

# **GASTROBACK®**

## DESIGN RACLETTE FONDUE ADVANCED



### **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Art.-Nr. 42561 »Design Raclette Fondue Advanced«

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

Deutsch

English

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



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

## **INHALTSVERZEICHNIS**

Wichtige Sicherheitshinweise .....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....	8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr .....	10
Antihaftbeschichtung .....	11
Technische Daten .....	12
Ihr neues Raclette Fondue Set kennen lernen.....	13
Eigenschaften Ihres neuen Raclette-Sets.....	14
Zwei unabhängig voneinander regelbare Heizelemente.....	14
LCD-Display und akustische Signale.....	14
Grill-Funktion .....	14
Raclette-Boden für 9 Raclette-Pfännchen.....	15
Fondue-Funktion .....	15
Automatische Abschaltung .....	16
Tipps für beste Ergebnisse.....	16
Temperatureinstellung.....	17
Raclette- und Grillfunktion .....	17
Fondue-Funktion.....	17
Vor der ersten Verwendung .....	18
Ausheizen .....	19
Vorbereitung der Antihaftbeschichtung.....	19

Bedienung .....	20
Das Gerät betriebsbereit machen .....	21
Fondue zubereiten .....	22
Grillen .....	24
Raclette .....	25
Nach der Verwendung .....	26
Hilfe bei Problemen .....	27
Pflege und Reinigung .....	31
Aufbewahrung .....	33
Entsorgungshinweise .....	34
Information und Service .....	34
Gewährleistung/Garantie .....	35

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Sie haben ein außergewöhnliches Gerät erworben, dessen Vielseitigkeit Sie und Ihren Gästen großes Vergnügen bereiten wird: Fondue, Grill und Raclette in einem. Bereiten Sie Ihre Lieblingsgerichte direkt am Tisch zu. Kombinieren Sie nach Belieben die vielseitigen Funktionen dieses Gerätes, um neue, raffinierte Rezepte auszuprobieren, während jeder Ihrer Gäste eigene Vorlieben und spontane Ideen verwirklichen kann.

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

Genießen Sie die Möglichkeiten, die Ihnen Ihr Design Raclette-Fondue Advanced von Gastroback bietet.

Ihre GASTROBACK® GmbH

## 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**



## WICHTIGE 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. Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln bestimmt und wird dazu elektrisch auf sehr hohe Temperaturen geheizt. **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, bewegliche Bauteile 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, den Zubehören oder dem Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: ‚Gewährleistung / Garantie‘).

Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22 25 0.



## 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 und an der Grillplatte müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben; die Isolierung des Netzkabels darf nicht gerissen, spröde oder angeschmolzen sein. **Niemals** das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder das Gerät Rauch entwickelt, sich 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 (beide Heizregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen, LCD-Display wird dunkel), 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 selbst zu öffnen oder zu reparieren.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, sauber, trocken, ausreichend groß und beständig gegen Feuchtigkeit, Fett und Hitze sein. **Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen betreiben.** Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Legen Sie während des Betriebs 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 Gerätes mindestens 50cm Abstand zu empfindlichen Gegenständen, um Schäden durch Dampf, Fett und heißes Wasser zu vermeiden. **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 Raclette-Boden oder Fondue-Topf stecken und die Grillplatte richtig ein-

gebaut ist. **Niemals** hitzeempfindliche Gegenstände oder verpackte Lebensmittel (Beispiel: Frischhaltefolie, Backpapier) mit dem Gerät verwenden, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

- **Einige Materialien, Lebensmittel und alkoholische Getränke können sich bei Überhitzung entzünden und/oder entflammbare Dämpfe bilden! Niemals** das Gerät in der Nähe von brennbaren Materialien oder brennbaren Flüssigkeiten betreiben (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke), um Schäden durch Explosion, Feuer, Hitze und Spritzer zu vermeiden. **Das Gerät ist zum Flambieren nicht geeignet!**
- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Grillanzünder, Holzkohle, Papier) auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör. **Niemals** Kochbesteck auf der Grillplatte liegen lassen. **Niemals** harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit auf der Grillplatte oder im Raclette-Boden oder den Raclette-Pfännchen verwenden (Beispiel: Messer, Fondue-Gabel). Verwenden Sie nur Kochbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät **niemals** Gewalt an.
- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder von 8 Jahren und älter) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, und wenn sie die möglichen Risiken verstehen und beachten. Die Reinigung darf von Kindern **nicht ohne Beaufsichtigung** durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder 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 Zubehör des Gerätes mit externen Wärmequellen (Beispiel: Kochplatte, Stövchen, Mikrowellenofen) heizen oder für andere Geräte verwenden.

- Betreiben Sie das Gerät nur, nachdem Sie es vollständig und richtig zusammengesetzt haben. **Niemals** das Gerät ohne die Grillplatte betreiben. Während des Betriebes müssen immer mindestens 150ml Flüssigkeit im Fondue-Topf sein.
- Die Fondue-Gabeln sind sehr spitz und müssen deshalb mit Vorsicht verwendet werden.
- **Niemals** das Gerät während des Betriebs oder kurz danach bewegen oder kippen. Andernfalls könnten heiße Flüssigkeiten auslaufen oder herausspritzen. Schalten Sie das Gerät AUS (Display ist dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, und bevor Sie das Gerät reinigen, das Gerät bewegen oder die Grillplatte abnehmen.
- **Niemals das Gerät, das Netzkabel oder die Grillplatte in der Spülmaschine reinigen.**
- **Niemals** Lebensmittel nach der Arbeit auf der Grillplatte liegen lassen oder auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät nach dem Abkühlen nach der Anleitung in diesem Heft (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Verarbeiten Sie keine verdorbenen Lebensmittel, und halten Sie das Gerät und die Zubehöre stets sauber.



## **VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT**

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schuko-Steckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240V bei 50-60Hz; Wechselstrom) getrennt von anderen Stromverbrauchern angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16A einzeln 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 30mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das



Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- **Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Mehrfachsteckdosen für das Gerät.** Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können.
- Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich dreiadrige Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Dauerstrombelastung von mindestens 16 A. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Ziehen Sie zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose, wenn Sie die Verbindung trennen wollen.
- Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. **Wickeln Sie die Kabel 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 Kabel stellen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Binden Sie das Kabel notfalls mit einer Schnur am Tischbein fest, damit das Gerät nicht am Kabel heruntergerissen werden kann. **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder ein Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Halten Sie die Kabel fern von heißen Oberflächen. Achten Sie darauf, dass niemand auf ein Kabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. **Niemals** den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- **Niemals** Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. **Niemals** Flüssigkeiten in das Gerät oder über

das Gerät oder das Kabel gießen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind.



## **HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR**

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

- Während des Betriebs und einige Minuten nach dem Ausschalten können sehr heißes Fett und Wasser von den Grillflächen oder aus dem Fondue-Topf spitzen oder Dampf entweichen. Das gilt unter Anderem auch, wenn Sie den Fondue-Topf herunter nehmen oder den Deckel des Fondue-Topfes abnehmen. Achten Sie darauf, dass alle anwesenden Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Legen Sie keine wertvollen Gegenstände direkt neben das Gerät.
- Auch die Außenflächen des Gerätes und der Zubehöre (Fondue-Topf und Deckel, Raclette-Pfännchen) können beim Betrieb sehr heiß werden. Fassen Sie das Gerät und seine Zubehöre während des Betriebs und solange das Gerät heiß ist nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen an.
- **VERBRENNUNGSGEFAHR: Fassen Sie niemals in das Innere des Raclette-Bodens, während das Gerät noch heiß ist!**
- **Durch die Hitze der Grillplatte werden während des Betriebs der Grillplatte auch die Griffe des Fondue-Topfes heiß! Wenn Sie die Raclette-Pfännchen auf der heißen Grillplatte vorwärmen, können auch die Griffe der Raclette-Pfännchen heiß werden.**
- Unter dem Deckel des Fondue-Topfes kann sich heißes Kondenswasser sammeln und Dampf kann entweichen. Wenn Sie den Deckel des Fondue-Topfes abnehmen oder Lebensmittel aus dem Fondue-Topf nehmen, können Flüssigkeiten auf die heiße Grillplatte tropfen und heftig spitzen. Schützen Sie Ihre Hände, Arme und wertvolle Kleidung bei Bedarf mit Ofenhandschuhen, wenn Sie den Fondue-Topf bewegen wollen. Halten Sie mit Händen und Armen ausreichend Abstand

zur Grillplatte, wenn Sie die Fondue-Funktion verwenden.

- Niemals die Raclette-Pfännchen und/oder den Fondue-Topf überfüllen. Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen zubereiten, die stark schäumen oder spritzen (Beispiel: Fondue mit Öl, manche Barbecue-Soßen). Legen Sie keine Lebensmittelstücke auf die Grillflächen, die über die Kanten der Grillfläche oder des Fondue-Topfes hinausragen. Andernfalls können heißes Fett, Wasser und Bratensaft auslaufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen. Niemals feuchte oder gefrorene Speisen in heißes Öl tauchen, um Spritzer und ein Überkochen des Öls zu vermeiden!
- **Lebensmittel können verkohlen und in Brand geraten, wenn sie überhitzt werden. Niemals Lebensmittel auf der Grillplatte verkohlen lassen. Der Inhalt der Raclette-Pfännchen darf den Boden der Grillplatte nicht berühren!**
- **Gefährdung durch Explosion und Feuer:** Wie bei den meisten anderen Heizgeräten, darf das das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Lösemittel) betrieben werden. Durch Hitze verdampft Alkohol 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. **Niemals alkoholhaltige Lebensmittel/Getränke auf das Gerät gießen oder legen. Das Gerät ist zum Flambieren nicht geeignet!**




### **ANTIHAFTBESCHICHTUNG**

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

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Antihaftbeschichtung:

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

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Art.-Nr.: 42561 Design Raclette Fondue Advanced
<b>Stromversorgung:</b>	220 - 240 V Wechselstrom, 50 - 60 Hz
<b>Leistungsaufnahme:</b>	2200 W (Raclette) + 300 W (Fondue)
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 155 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 5,5 kg inkl. aller Komponenten
<b>Abmessungen:</b>	ca. 482 x 343 x 270 mm (Länge x Breite x Höhe inkl. Topf)
<b>Temperaturen:</b>	<b>Grillplatte:</b> 150°C, 170°C, 190°C, 210°C, 230°C, 250°C, 280°C <b>Fondue-Funktion:</b> 40°C, 80°C, 120°C, 140°C, 180°C
<b>Fassungsvermögen:</b>	Fondue-Topf max. 1 Liter; für Öl-Fondue maximal 0,5 Liter
<b>Prüfzeichen:</b>	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

# IHR NEUES RACLETTE FONDUE SET KENNEN LERNEN



## 1 ABNEHMBARER FONDUE-TOPP

Mit Gabelhalter und Deckel für bis zu 1,3 Liter; spülmaschinenfest

## 2 ABNEHMBARE GRILLPLATTE

Antihafbeschichtet, gerippte Grillplatte mit integriertem Heizelement

## 3 ANSCHLUSSBUCHSE DER GRILLPLATTE

Bei abgenommener Grillplatte sichtbar

## 4 FONDUE-PLATTE

Separat beheizt und einstellbar, stellen Sie hier den Fondue-Topf auf

## 5 HALTER DER GRILLPLATTE

## 6 RACLETTE-BODEN

Zum schmelzen und heiß halten von Käse, Schokolade und Barbecue-Soßen in den mitgelieferten Raclette-Pfännchen

## 7 EDELSTAHL-GEHÄUSE

Mit Kunststoff-Griffmulden auf beiden Seiten

## 8 BELEUCHTETES LCD-DISPLAY

Zeigt die eingestellten Temperaturen für den Fondue-Topf („FONDUE“) und die Grillplatte („RACLETTE“) an

## 9 FONDUE-REGLER

Steuert das Heizelement der Fondue-Platte

## 10 RACLETTE-REGLER

Steuert das Heizelement der Grillplatte

## ZUBEHÖRE

Alle folgenden Zubehöre sind spülmaschinenfest:

**9 ANTIHAFTBESCHICHTETE RACLETTE-PFÄNNCHEN** – Antihafbeschichtet, gerippte Grillplatte mit integriertem Heizelement

**1 GRILLSPACHTEL** – Zum Wenden der Zutaten auf den Grillplatten

**9 FONDUE - GABELN** – Damit können Sie aufgespießte Lebensmittel im Spritzschutz des Fondue-Topfes einhängen

## EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN RACLETTE-SETS

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

### ZWEI UNABHÄNGIG VONEINANDER REGELBARE HEIZELEMENTE

Durch die beiden getrennt regelbaren Heizsysteme können Sie die Temperaturen für die Grill/Raclette-Funktion und Fondue-Funktion unabhängig voneinander frei wählen. Dadurch können Sie eine Vielzahl verschiedenster Lebensmittel zubereiten. Die richtigen Einstellungen für Ihre Lebensmittel hängen von der Art der Lebensmittel und der gewünschten Beschaffenheit ab (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

- Stellen Sie die Grilltemperatur mit dem rechten Regler ein. Sobald Sie eine Temperatur gewählt haben, erscheinen „RACLETTE“ und die eingestellte Temperatur auf dem Display. Sie können folgende Temperaturen einstellen: 150°C, 170°C, 190°C, 210°C, 230°C, 250°C, 280°C.
- Die Fondue-Platte wird mit dem linken Regler eingestellt. „FONDUE“ erscheint auf dem Display. Folgende Temperaturen sind möglich: 40°C, 80°C, 120°C, 140°C, 180°C.

### HINWEIS

Sie können auch dicke Soßen im Fondue-Topf erwärmen (Beispiel: Tomatensoße, Hollandaise). Diese Soßen könnten allerdings heftig spritzen, wenn sie zu stark erwärmt werden. Halten Sie den Deckel deshalb geschlossen, wann immer das möglich ist. Außerdem sparen Sie Energie und Zeit, wenn Sie den Deckel zumindest zum Aufwärmen geschlossen halten

### LCD-DISPLAY UND AKUSTISCHE SIGNALE

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, dann leuchtet das LCD-Display kurz auf. Ein kurzer Signalton erklingt. Wenn beide Regler ausgeschaltet sind, wird das LCD-Display danach wieder dunkel.

Sobald Sie an einem der Regler eine Temperatur einstellen (im Uhrzeigersinn drehen), erscheint die gewählte Temperatur auf der zugehörigen Hälfte des Displays: „FONDUE“ oder „RACLETTE“.

### GRILL-FUNKTION

Passen Sie die Grill-Temperatur mit dem rechten Raclette-Regler an Ihre individuellen Wünsche an (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Die eingestellte Temperatur erscheint im „RACLETTE“-Bereich des LCD-Displays. Wählen Sie die Temperatur

nach der Art der zubereiteten Lebensmittel. Zum Vorheizen der Grillplatte können Sie zunächst für ca. 10 Minuten die maximale Temperatur einstellen. Drehen Sie den Raclette-Regler dann zur gewünschten Temperatur zurück.

## **RACLETTE-BODEN FÜR 9 RACLETTE-PFÄNNCHEN**

**WICHTIG** - Der Raclette-Boden verfügt über keine eigenen Heizelemente! Die Raclette-Pfännchen werden durch die Wärmestrahlung der Grillplatte erwärmt. Dadurch können die Soßen in den Raclette-Pfännchen besonders schonend erwärmt werden. Stellen Sie dazu eine geeignete Temperatur am Raclette-Regler ein (siehe: ‚Bedienung / Grillen‘).

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

Achten Sie darauf die Lebensmittel in den Raclette-Pfännchen nicht zu überhitzen. Besonders empfindliche Soßen (Beispiel: manche Käsesorten, Schokolade, Hollandaise) sollten Sie eventuell nicht auf der Grillplatte erwärmen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Dies gilt besonders, wenn Sie hohe Temperaturen für die Grillplatte eingestellt haben.

## **FONDUE-FUNKTION**

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

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

## **HINWEIS**

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

## HINWEIS

Um Energie und Zeit zu sparen, sollten Sie den Deckel des Fondue-Topfes möglichst geschlossen halten.

## AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Wenn das Gerät etwa 2 Stunden ohne Temperaturänderungen gearbeitet hat, dann schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Heizelemente kühlen ab. Dadurch werden eine mögliche Gefährdung durch Überhitzung sowie unnötiger Stromverbrauch verhindert, falls Sie einmal vergessen sollten, das Gerät nach dem Gebrauch auszuschalten.

## TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Die Grillplatten und Raclette-Pfännchen sind mit einer Antihftbeschichtung ausgerüstet und sollten deshalb nur vor der ersten Verwendung und nach dem Spülen in der Spülmaschine leicht eingefettet werden (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘). Anschließend ist kein zusätzliches Fett mehr nötig.
- Würzen Sie Fleisch und Fisch vor dem Garen, aber salzen Sie es erst danach, da es sonst zu viel Saft verliert.
- 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.
- Auf der Grillplatte können Sie Rind, Schwein, Lamm und Geflügel garen, aber auch Fisch und Gemüse. Auch die Scheiben zahlreicher Früchte sind gegrillt besonders delikat.
- Damit auch festeres Fleisch (Beispiel: Schulterbratenstücke) zart wird, sollten Sie es vor der Zubereitung einige Stunden in Wein oder Essig marinieren. Dadurch werden die Faserstoffe im Fleisch weicher. Entfernen Sie Knochen vor der Zubereitung (Beispiel: Kasseler).
- Wenn Sie Fleisch in Marinade eingelegt haben oder bratfertig mariniertes Fleisch vom Schlachter verwenden, dann gießen Sie die Marinade weg. Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es auf den Grill legen oder als Fondue in Öl garen.
- Fisch heben Sie am besten mit den mitgelieferten Grillspachtel oder einem Pfannenheber aus hitzefestem Kunststoff oder Holz vom Grill, da gegarter Fisch leicht zerfällt.
- Schneiden Sie Käse in passende, dünne Streifen und stellen Sie die Raclette-



Pfännchen damit unter die Grillplatten. Die Streifen dürfen nicht über den Rand der Raclette-Pfännchen herausragen.

- Unempfindliche Käsearten können in den Raclette-Pfännchen auf der Grillplatte kurz vorgewärmt werden. Halten Sie Raclette-Soßen nur dann direkt auf der Grillplatte heiß, wenn Sie für die Grillplatte niedrige Temperaturen gewählt haben.
- Manche Soßen sind sehr empfindlich und verbrennen oder gerinnen leicht (Beispiel: Schokolade, Hollandaise, Bernaise) und sollten deshalb möglichst nicht auf der Grillplatte sondern nur im Raclette-Boden erwärmt werden.

## TEMPERATUREINSTELLUNG

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

### Raclette- und Grillfunktion

Stellen Sie die Raclette- und Grilltemperatur mit dem rechten Regler ein. Die eingestellte Temperatur erscheint auf der rechten Hälfte des Displays („RACLETTE“).

#### HINWEIS

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

- Stellen Sie zum Auftauen oder Aufwärmen eine niedrige Temperatur ein. Außerdem eignen sich niedrige Temperaturen, um empfindliche Fondue-Soßen direkt auf der Grillplatte kurz vorzuwärmen (Beispiel: Schokolade, Nugat, Nuss-Creme, sowie Sahnesoßen oder Hollandaise).
- Die mittleren Temperaturen dienen zum Garen von empfindlichen, feinen Meeresfrüchten (Beispiel: Muscheln), sowie zum heiß halten von Brühe und weniger empfindlichen Fondue-Soßen.
- Verwenden Sie die hohen Temperaturen zum Anheizen oder für Fleisch und Geflügel und/oder Öle und viele ölige Barbecue-Soßen. Bei dieser Einstellung sollten Sie ihre Raclette-Pfännchen nur im Raclette-Boden erwärmen.

### Fondue-Funktion

Die Fondue-Temperatur stellen Sie mit dem linken Regler ein („FONDUE“).

## HINWEIS

Um Energie und Zeit zu sparen, sollten Sie den Deckel geschlossen halten, wann immer das möglich ist. Außerdem vermeiden Sie dadurch Spritzer.

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

## HINWEIS

Die Soßen im Fondue-Topf werden schneller heiß, wenn Sie zunächst die maximale Temperatur einstellen. Stellen Sie danach die gewünschte Temperatur ein. Wenn Sie empfindliche und dickflüssige Soßen erwärmen, sollten Sie die hohen Temperaturen allerdings vermeiden, da diese Soßen leicht anbrennen oder gerinnen.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠️ WARNUNG – Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Alle abnehmbaren Teile (Grillplatte, Raclette-Pfännchen, Grillspachtel, Fondue-Topf, Deckel, Gabelhalter, Fondue-Gabeln) 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.
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 Raclette-Boden und im Fondue-Topf stecken.
3. Reinigen Sie die Bauteile und Zubehöre des Geräts vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: „Pflege und Reinigung“).
4. Vor der ersten Verwendung sollten Sie das Gerät ausheizen, um die Heizelemente für den Gebrauch vorzubereiten. Bereiten Sie danach die Antihftbeschichtung für den Betrieb vor (siehe folgende Absätze).

## AUSHEIZEN

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

**⚠ ACHTUNG – Niemals** das Gerät ohne die korrekt montierte Grillplatte betreiben. Wenn der Fondue-Topf während des Betriebs auf der Fondue-Platte steht, muss er immer etwas Flüssigkeit (mindestens 150ml) enthalten. Schalten Sie die Fondue-Platte niemals ohne den Fondue-Topf ein.

5. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ausreichend große, stabile und hitzefeste Arbeitsfläche (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte richtig auf dem Gerät installiert ist. Füllen Sie ca. 250ml Wasser in den Fondue-Topf, schließen Sie den Fondue-Topf mit dem Deckel und stellen Sie den Fondue-Topf auf die Fondue-Platte (siehe: ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘). Sorgen Sie für eine gute Belüftung.
6. Drehen Sie beide Heizregler im Uhrzeigersinn auf die Maximum-Position und warten Sie etwa 10 Minuten (siehe: ‚Bedienung‘). Ein leichter Brandgeruch und harmlose Rauchentwicklung sind dabei völlig normal.
7. Drehen Sie beide Heizregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (LCD-Display wird dunkel), 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.

## VORBEREITUNG DER ANTIHAFTBESCHICHTUNG

**⚠ WARNUNG – Niemals** auf die Grillplatte fassen, wenn das Gerät noch heiß ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (LCD-Display ist dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Grillplatte mit den Händen berühren.

8. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte kalt ist. Geben Sie wenige Tropfen Speiseöl auf die kalte Grillplatte und verteilen Sie das Öl mit einem sauberen

Küchentuch auf der gesamten Antihafbeschichtung. Wischen Sie überschüssiges Öl danach gut ab.

9. Reiben Sie auch die Innenseiten der Raclette-Pfännchen auf die gleiche Weise mit dem Öl ein. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## BEDIENUNG

**⚠️ WARNUNG - EXPLOSIONSGEFAHR, BRANDGEFAHR – Das Gerät ist nicht zum Flambieren und nicht zum Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten oder alkoholischen Lebensmitteln geeignet.**

**⚠️ ACHTUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR – Das Gerät und die verwendeten Zubehöre (Raclette-Pfännchen, Fondue-Topf mit Deckel, Fondue-Gabeln) werden während des Betriebs auch an den Außenflächen sehr heiß!** Fassen Sie das Gerät und die verwendeten Zubehöre während des Betriebs ausschließlich an den dafür vorgesehenen Bedienungseinrichtungen an. Vergewissern Sie sich aber vorher immer, dass Griffe und Henkel nicht zu heiß sind. Alle anwesenden Personen – auch Sie selbst – müssen während des Betriebs einen ausreichenden Abstand zum Gerät einhalten, um eine Gefährdung durch Spritzer und heiße Oberflächen zu vermeiden. Niemals das Gesicht über das Gerät halten!

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

- **Die Fondue-Funktion mit heißem Öl oder dickflüssigen Soßen nutzen:** Stellen Sie die Fondue-Temperatur nicht zu hoch ein. Heißes Öl und heiße Soßen können beim Erwärmen und beim Eintauchen 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 500 ml, wenn Sie spritzende oder schäumende Soßen oder Öl darin erhitzen.
- **Die Fondue- und Grill-Funktionen gleichzeitig nutzen:** Halten Sie mit Händen und Armen immer ausreichend Abstand von der Grillplatte, wenn Sie mit dem Fondue-Topf, dem Deckel oder den Lebensmitteln für Ihr Fondue hantieren. Unter dem Deckel des Fondue-Topfes kann sich Kondenswasser bilden und Fett, Wasser und Braten-saft können auch von den Lebensmitteln auf die Grillplatte tropfen und heftig spritzen. **Während des Betriebs der Grillplatte werden auch die Henkel des Fondue-Topfes sehr heiß. Schützen Ihre Hände durch geeignete Topfhandschuhe.**
- **Die Grill-Funktion nutzen:** Auf der heißen Grillplatte können sehr feuchte oder gefrorene Lebensmittel heftig spritzen. Wärmen Sie gefrorene Lebensmittel auf Raumtemperatur auf und tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem sauberen

Küchentuch ab. Sie können Lebensmittel zum Vorwärmen in den Raclette-Pfännchen auf die Grillplatte stellen. **Denken Sie dabei bitte daran, dass beim Erwärmen der Raclette-Pfännchen auf der heißen Grillplatte auch die Griffe der Raclette-Pfännchen heiß werden können!**

## 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 Gerät, auf dem Fondue-Topf oder im Raclette-Boden liegen. **Niemals** das Gerät über oder direkt neben ein Netzkabel stellen. Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von hitze-, feuchtigkeits- oder fettempfindlichen, oder leichtentzündlichen Gegenständen (Beispiel: Vorhänge, Kerzen, Tischdekoration). **Niemals während des Betriebs feuergefährliche Flüssigkeiten** (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke, Brennspiritus) **neben oder auf das Gerät stellen**, um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden.

1. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf einer geeigneten Arbeitsfläche auf (siehe: ‚Sicherheitshinweise‘). Lassen Sie auf jeder Seite des Geräts mindestens 50cm frei und sorgen Sie für eine gute Belüftung.
2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Raclette-Boden oder Fondue-Topf liegen. Falls Sie den Fondue-Topf nicht verwenden wollen, dann nehmen Sie den Fondue-Topf vom Gerät herunter oder füllen Sie mindestens 250ml Wasser in den Fondue-Topf.

**⚠️ ACHTUNG** – Wenn Sie den Fondue-Topf verwenden, dann müssen **IMMER** mindestens 150ml Flüssigkeit im Fondue-Topf sein! Bedenken Sie, dass ein Teil der Flüssigkeit während des Betriebs verdunstet. Dies gilt auch, wenn die Fondue-Platte ausgeschaltet bleibt. Nehmen Sie den Fondue-Topf nach Wunsch aus dem Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden. Allerdings ist es besser, den Fondue-Topf immer im Gerät zu lassen, um die Fondue-Platte vor Spritzern zu schützen.

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

3. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte richtig auf der Anschlussbuchse und der Halterung aufliegt und nicht kippt oder wackelt.
4. Drehen Sie beide Regler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt. Das Display leuchtet kurz auf und wird dann wieder dunkel. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

## FONDUE ZUBEREITEN

**⚠️ WARNUNG** – Achten Sie immer darauf, den Fondue-Topf nicht zu kippen, wenn er gefüllt ist. **Versuchen Sie niemals, den gefüllten, heißen Fondue-Topf an nur einem Henkel zu tragen**, und halten Sie den Deckel möglichst geschlossen, wenn Sie den Topf bewegen. Andernfalls kann der Inhalt auslaufen und schwere Verbrennungen und Sachschäden verursachen.

Verwenden Sie nur den für das Gerät vorgesehenen Fondue-Topf. Erhitzen Sie den Fondue-Topf nicht auf anderen Wärmequellen (Beispiel: Küchenherd). Der Fondue-Topf ist nicht zum Braten und Dünsten geeignet. Stellen Sie den Fondue-Topf niemals leer auf die Fondue-Platte. Verwenden Sie den Fondue-Topf ausschließlich mit einer ausreichenden Menge Flüssigkeit, um eine Überhitzung zu vermeiden (mindestens 150ml).

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: Füllen Sie den Fondue-Topf nur mit höchstens 500 ml.** Tupfen Sie feuchte Lebensmittel trocken und lassen Sie Gefrorenes zuerst auftauen.

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

Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen und Kondenswasser kann herunter tropfen. Halten Sie Hände, Arme und ihr Gesicht immer in ausreichendem Abstand von der Grillplatte, auch wenn Sie die Grillplatte nicht verwenden wollen. Kondenswasser und Soße von den Lebensmitteln können spritzen, wenn Sie gleichzeitig mit der Grillplatte arbeiten. Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände, Arme und Kleidung.

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

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor: Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile. Schneiden Sie die Lebensmittel in 2 cm große Würfel oder Streifen. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auf. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel zuerst trocken.
2. Füllen Sie die Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit in den Fondue-Topf ein. Die maximale Füllmenge des Fondue-Topfes beträgt 1,3 Liter. Verwenden Sie aber für ein Fondue mit Öl oder Soßen auf Öl-Basis maximal 500 ml. Andernfalls könnte der Inhalt überlaufen und in das Gerät eindringen.

3. Setzen Sie den Gabelhalter in den Fondue-Topf und schließen Sie den Deckel. Mit geschlossenem Deckel sparen Sie Energie und Zeit.
4. Bereiten Sie das Gerät für den Betrieb vor (siehe: ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘). Auch wenn Sie die Grillplatte nicht verwenden wollen, muss die Grillplatte richtig am Gerät eingesetzt sein.
5. Stellen Sie den Fondue-Topf in die Öffnung in der Mitte der Grillplatte.
6. Drehen Sie den Fondue-Regler (linker Regler) bis die gewünschte Temperatur auf dem Display erscheint. Das Gerät beginnt sofort zu heizen.


## HINWEIS

Für wärmeempfindliche Soßen (Beispiel: Käse- oder Schokoladen-Soße), wählen Sie am besten nur niedrige Temperaturen. So verhindern Sie, dass die Soße überhitzt wird. Zum Aufheizen unempfindlicher Soßen können Sie zunächst die maximale Temperatur einstellen und danach die Temperatur herunterregeln. Wir empfehlen, eine normale Gabel bereit zu legen, um Lebensmittelstücke aus dem Fondue-Topf zu holen, die während des Garens von der Fondue-Gabel abgefallen sind.

**⚠️ WARNUNG** – Wenn Sie den Deckel vom Fondue-Topf nehmen, können heißer Dampf entweichen und heißes Kondenswasser vom Deckel herunter tropfen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen. Schützen Sie sich auch vor Spritzern, falls Kondenswasser auf die heiße Grillplatte tropft und dadurch heftig spritzt. Halten Sie mit ihren Händen und Armen immer ausreichend Abstand zur Grillplatte. Bevor Sie die Fondue-Gabeln aus dem Fondue-Topf nehmen, vergewissern Sie sich vorher immer, dass die Griffe der Fondue-Gabeln nicht heiß sind. Beachten Sie bitte, dass die mitgelieferten Fondue-Gabeln sehr spitz sind.

7. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, nehmen Sie den Deckel ab. Beginnen Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel. Spießen Sie dazu Ihre Lebensmittel auf die mitgelieferten Fondue-Gabeln und hängen Sie die Lebensmittel dann mit den Fondue-Gabeln im Gabelhalter ein.
8. Lassen Sie die Lebensmittel im Fondue-Topf bis zur gewünschten Konsistenz garen. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Griffe der Fondue-Gabeln nicht heiß sind und halten Sie Ihre Hände und Arme in ausreichendem Abstand zur Grillplatte, wenn Sie die aufgespießten Lebensmittel aus dem Fondue-Topf nehmen.

## GRILLEN

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

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

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile (Beispiel: Knochen, Häute, Stiele). Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen und tupfen Sie feuchte Lebensmittel trocken.
2. Bereiten Sie das Gerät für den Betrieb vor (siehe: ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘).
3. Bevor Sie die Lebensmittel auflegen, heizen Sie die Grillplatte ca. 10 Minuten vor. Stellen Sie dazu den Raclette-Regler auf die maximale Temperatur (rechten Regler bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen).
4. Drehen Sie den Raclette-Regler nach Bedarf gegen den Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display erscheint (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Legen Sie dann das Grillgut auf die Grillplatte. Achten Sie dabei auf Spritzer!
5. Wenden Sie die Lebensmittel bei Bedarf mit geeignetem Grillbesteck. Sie können Grillbesteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff verwenden.



## RACLETTE

**⚠️ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!** Die Außenseiten des Geräts und die Raclette-Pfännchen werden beim Betrieb sehr heiß. Fassen Sie das Gerät und alle seine Zubehöre nur an den Bedienungselementen und Griffen an, um Verbrennungen zu vermeiden. **Wenn Sie die Raclette-Pfännchen auf der Grillplatte vorwärmen, können auch die Griffe der Raclette-Pfännchen heiß werden.** Schützen Sie Ihre Hände bei Bedarf mit geeigneten, hitzefesten Handschuhen. Handhaben Sie die Raclette-Pfännchen mit Vorsicht! **Achten Sie beim Hantieren mit den Raclette-Pfännchen darauf, die heiße Grillplatte nicht mit der Hand zu berühren.** Niemals die Raclette-Pfännchen überfüllen. **Der Inhalt der Raclette-Pfännchen darf die Unterseite der Grillplatte nicht berühren! Andernfalls können die Lebensmittel verbrennen oder sogar Feuer fangen!**

Achten Sie immer darauf, den Inhalt der Raclette-Pfännchen nicht zu verschütten. Flüssigkeiten können heftig spritzen, wenn sie auf die heiße Grillplatte tropfen. Wenn größere Mengen Flüssigkeit auf den Raclette-Boden gelaufen sind, dann drehen Sie sofort beide Regler 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‘). Versuchen Sie **NIEMALS, Flüssigkeiten auf dem Raclette-Boden abzuwischen, solange das Gerät in Betrieb und heiß ist, um schwere Verbrennungen und eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden!**

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

### HINWEIS

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

1. Bereiten Sie das Gerät und Ihre Lebensmittel vor (siehe: ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘).
2. Drehen Sie den Raclette-Regler zunächst auf die maximale Temperatur (rechten Regler bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen), um die Grillplatte vorzuheizen.
3. Währenddessen können Sie die Raclette-Pfännchen füllen. Um ein Überlaufen zu verhindern: Füllen Sie die Raclette-Pfännchen nur bis max. 3/4 unter den Rand, damit der Inhalt nicht herausläuft, wenn Sie die Raclette-Pfännchen bewegen. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht über den Rand der Raclette-Pfännchen herausstehen.

4. Drehen Sie nach ca. 10 Minuten Vorheizzeit den Raclette-Regler auf eine geeignete Einstellung zurück und stellen Sie die Raclette-Pfännchen vorsichtig in den Raclette-Boden. Achten Sie dabei darauf, den Inhalt nicht zu verschütten. Wenn Platz auf der Grillplatte ist und Sie unempfindliche Soßen erwärmen wollen, dann können Sie die Raclette-Pfännchen auch kurz auf der Grillplatte vorheizen. Danach sollten Sie die Raclette-Pfännchen im Raclette-Boden warm halten.

## NACH DER VERWENDUNG

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

Nehmen Sie den Fondue-Topf immer zuerst vom Gerät herunter, bevor Sie das Gerät bewegen.

1. Drehen Sie die beiden Regler sofort nach der Verwendung bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, um das Gerät auszuschalten. Das LCD-Display wird dunkel. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie übrig gebliebene Lebensmittel von der Grillplatte und aus dem Gerät. Den Fondue-Topf können Sie beim Abkühlen auf der Fondue-Platte stehen lassen.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie den Bratensaft von der Grillplatte entfernen und/oder die Grillplatte abnehmen. Nehmen Sie den Fondue-Topf vom Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen.
4. Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Zubehöre nach jeder Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Lassen Sie keine Lebensmittel auf den Oberflächen des Gerätes oder den Zubehören eintrocknen.

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
Beim Aufheizen oder Abkühlen der Grillplatte oder Fondue-Platte entstehen ungewöhnliche Geräusche.	Durch die Temperaturänderungen dehnen sich die Bauteile des Gerätes aus oder ziehen sich zusammen.	Es besteht kein Grund zur Besorgnis. Das ist völlig normal.
Das Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber das LCD-Display ist dunkel und/oder Grillplatte und Fondue-Platte sind kalt oder kühlen aus.	Kein Strom.	Wenn Sie mit einem Verlängerungskabel arbeiten, dann prüfen Sie, ob die Steckverbindungen unterbrochen sind. Prüfen Sie, ob die Steckdose Strom führt und/oder das Verlängerungskabel defekt ist. Schließen Sie dazu mit dem Verlängerungskabel eine Lampe an.
	Beide Heizelemente sind ausgeschaltet.	Drehen Sie einen der beiden Regler, um das Gerät einzuschalten.
	Zu Ihrer Sicherheit und um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät vollständig aus, wenn Sie die Einstellungen länger als 2 Stunden nicht geändert haben.	Drehen Sie einen der beiden Regler, um das Gerät wieder einzuschalten (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Raclette-Sets / Automatische Abschaltung‘).
Die Grillplatte hat keinen ausreichenden Kontakt zur Anschlussbuchse im Gerät.		Prüfen Sie folgende Punkte und beseitigen Sie das Problem. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Liegt die Grillplatte fest und waagrecht auf dem Gerät ohne zu wackeln?</li> <li>– Sind die Kontakte der Grillplatte richtig in der Anschlussbuchse des Gerätes eingelegt? Siehe: ‚Bedienung / Das Gerät betriebsbereit machen‘.</li> <li>– Sind die Kontakte der Grillplatte verschmutzt oder korrodiert? Reinigen Sie vorsichtig die Kontakte. Die Kontakte müssen blank und völlig sauber sein.</li> <li>– Sind die Kontakte der Grillplatte verbogen?</li> </ul> Tauschen Sie die Grillplatte aus, wenn die Kontakte beschädigt oder korrodiert sind. Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a>

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass keine Flüssigkeiten auf dem Raclette-Boden ausgelaufen sind und keine Fremdkörper in der Anschlussbuchse stecken. Lassen Sie das Gerät mindestens 1 Stunde abkühlen. Versuchen Sie es danach erneut. Wenn das Problem bestehen bleibt, dann wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a> .
Die Grillplatte wird nicht warm und/oder die Fondue-Platte liegt nicht genau in der Mitte der Öffnung in der Grillplatte und/oder die Grillplatte steht schief auf dem Gerät.	Die Grillplatte ist ausgeschaltet.	Drehen Sie den rechten Raclette-Regler im Uhrzeigersinn bis die gewünschte Temperatur in der rechten Hälfte („RACLETTE“) des LCD-Displays erscheint.
	Die Grillplatte ist nicht richtig auf dem Gerät eingelegt.	Achten Sie beim Installieren der Grillplatte darauf, dass die elektrischen Kontakte der Grillplatte in die Anschlussbuchse des Gerätes eingeführt werden und die Stifte auf der gegenüberliegenden Seite der Grillplatte in die Öffnungen der Halterung rechts am Gerät gleiten. Wenn die Grillplatte richtig eingelegt ist, dann drücken Sie die Grillplatte vorsichtig herunter.
	Die Grillplatte liegt falsch herum auf dem Gerät.	Die am Boden der Grillplatte deutlich herausstehenden elektrischen Kontakte müssen auf der linken Seite liegen und in die Anschlussbuchse des Gerätes eingelegt werden. Drehen Sie die Grillplatte in die richtige Orientierung.
	Die elektrischen Kontakte an der Grillplatte sind verbogen.	Tauschen Sie die Grillplatte aus, wenn die Kontakte beschädigt sind. Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a> .
Die Grillplatte wackelt auf dem Gerät.	Die Grillplatte ist nicht richtig eingelegt.	Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte in Anschlussbuchse und Halterung richtig eingelegt ist. Die Kontakte an der Grillplatte müssen in die Anschlussbuchse auf der linken Seite des Gerätes eingelegt werden. Auf der rechten Seite dienen zwei Stifte dazu die Grillplatte in der Halterung am Gerät zu fixieren. Drücken Sie die Grillplatte eventuell vorsichtig herunter.
	Die Grillplatte ist verzogen oder die elektrischen Kontakte der Grillplatte sind verbogen.	Tauschen Sie die Grillplatte aus. Wenden Sie sich dazu an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a> . <b>Legen Sie während des Gebrauchs und bei der Aufbewahrung keine schweren Gegenstände auf das Gerät und/oder die Grillplatte. Behandeln Sie die Grillplatte auch bei der Reinigung mit Vorsicht.</b>

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
	Fremdkörper stecken in der Anschlussbuchse oder der Halterung der Grillplatte.	Entfernen Sie Fremdkörper aus den Öffnungen der Anschlussbuchse und der Halterung.
Brandgeruch entsteht während des Betriebs und/oder Rauch steigt auf.	Das Gerät wird zum ersten Mal geheizt.	Das ist normal und unbedenklich (siehe: ‚Ausheizen‘).
	Lebensmittel sind auf der Grillplatte verbrannt.	Nehmen Sie auch Lebensmittelreste rechtzeitig von der Grillplatte. Reinigen Sie die Grillplatte sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
	Flüssigkeit ist aus dem Fondue-Topf ausgelaufen und auf der Fondue-Platte verbrannt.	Füllen Sie niemals mehr als 1,3 Liter in den Fondue-Topf. Vergewissern Sie sich nach dem Füllen, dass der Fondue-Topf außen sauber und trocken ist, bevor Sie den Fondue-Topf auf die Fondue-Platte stellen. Wenn Sie Fondue mit Öl zubereiten, dann füllen Sie max. 500 ml ein. Reinigen Sie die Fondue-Platte sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
	Lebensmittel in den Raclette-Pfännchen haben den Boden der Grillplatte berührt.	Wenn Lebensmittel das Heizelement im Boden der Grillplatte berühren, können Sie sehr schnell verbrennen. Reinigen Sie die Grillplatte sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Achten Sie darauf, den Boden der Grillplatte beim hantieren mit den Raclette-Pfännchen nicht zu berühren.
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf keinen Fall unbeobachtet, während es abkühlt. Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a>
Flüssigkeit sammelt sich unter dem Gerät und/oder im Raclette-Boden.	Der Fondue-Topf ist überfüllt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und <b>lassen Sie das Gerät abkühlen</b> . Trocknen Sie alle Teile des Gerätes sorgfältig ab, bevor Sie es erneut benutzen. Füllen Sie niemals mehr als 1300ml (1,3 Liter) in den Fondue-Topf. Füllen Sie bei stark schäumenden Flüssigkeiten (Beispiel: heißes Öl) nicht mehr als 500 ml ein.
	Der Inhalt des Fondue-Topfes ist übergeschäumt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und <b>lassen Sie das Gerät abkühlen</b> . Trocknen Sie alle Teile des Gerätes sorgfältig ab, bevor Sie es erneut benutzen. Stellen Sie die Temperatur für die Fondue-Platte nicht zu hoch ein. Füllen Sie bei stark schäumenden Flüssigkeiten (Beispiel: heißes Öl) nicht mehr als 500 ml ein. Tauchen Sie die Lebensmittel nur vorsichtig ein, um ein Übersäumen zu vermeiden.

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
	<p>Sie haben beim Bewegen der Raclette-Pfännchen Flüssigkeiten verschüttet.</p>	<p>Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und <b>lassen Sie das Gerät abkühlen</b>. Trocknen Sie alle Teile des Gerätes sorgfältig ab, bevor Sie es erneut benutzen. Hantieren Sie besonders vorsichtig mit den Raclette-Pfännchen, wenn die Raclette-Pfännchen mit sehr flüssigem Inhalt gefüllt sind.</p>
	<p>Auf der Grillplatte hat sich zu viel Wasser / Bratensaft angesammelt und ist über die Ränder der Grillplatte gelaufen.</p>	<p>Manche Lebensmittel geben beim Erhitzen sehr viel Flüssigkeit ab (Beispiel: Früchte). Gefrorene Lebensmittel überziehen sich sehr schnell mit einer dicken Schicht aus Eis und Reif, nachdem Sie aus dem Gefriergerät geholt wurden. Warten Sie, bis der Bratensaft auf der Grillplatte eingekocht ist, bevor Sie neue Lebensmittel auflegen. Stellen Sie die Temperatur der Grillplatte dazu nicht zu hoch, damit der Bratensaft nicht über die Ränder schäumt. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auf und tupfen Sie sehr feuchte Lebensmittel trocken.</p>
<p>Die Anschlussbuchse der Grillplatte wird während des Betriebs ungewöhnlich heiß.</p>	<p>Die Steckverbindung der Grillplatte ist feucht geworden, verschmutzt, beschädigt oder korrodiert.</p>	<p>Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und <b>lassen Sie das Gerät abkühlen</b>. Überprüfen Sie die Anschlussbuchse im Gerät und die Kontakte in der Grillplatte. Beide Teile müssen immer trocken, blank und sauber sein. <b>Niemals das Gerät mit defekten, elektrischen Anschlüssen betreiben!</b> Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a></p>
<p>Die Grillplatte lässt sich nicht vom Gerät abnehmen.</p>	<p>Sie haben die Grillplatte beim Abnehmen verkantet.</p> <p>Die Kontakte an der Grillplatte klemmen in der Anschlussbuchse oder in der Halterung des Geräts.</p>	<p>Die Grillplatte kann nur senkrecht nach oben aus der Anschlussbuchse und der Halterung im Gerät gezogen werden.</p> <p>Achten Sie darauf, die Grillplatte senkrecht nach oben anzuheben. Eventuell müssen Sie das Gerät festhalten, während Sie die Grillplatte zunächst vorsichtig in der Anschlussbuchse und der Halterung lockern, bevor Sie die Grillplatte nach oben abnehmen können. Prüfen Sie, ob die Kontakte und Stifte an der Grillplatte verschmutzt sind. Reinigen Sie die Kontakte bei Bedarf vorsichtig. Lassen Sie keine Lebensmittelreste auf den Teilen eintrocknen.</p>

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
	Die Kontakte an der Grillplatte sind korrodiert oder verbogen.	Prüfen Sie, ob die Kontakte und Stifte an der Grillplatte verbogen oder korrodiert sind. Wenn die Kontakte beschädigt sind, muss die Grillplatte ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de. Behandeln Sie die Grillplatte immer mit Vorsicht. Niemals schwere Gegenstände auf die Grillplatte legen. Niemals Gewalt anwenden.

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG – Niemals kleine Kinder unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät oder seine Bauteile für sie erreichbar sind!** Während des Betriebs und einige Zeit nach dem Ausschalten ist das Gerät sehr heiß. Drehen Sie immer zuerst beide Regler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (LCD-Display wird dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät unbedingt ausreichend abkühlen (handwarm), bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen und bevor Sie die Grillplatte abnehmen oder den Bratensaft von der Grillplatte entfernen.

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

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

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

### HINWEIS

Die Grillplatte lässt sich leichter reinigen, wenn sie noch handwarm ist.

Folgende Teile und Zubehöre des Geräts sind spülmaschinenfest: Grillplatte, Raclette-Pfännchen, Grillspachtel, Fondue-Gabeln, Fondue-Topf, Deckel, Gabelhalter.

1. Drehen Sie beide Heizregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, um das Gerät AUSzuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.
2. Nehmen Sie den Fondue-Topf und alle Raclette-Pfännchen aus dem Gerät und leeren Sie die Speisereste vollständig aus.

## HINWEIS

Hartnäckige Speisereste auf den Oberflächen der abnehmbaren Teile weichen Sie am besten vor der Reinigung für einige Minuten in warmer Spülmittellösung ein. Geben Sie abgekühlte Bratensafreste und Öle zu den kompostierbaren Abfällen (Bio-tonne) oder in einem geschlossenen Gefäß in den Hausmüll. **Niemals Bratensaft, Fett oder Öl in den Ausguss gießen!** Dadurch kann der Ausguss schnell verstopfen.

3. Achten Sie darauf, Bratensafreste nicht zu verschütten, während Sie die Grillplatte senkrecht nach oben vom Gerät herunternehmen. Eventuell müssen Sie die Grillplatte zunächst an der Anschlussbuchse und an der Halterung etwas lockern, damit sie sich nach oben abheben lässt. Halten Sie die Grillplatte trotzdem beim Abnehmen waagrecht. Andernfalls kann sich die Grillplatte in der Anschlussbuchse verklemmen und die elektrischen Kontakte an der Grillplatte können beschädigt werden.
4. Lösen Sie grobe Speisereste am besten mit einem Holzlöffel oder dem mitgelieferten Grillspachtel von den Grillflächen.

**⚠ ACHTUNG** – Achten Sie darauf, die Kontakte an der Grillplatte nicht zu beschädigen!

5. Grillplatte, Fondue-Topf, Deckel, Gabelhalter, Fondue-Gabeln, Raclette-Pfännchen und Grillspachtel können Sie in warmer Spülmittellösung reinigen. Verwenden Sie dazu eine Spülbürste oder einen weichen Schwamm. Alternativ können Sie diese Teile in der Spülmaschine reinigen. Verfärbungen auf den Edelstahl-Teilen des Fondue-Topfes können Sie mit einem Edelstahl-Reiniger entfernen. Spülen Sie die Teile danach mit warmem, klarem Wasser sorgfältig ab.

**⚠ ACHTUNG** – Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse und besonders in der Anschlussbuchse für die Grillplatte läuft.

6. Feuchten Sie ein weiches Spültuch mit etwas Spülmittellösung an und wischen Sie den Raclette-Boden, die Fondue-Platte, das Netzkabel und die Außenseiten des Geräts damit ab. Feuchten Sie ein Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach.
7. Trocknen Sie alle Teile des Geräts nach der Reinigung gut ab und lassen Sie alles noch etwa eine 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind.



## AUFBEWAHRUNG

**⚠️ WARNUNG** – Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (LCD-Display ist dunkel), 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, wenn Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen.

Bewahren Sie das Gerät zusammen mit allen Bauteilen und Zubehör stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. **Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät**, da sonst nicht nur die Antihaffbeschichtung beschädigt werden kann. Die Grillplatte kann sich auch durch starke Belastung verziehen.

Wenn Sie das Gerät bewegen wollen, dann halten Sie das Gerät dazu **immer** an den Griffmulden auf beiden Seiten des Gehäuses.

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt ‚Pflege und Reinigung‘.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte richtig auf dem Gerät installiert ist.
3. Wenn Sie das Gerät tragen: Halten Sie das Netzkabel fest, damit Sie nicht darüber stolpern. Fassen Sie dann das Gerät mit beiden Händen in den Griffmulden unten am Gehäuse. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete, feste Unterlage.
4. Legen Sie den Gabelhalter in den Fondue-Topf und setzen Sie den Deckel auf. Stellen Sie den Fondue-Topf auf die Fondue-Platte in der Mitte des Geräts. Den Grillspachtel und die Raclette-Pfännchen können Sie zur Aufbewahrung in den Raclette-Boden oder auf die Grillplatte stellen.
5. Wickeln Sie die Fondue-Gabeln zur Aufbewahrung am besten in ein sauberes Tuch, um die Spitzen nicht aus Versehen zu berühren. Sicher in ein Tuch gewickelt, können Sie die Fondue-Gabeln auf die Grillplatte legen.
6. Legen Sie das Netzkabel locker neben das Gehäuse des Geräts oder auf die Grillplatte.

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

## ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

## INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://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](mailto: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 kann in Büros, Pensionen, Bäckereien, Kaffees und vergleichbaren Umgebungen eingeschränkt gewerblich genutzt werden: in Mitarbeiterküchen in Büros, landwirtschaftlichen Betrieben und vergleichbaren Arbeitsbereichen, sowie von Kunden in Hotels, Motels, Herbergen und Gaststätten. Bei der gewerblichen Nutzung verkürzt sich die Gewährleistungsfrist auf 1 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, 21279 Hollenstedt.

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. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

**Das Gerät ist 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®**

## DESIGN RACLETTE FONDUE ADVANCED



### **OPERATING INSTRUCTIONS**

Art.-No. 42561 »Design Raclette Fondue Advanced«

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

Deutsch

English

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



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

## **TABLE OF CONTENTS**

Important Safeguards .....	41
General Safety Instructions .....	41
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	44
Hot Surfaces – Risk of Burns .....	45
Non-stick Coating .....	46
Technical Specifications .....	47
Knowing Your Raclette Fondue Set .....	48
Properties of Your New Raclette Set .....	49
Two Separately Controlled Heating Elements .....	49
LCD Display and Acoustic Signals .....	49
Grilling Function .....	49
Raclette Level for Up to 9 Raclette Dishes .....	50
Fondue Function .....	50
Automatic Shut-Off .....	51
Tips for Best Results .....	51
Controlling the Temperature .....	52
Raclette and Grilling Function .....	52
Fondue Function .....	52
Before First Use .....	53
First Heating .....	53
Preparing the Non-Stick Coating .....	54

Operation .....	55
Getting Ready for Use .....	56
Preparing Fondue .....	56
Grilling .....	58
Using the Raclette Function .....	59
After Use .....	60
Solving Problems .....	62
Care and Cleaning .....	66
Storage .....	68
Notes for Disposal .....	69
Information And Service .....	69
Warranty .....	70

## DEAR CUSTOMER!

Congratulations! You have purchased an exceptional appliance and its multitude of features will fill you and your guests with great pleasure: Fondue, table top grill, and raclette unit all in one. Prepare your favourite dishes directly at the table, combining the various functions, and try out new, refined recipes, while letting each of your guests make their own likings and self-generated ideas true.

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

Your GASTROBACK® GmbH

## **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**





## 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 and on the grilling plate must be clean, smooth, and without discolouration. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage and/or injuries to persons. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, spilled liquids), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly or giving off smoke. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair. Any use of accessories, attachments or spare parts not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock and injuries to persons.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, heat-resistant and suitable large table or counter. **Do not place the appliance on inclined surfaces during operation.** 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 keep the appliance in an appropriate distance of at least 50cm on each side to furniture, walls, boards, curtains and other delicate objects. Leave at least 1m of free space above the appliance. Do not operate the appliance near or under boards or droplights to avoid damage caused by steam, condensate, or fire. **Do not** place the appliance on or near heat-sensitive objects (e.g. power cords, table clothes, napkins), while the appliance is hot.
- Before operation, always ensure that there are no foreign objects in the raclette levels or the fondue pot, and the grilling plate is installed properly. During operation of the fondue function, always ensure that there are at least 150ml liquid in the fondue pot, to avoid overheating. Do not use wrapped food (e.g. in kitchen foil or baking paper), to avoid risk of fire, electric shock, and damage.
- **Some food and alcoholic drinks can catch fire and/or give off inflammable vapours causing explosion, when heated!** Do not operate the appliance near inflammable liquids (e.g. high-proof alcohol, mineralized spirit). **The appliance is NOT suited for flambéing.**
- Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it. Do not place any inflammable objects or pour inflammable liquids on the appliance (e.g. alcohol, fire starter). **Do not** leave any cooking utensils on the grilling plate. **Do not use any hard or sharp-edged objects (e.g. knives, fondue forks) on the grilling plate or in the raclette level or raclette dishes.** Only use cooking utensils made of heat-resistant plastic or wood with the grilling plate. Do not use violence.
- This appliance may be used or handled by persons (including children from 8 years and above) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision and/or instruction concerning the use of the

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

- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (i.e. burner, heater, or oven). Do not use the accessories of the appliance (fondue pot, raclette dishes, fondue forks, grill shovel) with any other device (e.g. range, coffee pot warmer, microwave oven) or for any other purpose than described in this booklet.
- Before operation, always ensure that you have assembled the appliance completely and correctly and the grilling plate is properly in place. Do not attempt to operate the appliance without the grilling plate.
- Handle the fondue forks with care, because the tips are pointed.
- Do not move or tilt the appliance during operation and while it is still hot, to avoid spilling of hot fat and juices causing injuries and damage. Always switch off (LCD display is dark), unplug, and allow the appliance to cool down sufficiently, when the appliance is not in use, and before removing the grilling plate, moving or cleaning the appliance.
- **DO NOT place the appliance, power cord, or grilling plate in an automatic dishwasher.**
- Immediately after operation, take any leftovers from the grilling plate. Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent a build-up of baked-on foods (see: 'Care and Cleaning'). Do not use any foodstuffs that are 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 socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the power outlet used is connected separately from other power outlets and the voltage rating of your mains power supply corresponds to the requirements of the appliance (220-240V, 50-60Hz, AC, rated for 16A).

- The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30mA 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 using any extension cords. Nevertheless, if you wish to use an extension cord, it must be connected properly with live, neutral and protective ground conductor and a permanent loading range of at least 16A.
- When laying power cords, always ensure that no one will step on the power cord or get entangled or trip over the power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely to the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord. To disconnect: First, unplug the extension cord from the power supply.
- Always handle power cords with care. **Always completely unwind the power cords before use to avoid risk of overheating, fire, and electric shock.** Do not place the appliance on or near a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

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

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



### **HOT SURFACES – RISK OF BURNS**

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

- Beware of steam and hot condensate, as well as splashing hot fat, water, and juices during operation and even some minutes after switching off, especially when removing the fondue pot and/or opening the lid of the fondue pot or dripping liquid on the grilling plate. Take care that persons present (including yourself) maintain a sufficient distance to the appliance with hands, arms, face and clothes during operation. Do not place any sensitive objects directly near the appliance.
- During operation and while the appliance is still hot, only touch the appliance and its accessories at the operating elements and handles (e.g. control dials, handles of the raclette dishes).
- **RISK OF SEVERE BURNS! Do not reach into the interior of the raclette level with your hands, while the appliance is hot.**
- **During operation of the grilling function, even the handles of the fondue pot will get hot due to heat rising from the grilling plate! When placing the raclette dishes on the grilling plate, even the handles of the raclette dishes may get hot.**
- **At the lid of the fondue pot, condensate could accumulate and hot steam could escape. When removing the lid or any food from the fondue pot, liquids could drip on the grilling plate and splash**

**violently.** During operation, protect your hands, arms, and valuable clothes (e.g. via oven gloves) when attempting to remove the fondue pot. Keep your hands and arms in sufficient distance to the hot grilling plate, when inserting or removing food for fondue cooking.

- Do not overfill the fondue pot or raclette dishes, especially when heating food that could violently froth or splash (e.g. fondue with oil, some barbecue sauces). Do not place any too large peaces of food on the grilling plates or in the fondue pot that could be overhanging the edges. Otherwise hot fat, water or meat juice could overflow and cause severe scalds and damage. Especially when preparing fondue with oil, do not dip wet or frozen ingredients in hot oil, to avoid splashes and boiling over.
- **Food may be burnt to charcoal and even catch fire, when overheated. Do not leave any food uselessly on the grilling plate. Ensure that food in the raclette dishes does not touch the bottom of the grilling plate.**
- **RISK OF EXPLOSION AND FIRE:** 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! Alcohol is 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 or heat such food/beverages via the appliance. The appliance is NOT suited for flambéing!**




### **NON-STICK COATING**

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

Please adhere to the following precautions:

- Do not use hard or sharp-edged objects for scratching or cutting on the non-stick coatings. Always remove your food, before cutting. We will not be liable for damage to the non-stick coating, when unsuited utensils have been used.
- Before first use and at least after cleaning via an automatic dishwasher, wipe the non-stick surface with some drops of cooking oil.
- Do not use the appliance with the non-stick coating being scratched, cracked or detached due to overheating.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils to stir and turn your food. Do not use spray-on non-stick coatings or grill cleaner. Do not use violence.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	Art.-No.: 42561 Design Raclette Fondue Advanced
<b>Power supply:</b>	220-240 V AC, 50-60 Hz
<b>Power consumption:</b>	2200 W (Raclette) + 300 W (Fondue)
<b>Length of power cord:</b>	approx. 155 cm
<b>Weight:</b>	approx. 5,5 kg including all components
<b>Dimensions:</b>	approx. 482 x 343 x 270 mm (width x depth x height)
<b>Temperature:</b>	<b>Grilling function:</b> 150°C, 170°C, 190°C, 210°C, 230°C, 250°C, 280°C <b>Fondue function:</b> 40°C, 80°C, 120°C, 140°C, 180°C
<b>Capacity:</b>	Fondue pot max. 1 Litres; for fondue with oil: max. 0.5 litres
<b>Certification:</b>	

These specifications may change without notice.

# KNOWING YOUR RACLETTE FONDUE SET



- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1 REMOVABLE FONDUE POT</b><br/>For up to 1.3 litres with folks holder inset and lid</p> <p><b>2 REMOVABLE GRILLING PLATE</b><br/>Ribbed with integrated heating element and ceramic non-stick coating</p> <p><b>3 GRILLING PLATE POWER SOCKET</b></p> <p><b>4 FONDUE PLATE</b><br/>Separately heated, for operation, place the fondue pot here</p> <p><b>5 GRILLING PLATE SUPPORT</b></p> <p><b>6 RACLETTE LEVEL</b><br/>For keeping various barbecue sauces hot, or melting cheese and chocolate in the provided raclette dishes</p> | <p><b>7 STAINLESS STEEL HOUSING</b><br/>With handling grooves at both sides</p> <p><b>8 ILLUMINATED LCD DISPLAY</b><br/>shows the temperature values set for the heating elements ("FONDUE" and "RACLETTE")</p> <p><b>9 FONDUE CONTROL DIAL</b><br/>For selecting the fondue pot temperature</p> <p><b>10 RACLETTE CONTROL DIAL</b><br/>For selecting the grilling plate temperature</p> |
|---|--|

## ACCESSORIES

All following accessories are dishwasher safe:

- 9 NON-STICK COATED RACLETTE DISHES** – With heat-insulated handles
- 9 GRILL SHOVEL** – For turning food on the grilling plate and for removing food
- 9 FONDUE FORKS** – For piercing your food; suited for hanging in the folks holder inset of the fondue pot



## PROPERTIES OF YOUR NEW RACLETTE SET

Your DESIGN RACLETTE FONDUE ADVANCED offers 3 functions, that can be used separately or simultaneously, just as you like. Thus this system can serve for a broad variety of different foods.

### TWO SEPARATELY CONTROLLED HEATING ELEMENTS

Your new Design Raclette Fondue Advanced comes with two individually controlled heating elements for operating the fondue function and grilling/raclette function separately (see: 'Tips for Best Results'). Thus, you can prepare a variety of different types of food. The optimum settings depend on the type of food and your liking (see: 'Tips for Best Results').

- Adjust the grilling temperature with the RACLETTE heating control dial. The grilling plate can be operated at the following temperature values: 150°C, 170°C, 190°C, 210°C, 230°C, 250°C, 280°C.
- For controlling the fondue plate, adjust the fondue temperature with the FONDUE heating control dial. You can select 5 temperature values: 40°C, 80°C, 120°C, 140°C, 180°C.

#### NOTE

You may heat even heavy sauces within the fondue pot (e.g. tomato sauces, sauce Hollandaise). However, these types of sauces may splash, while heated. You should keep the lid of the fondue pot closed, whenever possible to avoid splashing. Additionally, keeping the lid closed during operation will save energy and time.

### LCD DISPLAY AND ACOUSTIC SIGNALS

When the appliance is connected to the power supply, the LCD display will illuminate shortly and then get dark again, if the control dials of the heating elements are set to the off position both.

When selecting a temperature, the LCD display will show the set temperature value on the part that is assigned to the activated heating element: "FONDUE" or "RACLETTE".

### GRILLING FUNCTION

Adjust the grilling temperature with the right-handed raclette control dial (see: 'Tips for Best Results'). The appropriate temperature will be shown on the "RACLETTE" of the LCD display. The temperature should be selected according to the type of food you wish to cook. For pre-heating the grilling plate, you may turn the raclette control dial to the maximum setting for approx. 10 minutes. Thereafter, select the desired temperature.

## RACLETTE LEVEL FOR UP TO 9 RACLETTE DISHES

### NOTE

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

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

Avoid overheating your food, when using the grilling plate for pre-heating the raclette dishes. Delicate sauces (e.g. some types of cheese, chocolate, Hollandaise) should not be heated on the grilling plate to avoid over-heating. This holds especially, when high temperature values are selected for grilling.

## FONDUE FUNCTION

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

### NOTE

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

### NOTE

For saving energy and time, and to avoid splashing as well, it is best to keep the lid closed during operation, whenever possible.

## **AUTOMATIC SHUT-OFF**

If the appliance is operating without any entries for approx. 2 hours, the appliance will automatically shut-off. This will save energy and provide additional safety, in the exceptional case that you have forgotten to switch off the appliance.

## **TIPS FOR BEST RESULTS**

- The grilling plate and raclette dishes are equipped with non-stick coatings. 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.
- Season meat and fish before cooking, but add salt only belatedly, to keep your food juicy.
- The optimum suited temperature settings and cooking times for your dishes depend on your liking as well as the type and consistency of the ingredients. However, you should not over-cook your food. Most types of food may be better, when still being juicy. Most fruit and vegetables should be somewhat crispy.
- Do not let the ingredients fall into the hot liquid in the fondue pot. Whenever possible, use the provided fondue forks that can be fixed in the folks holder inset of the fondue pot.
- The grilling plate is suited best for cooking beef, pork, lamb, and poultry, as well as fish fillets and vegetables. Even slices of some types of fruit may be delicate when cooked on the grilling plate.
- Tougher cuts of meat (e.g. shoulder) should be marinated for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue. Remove the bones before grilling.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meat from your meat retailer, drain excess marinade and dab your meat with kitchen paper before placing it on the grill or cooking in oil as fondue.
- When removing fish from the grilling plate, use the provided grill shovel or a heat-resistant plastic spatula to support the food.
- Cut cheese in thin, fitting stripes and, in the raclette dishes, place it in the raclette level below the grilling plate. The stripes may not protrude the rim of the raclette dishes.
- Depending on the type of cheese, the raclette dishes can be used for pre-heating cheese or keeping cheese hot on the grilling plate. In this case, the temperature of the grilling plate should not be set too high.

- Chocolate and chocolate sauces should not be heated on the grilling plate but placed in the raclette level. These types of dips will be over-heated easily and may get an unpleasant bitter taste or get lumpy.

## CONTROLLING THE TEMPERATURE

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

### Raclette and Grilling Function

Adjust the raclette and grilling temperature with the right-hand raclette control dial.

#### NOTE

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

- Select a **low temperature** to defrost and re-heat food. Additionally, these settings are suited for shortly pre-heating delicate fondue sauces directly on the grilling plate (e.g. chocolate, nougat, nut butter, and cream sauces or Hollandaise).
- Use **medium temperature** settings to cook seafood and scallops. Use this setting to keep small portions of insensitive fondue sauces hot by heating them directly on the grilling plate via the raclette dishes (e.g. stocks and gravy).
- Use **high temperature** settings (maximum position of the raclette control dial) for meat and poultry. With this setting, your raclette dishes should be heated in the raclette level only.

### Fondue Function

The fondue temperature is set via the left-hand fondue control dial.

#### NOTE

For saving energy and time, and to avoid splashing as well, it is best to keep the lid closed during operation, whenever possible.

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

## NOTE

To speed-up heating in the fondue pot, turn the fondue control dial clockwise to the stop. Thereafter, turn the fondue control dial to the desired temperature setting. However, avoid high settings for delicate and glutinous sauces.

## BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING – DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!** Always unplug the appliance from the power supply and let it cool down to room temperature, before moving or cleaning the appliance. Do not immerse the appliance or the power cord in water or other liquids or spill any liquids on the appliance. **Do not place the housing or power cord in an automatic dishwasher.** The grilling plate, grill shovel, raclette dishes, fondue forks, fondue pot, lid, and folks holder inset 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 tags, but DO NOT remove the model label on the bottom of the appliance. Especially ensure that there are no foreign objects in the raclette level or fondue pot.
3. Before first use and after an elongated period of storage, clean the appliance and all accessories (see: 'Care and Cleaning').
4. **Before the very first use:** heat the appliance without any food to prepare the heating elements for operation (see: 'First Heating'). Thereafter, prepare the non-stick coatings for use (see: 'Preparing the Non-Stick Coating').

## FIRST HEATING

Prior to initial cooking, the protective layer of the heating elements has to be burned in. This could cause some smoke escaping accompanied by a fine smoke haze, due to the first heating of some of the components. To prevent smell and taste of your food from being affected, you should heat the appliance on the maximum position of both heating control dials for 10 minutes before placing any food on the grilling plates.


**⚠ CAUTION** – Do not operate the appliance without the grilling plate properly in place. Additionally, if the fondue function is in operation, there must be a minimum amount of liquid in the fondue pot (at least 150ml).

5. Place the appliance on a suitable stable and heat-resistant surface and ensure that the grilling plate is installed correctly. Pour approx. 250 ml water in the fondue pot. Close the fondue pot with the lid and place the fondue pot on the fondue plate (see: 'Operation / Getting Ready for Use'). Ensure good ventilation.
6. Turn both control dials clockwise to the stop, and leave the appliance heating at maximum temperature for approx. 10 minutes (see: 'Operation'). There is no need for concern, if slight and harmless smoke and a burnt smell are generated for a short while.
7. Turn both heating control dials counter-clockwise to the stop (LCD display gets dark), unplug the appliance, and 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.

## PREPARING THE NON-STICK COATING

 **WARNING** – Do not touch the grilling plate, while the appliance is still hot! Switch OFF (LCD display is dark), unplug and let the appliance cool down to room temperature, before touching the grilling plate.

8. Ensure that the grilling plate is cold. Spread some droplets of cooking oil on the grilling plate. Use a clean kitchen towel for distributing the cooking oil on the complete non-stick coating. Wipe off surplus oil.
9. In the same way, rub the interior of the raclette dishes with cooking oil. Thereafter, the appliance is ready for use.

## OPERATION

**⚠ WARNING - RISK OF EXPLOSION AND FIRE** – The appliance is not suited for flambéing and/or for heating inflammable liquids or alcoholic food.

**⚠ WARNING - RISK OF BURNS** – Even the exterior of the appliance and the used accessories (raclette dishes, fondue pot with lid, fondue forks) may become very hot during operation. During operation only touch the appliance and the used accessories by the handles and operating elements. However, always **ensure that the handles of the accessories are not hot to the touch**, before touching them with bare hands.

Ensure that persons present (including yourself) maintain a sufficient distance to the appliance with hands, arms, face and clothes during operation.

During processing your food, please adhere to the following precautions, to avoid injuries and damage:

- **Using the fondue function for heating oil or glutinous sauces:** Some sauces splash when heated. Avoid selecting a too high temperature for the fondue function. Additionally, hot oil and hot sauces may splash and froth vigorously, when frozen or very wet food is immersed. Only carefully immerse your food in hot oil and sauces to avoid overflow. Fill the fondue pot only with max. 500 ml, when heating frothing or splashing sauces or oil.
- **Using the fondue and grilling function simultaneously:** To avoid injuries, special care is required, when reaching for the fondue pot for handling the fondue pot, lid, or food, while the grilling plate is hot. At the lid of the fondue pot, condensate could accumulate. Fat, condensate, and juices could drip on the grilling plate and splash vigorously, when removing the lid and/or any food. **During operation of the grilling plate, even the handles of the fondue pot may get hot. Protect your hands with oven gloves.**
- **Using the grilling function:** Frozen food or very wet food may splash vigorously, when placed on the pre-heated grilling plate. Let frozen food warm up to room temperature and dab dry wet food, via clean kitchen towel, before grilling. You may pre-heat the raclette dishes on the grilling plate. However, **in this case, even the handles of the raclette dishes may become hot!**

## GETTING READY FOR USE

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

1. Place the appliance on a suitable surface near an appropriate wall power outlet (see: 'Important Safeguards'). At each side of the appliance, leave at least 50cm of free space to walls, curtains, boards and other objects. Ensure good ventilation.
2. Ensure that there are no foreign objects in the raclette level or fondue pot. If you do not wish to use the fondue pot, take out the fondue pot or fill it with approx. 250ml water.

**⚠ CAUTION** – When using the fondue pot, ensure that there are ALWAYS at least 150ml of liquid in the fondue pot to avoid overheating. Keep in mind that the filling level will drop gently during use, even if the fondue function is not in use. However, it is good advice to leave the fondue pot within the appliance for protecting the fondue plate against splashes.

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

3. Ensure that the grilling plate is installed properly on the grilling plate power socket and grilling plate support and will not tilt or wobble.
4. Turn both control dials counter-clockwise to the stop.
5. Insert the power plug into the power outlet. A beep sounds. The LCD display illuminates shortly and then gets dark again. The appliance is ready for use, now.

## PREPARING FONDUE

**⚠ WARNING** – While the fondue pot is filled with hot liquid, ensure to hold the fondue pot level and **grasp the fondue pot at both handles**. Additionally keep the lid closed, if possible—especially when the contents is hot. Otherwise, the content could run out, causing high risk of severe burns and damage.

Only use the supplied fondue pot with the appliance. Do not pre-heat the fondue pot with any other heating device. The fondue pot is not suited for frying and steaming.



When placing the fondue pot on the fondue plate, always ensure that the fondue pot is filled with a sufficient amount of liquid to avoid overheating (at least 1.50 ml).

Do not overfill the fondue pot, especially when heating food that may violently froth or splash (e.g. hot oil or heavy sauces). When dipping food in hot sauces, oil and dips, the contents of the fondue pot could violently froth and splash. **For preparing fondue with oil and oily dips: Do not fill in more than 500 ml.** Dab wet food dry and defrost frozen food, before dipping.

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

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

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

1. Prepare your food: Remove any inedible parts and cut the food in cubes or strips, 2 cm in size. If required, defrost frozen ingredients and dab wet food dry before cooking.
2. Fill the requested ingredients with a sufficient amount of liquid in the fondue pot up to the maximum capacity of 1,3 litres or approx. 1/2 litre when preparing fondue with oil or oily sauces.
3. Insert the folks holder inset into the fondue pot and put on the lid. Closing the fondue pot with the lid will save energy and the contents of the fondue pot will heat up faster.
4. Prepare the appliance for operation (see: 'Getting Ready for Use'). Even if you do not wish to use the grilling plate, ensure that the grilling plate is mounted correctly on the appliance.
5. Place the fondue pot on the fondue plate within the opening in the middle of the grilling plate.
6. Turn the fondue control dial (left control dial) clockwise until the desired temperature is shown on the LCD display (see: 'Tips for Best Results'). The fondue plate starts heating immediately.

## NOTE

For heating dips and sauces that are sensitive to heat (e.g. cheese dip or chocolate sauce) only use low temperature settings. Otherwise, the sauces may be overheated. For pre-heating insensitive sauces, you may start with maximum temperature setting and thereafter select the desired temperature. We recommend to hold a common fork at hand to remove any pieces of food that fell off the fondue fork during cooking.

**⚠ WARNING** – When removing the lid of the fondue pot, beware of steam escaping and hot condensate that could drip from the lid, causing scalds. When the grilling plate is hot, the condensate could splash vigorously, when liquids are dripped on it. Additionally, always keep your hands and arms in sufficient distance to the grilling plate, when reaching for the fondue pot. Before removing the fondue forks from the fondue pot, check whether the handles of the fondue forks are hot. Keep in mind that the supplied fondue forks are pointed.

7. As soon as the desired temperature is reached, carefully lift off the lid and start cooking your food. For this, pierce your food via the supplied fondue forks. Then carefully insert your food into the fondue pot and hang the fondue forks holding your food into the forks holder inset.
8. Leave your food cook to the desired doneness. Then, keeping sufficient distance to the grilling plate, ensure that the handles of the fondue folks are not hot to the touch, and take out your food.

## GRILLING

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

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

1. Prepare your food. Remove any inedible parts (e.g. bones, skins, stalks). Leave frozen food warm up to room temperature. Dab dry wet food.
2. Prepare the appliance for operation (see: 'Getting Ready for Use').
3. Before placing food on the grilling plate, set the raclette control dial to the maximum temperature (turn the right-handed control dial clockwise to the stop) and pre-heat the grilling plate for approx. 10 minutes.
4. Turn the raclette control dial, until the required temperature is shown on the display (see: 'Tips for Best Results'). Being aware of splashes, place the food to be cooked on the grilling plate.
5. If required, turn the food in time with suited grilling utensils made of wood or heat-resistant plastics.

## USING THE RACLETTE FUNCTION

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

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

Do not overfill the raclette dishes. The contents of the raclette dishes may not touch the bottom of the grilling plate. Otherwise, your food may be burnt or even catch fire!

Do not spill the contents of the raclette dishes in or on the appliance. Liquids could vigorously splash, when spilled on the hot grilling plate. Additionally, if large amounts of liquid ran onto the raclette level, immediately turn both control dials counter-clockwise to the stop, unplug and leave the appliance cool down completely. Thereafter, dry and clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'). **DO NOT attempt to wipe liquids spilled in the raclette level during operation or while the appliance is still hot to avoid severe burns and risk of electric shock!**


Do not use any hard or sharp-edged objects with the raclette dishes or in the raclette level, to avoid damage to the non-stick coatings.

## NOTE

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

1. Prepare the appliance and your food for cooking (see: 'Getting Ready for Use').
2. For preheating the grilling plate, via the raclette control dial, select the maximum temperature for the grilling plate (turn the right-handed control dial clockwise to the stop).
3. During preheating you may distribute the ingredients to the raclette dishes. To avoid overflow and spilling: Fill the raclette dishes up to 3/4 to the rim at the maximum. Ensure, that your food will not protrude the rim of the raclette dishes. Always avoid overfilling the raclette dishes.
4. After approx. 10 minutes of pre-heating, turn back the raclette control dial to the desired setting, and avoid spilling the contents, while inserting the raclette dishes in the raclette level. When heating insensitive food, you may place the raclette dishes on the grilling plate shortly for pre-heating. Thereafter, it is best to keep your food warm until use within the raclette level.

## AFTER USE

 **WARNING** – Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply. Even some minutes after switching off, the appliance is still hot. Always switch OFF the appliance (LCD display is dark), unplug, and allow cooling down, before removing the grilling plate and before removing meat juices and fat from the grilling plate. **Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children.**

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

1. Immediately after you have finished cooking, turn both control dials counter-clockwise to the stop. The LCD display gets dark. Unplug the appliance from the power outlet.
2. Remove any leftovers from the appliance. However, you may leave the fondue pot on the fondue plate, while the appliance is cooling down.
3. Allow the appliance to cool down before removing any juices from the grilling

plate and removing the grilling plate. Always remove the fondue pot, before moving and cleaning the appliance.

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

## SOLVING PROBLEMS

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

Problem	Reason	The Easy Solution
There are unusual noises when the appliance is heating or cooling down.	Due to temperature changes, the parts of the appliance expand or contract.	This is normal. There is no need for concern.
The appliance is connected to the power supply but the LCD display is dark and/or both heating elements (grilling plate and fondue plate) do not work.	The appliance is not live.	When you are using an extension cord, check the electrical connections. Check, if the used power outlet is live and the extension cord is in proper working order, by connecting a lamp via the extension cord.
	Both heating elements are switched off.	Switch on at least one heating element by turning the control dial clockwise.
	For your safety and for saving energy, the appliance will switch off automatically after 2 hours of operation without any new settings.	Turn a control dial for switching the appliance on again (see: 'Properties of Your New Raclette Set / Automatic Shut-Off').
	The electrical connection of the grilling plate is corrupted.	Check the following items and eliminate the problem. – Is the grilling plate mounted level and without wobbling on the appliance? – Are the electrical pins of the grilling plate inserted correctly in the grilling plate power socket? – Is there any corrosion or pollution on the pins of the grilling plate? In this case, clean the pins carefully. The pins must be smooth and clean. – Are the pins of the grilling plate bent? Exchange the grilling plate if the pins are corroded or bent. Get in contact with your vendor.
	Malfunction occurred.	Immediately unplug the appliance. Ensure that there are no liquids in the raclette level. Ensure that there are no foreign objects in the grilling plate power socket. Allow the appliance to cool down for at least 1 hour. Thereafter try again. If the problem persists, get in contact with an authorised service centre for examination and repair.

Problem	Reason	The Easy Solution
<p>The fondue plate is heating, but the grilling plate remains cold and/or the fondue plate is not right in the centre of the opening within the grilling plate and/or the grilling plate is tilted.</p>	<p>The grilling plate is switched OFF.</p>	<p>For switching on the grilling plate, turn the right raclette control dial clockwise until the desired temperature is shown on the right side of the display ("RACLETTE").</p>
	<p>The pins at the grilling plate are not inserted correctly in the grilling plate power socket and grilling plate support.</p>	<p>When mounting the grilling plate, ensure to insert the electrical connectors at the bottom of the grilling plate in the grilling plate power socket. Additionally insert the two small pins at the opposite site of the grilling plate in the corresponding holes on top of the grilling plate support. With the pins of the grilling plate inserted correctly, carefully push down the grilling plate.</p>
	<p>The grilling plate is mounted in wrong orientation.</p>	<p>For mounting the grilling plate, the electrical pins noticeably protruding the bottom of the grilling plate must be on the same side as the grilling plate power socket protruding the housing (left side). Turn the grilling plate by 180°.</p>
	<p>The electrical pins of the grilling plate are bent or damaged.</p>	<p>Exchange the grilling plate, if the pins are damaged in any way. Get in contact with your vendor.</p>
<p>The grilling plate cannot be mounted stably on the appliance and wobbles.</p>	<p>The grilling plate is not mounted correctly.</p>	<p>When mounting the grilling plate, ensure to insert the electrical connectors at the bottom of the grilling plate in the grilling plate power socket. Additionally insert the two small pins at the opposite site of the grilling plate in the corresponding holes on top of the grilling plate support. With the pins of the grilling plate inserted correctly, carefully push down the grilling plate.</p>
	<p>The grilling plate is distorted.</p>	<p>Exchange the grilling plate. Get in contact with your vendor. <b>Do not place any heavy objects on the grilling plate. Always handle the grilling plate with care.</b></p>
	<p>The electrical pins of the grilling plate are bent.</p>	<p>Exchange the grilling plate, if the pins are damaged in any way. Get in contact with your vendor. <b>Do not place any heavy objects on the grilling plate. Always handle the grilling plate with care.</b></p>
	<p>Foreign objects are sticking in the power socket or support.</p>	<p>Remove any obstacles.</p>

Problem	Reason	The Easy Solution
During operation a burnt smell is generated and/or some smoke escapes.	The appliance is heated for the first time.	This is normal and harmless. No need for concern (see: 'First Heating').
	Food is overheated on the grilling plate.	Ensure to remove even leftovers in time from the appliance, to avoid burning. Clean the appliance thoroughly, removing any burnt food (see: 'Care and Cleaning').
	Some liquid ran out of the fondue pot and is burned on the fondue plate.	Do not overfill the fondue pot. The maximum filling volume is 1.3 litres. After filling, ensure that the exterior of the fondue pot is clean and dry, before placing the fondue pot on the fondue plate. When making fondue with oil, only fill max. 500 ml into the fondue pot to avoid overflow. Clean the appliance thoroughly, removing any burnt food (see: 'Care and Cleaning').
	Food in the raclette dishes touched the bottom of the grilling plate.	Always strictly avoid to touch the bottom of the grilling plate with any food or foreign object, when handling the raclette dishes, because the heating elements in the bottom of the grilling plate are very hot during operation. Clean the appliance thoroughly, removing any burnt food (see: 'Care and Cleaning').
	Malfunction occurred.	Immediately unplug and, under close supervision, let the appliance cool down. Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
Liquid is accumulating under the appliance or in the raclette level.	The fondue pot is over-filled.	Immediately unplug and <b>let the appliance cool down</b> . Wipe dry all parts of the appliance, before operating the appliance again. The maximum filling volume of the fondue pot is 1300ml (1,3 litres).
	The liquid in the fondue pot ran out, due to frothing.	Unplug immediately and <b>let the appliance cool down</b> . Wipe dry all parts of the appliance, before operating the appliance again. Avoid selecting temperature values too high for the fondue plate. Fill the fondue pot with max. 500 ml, when using liquids that could vigorously froth (e.g. hot oil). Only carefully immerse your food to avoid overflow.
	Liquids have been spilled, when moving the raclette dishes.	Unplug immediately and <b>let the appliance cool down</b> . Wipe dry all parts of the appliance, before operating the appliance again. Always handle the raclette dishes with care, when they are filled with runny liquids.



Problem	Reason	The Easy Solution
	Too much liquid accumulated on the grilling plate during cooking and ran down over the rim of the grilling plate.	Some food give off a lot of liquids, when heated (e.g. fruit). Additionally, frozen food will be covered quickly by a thick layer of hoar frost and ice, after being taken out of the freezer. Defrost frozen food and dab dry very wet food before grilling.
The grilling plate power socket is getting unusually hot during operation.	The electrical connection of the grilling plate is moist, polluted, damaged, or corroded.	Unplug immediately and <b>let the appliance cool down</b> . Check the grilling plate power socket and the electrical pins at the grilling plate. These parts must be always dry, smooth, and clean. Do not operate the appliance when the electrical connection is damaged or out of order in any way! Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
The grilling plate sticks to the power socket and/or support and cannot be removed.	You tilted the grilling plate, while attempting to pull it up and out of the power connector and support.	Always hold the grilling plate level and pull it vertically upwards to remove it from the appliance.
	The pins of the grilling plate stick in the power socket or support.	Always hold the grilling plate level and pull it vertically upwards to remove it from the appliance. Perhaps, you need to hold the housing of the appliance down, while carefully loosening the grilling plate from the power socket or support. Then try again. Check whether the pins of the grilling plate are polluted. If required, carefully clean the pins. Do not leave any residues of food dry on the parts of the appliance.
	The pins of the grilling plate are corroded or bent.	If the pins are corroded or bent, you need to exchange the grilling plate. Get in contact with your vendor. Handle the grilling plate with care. Do not place any heavy objects on the grilling plate. Do not use violence.

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING – Close supervision is required, if the appliance or any part of it is in reach of young children!** The appliance is very hot during operation and even some minutes after switching off. Always turn both control dials counter-clockwise to the stop (the LCD display gets dark), then unplug the appliance from the power outlet and let the appliance cool down (lukewarm), before moving or cleaning the appliance and before removing the grilling plate and/or any juices from the grilling plate.

**⚠ WARNING – Do not immerse the housing of the appliance or the power cord in water or other liquids or spill or drip any liquids on the housing. Do not place the housing 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 as this could affect or damage the surfaces, especially the non-stick coating. Do not use any hard or edged objects for cleaning the appliance.

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

The following parts and accessories of the appliance are dishwasher-safe: grilling plate, grill shovel, raclette dishes, fondue pot, lid, folks holder inset, fondue forks.

### NOTE

The grilling plate is easier to clean when it is lukewarm.

1. Switch OFF the appliance (turn both control dials counter-clockwise to the stop) and unplug the appliance from the power outlet. Let the appliance cool down sufficiently.
2. Remove and empty the fondue pot and all raclette dishes.

### NOTE

Stubborn residues on the surfaces of the removable parts can be removed by soaking these parts in warm dish-water before cleaning. Dispose of fat and meat juices as compost or in a closed vessel in domestic waste. **Do not pour any fat, juices or gravy in the sink to avoid clogging the outlet pipe.**


3. Ensure that remaining juices on the grilling plate will not be spilled, when removing the grilling plate. For removing the grilling plate from the appliance, pull the grilling plate upwards vertically, while holding it level. Perhaps, you need to

loosen the grilling plate carefully from the grilling plate power socket and support first. However, it is essential to hold the grilling plate level for removing it. Otherwise, the grilling plate may stuck in the power socket or support and the electrical connector on the grilling plate may get damaged.

4. Use a plastic or wooden spatula or the grill shovel to slide the juices and coarse residues of food off the grilling plate.


 **CAUTION** – Always handle the electrical pins of the grilling plate with care to avoid damage.

5. Clean the grilling plate, fondue pot, fondue forks, folks holder inset, lid, raclette dishes, and grill shovel in warm dishwater using a nylon washing brush or soft sponge. Alternatively, you may clean these parts in an automatic dishwasher. Discolouration on the stainless steel parts of the fondue pot may be removed via a stainless steel cleaning agent. After cleaning, thoroughly wash all parts with clear water.

 **CAUTION** – Always ensure not to spill any liquids in the housing. This holds especially for the grilling plate power socket. The grilling plate power socket must be handled with special care to avoid damage.

6. Wipe the raclette level, fondue plate, power cord, and exterior of the housing carefully with a soft cloth, damped with some warm dishwater. Thereafter wipe with a soft cloth damped with clear water.
7. 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**.

## STORAGE

 **WARNING** – Always switch OFF the appliance (LCD display is dark), 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, when moving or storing the appliance.

Always place the appliance on a stable, clean, and dry surface, where it is safe from frost and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture), where it is **out of reach of young children** and where it can not fall. **Do not place any hard or heavy objects on the appliance** as this could damage the non-stick surfaces and cause distortion of the grilling plate as well.

For moving or lifting the appliance, **always** grasp the appliance at both sides by the handling grooves at the bottom of the housing.

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.

1. Unplug the appliance and leave the appliance cool down sufficiently. Clean the appliance according to the instructions in section 'Care and Cleaning'.
2. Ensure that the grilling plate is installed correctly at the power socket and support.
3. For carrying the appliance: to avoid tripping over the power cord, hold the power cord in one hand, while grasping the appliance by the handling grooves at both sides of the housing. Place the appliance on a sufficient, stable, and clean surface.
4. Insert the folks holder inset in the fondue pot and place the lid on it. Place the fondue pot on the fondue plate in the middle of the appliance. Place the raclette dishes and the grill shovel in the raclette level or on the grilling plate.
5. The fondue forks should be wrapped in a clean cloth to avoid touching the tips of the fondue forks inadvertently. Wrapped in a cloth, you may store the fondue forks on the grilling plate too.
6. Lay the power cord loosely beside the appliance or on the grilling plate.

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

## NOTES FOR DISPOSAL



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

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, 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](http://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](mailto:info@gastroback.de).

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

## WARRANTY

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

Restricted use of this appliance for commercial, trade or industrial purposes in applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, and in bed and breakfast type environments.

### NOTE

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

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

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

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



## **GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany  
Telefon +49(0)41 65 / 2225-0 . Telefax +49(0)41 65 / 2225-29  
info@gastroback.de . www.gastroback.de