

# Bedienungs- anleitung

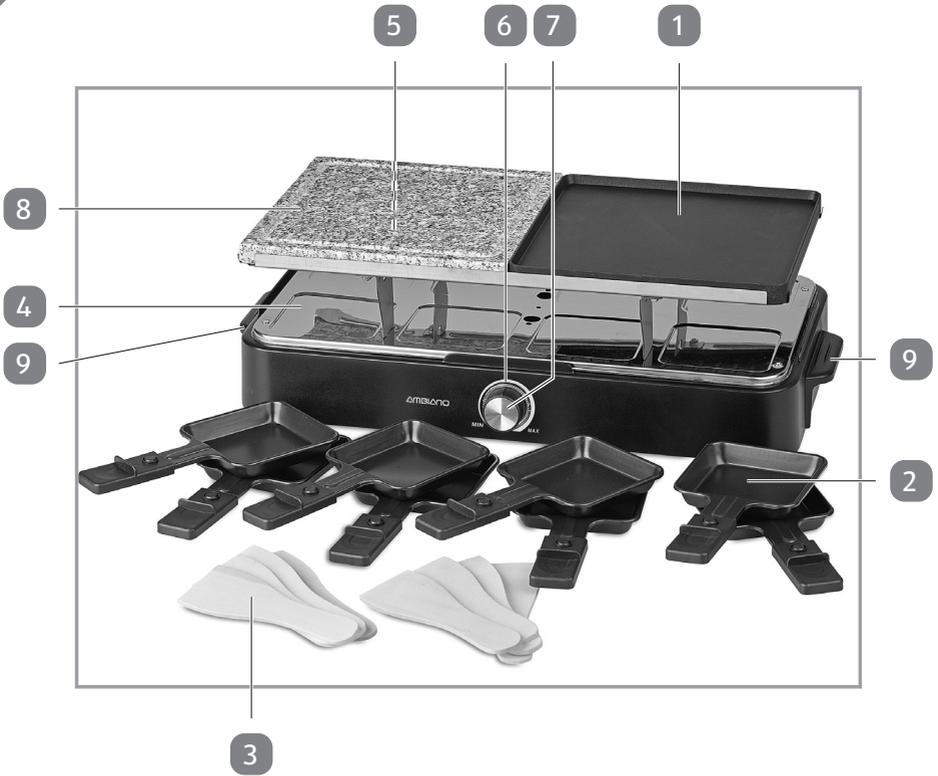
AMBIANO®

## ELEKTRISCHES RACLETTE



**Originalbetriebsanleitung**

A



# Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Grillplatte, abnehmbar
- 2 Raclette-Pfännchen mit wärmeisoliertem Griff
- 3 Spatel
- 4 Abstellfläche für Raclette-Pfännchen
- 5 Heizelement (unter der Grill-/Steinplatte)
- 6 Kontrollleuchte (ringförmig)
- 7 Temperaturregler
- 8 Steinplatte
- 9 Griffe (2x)
- 10 Netzkabel + Netzstecker (ohne Abb.)
- 11 Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Übersicht</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang/Geräteteile</b> .....	<b>3</b>
<b>Allgemeines</b> .....	<b>5</b>
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	5
Zeichenerklärung und weitere Informationen.....	5
<b>Sicherheit</b> .....	<b>6</b>
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
Sicherheitshinweise.....	7
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	7
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten.....	8
Gefahren beim Betrieb des elektrischen Raclettes.....	9
<b>Aufbau und Montage</b> .....	<b>12</b>
Vor dem ersten Gebrauch.....	12
<b>Bedienung</b> .....	<b>14</b>
Benutzung des Gerätes.....	14
Raclette-Zutaten und -Rezepte.....	19
<b>Störung und Behebung</b> .....	<b>21</b>
<b>Wartung, Reinigung und Pflege</b> .....	<b>22</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>24</b>
<b>Konformitätserklärungen</b> .....	<b>24</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>24</b>
Verpackung entsorgen.....	24
Altgerät entsorgen.....	24

# Allgemeines

## Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem elektrischen Raclette. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das elektrische Raclette einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an dem elektrischen Raclette führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das elektrische Raclette an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

## Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

**⚠️ WARNUNG!**

bezieht sich auf Personenschäden

**HINWEIS!**

bezieht sich auf Sachschäden



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der relevanten EG-Richtlinien.



Vorsicht! Heiße Oberflächen!



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ bestätigt, dass dieses Gerät bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität dieses Gerätes mit dem Produktsicherheitsgesetz.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

## Sicherheit

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Das elektrische Raclette dient ausschließlich zum Überbacken, Grillen und Braten (z.B. Braten auf der Steinplatte) von geeigneten Speisen mit dem mitgelieferten Zubehör. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

## Sicherheitshinweise

 **WARNUNG!**

**Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.**

### **Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**

## **Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdoserverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

### **Gefahren beim Betrieb des elektrischen Raclettes**

- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelz- und brennbaren Gegenständen! **Brandgefahr!**
- Beim Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Stein- bzw. Grillplatte und Gehäuse können sehr heiß werden! Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. **Verletzungsgefahr!**
- Die Raclette-Pfännchen werden während des Betriebes ebenfalls sehr heiß. Fassen Sie die Raclette-Pfännchen während des Betriebs nur an den entsprechenden Griffen an. **Verbrennungsgefahr!**

- Um Gefährdungen zu vermeiden, benutzen Sie das Gerät nie ohne die aufgesetzte Grillplatte und Steinplatte.
- Nur Originalzubehör verwenden. Bei Verwendung von Nicht-Originalzubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit Nicht-Originalzubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Berühren Sie die antihaftbeschichteten Teile (Grillplatte und Raclette-Pfännchen) keinesfalls mit spitzen oder scharfen Gegenständen, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Die Steinplatte speichert die Wärme sehr lange. Sie kann deshalb auch längere Zeit nach der Benutzung noch sehr heiß sein. Seien Sie deshalb besonders vorsichtig und lassen die Steinplatte immer ausreichend abkühlen.

### **Verletzungsgefahr!**

- Kühlen Sie die Steinplatte nicht mit Wasser ab. Die Steinplatte darf nicht mit Wasser etc. in Berührung kommen, solange sie noch warm ist. Die Steinplatte könnte zerspringen.
- Platzieren und betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen und trockenen sowie rutschfesten und wärmebeständigen Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen und fettunempfindlich sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Verwenden Sie ggf. eine geeignete Unterlage.
- Schneiden Sie Ihre Zutaten niemals auf der Steinplatte, der Grillplatte oder in den Pfännchen, dies kann zu irreparablen Schäden führen.
- Achten Sie stets darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen), bevor Sie das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.

- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange es heiß ist oder sich heiße Speisen, oder Flüssigkeiten darin/darauf befinden. **Verbrennungsgefahr!**
- Lassen Sie das Gerät inkl. aller Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät sowie die Zubehörteile auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein können. **Verbrennungsgefahr!**
- Geben Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett. Explosionsgefahr! Decken Sie im Brandfall das Gerät stattdessen mit einer Löschdecke ab, um die Flammen zu ersticken.
- Benutzen Sie zum Transport des Gerätes ausschließlich die beiden Griffe an den Seiten des Gerätes. Lassen Sie das Gerät und sämtliche Zubehörteile vor jedem Transport auf Raumtemperatur abkühlen.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie insbesondere die Oberflächen und Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen nach jedem Gebrauch gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

# Aufbau und Montage

## Vor dem ersten Gebrauch

### **WARNUNG!**

**Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie auf der Garantiekarte.**

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.



Beim ersten Heizvorgang evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z.B. durch Öffnen eines Fensters. Achten Sie auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.



Bitte bestreichen Sie die Steinplatte vor dem ersten Aufheizen und jeder weiteren Benutzung mit hitzebeständigem Pflanzenöl. Sie vermeiden so ein zu starkes Anhaften des Grillgutes, erhalten stets hervorragende Bratergebnisse und erhöhen zudem die Lebensdauer der Steinplatte.

Vor der ersten Benutzung Ihres Gerätes ist es notwendig, das Gerät ca. 10-15 Minuten leer aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände von den Heizelementen sowie Grillplatten etc. zu beseitigen.

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Fassen Sie das Raclette dabei immer an den dafür vorgesehenen Griffen an.

- Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen und fettunempfindlich sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.
- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und führen Sie einen ca. 10-15 minütigen Aufheizvorgang, wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben, durch.



Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, schauen Sie bitte im Kapitel „Störung und Behebung“ nach.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Aufheizvorgang aus, trennen es vom Netz und lassen Sie es vollständig auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile wie im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

# Bedienung

## Benutzung des Gerätes

### **Vorbereitung:**

Mit diesem Gerät können Sie Raclette für 8 Personen gleichzeitig bereiten. Zudem ist das Grillen und Braten auf der Grill- bzw. Steinplatte ein Kinderspiel. Stellen Sie das Gerät auf einen feststehenden, ausreichend großen Tisch. Um das Gerät zu betreiben gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.

Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Die Fläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.



Wenn Sie Fleisch grillen bzw. braten möchten, empfehlen wir Ihnen, dies nicht direkt nach der Entnahme aus dem Kühlschrank auf die jeweilige Platte zu geben, da sehr kaltes Fleisch beim plötzlichen Erwärmen dazu neigt, viel Flüssigkeit abzugeben. Für ein optimales Grillergebnis empfehlen wir Ihnen daher, das Fleisch etwa 20-25 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank zu nehmen.

- Legen Sie die Grillplatte **1** sowie die Steinplatte **8** auf die dafür vorgesehenen Halterungen. Sie erkennen an der Form der Grillplatte **1** wie diese angebracht werden muss (die Grillplatte **1** kann beidseitig verwendet werden), die Fettrinne der Steinplatte **8** muss nach oben zeigen.
- Stellen Sie die vorbereiteten Zutaten griffbereit in der Nähe des Gerätes auf.

### **Benutzung der Grillplatte **1**:**

#### **HINWEIS!**

**Beachten Sie, dass die Grillplatte wie auch die Raclette-Pfännchen antihaftbeschichtet sind. Sollte sich trotz dieser Beschichtung Ihr Grillgut oder Ihr Raclette nicht problemlos lösen, benutzen Sie keine metallischen, scharfen**

## Gegenstände! Diese könnten die Beschichtung beschädigen.

### HINWEIS!

**Legen Sie keine Aluminiumfolie oder andere Grillutensilien auf die Grillplatte, um einen Wärmestau zu vermeiden. Durch einen Wärmestau können Kunststoffteile oder die Antihaftbeschichtung zerstört werden.**



Die Grillplatte ist beidseitig verwendbar. Eine Seite ist mit einer glatten Oberfläche und eine Seite mit einer geriffelten Oberfläche. Entscheiden Sie selbst, welche Seite Sie verwenden möchten. Lassen Sie die Grillplatte vollständig abkühlen, bevor Sie sie wenden.

Die Grillplatte **1** eignet sich hervorragend zum Grillen von Fleisch, Gemüse, Würstchen etc.



Verwenden Sie zur Entnahme oder zum Wenden der Speisen keinesfalls metallene oder andere scharfkantige Gegenstände, sondern einen hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz. Schneiden Sie die Speisen nicht, solange Sie sich auf bzw. im Gerät (Pfännchen) befinden. Dadurch vermeiden Sie, dass die Antihaftbeschichtung beschädigt wird. Beschädigte Beschichtungen erschweren die Entnahme der Speisen, da diese unter Umständen an der Grillplatte haften bleiben.



Bei der Verwendung der Grillplatte benötigt das Gerät eine Vorheizzeit von ca. 10 -15 Minuten.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an. Achten Sie dabei darauf, dass der Temperaturregler **7** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, auf Position „MIN“ gestellt ist.
- Drehen Sie nun den Temperaturregler **7** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchte **6** leuchtet auf und schaltet wieder ab, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang: Dies wird wiederum durch das Leuchten der Kontrollleuchte **6** angezeigt. Immer wenn das Gerät heizt, leuchtet die Kontrollleuchte **6**.

**Hinweis:** Wenn das Gerät auf die maximale Temperaturstufe eingestellt ist (Temperaturregler **7** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht), können Sie ihre Zutaten unabhängig vom Erlöschen der Kontrollleuchte, nach ca. 10-15 Minuten auf die Grillplatte geben.

- Bestreichen Sie die Grillplatte **1** vor dem Auflegen des Grillgutes mit etwas hitzebeständigem Pflanzenöl.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, also nach der Vorheizzeit, legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillplatte **1**.
- Wenden Sie Ihr Grillgut nach Bedarf. Wir empfehlen Fleisch nur einmal zu wenden, da es sonst trocken und zäh werden kann.

### **Benutzung der Steinplatte **8****

Die Steinplatte eignet sich hervorragend zum Braten von Fleisch, da sie sehr heiß wird und die Wärme speichert. Z.B. Kurzgebratenes, Würstchen, Geflügel, Speck etc. gelingen auf der Steinplatte besonders gut.

#### **HINWEIS!**

**Lassen Sie die heiße Steinplatte nicht mit Wasser in Berührung kommen, da diese aufgrund der schnellen Abkühlung brechen könnte.**

#### **HINWEIS!**

**Legen Sie keine Aluminiumfolie oder andere Grillutensilien auf die Steinplatte, um einen Wärmestau zu vermeiden. Ein Wärmestau könnte das Gerät oder Zubehöerteile beschädigen.**



Die Steinplatte ist ein Naturprodukt und benötigt zum Aufheizen einige Zeit, speichert dafür die Wärme aber über einen relativ langen Zeitraum. Um die Aufheizzeit zu verringern, können Sie die Steinplatte im Backofen vorheizen.

 **WARNUNG!**

**Die vorgeheizte Steinplatte ist sehr heiß! Fassen Sie diese auf keinen Fall mit bloßen Händen an, benutzen Sie Kochhandschuhe und/oder geeignete Topflappen zum Anfassen der Steinplatte. Verbrennungsgefahr!**



Bei der Verwendung der Steinplatte benötigt das Gerät je nachdem welche Zutaten Sie zubereiten möchten eine Vorheizzeit von ca. 25-30 Minuten.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an. Achten Sie dabei darauf, dass der Temperaturregler **7** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, auf Position „MIN“ gestellt ist.
- Drehen Sie nun den Temperaturregler **7** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchte **6** leuchtet auf und schaltet wieder ab, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang. Dies wird wiederum durch das Leuchten der Kontrollleuchte **6** angezeigt. Immer wenn das Gerät heizt, leuchtet die Kontrollleuchte **6**.

**Hinweis:** Wenn das Gerät auf die maximale Temperaturstufe eingestellt ist (Temperaturregler **7** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht), können Sie ihre Zutaten, unabhängig vom Erlöschen der Kontrollleuchte, nach der Vorheizzeit (ca. 25-30 Minuten) auf die Steinplatte **8** geben.

- Bestreichen Sie die Steinplatte **8** vor dem Auflegen des Grillgutes mit etwas hitzebeständigem Pflanzenöl.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, also nach der Vorheizzeit, legen Sie Ihr Grillgut auf die Steinplatte **8**.
- Wenden Sie Ihr Grillgut nach Bedarf. Wir empfehlen Fleisch nur einmal zu wenden, da es sonst trocken und zäh werden kann.



Da es sich bei der Steinplatte um ein Naturprodukt handelt, kann diese nach dem Gebrauch kleine Risse an der Oberfläche aufweisen und sich aufgrund dessen leicht verfärben. Dies ist kein Grund zur Beunruhigung und beeinträchtigt nicht die Funktion.

**Benutzung der Raclette-Pfännchen 2:**

**HINWEIS!**

**Beachten Sie, dass die Grillplatte wie auch die Raclette-Pfännchen antihafbeschichtet sind. Sollte sich trotz dieser Beschichtung Ihr Grillgut oder Ihr Raclette nicht problemlos lösen, benutzen Sie keine metallischen, scharfen Gegenstände! Diese könnten die Beschichtung beschädigen.**



Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten nicht zu hoch in Ihrem Raclette-Pfännchen schichten, damit diese nicht das Heizelement berühren.



Bestreichen Sie die Raclette-Pfännchen an der Innenseite mit ein wenig Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl, bevor Sie die Zutaten hineingeben.

- Geben Sie die Zutaten (z.B. Pilze, Oliven, etc.) und den Raclettekäse in die Raclette-Pfännchen 2.
- Schieben Sie die Raclette-Pfännchen 2 in die Abstellfläche für Raclette-Pfännchen 4 im Gerät und warten Sie, bis der Käse geschmolzen ist.

Um Beschädigungen der Raclette-Pfännchen 2 zu vermeiden, benutzen Sie die im Lieferumfang enthaltenen Spatel 3 zum Lösen von eventuell festsitzenden Speisen.

- Nehmen Sie nun die Raclette-Pfännchen 2 aus dem Raclette-Grill und lassen die Zutaten auf Ihren Teller gleiten.

Ein einmaliges Einfetten der Raclette-Pfännchen 2 ist meist ausreichend für mehrere Durchgänge, es ist nicht nötig die Raclette-Pfännchen 2 bei jedem Durchgang einzufetten.

Das Gerät muss nach jeder Benutzung ausgeschaltet werden, indem der Temperaturregler 7 bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Trennen Sie das Gerät danach umgehend vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

## Raclette-Zutaten und -Rezepte

Bei der Auswahl der Zutaten und deren Zusammenstellung sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt. Wir möchten Ihnen jedoch einige Tipps und Anregungen geben:

### **a) Käsesorten:**

Raclettekäse sollte einen Fettgehalt von über 45% i. T. und nur einen geringen Wassergehalt haben. So schmilzt er leicht und bleibt sahnig. Verlangen Sie bei Ihrem Händler speziellen Raclettekäse oder die nachfolgend aufgeführten Käsesorten, mit denen sich auch hervorragend raclettieren lässt:

- Schweiz: Greyezer Käse oder Emmentaler
- Deutsch: Appenzeller, Emmentaler, Tilsiter
- Dänisch: Danbo, Samsø, Havarti
- Französisch: Original Riches Monts, Comte
- Holländisch: mittelalter Gouda, Edamer

Pro Person rechnet man etwa 200-300 g Käse. Lassen Sie sich den Käse von Ihrem Händler gleich in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

### **b) Beilagen:**

Als Beilagen werden traditionell Pellkartoffeln gereicht. Sie können aber auch Brot zum Raclette essen. Gewürze wie Pfeffer, Paprika, Zwiebelringe, ausgepresste Knoblauchzehen, Kümmel usw. runden den Geschmack ab. Zum Raclettieren eignen sich unter anderem Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Champignons, Gurken, Zucchini, Spargel, Ananas oder Bananen. Salami, Shrimps und Schinken eignen sich ebenfalls als Zutaten.

### **c) Rezepte:**

Wir möchten Ihnen nachstehend einige Vorschläge unterbreiten. Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten nicht zu hoch in Ihrem Raclette-Pfännchen **2** aufschichten, damit diese nicht das Heizelement **5** berühren.

Shrimps/Spargel: Eine Scheibe Raclettekäse in das Raclette-Pfännchen **2** legen und mit geschälten Shrimps belegen. Den geschmolzenen Käse über geschnittene Kartoffeln und Spargelspitzen gleiten lassen.

In das Raclette-Pfännchen **2** eine Scheibe Schafskäse und einige schwarze Oliven legen, mit Thymian bestreuen, schmelzen lassen und über die Kartoffeln geben.

Äpfel: Apfelscheiben und Zwiebelringe auf den Raclettekäse legen und Käse schmelzen lassen.

Tartar: Tartar mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch, einem Eigelb, Salz, Pfeffer und Tabasco zubereiten und auf einer Scheibe Raclettekäse verteilen.

Salami: Kleingeschnittene Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne glasig braten. Diese Mischung dann zusammen mit Salamiwürfeln in ein Raclette-Pfännchen **2** geben und Raclettekäse darüber schmelzen lassen.

# Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Das Gerät ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
	Der Temperaturregler steht auf „MIN“-Position.	Drehen Sie den Temperaturregler durch eine Rechtsdrehung auf die gewünschte Temperatur.
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
	Der Thermostat hat das eingestellte Temperaturniveau erreicht und hat abgeschaltet.	Warten Sie bis der Thermostat das Gerät wieder einschaltet.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse können Sie der Garantiekarte entnehmen. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de) heruntergeladen werden.

## Wartung, Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

**Schalten Sie vor der Reinigung das Gerät aus und lassen es inkl. des Zubehörs vollständig abkühlen. Ziehen Sie zusätzlich immer den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose! Achten Sie darauf, dass keinesfalls Wasser in das Innere des Gerätes gelangt.**

### **HINWEIS!**

**Verwenden Sie für die Reinigung keinesfalls eine Metallbürste, spitze Gegenstände oder Scheuermittel, weil dadurch die Antihaftbeschichtung beschädigt werden kann.**

Zur Reinigung des Geräteäußeren und der Abstellfläche für die Raclette-Pfännchen **4** benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch. Anschließend gut trocken reiben. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

Die Grillplatte **1**, die Spatel **3** und die Raclette-Pfännchen **2** können Sie in spülmittelhaltigem Wasser reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie die Zubehörteile auch ein wenig in spülmittelhaltigem, warmen Wasser einweichen. Anschließend die Teile gründlich mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

**Reinigung der Steinplatte **8**:**

### **WARNUNG!**

**Die Steinplatte speichert die Hitze über einen relativ langen Zeitraum. Stellen Sie sicher, dass die Steinplatte vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie vom Gerät entnehmen und/oder reinigen. Verbrennungsgefahr!**

## HINWEIS!

**Lassen Sie die heiße Steinplatte nicht mit Wasser in Berührung kommen, da sie aufgrund der plötzlichen Abkühlung brechen könnte.**

- Die Steinplatte **8** können Sie in spülmittelhaltigem, warmen Wasser reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie die Steinplatte **8** auch ein wenig in spülmittelhaltigem, warmen Wasser einweichen. Nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

**Hinweis:** Reinigen Sie die Steinplatte keinesfalls in der Geschirrspülmaschine.

## Aufbewahrung:

Bewahren Sie das Gerät inkl. Zubehör an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

## Technische Daten

Nennspannung: 220-240V~  
Nennfrequenz: 50-60Hz  
Nennleistung: 1200-1400W  
Schutzklasse: I

## Konformitätserklärungen

 Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

### Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



#### **Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!**

Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen.

Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet bis zu drei Altgeräte einer Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

Generell haben Vertreiber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.





DE

**Importeur:**

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG  
BEI DEN MÜHREN 5  
20457 HAMBURG  
info@globaltronics.com

**KUNDENSERVICE**

838552



DE 0800 / 500 36 01 (kostenfrei)



garantie.aldi-sued.de

MODELL:

P051032823

GT-SF-RC-01

12/2024

**3**  
JAHRE  
GARANTIE