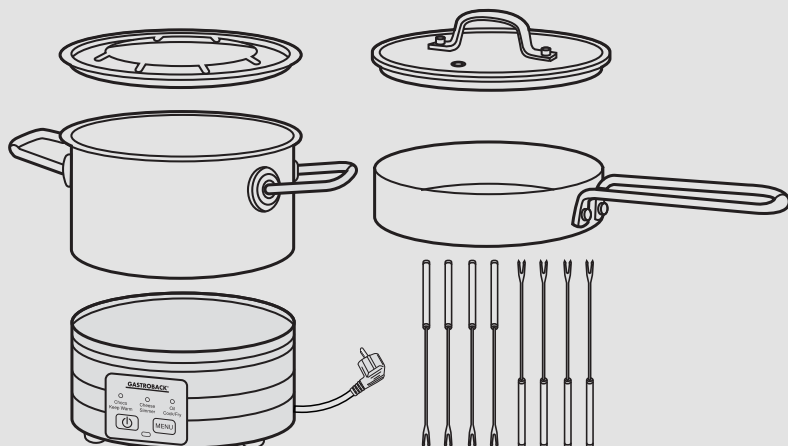


GASTROBACK®

FONDUE | FONDUE



(DE) **BEDIENUNGSANLEITUNG**

(GB) **INSTRUCTION MANUAL**

FONDUE MULTICOOK 4-IN-1 & KOCHPLATTE FONDUE MULTICOOK 4-IN-1 & HOT PLATE

Art.-Nr. 42568 Item No. 42568



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/

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**

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

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**

E-Mail: **info@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!



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.

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	6
Sicherheitshinweise.....	6
Elektrische Sicherheit.....	11
Das Gerät.....	12
Vor der ersten Inbetriebnahme	13
Betrieb	13
Wichtige Kochtipps.....	14
Nach dem Gebrauch	15
Reinigung	15
Lagerung	16
Umweltschutz.....	16
Rezepte	16
Brühenfondue.....	16
Klassisches Käsefondue.....	18
Schokoladenfondue.....	19
Entsorgungshinweise	20
Information und Service	20
Gewährleistung/Garantie.....	21

TABLE OF CONTENTS

Description.....	22
Safety warnings	22
Electrical safety.....	27
The Appliance	28
Before first use	29
Operation	29
Important cooking tips.....	30
After use	31
Cleaning	31
Storage.....	31
Environmental protection	31
Recipes	32
Broth fondue	32
Classic cheese fondue	34
Chocolate fondue	35
Notes for disposal	36
Information and service	36
Warranty	36

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nur zur Zubereitung von Fondue mit Schokolade, Käse, Öl oder Brühe, sowie mit dem mitgelieferten Zubehör zum Warmhalten, Kochen und Braten geeignet.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR! Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können!



WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehöerteile austauschen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.



WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR! Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise.



Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder während Sie auf einem nassen oder feuchten Untergrund stehen. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.



VORSICHT – HEISSE OBERFLÄCHEN! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an den Schutzleiter angeschlossen werden.



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.



Trocken



Feucht

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden wenn sie ständig beaufsichtigt werden und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
3. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
4. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

5. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
6. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
7. Das Gerät ist nur mit der mitgelieferten Spannungsversorgung zu benutzen.
8. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
9. Verwenden Sie kein Zubehör außer solchem, das mit dem Gerät geliefert wird. Dieses kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und von uns autorisiertes Zubehör.
10. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
11. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
12. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
13. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - in Frühstückspensionen.

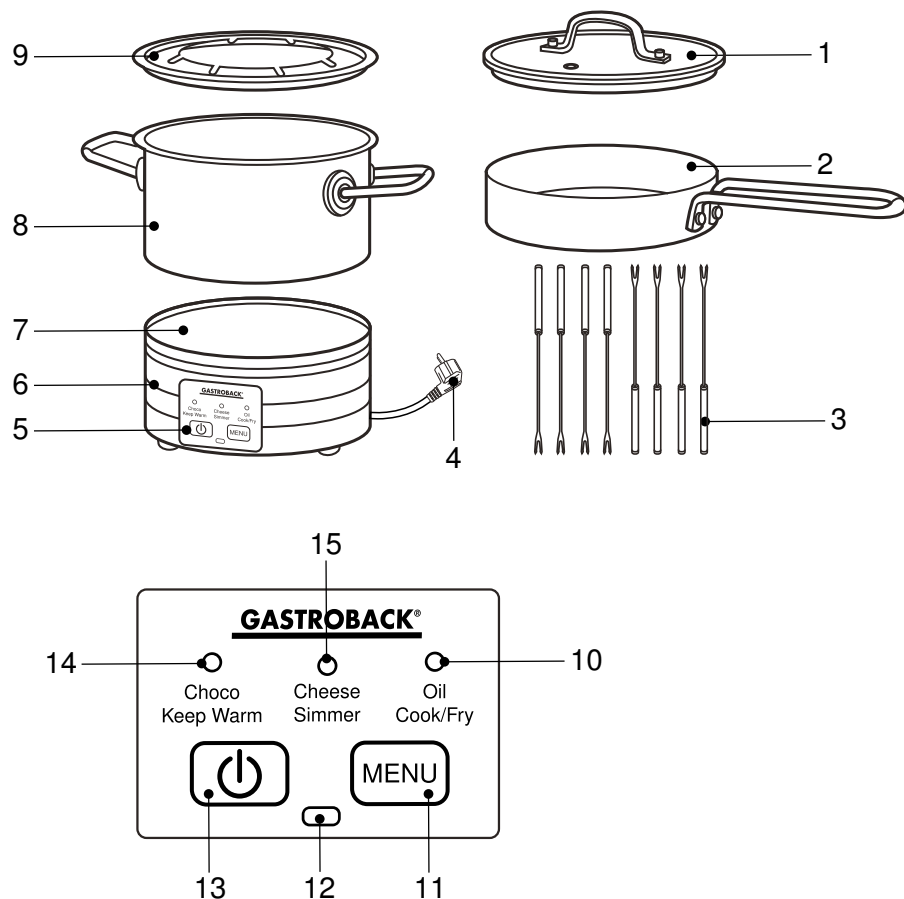
14. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
15. **WARNUNG!** Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
16. Die Oberfläche des Heizelements verfügt nach der Anwendung noch über Restwärme.
17. Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
18.  **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
19. Schützen Sie das Gerät vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
20. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
21. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
22. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzefesten Oberfläche.
23. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
24. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ab, bevor Sie es mit der Netzversorgung verbinden und bevor Sie Zubehörteile befestigen.
25. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
26. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.
27. Lassen Sie mindestens 25 cm Freiraum um das Gerät herum und über der Oberseite des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz auf allen Seiten hat und nicht in Kontakt mit entzündlichem Material kommt. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.

28. Überfüllen Sie die Pfanne oder den Topf (max. 1,2 L für Öl- oder Brühenfondue, max. 1,5 L für Käse- und Schokoladenfondue) nicht und betreiben Sie das Gerät nicht mit leerer Pfanne oder leerem Topf.
29. Verwenden Sie die Heizbasis des Geräts ausschließlich mit der mitgelieferten Pfanne/dem mitgelieferten Topf.
30. **ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie niemals die heiße Kochplatte, die Pfanne/den Topf oder andere heiße Geräteteile! Verwenden Sie stets Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
31. **ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn die Heizbasis heiß ist und/oder die Pfanne/der Topf heißen Inhalt enthält. Lassen Sie alle Teile immer vollständig abkühlen.
32. Wenn die Pfanne/der Topf überfüllt ist oder ohne Deckel erhitzt wird, kann kochendes Wasser herausspritzen.
33. Wenn beim Betrieb mit Brühe viel Dampf auftritt, reduzieren Sie die Temperatur des Geräts, bevor Sie die Fonduegabeln zum Kochen verwenden.
34. Wenn die Oberfläche der Kochplatte Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
35. **ACHTUNG! BRANDGEFAHR!** Seien Sie beim Umgang mit Öl und Fett besonders vorsichtig. Heißes Öl und Fett können leicht brennen, insbesondere wenn es wiederholt verwendet wird und/oder verunreinigt ist. Verwenden Sie niemals Öl wieder und verwenden Sie niemals verunreinigtes Öl. Geben Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl. Schließen Sie in solchen Fällen den Deckel, um die Flammen zu ersticken. Ziehen Sie sofort den Netzstecker und benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
36. **ACHTUNG: VERLETZUNGSGEFAHR!** Die Fonduegabeln sind sehr scharf.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
4. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

DAS GERÄT



- | | | |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1. Deckel | 6. Heizbasis | 11. MENÜ-Taste |
| 2. Pfanne | 7. Kochplatte | 12. Betriebskontrollleuchte |
| 3. Fonduegabeln (x8) | 8. Fondue- und Kochtopf | 13. Ein/Aus-Taste |
| 4. Netzkabel mit Netzstecker | 9. Fonduegabel-Halter | 14. Schokoladenfondue-Anzeige |
| 5. Bedienfeld | 10. Ölfondue-Anzeige | 15. Käsefondue-Anzeige |

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Schließen Sie die Heizbasis an die Stromversorgung an.
2. Betreiben Sie die Heizbasis für ca. 15 Minuten auf einer beliebigen Einstellung, um herstellungsbedingte Rückstände zu entfernen. Die Heizbasis kann einen leichten Geruch verströmen. Dies ist normal und stellt keinen Mangel oder eine Gefahr dar. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
3. Schalten Sie die Heizbasis aus, trennen Sie sie von der Stromversorgung und lassen Sie sie abkühlen.
4. Reinigen Sie alle Teile des Geräts wie im Kapitel „Nach dem Gebrauch“ beschrieben. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
5. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

BETRIEB

1. Erhitzen Sie die Brühe bzw. schmelzen Sie den Käse oder die Schokolade für das Fondue zunächst auf dem Herd im mitgelieferten Fondue- und Kochtopf. Bei der Zubereitung eines Ölfondues kann das Öl auch auf der Heizbasis im Fondue- und Kochtopf erhitzt werden (Dauer ca. 25 Minuten). Überfüllen Sie den Topf nicht, um ein Verschütten oder eine Beschädigung zu vermeiden (max. 1,2 L bei Öl- und Brühenfondue, max. 1,5 L bei Käse- und Schokoladenfondue).
2. Stellen Sie die Heizbasis auf eine ebene, stabile, trockene und hitzefeste Oberfläche.
3. Schließen Sie eine Seite des Netzkabels an die Gerätesteckvorrichtung und die andere Seite an eine geeignete Steckdose an. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf.
4. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Alle Fondue-Anzeigen blinken.
5. Wählen Sie die gewünschte Fondueart durch wiederholtes Berühren der MENÜ-Taste aus. Die jeweilige Fondue-Anzeige blinkt 3 Sekunden lang und leuchtet anschließend konstant. Die Kochplatte beginnt zu heizen.
6. Heizen Sie die Kochplatte vor. Die Aufheizzeit der Kochplatte für Schokoladen- und Käsefondue beträgt nur ca. 2 Minuten, für Öl- und Brühenfondue ca. 3 Minuten.

HINWEIS

Sie können die Fondueart wechseln, indem Sie die MENÜ-Taste erneut drücken. Schalten Sie vor dem Wechseln der Fondueart jedoch die Heizplatte aus und warten Sie einige Minuten, bis sie vollständig abgekühlt ist.

7. Stellen Sie den Fondue- und Kochtopf mithilfe von Topfhandschuhen auf die Kochplatte. Achten Sie dabei darauf, dass er flach auf der Platte steht.
8. Legen Sie den Fonduegabel-Halter mithilfe von Topfhandschuhen auf den Topf. Achten Sie darauf, dass er sicher sitzt.
9. Spießen Sie Ihre Speisen mit einer Fonduegabel auf und tauchen Sie sie vorsichtig in den Fondue- und Kochtopf. Bei Bedarf die Gabel in einen Schlitz des Gabelhalters stecken. Nach dem Garen die Speisen von der Gabel nehmen und auf einen Teller legen.
10. Wenn Sie mit der Verwendung des Gerätes fertig sind, berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Die Fondue-Anzeige erlischt.
11. Trennen Sie die Heizbasis von der Stromversorgung. Die Betriebskontrollleuchte erlischt.
12. Lassen Sie die Heizbasis und die Zutaten im Fondue- und Kochtopf vollständig abkühlen.

WICHTIGE KOCHTIPPS

- Das Gerät ist multifunktional einsetzbar, ermöglicht gemütliche Fondue-Abende, das Braten, Kochen & Warmhalten am Tisch, in der Küche oder unterwegs von Spiegelei, Rührei, Saucen, Gemüse u.v.m.
- Verwenden Sie ausschließlich frisches Öl.
- Mischen Sie keine verschiedenen Öle miteinander.
- Fügen Sie niemals Wasser zum Öl oder zu irgendeiner Art von Fett hinzu.
- Geben Sie keine Kräuter oder Gewürze in das Öl.
- Wir empfehlen die Verwendung von Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett.
- Verwenden Sie keine aromatisierten Öle mit Zusätzen (z. B. Traubenkerne oder Kräuter).
- Ein Brühenfondue betreiben Sie mit der Fondueart "Oil".
- Bitte stellen Sie sicher, dass das Öl oder die Brühe heiß genug sind (ideale Temperatur für Öl 170–180°C und Brühe 90°C), bevor Sie die Zutaten wie Fleisch, Fisch oder Gemüse hineingeben.
- Die Zutaten für das Fondue sollten in mundgerechte Stücke oder Scheiben geschnitten werden, bevor sie in den Topf gehalten werden.
- Lassen Sie die Speisen die erforderliche Garzeit im Topf kochen, insbesondere wenn Sie Fleisch zubereiten.

- Das Öl darf nicht sprudeln, sondern nur leicht köcheln.
- Der Fondue- und Kochtopf ist auch für die allgemeine Verwendung auf allen Herdarten inklusive Induktion geeignet.
- Die Pfanne ist ebenfalls für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet. Mit Ihrer 3-fachen ILAG Ultimate Antihaftbeschichtung eignet sie sich zum Braten von Eierspeisen, Fleisch, zum Rösten von Nüssen, zum Warmhalten und vielem mehr auf der Heizbasis oder Ihrem Herd.

NACH DEM GEBRAUCH

REINIGUNG

HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um es in einem sicheren und hygienischen Betriebszustand zu erhalten.

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie die Heizbasis oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sie zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung kein Wasser in die Heizbasis oder das Netzkabel eintritt und die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie die Heizbasis mit einem weichen, feuchten Tuch und ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem weichen, trockenen Tuch trockenwischen.
- Reinigen Sie das Netzkabel mit einem weichen, trockenen Tuch.
- Reinigen Sie alle Teile außer der Heizbasis und dem Netzkabel in warmem Wasser mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen.
- Der Fondue- und Kochtopf aus Edelstahl kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Altfett oder Altöl nicht in die Spüle gießen. Das kalte Fett kann mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass das Gerät vollständig trocken, abgekühlt und sauber ist.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Aus	0,5	nicht zutreffend	Nein

REZEPTE

BRÜHENFONDUE

Zutaten (für 4 Personen):

- 1,4 Liter Rinder-, Geflügel- oder Gemüsebrühe (selbst gemacht oder aus dem Glas)
- 2 ½ Knoblauchzehen (halbiert)
- 1 daumengroßes Stück Ingwer (in Scheiben)
- 1 ½ Frühlingszwiebeln (in Ringe geschnitten)
- 1–2 EL Sojasauce
- 1 EL Reisessig oder Zitronensaft
- 1 TL Sesamöl (optional)
- 1–2 Chilischoten oder etwas Chiliöl (nach Geschmack)
- FrISChe Kräuter nach Belieben wie Petersilie, Koriander oder Thymian

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Fondue- und Kochtopf geben und ca. 15 Minuten auf dem Herd köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten.
2. Brühe durch ein Sieb gießen (optional, wenn Sie eine klare Brühe verwenden möchten).
3. Topf auf die Heizbasis (Programm „Oil/Cook/Fry“) stellen.

Beilagen zum Garen in der Brühe:

Fleisch (dünn geschnitten, roh):

- Rind (z.B. Filet oder Hüfte)
- Hähnchenbrust
- Schweinefilet
- Lamm

Fisch & Meeresfrüchte:

- Lachs
- Garnelen
- Kabeljau oder Seelachs

Vegetarisch/Vegan:

- Tofu oder Tempeh
- Pilze (Champignons, Shiitake)
- Brokkoli, Blumenkohl (vorgegart)
- Zucchini, Paprika, Möhren (dünn geschnitten)

Dips & Saucen-Ideen:

- Knoblauch-Sauce
- Erdnuss-Sauce
- Curry-Mayonnaise
- Sojasauce mit Frühlingszwiebeln und Sesamöl
- Chilisauce oder Sweet Chili
- Joghurtdip mit Kräutern

Beilagen:

- Reis
- Kleine Salate
- Eingelegte Gurken oder Kimchi

KLASSISCHES KÄSEFONDUE

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Gruyère (gerieben)
- 400 g Emmentaler oder Appenzeller (gerieben)
- 1 Knoblauchzehe
- 30 ml trockener Weißwein (z. B. Fendant oder Riesling)
- 1 1/2 TL Zitronensaft
- 2 TL Speisestärke oder Maizena
- 2 EL Kirschwasser (optional)
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Muskatnuss (nach Geschmack)
- 1 Baguettebrot

Zubereitung:

1. Reiben Sie den Topf mit dem Knoblauch aus.
2. Geben Sie den Weißwein und den Zitronensaft in den Topf und erhitzen ihn langsam auf ihrem Herd (mittlere Stufe).
3. Fügen Sie unter ständigem Rühren nach und nach den geriebenen Käse hinzu, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Speisestärke mit dem Kirschwasser glattrühren und zum Käse geben. Gut umrühren, bis das Fondue sämig ist.
5. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Topf auf die Heizbasis setzen mit dem Programm „Cheese“.

Varianten & Tipps:

Käsevariation: Es können auch Vacherin, Bergkäse oder Raclettekäse verwendet werden.

Alkoholfrei: Ersetzen Sie den Wein durch Traubensaft oder Brühe, und lassen das Kirschwasser weg.

Beilagenidee: Neben Brot schmecken auch gekochte Kartoffeln, Trauben, Apfelscheiben, Karotten, Sellerie, Gewürzgurken oder blanchiertes Gemüse.

SCHOKOLADENFONDUE

Zutaten (für ca. 8 Personen):

- 400 g Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakaoanteil)
- 200 g Vollmilchschokolade (optional – für mehr Süße)
- 400 ml Sahne (oder vegane Alternative, z. B. Soja- oder Hafercreme)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2–4 EL Likör nach Geschmack (z. B. Baileys, Amaretto, Grand Marnier, Rumlikör, Whiskylikör) – optional
- 2 Prisen Salz

Zubereitung:

1. Schokolade klein hacken, damit sie gleichmäßig schmilzt.
2. Fondue- und Kochtopf auf dem Herd auf mittlerer Temperatur vorheizen.
3. Die Sahne im Fondue- und Kochtopf langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen.
4. Die Schokolade nach und nach unter Rühren in die warme Sahne geben, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
5. Mit Vanilleextrakt, Salz und ggf. Likör abschmecken.
6. Topf auf die Heizbasis setzen (Programm „Choco“)

Ideen zum Eintunken:

- Frisches Obst: Erdbeeren, Bananen, Apfelstücke, Ananas, Trauben
- Marshmallows
- Kekse
- Salzstangen oder Brezeln (für süß-salzigen Kontrast)

Vegane Variante:

Für eine vegane Variante Zartbitterschokolade mit veganer Zutatenliste verwenden. Sahne durch vegane Schlagcreme oder Kokosmilch ersetzen.

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.

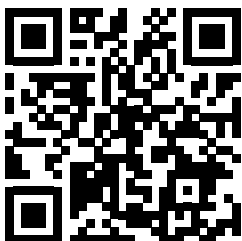
Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche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

INFORMATION UND SERVICE

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

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.



Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung.

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.

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

DESCRIPTION

This appliance is only intended for preparing fondue using chocolate, cheese, oil or broth, as well as with the included accessories for keeping warm, cooking and frying.

The appliance is intended for private use and not for professional operation.

The appliance is intended for indoor use only. Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.

No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

SAFETY WARNINGS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS! READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE! PAY PARTICULAR ATTENTION TO ALL FIGURES ON THE ILLUSTRATION PAGE!



Read this instruction manual carefully before using the appliance. Familiarise yourself with the operation, adjustments and functions of switches. Internalise and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.



Remove all packaging materials.



WARNING - DANGER OF SUFFOCATION! Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!



WARNING! Switch the appliance off and disconnect it from the power supply before replacing attachments, cleaning work and when not in use.



WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK! Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids to avoid electrical shock. Never hold the appliance under running water. Pay attention to the instructions for cleaning and care.



Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.



WARNING – HOT SURFACE! The surfaces are liable to get hot during use.



This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.



Only use in dry indoor rooms.



Dry



Damp

1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years .
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised and have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

5. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
6. Children shall not play with the appliance.
7. The appliance is only to be used with the power supply unit provided with the appliance.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
9. Never use accessories other than those supplied with the appliance. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories authorized by us.
10. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
11. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
12. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, please refer to chapter "After use".
13. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
14. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
15. **WARNING!** Avoid spillage on the connector.

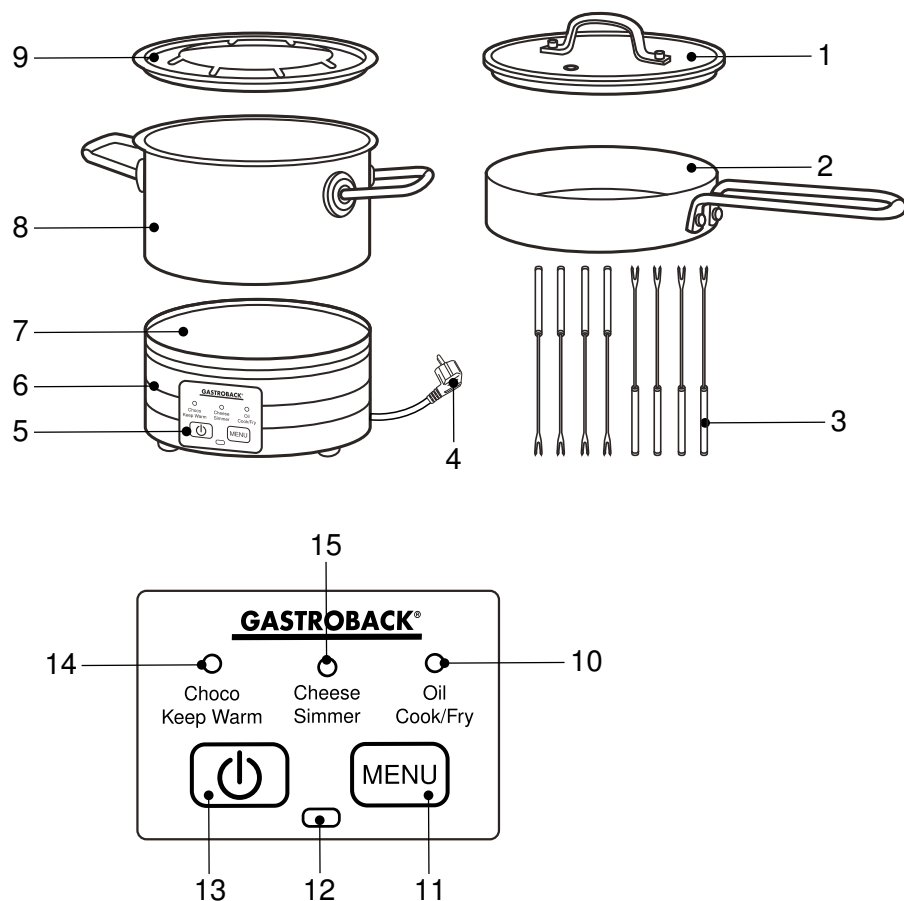
16. The heating element surface is subject to residual heat after use.
17. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
18.  **DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
19. Protect the appliance against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
20. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
21. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
22. Always place and operate the appliance on an even, stable, dry and heat-resistant surface.
23. Do not leave the appliance unattended during operation.
24. Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
25. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.
26. If you use an extension cord or a multi-socket unit, it must have an appropriate power rating.
27. Leave at least 25 cm free space around and above the appliance. Make sure that the appliance has sufficient space around it and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
28. Do not over-fill the pan or pot (max. 1.2 L for oil or broth fondue, max. 1.5 L for cheese and chocolate fondue) and do not operate the appliance with an empty pan or pot.

29. Do not use the appliance's heating base with any other but the provided pan/pot.
30. **CAUTION! DANGER OF BURNS!** The appliance gets very hot during operation. Never touch the hot cooking plate or pan/pot or other hot parts of the appliance! Always use pot holders to avoid burns.
31. **CAUTION! DANGER OF BURNS!** Do not move the appliance when the heating base is hot and/or the pan/pot contains hot content. Always let all parts cool down completely.
32. Boiling water may splash out if the pan/pot is overfilled or heated when the lid is not on.
33. During operation using broth, when high amounts of steam is observed, reduce the temperature of the appliance before using the fondue forks for cooking.
34. If the surface of the cooking plate is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
35. **CAUTION! DANGER OF FIRE!** Keep special care when using oil and fat. Hot oil and fat can burn easily, particularly if it is used repeatedly and/or is contaminated. Never reuse oil or use oil that is contaminated. Never add water to hot or burning oil. In such cases, close the lid to stop the flames. Unplug the appliance immediately and do not use it anymore.
36. **CAUTION: DANGER OF INJURY!** The fondue forks are very sharp.

ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

THE APPLIANCE



- | | | |
|-------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Lid | 6. Heating base | 11. MENU button |
| 2. Pan | 7. Cooking plate | 12. Operating light |
| 3. Fondue forks (x8) | 8. Fondue and cooking pot | 13. On/off button |
| 4. Power cord with power plug | 9. Fondue fork holder | 14. Chocolate fondue indicator |
| 5. Operating panel | 10. Oil fondue indicator | 15. Cheese fondue indicator |

BEFORE FIRST USE

1. Connect the heating base to the power supply.
2. Operate the heating base on any setting for approx. 15 minutes. The heating base may emit some odor. This is normal and does not indicate any defect or hazard. Ensure sufficient ventilation.
3. Switch off the heating base, disconnect it from the power supply and let it cool down.
4. Clean all parts of the appliance as described in chapter "After use". Let all parts dry thoroughly.
5. The appliance is now ready to be used.

OPERATION

1. Heat the broth or melt the cheese or chocolate for the fondue on the stovetop first using the provided fondue and cooking pot. When making an oil fondue, the oil can also be heated on the heating base in the fondue and cooking pot (duration approx. 25 minutes). Do not overfill the pot to avoid spillage or damage (max. 1.2 L for oil and broth fondue, max. 1.5 L for cheese and chocolate fondue).
2. Place the heating base on an even, stable, dry and heat-resistant surface.
3. Connect one side of the power cord to the appliance inlet and the other side to a suitable power outlet. The operating light lights up.
4. Touch the On/off button. All fondue indicators flash.
5. Select the desired fondue type by touching the MENU button repeatedly. The respective fondue indicator flashes for 3 seconds, then stays illuminated. The cooking plate starts to heat up.
6. Preheat the cooking plate. The heating up time of the cooking plate for chocolate and cheese fondue is only approx. 2 minutes, for oil and broth fondue approx. 3 minutes.

NOTE

You can change to another fondue type by pressing the MENU button again. However, before changing to another fondue type, turn off the heating base and wait several minutes for the heating plate to cool completely.

7. Place the fondue and cooking pot on the cooking plate using oven gloves. Ensure that it sits flat on the plate.
8. Place the fondue fork holder on the pot using oven gloves. Make sure that it sits securely.

9. Spear your food on a fondue fork and gently dip it into the fondue and cooking pot. If needed, rest the fork in a slot of the fork holder. Once cooked, remove the food from the fork and place it on a plate.
10. When you're finished using the appliance, touch the On/off button. The fondue indicator goes out.
11. Disconnect the heating base from the power supply. The operating light goes out.
12. Let the heating base and the ingredients in the fondue and cooking pot cool down completely.

IMPORTANT COOKING TIPS

- The appliance is multifunctional, ideal for cozy fondue evenings, frying, cooking, and keeping food warm at the table, in the kitchen, or on the go—for fried eggs, scrambled eggs, sauces, vegetables, and much more.
- Only ever use fresh oil.
- Do not mix different oils together.
- Never add water to the oil or to any kind of fat.
- Do not add mixed herbs or spices to the oil.
- We recommend using sunflower oil, peanut oil or vegetable-based fat.
- Do not use flavoured oils with additives (example: grape seeds or mixed herbs).
- A broth fondue is operated using the "Oil" fondue setting.
- Please make sure that oil or broth are hot enough (ideal temperature for oil 170-180°C and broth 90°C), before you put in the ingredients like meat, fish or vegetables.
- The ingredients for the fondue should be cut into bite-size pieces or slices before inserting them into the pot.
- Let the food cook in the pot for the necessary cooking time, especially when you are cooking meat.
- Oils must not start to bubble and must only simmer gently.
- The fondue and cooking pot is also suitable for general use on all types of stoves, including induction.
- The pan is also suitable for general use on all types of stoves, including induction. With its triple Ilag Ultimate non-stick coating, it is ideal for frying eggs, meat, roasting nuts, keeping warm and much more on the heating base or on your hob.

AFTER USE

CLEANING

NOTE

Clean the appliance after each use to keep it in a safe and hygienic working condition.

- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the heating base or power cord in water or other liquids to clean them. Make sure that no water enters the heating base or power cord while cleaning them and that the electrical parts do not become wet or damp.
- Clean the heating base with a soft damp cloth and a little mild detergent. Wipe with a soft, dry cloth.
- Clean the power cord with a soft, dry cloth.
- Clean all parts besides the motor unit and the power cord in warm water with a soft sponge and mild detergent. Wipe with a dry and soft cloth.
- The stainless steel fondue and cooking pot can also be cleaned in a dishwasher.
- Do not pour used fat or oil in a sink. The cold fat may be discarded with the domestic refuse.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

STORAGE

- Before storage, always make sure that the appliance is completely dry, cooled down and clean.
- Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Preferably store the appliance in its original packaging.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (Watts)	Period (minutes)	Power Management function
Off	0.5	N/A	No

RECIPES

BROTH FONDUE

Ingredients (serves 4):

- 1.4 liters of beef, poultry or vegetable stock (homemade or from a jar)
- 2 ½ garlic cloves (halved)
- 1 thumb-sized piece of ginger (sliced)
- 1 ½ spring onions (cut into rings)
- 1-2 tbsp soy sauce
- 1 tbsp rice vinegar or lemon juice
- 1 tsp sesame oil (optional)
- 1-2 chili peppers or some chili oil (to taste)
- Fresh herbs to taste, such as parsley, coriander or thyme

Preparation:

1. Put all the ingredients in the fondue and cooking pot and simmer on the stove for approx. 15 minutes to allow the flavors to develop.
2. Pour the stock through a sieve (optional if you want to use a clear stock).
3. Place the pot on the heating base ("Oil/Cook/Fry" program).

Side dishes for cooking in the broth:

Meat (thinly sliced, raw)

- Beef (e.g. fillet or rump)
- Chicken breast
- Pork fillet
- Lamb

Fish & seafood:

- Salmon
- Shrimps
- Cod or saithe

Vegetarian/vegan:

- Tofu or tempeh
- Mushrooms (champignons, shiitake)
- Broccoli, cauliflower (pre-cooked)
- Zucchini, peppers, carrots (thinly sliced)

Dips & sauce ideas:

- Garlic sauce
- Peanut sauce
- Curry mayonnaise
- Soy sauce with spring onions and sesame oil
- Chili sauce or sweet chili
- Yogurt dip with herbs

Supplements:

- Rice
- Small salads
- Pickled cucumbers or kimchi

CLASSIC CHEESE FONDUE

Ingredients (serves 4):

400 g Gruyère (grated)
400 g Emmental or Appenzeller cheese (grated)
1 garlic clove
30 ml dry white wine (e.g. Fendant or Riesling)
1 1/2 tsp lemon juice
2 tsp cornflour or corn starch
2 tbsp cherry brandy (optional)
Freshly ground pepper
Nutmeg (to taste)
1 baguette bread

Preparation:

1. Rub the pot with the garlic.
2. Add the white wine and lemon juice to the pot and heat slowly on your stove (medium heat).
3. Gradually add the grated cheese, stirring constantly, until the mixture is homogeneous.
4. Stir the cornflour with the cherry brandy until smooth and add to the cheese. Stir well until the fondue is creamy.
5. Season to taste with pepper and nutmeg.
6. Place the pot on the heating base with the "Cheese" program.

Variants & tips:

Cheese variation: Vacherin, mountain cheese or raclette cheese can also be used.

Alcohol-free: Replace the wine with grape juice or stock and leave out the cherry brandy.

Side dish idea: In addition to bread, boiled potatoes, grapes, apple slices, carrots, celery, gherkins or blanched vegetables are also delicious.

CHOCOLATE FONDUE

Ingredients (for approx. 8 people):

400 g dark chocolate (at least 60 % cocoa content)
200 g milk chocolate (optional - for more sweetness)
400 ml cream (or vegan alternative, e.g. soy or oat cream)
1 tsp vanilla extract
2-4 tbsp liqueur to taste (e.g. Baileys, Amaretto, Grand Marnier, rum liqueur, whisky liqueur) - optional
2 pinches of salt

Preparation:

1. Chop the chocolate into small pieces so that it melts evenly.
2. Preheat the fondue and cooking pot on the stove to a medium temperature.
3. Slowly heat the cream in the fondue and cooking pot, but do not allow it to boil.
4. Gradually add the chocolate to the warm cream, stirring until you have a smooth, creamy mixture.
5. Season to taste with vanilla extract, salt and liqueur if necessary.
6. Place the pot on the heating base ("Choco" program)

Ideas for dunking:

- Fresh fruit: strawberries, bananas, apple pieces, pineapple, grapes
- Marshmallows
- Cookies
- Pretzel sticks or pretzels (for a sweet-salty contrast)

Vegan variant:

For a vegan version, use dark chocolate with a vegan list of ingredients.
Replace the cream with vegan whipping cream or coconut milk.

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 for further information.

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

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



Please note our applicable instructions for repair processing and returns.

WARRANTY

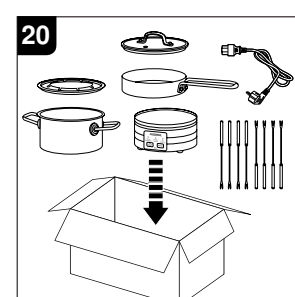
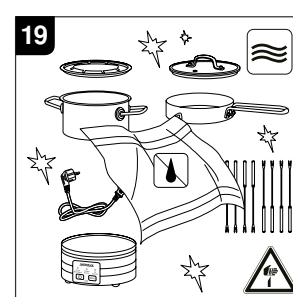
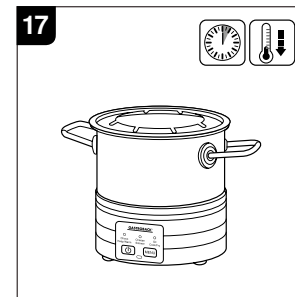
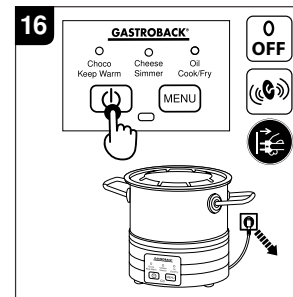
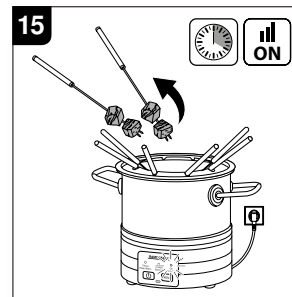
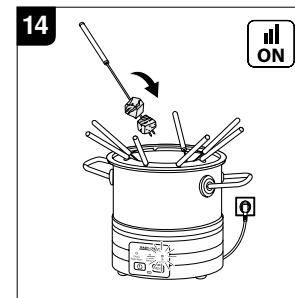
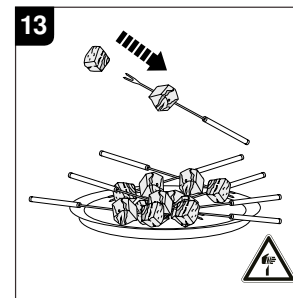
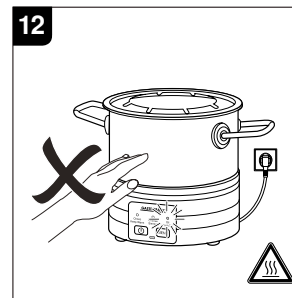
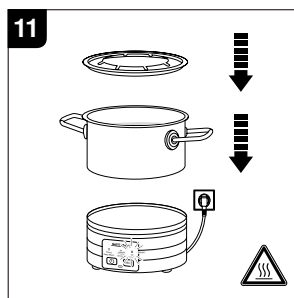
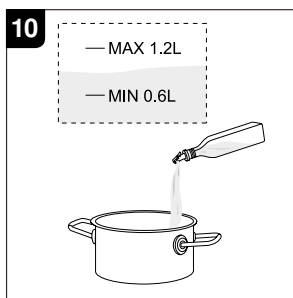
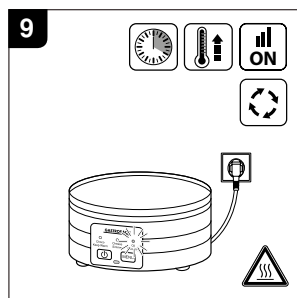
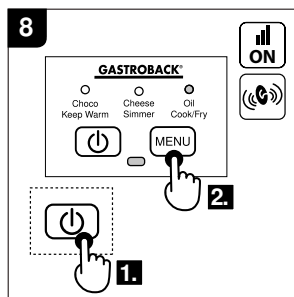
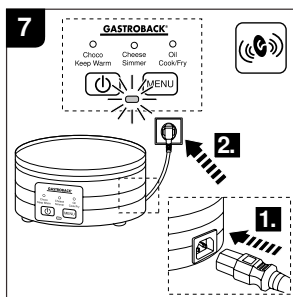
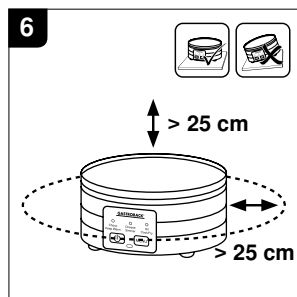
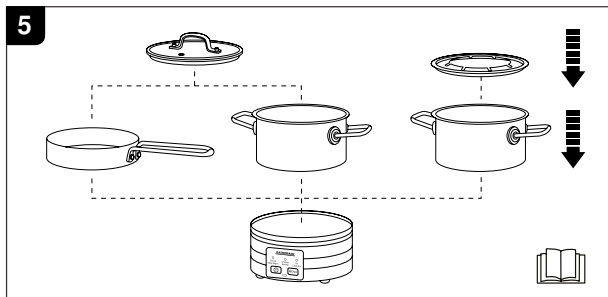
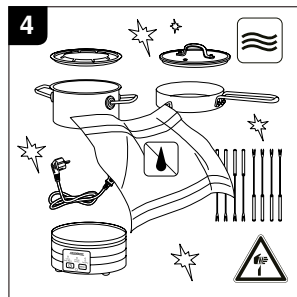
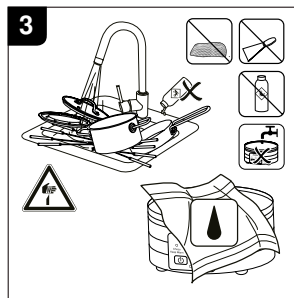
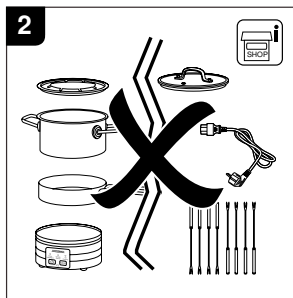
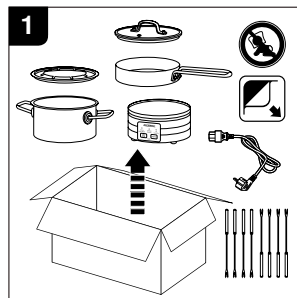
We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the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

NOTE

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address:
GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.
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 only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.



220 - 240 V ~ 50-60 Hz 1200 W IPX0 < 70 dB (A)



GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)41 65 / 22 25-0 • Fax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de

20250526



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/