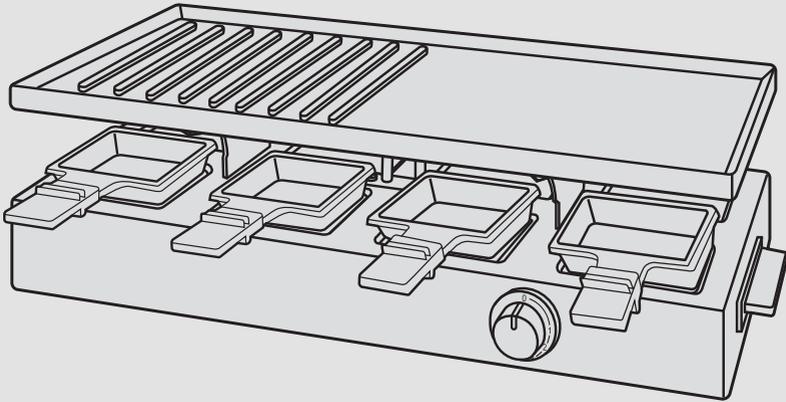


# **GASTROBACK®**

## RACLETTE - GRILL - PANCAKE STATION



**DE** **BEDIENUNGSANLEITUNG**

**GB** **INSTRUCTION MANUAL**

**RACLETTE GRILL & PANCAKE STATION**  
**RACLETTE GRILL & PANCAKE STATION**

Art.-Nr. 42563    Item No.42563



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



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

## **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® Kundenservice Hotline:**

Tel.: **04165 – 22 25 0**

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

### **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

Sicherheitshinweise .....	6
Elektrische Sicherheit.....	10
Das Gerät.....	11
Vor der ersten Inbetriebnahme .....	12
Betrieb .....	12
Nach dem Gebrauch .....	14
Reinigung.....	14
Lagerung.....	15
Umweltschutz.....	15
Rezepte .....	15
Crêpes Rezept .....	15
Pancake Rezept .....	16
Entsorgungshinweise .....	17
Information und Service .....	17
Gewährleistung/Garantie.....	18

## TABLE OF CONTENTS

Safety warnings .....	19
Electrical safety.....	22
The Appliance .....	23
Before first use .....	24
Operation .....	24
After use .....	26
Cleaning.....	26
Storage.....	26
Environmental protection .....	27
Recipes .....	27
Crêpes Recipe .....	27
Pancake recipe .....	28
Notes for disposal.....	28
Information and service .....	29
Warranty.....	29

## BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nur geeignet zum Grillen von Lebensmitteln (Gemüse, Fisch, Fleisch, usw.), zum Zubereiten eines traditionellen Schweizer Raclette-Gerichts oder zum Zubereiten von Mini Pizzen und Eierspeisen.

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 SICHERHEITSHINWEISUNGEN! 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 Zubehörteile 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 kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
4. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

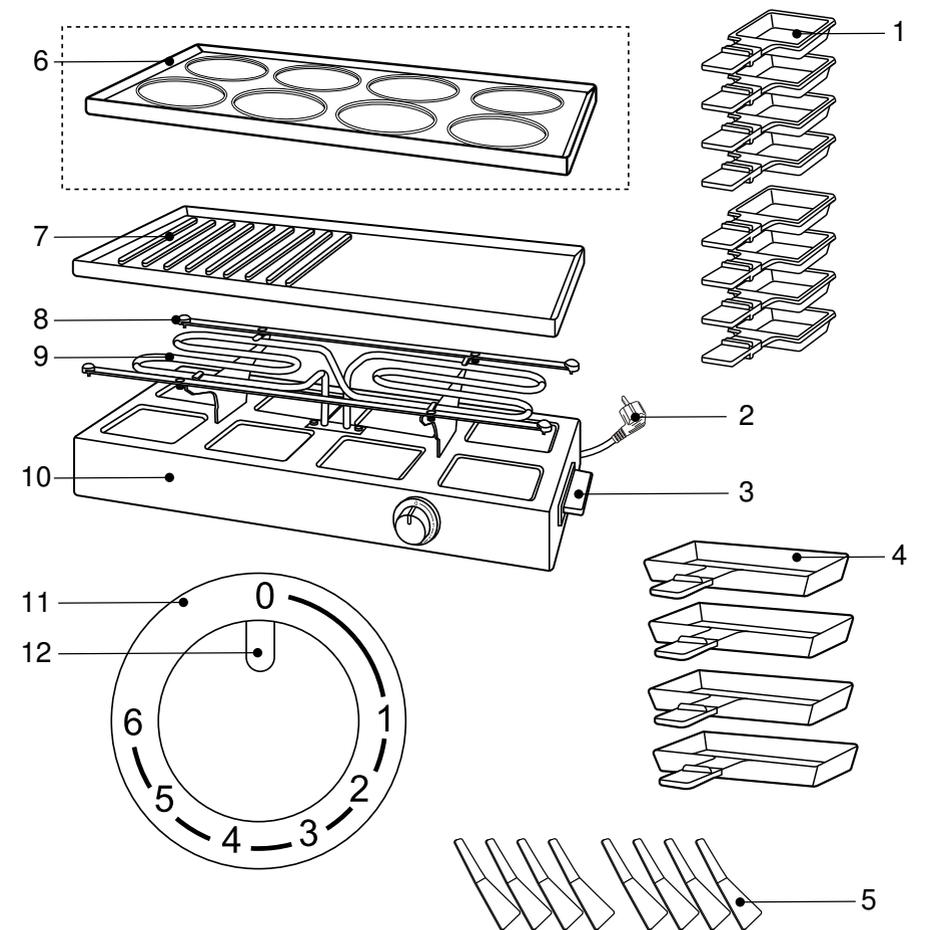
5. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. Verwenden Sie kein Zubehör außer solchem, das mit dem Gerät geliefert wird. Dieses kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und von uns autorisiertes Zubehör.
7. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
8. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
9. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
10. 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 Anwesen
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.
11. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
12.  **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
13. Schützen Sie das Gerät vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.

14. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
15. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
16. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzefesten Oberfläche.
17. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
18. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ab, bevor Sie es mit der Netzversorgung verbinden und bevor Sie Zubehörteile befestigen.
19. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
20. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.
21. 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.
22. Beschädigen Sie die Oberfläche der wendbaren Platte nicht mit harten oder scharfen Gegenständen.
23. **ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Halten Sie das Gerät stets an den Handgriffen fest, um es zu bewegen. Bewegen oder heben Sie das Gerät nicht an, wenn es eingeschaltet und/oder heiß ist, sich Lebensmittel auf der wendbaren Platte befinden oder Pfännchen unter dem Heizelement abgestellt wurden. Seien Sie sich bewusst, dass das Gerät nach dem Gebrauch noch einige Zeit heiß bleibt. Lassen Sie alle Teile immer vollständig abkühlen.
24. **WARNUNG!** Benutzen Sie das Gerät niemals ohne die wendbare Platte. Die Platte muss vor dem Betrieb auf dem Gerät über dem Heizelement platziert werden.

## 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. Pfännchen (x8)
2. Netzkabel mit Netzstecker
3. Handgriff
4. Doppelpfännchen (x4)

5. Nylon-Spatel (x8)
6. Pancake-Plattenseite
7. Grill- und Teppanyaki-Plattenseite
8. Plattenstütze

9. Heizelement
10. Raclettebasis
11. Temperaturregler
12. Betriebskontrollleuchte

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Stellen Sie die Raclettebasis auf eine ebene, stabile, trockene und hitzefeste Oberfläche.
2. Positionieren Sie die wendbare Platte über dem Heizelement auf den Plattenstützen.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
4. Betreiben Sie das Gerät ohne die Pfännchen/Doppelpfännchen und ohne Speisen für mindestens 5-10 Minuten auf der höchsten Einstellung, um herstellungsbedingte Rückstände zu entfernen. Das Gerät kann einen leichten Geruch verströmen. Dies ist normal und stellt keinen Mangel oder eine Gefahr dar. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
5. Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen.
6. Reinigen Sie alle Teile des Geräts wie im Kapitel „Nach dem Gebrauch“ beschrieben. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
7. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## BETRIEB

1. Stellen Sie die Raclettebasis auf eine ebene, stabile, trockene und hitzefeste Oberfläche.
2. Positionieren Sie die wendbare Platte über dem Heizelement auf den Plattenstützen. Verwenden Sie die Seite, die zu Ihrer gewünschten Zubereitungsart passt.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
4. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die höchste Einstellung, um das Gerät vorzuheizen. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf.
5. Wenn die Betriebskontrollleuchte erlischt, ist das Gerät bereit zum Kochen. Stellen Sie den Temperaturregler auf eine niedrigere gewünschte Einstellung ein.
6. Reiben Sie die wendbare Platte mit Speiseöl ein und geben Sie die gewünschten Speisen darauf. Regelmäßig wenden.
7. Geben Sie einige Zutaten in ein Pfännchen/Doppelpfännchen und bedecken Sie diese mit einer Scheibe Käse. Stellen Sie das Pfännchen auf die Metallplatte unter dem Heizelement. Die Hitze lässt den Käse langsam schmelzen. Wenn der Käse Blasen wirft, ist er fertig zum Verzehr und das Pfännchen kann aus dem Gerät genommen werden.

## HINWEISE

- Während des Betriebs schaltet sich die Betriebskontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass die Temperatur gehalten wird. Grünes Licht bedeutet, dass das Gerät eingeschaltet ist, rotes Licht bedeutet, dass es heizt.
  - Mit dem Temperaturregler können folgende Temperaturen eingestellt werden: Stufe 1: ca. 140°C, Stufe 2: ca. 190°C, Stufe 3: ca. 210°C, Stufe 4: ca. 220°C, Stufe 5: ca. 230°C, Stufe 6: ca. 250°C.
  - Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände auf der wendbaren Platte oder in den Pfännchen/Doppelpfännchen. Schneiden Sie beispielsweise keine Speisen auf der Platte oder in den Pfännchen. Dadurch wird die Antihafbeschichtung beschädigt. Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Spatel.
  - Grillen Sie keine Zutaten, die leicht anbrennen können.
  - Für Mini-Pizzen Fertigteig mit dem oberen Rand des Pfännchens ausstechen, ggf. mit einem Messer komplett durchschneiden. In das Pfännchen legen und nach Belieben belegen. Nach einer Backzeit von 10 Minuten noch ca. 3 Minuten auf die Grill- und Teppanyaki-Plattenseite stellen, damit der Teig auch von unten gebräunt ist.
  - Auf der Pancake-Plattenseite können süße und herzhafte Varianten gebacken, sowie auch Spiegeleier, Omelettes und weitere Eierspeisen zubereitet werden.
  - Stellen Sie die Pfännchen/Doppelpfännchen nach dem Entnehmen aus dem Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.
  - Stellen Sie niemals leere Pfännchen/Doppelpfännchen während des Betriebs auf das Gerät.
  - Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf die wendbare Platte. Dies kann das Gerät beschädigen und dazu führen, dass heißes Wasser spritzt.
  - Es ist normal, dass das Gerät während des Betriebs Geräusche erzeugt.
8. Wenn Sie mit der Verwendung des Gerätes fertig sind, drehen Sie den Temperaturregler zurück auf 0. Die Betriebskontrollleuchte erlischt.
  9. Trennen Sie den Netzstecker von der Stromversorgung.
  10. Lassen Sie alle Teile des Geräts vollständig abkühlen.

## 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 Raclettebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sie zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung kein Wasser in die Raclettebasis eintritt und die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie die Raclettebasis mit einem weichen, feuchten Tuch und ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem weichen, trockenen Tuch trockenwischen.
- Reinigen Sie alle Teile außer der Raclettebasis in warmem Wasser mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen.

#### HINWEISE

- 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 (Biotonne) oder in einem geschlossenen Gefäß in den Hausmüll. Niemals Bratensaft, Fett oder Öl in den Ausguss gießen! Dadurch kann der Ausguss schnell verstopfen.
- Die wendbare Platte, Pfännchen, Doppelpfännchen und Spatel können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Zum längeren Erhalt der Antihafbeschichtungen der Pfännchen und wendbaren Platte empfehlen wir jedoch Handwäsche.
- 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	0,2	nicht zutreffend	Nein

### REZEPTE

#### CRÊPES REZEPT

**Zutaten (für ca. 24 Mini-Crêpes):**

80 g Weizenmehl (Type 405)

1 Prise Zucker

½ Prise Salz

1 Ei (Gr. M)

125 ml Milch

Butter

Nach Belieben Zimt-Zucker-Mischung oder Nuss-Nougat-Creme zum Füllen

#### Zubereitung:

1. Weizenmehl mit Zucker und Salz vermischen. Ei und Milch hinzugeben und mit einem Handrührgerät oder Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig ist dünnflüssig damit er sich gut verstreichen lässt.
2. Gerät auf Stufe 3 vorheizen. Die Kreise mit Butter einfetten (es reicht, nur beim 1. Backgang einzufetten).

3. Etwas weniger als ca. 1 Esslöffel Teig reicht für 1 Crêpe. Teig schnell in die Mulde geben und mit der Unterseite des Löffels gleichmäßig in der Rundung mit leichtem Druck kreisförmig verstreichen. Die Temperatur kann auch auf Stufe 2 herunter geregelt werden, dann hat man mehr Zeit zum Verstreichen des Teiges.
4. Nach ca. 30 Sekunden mit dem Nylonspatel wenden und rund 15-20 Sekunden je nach gewünschtem Bräunungsgrad backen.
5. Für einen noch besseren Geschmack nach Belieben bei jedem Crêpe etwas Butter in die Vertiefungen vor dem Backen geben.
6. Mit Puderzucker, Früchten, Nutella oder nach Belieben auch herzhaft genießen.

## PANCAKE REZEPT

### Zutaten (für ca. 10 Pancakes):

125 g Weizenmehl (Type 405)

1 - 1 ½ EL Zucker

1 TL Backpulver

½ Prise Salz

1 Ei (Gr. M)

100 ml Milch

Etwas Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl) oder Butter, nach Belieben Puderzucker oder Ahornsirup und Früchte

### Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Eier und Milch hinzugeben und alles mit einem Handrührer zu einem glatten Teig verrühren.
2. Das Gerät auf Stufe 3 vorheizen. Etwas Öl in jede Mulde geben. 1 El Teig in jede Mulde geben und mit dem Esslöffelrücken verteilen. Von einer Seite ca. 1 ½ Minuten backen. Mit dem Nylonspatel wenden und von der anderen Seite 1 Minute backen.
3. Mit Puderzucker, Ahornsirup und Beeren pur oder nach Geschmack genießen.

## 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 entgegenezunehmen.

## 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 den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto: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 grilling food (vegetables, fish, meat, etc.), preparing a traditional Swiss raclette dish or preparing mini pizzas and egg dishes.

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 can be used by children aged from 8 years and above and persons 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.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. 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.

7. **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.
8. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
9. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".
10. 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.
11. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
12. **⚠ 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.
13. Protect the appliance against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
14. 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.
15. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
16. Always place and operate the appliance on an even, stable, dry and heat-resistant surface.
17. Do not leave the appliance unattended during operation.
18. Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
19. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order

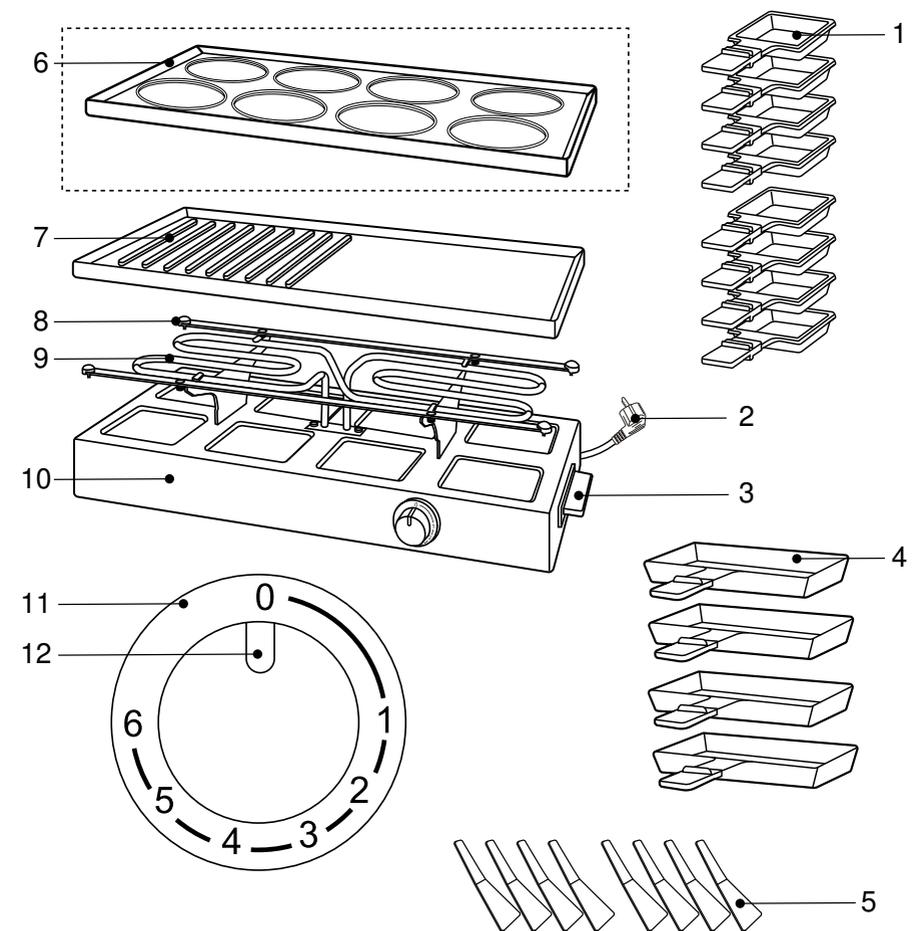
to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.

20. If you use an extension cord or a multi-socket unit, it must have an appropriate power rating.
21. 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.
22. Do not damage the surface of the reversible plate with hard or sharp objects.
23. **CAUTION! DANGER OF BURNS!** Always hold the handles to move the appliance. Do not move or lift the appliance when it is switched on and/or hot, when foodstuffs are on the reversible plate or pans are placed underneath the heating element. Be aware that the appliance will remain hot for some time after use. Always let all parts cool down completely.
24. **WARNING!** Do not operate the appliance without the reversible plate. The plate must be placed on top of the appliance over the heating element before operation.

## 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. Mini pans (x8)
2. Power cord with power plug
3. Handle
4. Double pans (x4)

5. Nylon spatulas (x8)
6. Pancake plate side
7. Grill and teppanyaki plate side
8. Plate support

9. Heating element
10. Raclette base
11. Rotary knob
12. Operating light

## BEFORE FIRST USE

1. Place the raclette base on an even, stable, dry and heat-resistant surface.
2. Position the reversible plate over the heating elements on the plate supports.
3. Connect the power plug to a suitable power outlet.
4. Operate the appliance without the mini/double pans and without food on the highest setting for at least 5-10 minutes to remove residues from the manufacturing process. The appliance may emit some odor. This is normal and does not indicate any defect or hazard. Ensure sufficient ventilation.
5. Switch off the appliance, disconnect it from the power supply and let it cool down.
6. Clean all parts of the appliance as described in chapter "After use". Let all parts dry thoroughly.
7. The appliance is now ready to be used.

## OPERATION

1. Place the raclette base on an even, stable, dry and heat-resistant surface.
2. Position the reversible plate over the heating elements on the plate supports. Use the side that suits your desired preparation method.
3. Connect the power plug to a suitable power outlet.
4. Turn the rotary knob clockwise to the highest setting to preheat the appliance. The operating light lights up.
5. When the operating light goes out, the appliance is ready for cooking. Adjust the rotary knob to a lower desired setting.
6. Rub cooking oil onto the reversible plate and put the desired food on it. Regularly turn it.
7. Place some ingredients in a mini/double pan and cover them with a slice of cheese. Place the pan on the metal plate underneath the heating element. The heat will slowly melt the cheese. When bubbles build up in the cheese, it is ready for eating and the pan can be removed from the appliance.

## NOTES

- During operation, the operating light turns on and off, indicating that the temperature is being maintained. Green light means that the appliance is on, red light means it is heating.
  - The rotary knob can be set to the following temperatures: Level 1: approx. 140°C, Level 2: approx. 190°C, Level 3: approx. 210°C, Level 4: approx. 220°C, Level 5: approx. 230°C, Level 6: approx. 250°C.
  - Never use sharp objects on the reversible plate or in the mini/double pans. For example, do not cut food on the plate or in the pans. This will damage the non-stick coating. Only use the supplied spatulas.
  - Do not grill ingredients that might burn easily.
  - For mini pizzas, cut out the dough with the top edge of the pan, cutting all the way through with a knife if necessary. Place in the pan and top as desired. After baking for 10 minutes, place on the Grill and teppanyaki plate side for approx. 3 minutes so that the dough is browned on the bottom as well.
  - On the Pancake plate side, you can bake sweet and savory variations, as well as fry eggs, make omelets, and prepare other egg dishes.
  - Make sure to place the mini/double pans on a heat-resistant surface after removing them from the appliance.
  - Never place empty mini/double pans on the appliance during operation.
  - Never pour cold water onto the reversible plate. This can damage the appliance and cause hot water to spit.
  - It is normal for the appliance to make some noise during operation.
8. When you're finished using the appliance, turn the rotary knob anticlockwise back to 0. The operating light goes out.
  9. Disconnect the power plug from the power supply.
  10. Let all parts of the appliance cool down completely.

## 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 raclette base in water or other liquids to clean it. Make sure that no water enters the raclette base while cleaning it and that the electrical parts do not become wet or damp.
- Clean the raclette base with a soft damp cloth and a little mild detergent. Wipe with a soft, dry cloth.
- Clean all parts besides the raclette base in warm water with a soft sponge and mild detergent. Wipe with a dry and soft cloth.

#### NOTES

- Stubborn residues on the surfaces of the removable parts can be removed by soaking these parts in warm dish-water for a few minutes 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!
- The reversible plate, mini pans, double pans and spatulas can also be cleaned in a dishwasher. However, to prolong the non-stick coating of the pans and reversible plate, we recommend hand washing.
- 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	0,2	N/A	No

## RECIPES

### CRÊPES RECIPE

#### Ingredients (for approx. 24 mini crêpes):

80 g wheat flour (type 405)

1 pinch of sugar

½ pinch of salt

1 egg (size M)

125 ml milk

Butter

Cinnamon-sugar mixture or nut nougat cream for filling, as desired

#### Preparation:

1. Mix the wheat flour with the sugar and salt. Add the egg and milk and mix with a hand mixer or whisk until smooth. The batter should be thin so that it spreads easily.
2. Preheat the appliance to level 3. Grease the circles with butter (it is sufficient to grease them only for the first batch).
3. A little less than 1 tablespoon of batter is enough for 1 crêpe. Quickly pour the batter into the mold and spread evenly in a circular motion with the underside of the spoon, applying light pressure. The temperature can also be reduced to level 2, which gives you more time to spread the batter.
4. After about 30 seconds, flip with a nylon spatula and bake for about 15-20 seconds, depending on how brown you want them.
5. For an even better taste, add a little butter to the indentations before baking each crêpe, if desired.
6. Enjoy with powdered sugar, fruit, Nutella, or savory toppings of your choice.

## PANCAKE RECIPE

### Ingredients (for approx. 10 pancakes):

125 g wheat flour (type 405)

1 - 1½ tablespoons sugar

1 teaspoon baking powder

½ pinch of salt

1 egg (size M)

100 ml milk

A little cooking oil (e.g. sunflower oil) or butter, powdered sugar or maple syrup and fruit, as desired

### Preparation

1. Mix the flour with the sugar, baking powder, and salt. Add the egg and milk and mix everything with a hand mixer until you have a smooth batter.
2. Preheat the appliance to level 3. Add a little oil to each cavity. Place 1 tablespoon of batter into each cavity and spread with the back of a tablespoon. Bake for approx. 1 ½ minutes on one side. Turn with a nylon spatula and bake for 1 minute on the other side.
3. Enjoy with powdered sugar, maple syrup, and berries, either plain or according to your taste.

## NOTES FOR DISPOSAL



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

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

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](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.



Please note our applicable instructions  
for repair processing and returns

## WARRANTY

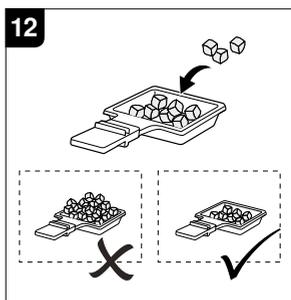
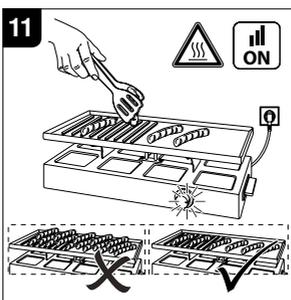
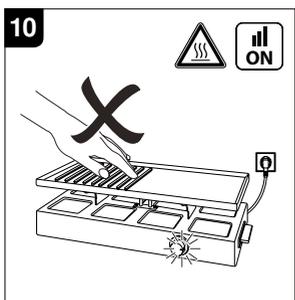
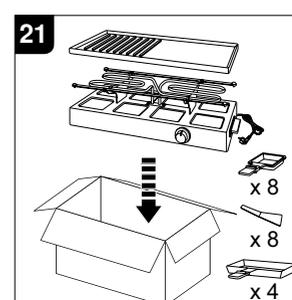
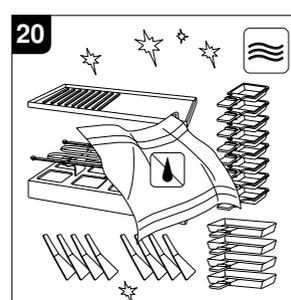
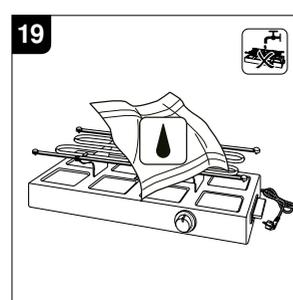
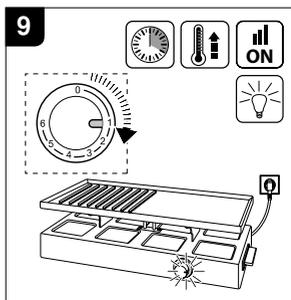
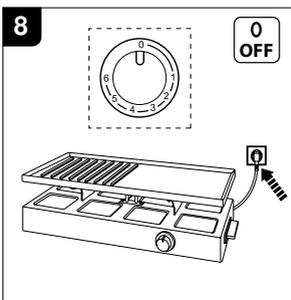
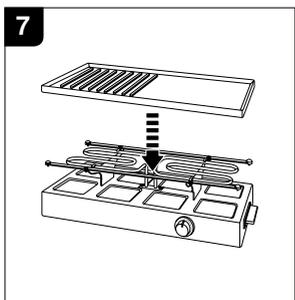
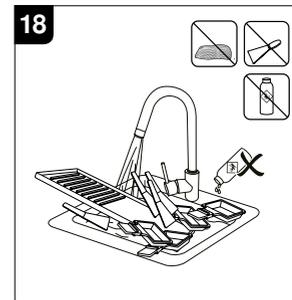
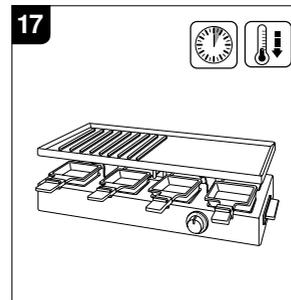
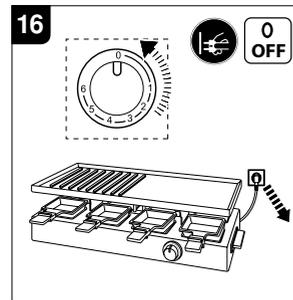
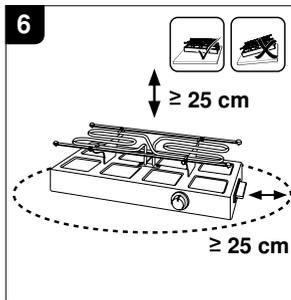
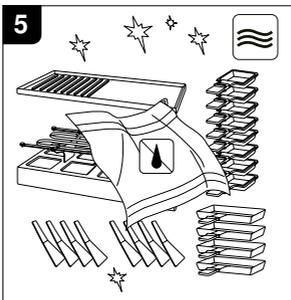
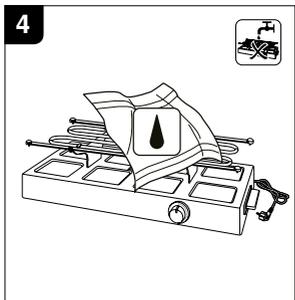
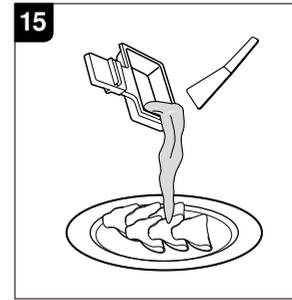
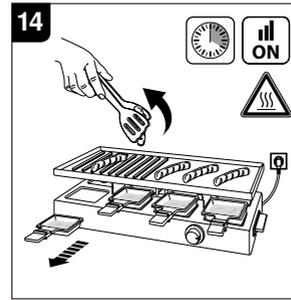
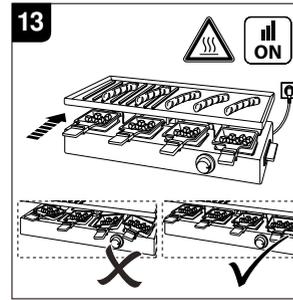
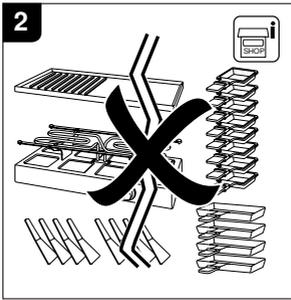
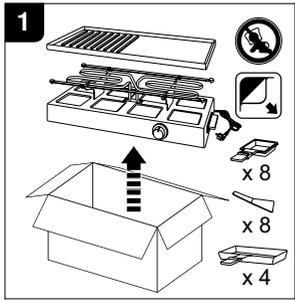
We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the 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    1700 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

20250609



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



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