

GASTROBACK®

DESIGN RACLETTE FONDUE ADVANCED PLUS



BETJENINGSVEJLEDNING

Art.-nr. 42562 " Design Raclette Fondue Advanced Plus "

Læs alle medfølgende instruktioner før første brug! Der tages forbehold for ændringer af model og tilbehør Kun til husholdningsbrug!



Vi lægger stor vægt på din sikkerhed. Derfor beder vi dig om at læse alle instruktioner og oplysninger i dette hæfte omhyggeligt og fuldstændigt, før du tager apparatet i brug. Det vil hjælpe dig til at kende alle funktioner og egenskaber ved dit nye apparat. Vi beder dig især om nøje at overholde sikkerhedsoplysningerne nævnt i disse instruktioner.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger.....	41
Generelle sikkerhedsinstruktioner	41
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater	44
Varme overflader - risiko for forbrændinger	45
Non-stick belægning	46
Tekniske specifikationer	47
Kend dit design Raclette Fondue Advanced Plus.....	48
Egenskaber ved din nye Raclette Fondue Advanced Plus.....	49
To separat kontrollerede varmeelementer	49
LCD-skærm og akustiske signaler	49
Grillfunktion	49
Raclette-niveau til op til 9 raclette-retter	50
Fondue-funktion.....	50
Automatisk slukning	51
Tips til de bedste resultater	51
Styring af temperaturen.....	52
Raclette- og grillfunktion	52
Fondue-funktion.....	52
Før første brug	53
Første opvarmning.....	53
Forberedelse af non-stick-belægningen	54

Drift	55
Gør dig klar til brug	56
Tilberedning af fondue.....	56
Grillning	58
Brug af Raclette-funktionen	59
Efter brug.....	60
Løsning af problemer	62
Pleje og rengøring	66
Opbevaring	68
Noter til bortskaffelse	69
Information og service	69
Garanti	70

KÆRE KUNDE!

Tillykke med det! Du har købt et enestående apparat, og dets mange funktioner vil fylde dig og dine gæster med stor glæde: Fondue, bordgrill og racletteapparat i ét. Tilbered dine yndlingsretter direkte ved bordet ved at kombinere de forskellige funktioner, og afprøv nye, raffinerede opskrifter, mens du lader hver af dine gæster realisere deres egne smagsløg og selvskabte ideer.

Oplysningerne i dette hæfte vil nemt og hurtigt informere dig om de forskellige funktioner og egenskaber, så du nemt kan nyde mulighederne i din nye Design Raclette Fondue Advanced Plus.

Din GASTROBACK® GmbH

VIGTIG BEMÆRKNING - LÆS OMHYGGELIGT - FØR DU BRUGER ENHEDEN!

Alle GASTROBACK®-produkter er beregnet til forarbejdning af fødevarer og dagligvarer. **Af hensyn til sundhedsbeskyttelse og hygiejne må produkter, der bruges dagligt eller kun bruges én gang, ikke returneres.** Tjek varerne, ligesom du ville gøre i en detailbutik.

Du skal kun betale for en eventuel forringelse af varernes værdi, hvis denne forringelse skyldes forhold, som ikke er nødvendige for at undersøge varernes art, egenskaber og den måde, de fungerer på.

En unødvendig måde at kontrollere varernes art, egenskaber og funktion på er at forarbejde fødevarer eller dagligvarer til mad og drikke.

Hvis du har spørgsmål om GASTROBACK®-produkter, hvis din enhed ikke fungerer korrekt med det samme, eller hvis du har brug for tilbehør eller reservedele til dit GASTROBACK®-produkt, bedes du kontakte vores kundeservice, før du returnerer det.

GASTROBACK® Kundeservice Hotline:

Telefon: **+49 (0) 4165 - 22 25 0**

Mandag til fredag (undtagen på helligdage) fra kl. 8 til 16

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



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktioner, før du bruger dette apparat, og gem dem til senere brug. Forsøg **ikke at** bruge dette apparat.

på nogen anden måde og til noget andet formål end det, der er beskrevet i denne vejledning (tilsigtet brug). Enhver anden brug, især forkert brug, kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader som følge af elektrisk stød, varme eller brand.

Denne vejledning er en vigtig del af apparatet. Giv ikke apparatet videre til tredjeparter uden dette hæfte.

Al betjening, reparation og teknisk vedligeholdelse af apparatet eller dele af det, som ikke er beskrevet i denne vejledning, må kun udføres af et autoriseret servicecenter (se: 'Garanti'). Kontakt venligst din leverandør.



GENEREL SIKKERHED INSTRUKTIONER

- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og **IKKE** til brug i køretøjer i bevægelse. Apparatet må **ikke** betjenes eller opbevares i fugtige eller våde områder eller udendørs. Forsøg ikke at betjene apparatet ved hjælp af dele eller tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, for at undgå risiko for overophedning, brand og/eller elektrisk stød.
- **Lad IKKE apparatet være tændt og/eller tilsluttet strømforsyningen uden grund. Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er under opsyn og/eller ikke er i brug.**
- Kontrollér regelmæssigt, at hele apparatet fungerer korrekt. Stifterne på netstikket og grillpladen skal være rene, glatte og uden misfarvninger. Brug ikke apparatet, hvis der er risiko for, at det eller en del af det er beskadiget, for at undgå risiko for brand, elektrisk stød eller andre skader og/eller personskader. Apparatet kan være beskadiget, hvis det har været udsat for uacceptabel belastning (f.eks. overophedning, mekanisk eller elektrisk stød, spildte væsker), eller hvis der er revner, overdrevent flossede eller smeltede dele eller forvrængninger, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller afgiver røg. I så fald skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og **s e n d e** hele apparatet (inklusive alle dele og tilbehør) til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation. Brug af tilbehør eller reservedele, der ikke er anbefalet af producenten, kan medføre brand, elektrisk stød og personskade.

- Brug apparatet på et godt tilgængeligt, stabilt, plant, tørt, varmebestandigt og passende stort bord eller disk. Apparatet må **ikke placeres på skrå flader under drift**. Tør altid spildte væsker af med det samme. Anbring ikke tøj, servietter eller andre fremmedlegemer under eller på apparatet under drift for at undgå risiko for brand, elektrisk stød og overophedning.
- Hold apparatet i en passende afstand på mindst 50 cm på hver side til møbler, vægge, brædder, gardiner og andre sart genstande under drift. Lad der være mindst 1 m fri plads over apparatet. Brug ikke apparatet i nærheden af eller under brædder eller lysgitre for at undgå skader forårsaget af damp, kondensvand eller brand. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af varmfølsomme genstande (f.eks. netledninger, bordtøj, servietter), mens apparatet er varmt.
- Før brug skal du altid sikre dig, at der ikke er fremmedlegemer i raclette-niveauerne eller fonduegryden, og at grillpladen er installeret korrekt. Når du bruger fonduefunktionen, skal du altid sørge for, at der er mindst 150 ml væske i fonduegryden for at undgå overophedning. Brug ikke indpakket mad (f.eks. i køkkenfolie eller bagepapir) for at undgå risiko for brand, elektrisk stød og skader.
- **Nogle fødevarer og alkoholiske drikke kan bryde i brand og/eller afgive brandfarlige dampe, der kan forårsage eksplosion, når de opvarmes! Brug ikke apparatet i nærheden af brændbare væsker (f.eks. højprocentig alkohol, mineralsk spiritus). Apparatet er IKKE egnet til flambering.**
- Anbring ikke hårde og/eller tunge genstande på apparatet eller nogen del af det. Anbring ikke brændbare genstande, og hæld ikke brændbare væsker på apparatet (f.eks. alkohol, optændingsmiddel). Efterlad ikke køkkenredskaber på grillpladen. Brug ikke **hårde eller skarpkantede genstande (f.eks. knive, fonduegaffler) på grillpladen eller i raclette-niveauet eller raclette-skålene**. Brug kun køkkenredskaber af varmebestandig plast eller træ sammen med grillpladen. Brug ikke vold.
- Dette apparat kan anvendes eller håndteres af personer (herunder børn fra 8 år og opefter) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget og/eller instrueret i brugen af apparatet.

apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, og hvis de forstår og overvejer de involverede farer. Selv rengøring må ikke udføres af børn uden opsyn. **Børn skal altid være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller nogen del af apparatet eller emballagen. Tæt opsyn er nødvendigt, når apparatet bruges i nærheden af små børn.** Opbevar altid apparatet, hvor det er tørt, frostfrit og rent, og **hvor små børn ikke kan nå det.** Efterlad ikke apparatet eller nogen del af det uden opsyn, når det er inden for små børns rækkevidde.

- Anbring ikke apparatet eller nogen del af det på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. brænder, varmelegeme eller ovn). Brug ikke apparatets tilbehør (fonduegryde, raclettefade, fonduegafler, grillspade) sammen med andre apparater (f.eks. komfur, kaffekandevarmer, mikrobølgeovn) eller til andre formål end dem, der er beskrevet i dette hæfte.
- Før brug skal du altid sikre dig, at du har samlet apparatet fuldstændigt og korrekt, og at grillpladen er sat ordentligt på plads. Forsøg ikke at betjene apparatet uden grillpladen.
- Håndter fonduegaflerne med forsigtighed, fordi spidserne er spidse.
- Flyt eller vip ikke apparatet under drift, og mens det stadig er varmt, for at undgå spild af varmt fedt og saft, der kan forårsage personskader. Sluk altid (L C D - d i s p l a y e t er mørkt), tag stikket ud, og lad apparatet køle tilstrækkeligt af, når det ikke er i brug, og før du fjerner grillpladen, flytter eller rengør apparatet.
- **Læg IKKE apparatet, netledningen eller grillpladen i en automatisk opvaskemaskine.**
- Fjern eventuelle rester fra grillpladen umiddelbart efter brug. Lad ikke maden tørre på apparatet. Rengør altid apparatet efter hver brug for at forhindre ophobning af fastbrændte madvarer (se: 'Pleje og rengøring'). Brug ikke madvarer, der sandsynligvis er brændt af. Hold altid apparatet og tilbehøret rent.



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ELEKTRISKE APPARATER

Apparatet er elektrisk opvarmet. Placer apparatet i nærheden af en egnet stikkontakt, så det kan tilsluttes direkte til en beskyttet strømforsyning med en korrekt tilsluttet beskyttelsesleder (jord). Sørg for, at den anvendte stikkontakt er adskilt fra andre stikkontakter, og at netspændingen svarer til apparatets behov (220 - 240 V, 50 - 60 Hz, AC, normeret til 16 A).

- Det anbefales på det kraftigste at installere en fejlstrømsafbryder (r.c.c.b.) med en maksimal nominal fejlstrøm på 30 mA i det underliggende elektriske kredsløb. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din elektriker for at få yderligere oplysninger.
 - I forskellige fremmede lande er specifikationerne for strømforsyninger underlagt inkompatible normer. Derfor er det muligt, at strømforsyninger i udlandet ikke opfylder kravene til sikker drift af apparatet. Før apparatet tages i brug i udlandet, skal du derfor sikre dig, at det er muligt at betjene det sikkert.
 - **Brug ikke stikkontakter, eksterne timer eller fjernbetjeningsystemer.** Den anvendte stikkontakt skal til enhver tid være tilgængelig, så det er muligt at afbryde apparatet i tilfælde af fare eller funktionsfejl.
 - Det anbefales at undgå at bruge forlængerledninger. Hvis du alligevel ønsker at bruge en forlængerledning, skal den være korrekt tilsluttet med strømførende, neutral og beskyttende jordleder og et permanent belastningsområde på mindst 16 A.
 - Når du lægger strømkabler, skal du altid sikre dig, at ingen træder på strømkablerne eller bliver viklet ind i dem eller snubler over dem. Sørg også for, at der ikke er spænding på nogen del af ledningerne. Bind forlængerledningen løst til bordbenet ved hjælp af en separat ledning for at sikre, at ingen trækker i ledningen. Sådan afbrydes forbindelsen: Tag først forlængerledningen ud af stikkontakten.
 - Håndter altid strømledninger med forsigtighed. **Træk altid netledningerne helt ud før brug for at undgå risiko for overophedning, brand og elektrisk stød.** Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en strømledning. Netledninger må aldrig
- 46 knyttes, vrides, trækkes, spændes eller klemmes.

zed. Lad ikke stikket eller netledningen hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet. Sørg for, at apparatet ikke bliver trukket i ledningen. Tag altid fat i stikket, når du tager ledningen ud. Rør ikke ved stikket med våde hænder, mens apparatet er tilsluttet strømforsyningen.

- Apparatet eller netledningen må ikke placeres eller nedsænkes i vand eller andre væsker. Der må ikke spildes eller dryppes væsker på netledningen eller apparatets yderside. Hvis der spildes væske på apparatet eller netledningen, skal du straks slukke for apparatet og trække stikket ud.



VARME OVERFLADER - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER

Apparatet er designet til at tilberede og opvarme en række forskellige fødevarer og opvarmes elektrisk. Derfor kan hele apparatet blive meget varmt og forårsage alvorlige kvæstelser og skader, hvis det bruges forkert.

- Vær opmærksom på damp og varmt kondensvand samt stænk af varmt fedt, vand og saft under drift og endda nogle minutter efter slukning, især når du fjerner fonduegryden og/eller åbner låget på fonduegryden eller drypper væske på grillpladen. Sørg for, at tilstedeværende personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand til apparatet med hænder, arme, ansigt og tøj under drift. Placer ikke følsomme genstande direkte i nærheden af apparatet.
- Under drift, og mens apparatet stadig er varmt, må du kun røre ved apparatet og dets tilbehør på betjeningselementerne og håndtagene (f.eks. kontrolknapper, håndtag på raclettefadene).
- **RISIKO FOR ALVORLIGE FORBRÆNDINGER! Stik ikke hænderne ind i racletteniveauet, mens apparatet er varmt.**
- **Når du bruger grillfunktionen, bliver selv fonduegrydens håndtag varme på grund af den varme, der stiger op fra grillpladen! Når raclettefadene placeres på grillpladen, kan selv håndtagene på raclettefadene blive varme.**
- Ved låget på fonduegryden kan der samle sig kondensvand, og varm damp kan slippe ud. Når du fjerner låget eller madvarer fra fonduegryden, kan væsker dryppe ned på grillpladen og sprøjte ud over den.

voldsomt. Beskyt hænder, arme og værdifuldt tøj (f.eks. med ovenhandsker), når du forsøger at fjerne fonduegryden under brug. Hold hænder og arme i tilstrækkelig afstand til den varme grillplade, når du lægger mad i eller tager mad ud til fonduetilberedning.

- Overfyld ikke fonduegryden eller raclettefadene, især ikke ved opvarmning af mad, der kan skumme eller sprøjte voldsomt (f.eks. fondue med olie, nogle barbecuesaucer). Læg ikke for store stykker mad på grillpladerne eller i fonduegryden, som kan hænge ud over kanterne. Ellers kan varmt fedt, vand eller kødsaft løbe over og forårsage alvorlige skoldninger og skader. Især når du tilbereder fondue med olie, må du ikke dyppe våde eller frosne ingredienser i varm olie for at undgå stænk og overkogning.
- **Maden kan blive brændt til kul og endda bryde i brand, hvis den bliver overophedet. Lad ikke mad ligge ubrugeligt på grillpladen. Sørg for, at maden i raclettefadene ikke rører bunden af grillpladen.**
- **RISIKO FOR EKSPLOSION OG BRAND:** Som med de fleste andre varmeapparater må der ikke placeres brændbare genstande eller brændbare væsker (f.eks. alkoholiske drikke, spiritus eller opløsningsmidler) på eller i nærheden af apparatet, mens det er varmt! Alkohol er meget flygtig, og dampen er letantændelig og kan bryde i brand og eksplodere ved enhver antændelseskilde (f.eks. cigaret, stearinlys, elektriske dele af apparatet) og dermed forårsage alvorlige personskader og skader. **Opvarm ikke alkoholholdige fødevarer/væsker via apparatet. Hæld eller tab ikke alkoholiske drikke eller alkoholiske fødevarer på apparatet, og opvarm ikke sådanne fødevarer/drikkevarer via apparatet. Apparatet er IKKE egnet til flambering!**




NON-STICK BELÆGNING

Grillpladen, raclette-niveauet og raclette-skålene på din nye Design Raclette Fondue Advanced Plus er forsynet med en non-stick-belægning. Tilberedning på en non-stick-overflade minimerer behovet for olie eller fedt. Maden kan nemt fjernes og hænger ikke fast. Selv genstridige rester kan fjernes med varmt opvaskevand og en nylonbørste (se: 'Pleje og rengøring'). Eventuelle misfarvninger vil ikke påvirke kogeegenskaberne.

Overhold venligst følgende forholdsregler:

- Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande til at ridse eller skære i non-stick-belægningen. Fjern altid maden, før du skærer. Vi er ikke ansvarlige for skader på non-stick-belægningen, hvis der er brugt uegnede redskaber.
- Før første brug og i det mindste efter rengøring i en opvaskemaskine skal du tørre non-stick-overfladen af med nogle dråber madolie.
- Brug ikke apparatet, hvis non-stick-belægningen er ridset, revnet eller løsnet på grund af overophedning.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandig plast til at røre og vende maden. Brug ikke non-stick-belægninger på spray eller grillrens. Brug ikke vold.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model:	Art.-nr.: 42562 Design Raclette Fondue Advanced Plus
Strømforsyning:	220 - 240 V AC, 50 - 60 Hz
Strømforbrug:	2200 W (Raclette) + 300 W (Fondue)
Længde på netledning:	ca. 155 cm
Vægt:	ca. 5 kg
Dimensioner	ca. 482 mm x 343 mm x 270 mm (bredde x dybde x højde)
Temperatur:	: Grillfunktion: 150°C, 170°C, 190°C, 210°C, 230°C, 250°C, 280°C Fondue-funktion: 40°C, 80°C, 120°C, 140°C, 180°C Fonduegryde max. 1 liter; til fondue med olie: maks. 0,5 liter
Kapacitet	: 
Certificering:	

Disse specifikationer kan ændres uden varsel.

KNOWING YOUR DESIGN RACLETTE FONDUE ADVANCED PLUS



- 1 AFTAGELIG FONDUEGRYDE**
Til op til 1,3 liter med indsat foldeholder og låg
- 2 AFTAGELIG GRILLPLADE**
Riflet med integreret varmeelement og keramisk non-stick belægning
- 3 GRILLPLADE STRØMUDTAG**
- 4 FONDUE PLATE**
Placer fonduegryden separat opvarmet til brug her
- 5 STØTTE TIL GRILLPLADE**
- 6 RACLETTE NIVEAU**
Til at holde forskellige grillsaucer varme eller til at smelte ost og chokolade i de medfølgende raclettefade
- 7 HUS I RUSTFRIT STÅL**
Med håndteringsriller på begge sider
- 8 OPLYST LCD-SKÆRM**
viser de temperaturværdier, der er indstillet for varmeelementerne ("FONDUE" og "RACLETTE")
- 9 FONDUEKONTROLHJUL**
Til valg af fonduegrydens temperatur
- 10 RACLETTE KONTROLHJUL**
Til valg af grillpladens temperatur

TILBEHØR

Alt følgende tilbehør tåler opvaskemaskine:

9 RACLETTE-fade med non-stick-belægning - med varmeisolerede håndtag

9 GRILLSKOVL - Til at vende mad på grillpladen og til at fjerne mad

9 FONDUE-GAFLER - Til at stikke huller i **maden**; velegnet til at hænge i foldeholderen i fonduegryden

EGENSKABER VED DIN NYE RACLETTEFONDUE ADVANCED PLUS

Din DESIGN RACLETTE FONDUE ADVANCED PLUS har 3 funktioner, som kan bruges hver for sig eller samtidig, lige som du vil. Dermed kan dette system bruges til en lang række forskellige fødevarer.

TO SEPARAT STYREDE VARMEELEMENTER

Din nye Design Raclette Fondue Advanced Plus er udstyret med to individuelt kontrollerede varmeelementer, så fonduefunktionen og grill/raclette-funktionen kan betjenes separat (se: "Tips til det bedste resultat"). På den måde kan du tilberede mange forskellige typer mad. De optimale indstillinger afhænger af typen af mad og din smag (se: "Tips til de bedste resultater").

- Juster grilltemperaturen med RACLETTE-varmereguleringshjulet. Grillpladen kan betjenes ved følgende temperaturværdier: 150°C, 170°C, 190°C, 210°C, 230°C, 250°C, 280°C.
- For at styre fonduepladen skal du justere fonduetemperaturen med FONDUE-varmereguleringshjulet. Du kan vælge 5 temperaturværdier: 40°C, 80°C, 120°C, 140°C, 180°C.

BEMÆRK

Du kan opvarme selv tunge saucer i fonduegryden (f.eks. tomatsaucer, sauce Hollandaise). Disse typer saucer kan dog sprøjte, mens de opvarmes. Du bør holde låget på fonduegryden lukket, når det er muligt, for at undgå stænk. Desuden sparer du energi og tid ved at holde låget lukket under brug.

LCD-SKÆRM OG AKUSTISKE SIGNALER

Når apparatet sluttes til strømforsyningen, lyser LCD-displayet kortvarigt op og bliver derefter mørkt igen, hvis begge varmeelementernes drejeknapper er indstillet til slukket position.

Når du vælger en temperatur, viser LCD-displayet den indstillede temperaturværdi på den del, der er tildelt det aktiverede varmeelement: "FONDUE" eller "RACLETTE".

GRILLNING FUNKTION

Juster grilltemperaturen med den højrehåndede raclettekontrol (se: "Tips til de bedste resultater"). Den passende temperatur vises på "RACLETTE" på LCD-displayet. Temperaturen skal vælges i henhold til den type mad, du ønsker at tilberede. Til forvarmning af grillpladen kan du dreje racletteknappen til den maksimale indstilling i ca. 10 minutter. Vælg derefter den ønskede temperatur.

RACLETTE-NIVEAU TIL OP TIL 9 RACLETTE RETTER

BEMÆRK

Raclette-niveauet opvarmes via varmestråling fra grillpladen og er ikke udstyret med et separat varmeelement. Derfor bliver raclette-retterne i raclette-niveauet varmet langsomt og skånsomt op, så selv sarte madvarer kan opvarmes. For at bruge raclette-funktionen skal du vælge en tilstrækkelig temperatur til grillpladen ved hjælp af raclette-reguleringshjulet (se: 'Betjening / Grilning').

Du kan bruge raclettefadene på grillpladen til at forvarme dine dips og saucer. Placer derefter raclettefadene i raclette-niveauet for at holde dem varme. Klæbrige saucer kan dog sprøjte kraftigt, når de varmes op (f.eks. barbecuesaucer med tomater). Desuden kan håndtagene på raclettefadene blive varme. Beskyt eventuelt dine hænder, når du tager raclettefadene af grillpladen.

Undgå at overophede din mad, når du bruger grillpladen til at forvarme raclettefadene. Delikate saucer (f.eks. nogle typer ost, chokolade, hollandaise) bør ikke opvarmes på grillpladen for at undgå overophedning. Dette gælder især, når der vælges høje temperaturværdier til grillning.

FONDUE FUNKTION

Fonduetemperaturen indstilles separat med fonduenknappen til venstre (se: 'Tips til det bedste resultat').

BEMÆRK

For at fremskynde opvarmningen af vandige og olieholdige saucer (f.eks. fond) i fonduegyden skal du først dreje fonduenknappen med uret til stop (maksimal temperatur). Så snart en passende temperatur er nået (f.eks. at fonden koger), skal du dreje fonduenknappen tilbage til den ønskede temperaturindstilling. I de fleste tilfælde vil en mellemhøj temperatur være tilstrækkelig. Du bør dog undgå denne metode, når du opvarmer sarte eller klæbrige saucer. Disse typer saucer kan brænde på eller blive klumpede.

BEMÆRK

For at spare energi og tid, og for at undgå stænk, er det bedst at holde låget lukket under drift, når det er muligt.

AUTOMATISK SLUKNING

Hvis apparatet har været i drift uden indtastninger i ca. 2 timer, slukker det automatisk. Det sparer energi og giver ekstra sikkerhed, hvis du undtagelsesvis skulle have glemt at slukke for apparatet.

TIPS TIL DE BEDSTE RESULTATER

- Grillpladen og raclettefadene er udstyret med non-stick belægning. Du skal blot tørre belægningen af med nogle dråber olie før første brug og efter rengøring i en automatisk opvaskemaskine (se: 'Før første brug!'). Derefter er det ikke nødvendigt at bruge ekstra fedtstof.
- Krydr kød og fisk før tilberedning, men tilsæt først salt bagefter, så maden forbliver saftig.
- De optimale temperaturindstillinger og tilberedningstider for dine retter afhænger af din smag samt af ingrediensernes type og konsistens. Du bør dog ikke overtilberede din mad. De fleste typer mad kan være bedre, når de stadig er saftige. De fleste frugter og grøntsager skal være en smule sprøde.
- Lad ikke ingredienserne falde ned i den varme væske i fonduegryden. Brug så vidt muligt de medfølgende fonduegafler, som kan sættes fast i foldeholderen i fonduegryden.
- Grillpladen egner sig bedst til tilberedning af oksekød, svinekød, lam og fjerkræ samt fiskefileter og grøntsager. Selv skiver af visse typer frugt kan være delikate, når de tilberedes på grillpladen.
- Hårdere stykker kød (f.eks. bov) bør marineres et par timer eller natten over i en marinade med vin eller eddike for at hjælpe med at nedbryde bindevævet. Fjern knoglerne, før du griller.
- Hvis du bruger en marinadeopskrift eller færdigmarineret kød fra din kødforhandler, skal du dræne overskydende marinade og duppe kødet med køkkenrulle, før du lægger det på grillen eller tilbereder det i olie som fondue.
- Når du tager fisk af grillpladen, skal du bruge den medfølgende grillspade eller en varmebestandig plastikspatel til at støtte maden.
- Skær osten i tynde, passende striber, og læg dem i raclettefadene i raclettehøjde under grillpladen. Striberne må ikke stikke ud over kanten på raclettefadene.
- Afhængigt af ostetypen kan raclettefadene bruges til at forvarme osten eller til at holde osten varm på grillpladen. I dette tilfælde bør temperaturen på grillpladen ikke indstilles for højt.

- Chokolade og chokoladesaucer skal ikke opvarmes på grillpladen, men placeres i raclette-niveauet. Disse typer dip bliver let overophedet og kan få en ubehagelig bitter smag eller blive klumpet.

STYRING AF TEMPERATUREN PÅ

Temperatur og tilberedningstid afhænger af din smag og af madens tykkelse, type og konsistens. Vælg dog ikke for høje temperaturværdier for at undgå, at maden brænder på.

Raclette- og grillfunktion

Juster raclette- og grilltemperaturen med den højre raclette-reguleringskive.

BEMÆRK

Raclette-niveauet er ikke udstyret med et separat varmeelement. Raclettefadene opvarmes via varmestråling fra grillpladen. For at bruge raclettefunktionen skal du vælge en tilstrækkelig temperatur for grillpladen.

- Vælg en **lav temperatur** til optøning og genopvarmning af mad. Desuden er disse indstillinger velegnede til kortvarig forvarmning af delikate fonduesaucer direkte på grillpladen (f.eks. chokolade-, nougat-, nøddesmør- og flødesaucer eller hollandaise).
- Brug **medium** temperaturindstillinger til at tilberede skaldyr og kammuslinger. Brug denne indstilling til at holde små portioner af ufølsomme fonduesaucer varme ved at opvarme dem direkte på grillpladen via raclettefadene (f.eks. fond og sovs).
- Brug **høje** temperaturindstillinger (maksimal position på racletteknappen) til kød og fjerkræ. Med denne indstilling skal dine raclette-retter kun opvarmes i raclette-niveauet.

Fondue-funktion

Fonduetemperaturen indstilles med fonduknappen i venstre side.

BEMÆRK

For at spare energi og tid og for at undgå stænk er det bedst at holde låget lukket under drift, når det er muligt.

- **Lav indstilling:** til møre saucer og dip (f.eks. ostesauce og chokoladedip) og til opvarmning af tunge saucer, der kan sprøjte, når de opvarmes.
- **Medium indstillinger:** for at holde indholdet varmt og/eller kogende.
- **Maksimal indstilling:** til at bringe vand eller bouillon i kog eller til at opvarme olie.

BEMÆRK

For at fremskynde opvarmningen i fonduegryden skal du dreje fondueknappen med uret til stop. Drej derefter fondueknappen til den ønskede temperaturindstilling. Undgå dog høje indstillinger for delikate og klæbrige saucer.

FØR FØRSTE BRUG AF

⚠ ADVARSEL - Lad IKKE små børn lege med apparatet, nogen del af det eller emballagen! Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad det køle ned til stuetemperatur, før du flytter eller rengør apparatet. Nedsenk ikke apparatet eller netledningen i vand eller andre væsker, og spild ikke væsker på apparatet. **Læg ikke kabinettet eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.** Grillpladen, grillspaden, raclettefadene, fonduegaflerne, fonduegryden, låget og foldeholderindsatsen tåler opvaskemaskine.

1. Pak apparatet og alt tilbehøret omhyggeligt ud, og kontrollér, at ingen dele er beskadiget eller mangler.
2. Fjern forsigtigt alle forsendelsesmaterialer og etiketter, men fjern IKKE modelmærkaten i bunden af apparatet. Sørg især for, at der ikke er fremmedlegemer i raclette-niveauet eller fonduegryden.
3. Rengør apparatet og alt tilbehøret før første brug og efter længere tids opbevaring (se: 'Pleje og rengøring').
4. **Før den allerførste brug: Varm** apparatet op uden madvarer for at gøre varmeelementerne klar til brug (se: 'Første opvarmning'). Gør derefter non-stick-belægningen klar til brug (se: "Klargøring af non-stick-belægningen").

FØRSTE OPVARMNING

Før den første tilberedning skal det beskyttende lag på varmeelementerne brændes ind. Det kan medføre, at der slipper lidt røg ud sammen med en fin røgtåge på grund af den første opvarmning af nogle af komponenterne. For at forhindre, at madens lugt og smag påvirkes, bør du opvarme apparatet på den maksimale position på begge varmeregeringsknapper i 10 minutter, før du lægger mad på grillpladerne.


⚠ FORSIGTIG - Brug ikke apparatet, hvis grillpladen ikke er sat ordentligt på plads. Hvis fonduefunktionen er i brug, skal der desuden være en minimal mængde væske i fonduegryden (mindst 150 ml).

5. Placer apparatet på en passende stabil og varmebestandig overflade, og sørg for, at grillpladen er monteret korrekt. Hæld ca. 250 ml vand i fonduegryden. Luk fonduegryden med låget, og placer fonduegryden på fonduepladen (se: 'Betjening / Klargøring til brug'). Sørg for god ventilation.
6. Drej begge kontrolknapper med uret til stop, og lad apparatet opvarme ved maksimal temperatur i ca. 10 minutter (se: 'Betjening'). Der er ingen grund til bekymring, hvis der kortvarigt opstår en let og ufarlig røg og en brændt lugt.
7. Drej begge varmekontrolhjul mod uret til stop (LCD-displayet bliver mørkt), tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle ned til stuetemperatur (mindst 30 minutter).

BEMÆRK

Hvis den brændte lugt fortsætter ved senere brug, skal du rengøre apparatet (se: 'Pleje og rengøring'). Hvis den brændte lugt fortsætter, selv efter grundig rengøring af apparatet, skal du indlevere apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.


FORBEREDELSE AF NON-STICK BELÆGNING

 **ADVARSEL** - Rør ikke ved grillpladen, mens apparatet stadig er varmt! Sluk (LCD-displayet er mørkt), tag stikket ud, og lad apparatet køle ned til stuetemperatur, før du rører ved grillpladen.

8. Sørg for, at grillpladen er kold. Fordel nogle dråber madolie på grillpladen. Brug et rent viskestykke til at fordele madolien på hele non-stick-belægningen. Tør overskydende olie af.
9. På samme måde gnides raclettefadene indvendigt med madolie. Derefter er apparatet klar til brug.

BETJENING

 **ADVARSEL - RISIKO FOR EKSPLOSION OG BRAND** - Apparatet er ikke egnet til flambering og/eller opvarmning af brændbare væsker eller alkoholholdige fødevarer.


 **ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER** - Selv apparatets ydre og det anvendte tilbehør (raclettefad, fonduegryde med låg, fonduegafler) kan blive meget varme under drift. Berør kun apparatet og det anvendte tilbehør ved håndtagene og betjeningselementerne under brug. **Sørg** dog altid for, at håndtagene på tilbehøret **ikke er varme at røre ved**, før du rører ved dem med bare hænder.

Sørg for, at tilstedeværende personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand til apparatet med hænder, arme, ansigt og tøj under drift.


Når du behandler din mad, skal du overholde følgende forholdsregler for at undgå skader:

- **Brug fonduefunktionen til opvarmning af olie eller klæbrige saucer:** Nogle saucer sprøjter, når de opvarmes. Undgå at vælge en for høj temperatur til fonduefunktionen. Derudover kan varm olie og varme saucer sprøjte og skumme kraftigt, når frosne eller meget våde fødevarer nedsænkes. Nedsænk kun forsigtigt din mad i varm olie og saucer for at undgå overløb. Fyld kun fonduegryden med maks. 500 ml, når du opvarmer skummende eller sprøjtende saucer eller olie.
- **Brug af fondue- og grillfunktionen samtidig:** For at undgå skader skal man være særlig forsigtig, når man rækker ud efter fonduegryden for at håndtere fonduegryden, låget eller maden, mens grillpladen er varm. Ved fonduegrydens låg kan der samle sig kondensat. Fedt, kondensat og saft kan dryppe ned på grillpladen og sprøjte kraftigt, når låget og/eller maden fjernes. **Under brug af grillpladen kan selv fonduegrydens håndtag blive varme. Beskyt dine hænder med ovnhandsker.**
- **Brug af grillfunktionen:** Frosne madvarer eller meget våde madvarer kan sprøjte kraftigt, når de placeres på den forvarmede grillplade. Lad frossen mad varme op til stuetemperatur, og dup våd mad tør med et rent viskestykke, før du griller. Du kan forvarme raclettefadene på grillpladen. Men i **så fald kan selv håndtagene på raclettefadene blive varme!**

GØR KLAR TIL BRUG AF

 **ADVARSEL** - Placer altid apparatet på en stabil, plan og varmebestandig overflade. Læg **ikke** tøj, servietter eller andre fremmedlegemer under, på eller under apparatet eller fonduegryden eller i raclette-niveauet under brug. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af en netledning. Anbring ikke genstande, der er følsomme over for varme, fugt eller fedt, i nærheden af apparatet. Brug **ikke apparatet i nærheden af genstande, der let kan bryde i brand (f.eks. gardiner, stearinlys, brændbare væsker, alkoholiske drikke med høj alkoholprocent eller mineralsk spiritus)**.


1. Placer apparatet på en egnet overflade i nærheden af en passende stikkontakt (se: 'Vigtige sikkerhedsforanstaltninger'). På hver side af apparatet skal der være mindst 50 cm fri plads til vægge, gardiner, brædder og andre genstande. Sørg for god ventilation.
2. Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer i raclette-niveauet eller fonduegryden. Hvis du ikke ønsker at bruge fonduegryden, skal du tage fonduegryden ud eller fylde den med ca. 250 ml vand.

 **FORSIGTIG** - Når du bruger fonduegryden, skal du sørge for, at der **ALTID** er mindst 150 ml væske i fonduegryden for at undgå overophedning. Husk, at påfyldningsniveauet vil falde forsigtigt under brug, selv om fonduefunktionen ikke er i brug. Det er dog et godt råd at lade fonduegryden stå i apparatet for at beskytte fonduepladen mod stænk.

Grillpladen skal være korrekt monteret, også når den ikke er i brug.

3. Sørg for, at grillpladen er monteret korrekt på grillpladens strømudtag og grillpladens støtte, og at den ikke vipper eller slinger.
4. Drej begge kontrolhjul mod uret til stop.
5. Sæt strømstikket i stikkontakten. Der lyder et bip. LCD-displayet lyser kortvarigt op og bliver derefter mørkt igen. Apparatet er nu klar til brug.

FORBEREDE FONDUE

 **ADVARSEL** - Når fonduegryden er fyldt med varm væske, skal du sørge for at holde **fonduegryden i vater** og tage **fat i begge håndtag**. Hold desuden låget lukket, hvis det er muligt - især når indholdet er varmt. Ellers kan indholdet løbe ud, hvilket medfører stor risiko for alvorlige forbrændinger og skader.

Brug kun den medfølgende fonduegryde sammen med apparatet. Forvarm ikke fonduegryden med andre varmeapparater. Fonduegryden er ikke egnet til stegning og dampning.

Når du placerer fonduegryden på fonduetallerkenen, skal du altid sørge for, at fonduegryden er fyldt med en tilstrækkelig mængde væske til at undgå overophedning (mindst 150 ml).

Overfyld ikke fonduegryden, især ikke ved opvarmning af mad, der kan skumme eller sprøjte voldsomt (f.eks. varm olie eller kraftige saucer). Når du dypper mad i varme saucer, olie og dip, kan indholdet i fonduegryden skumme og sprøjte voldsomt. **Tilberedning af fondue med olie og olieholdige dip: Fyld ikke mere end 500 ml i.** Dup våd mad tør, og optø frossen mad, før den dyppes.

Sørg for ikke at spilde eller hælde væske på apparatet. Hvis der løber store mængder væske ud og ind i apparatet, skal du straks dreje begge kontrolknapper mod uret til stop, trække stikket ud og lade apparatet køle helt ned. Tør og rengør derefter apparatet (se: 'Pleje og rengøring'). **Forsøg IKKE at tørre væsker op, der er spildt i raclette-niveauet under drift, eller mens apparatet stadig er varmt, for at undgå alvorlige forbrændinger og risiko for elektrisk stød!**


Pas på varmt kondensvand, stænk og damp, når du åbner låget. Hold altid tilstrækkelig afstand til grillpladen med hænder, arme og ansigt, også selvom grillpladen ikke er i brug. Pas på stænk af kondensvand, saft og fedt, når du bruger fondue- og grillfunktionen på samme tid. **Beskyt om nødvendigt hænder, arme og værdifuldt tøj med egnede ovnhandsker.**

Læg ikke for store stykker mad i fonduegryden, som kan rage ud over kanten.

1. Forbered din mad: Fjern alle uspiselige dele, og skær maden i 2 cm store tern eller strimler. Optø evt. frosne ingredienser, og dup vådt foder tørt inden tilberedning.
2. Fyld de ønskede ingredienser med en tilstrækkelig mængde væske i fonduegryden op til den maksimale kapacitet på 1,3 liter eller ca. 1/2 liter, hvis du tilbereder fondue med olie eller olieholdige saucer.
3. Sæt folkeholderen ind i fonduegryden, og læg låget på. Når du lukker fonduegryden med låget, sparer du energi, og indholdet i fonduegryden opvarmes hurtigere.
4. Gør apparatet klar til brug (se: 'Gør klar til brug'). Selv om du ikke ønsker at bruge grillpladen, skal du sørge for, at grillpladen er monteret korrekt på apparatet.
5. Placer fonduegryden på fonduepladen inden for åbningen i midten af grillpladen.
6. Drej fondueknappen (venstre knap) med uret, indtil den ønskede temperatur vises på LCD-displayet (se: "Tips til at opnå de bedste resultater"). Fonduepladen begynder at varme med det samme.

BEMÆRK

Brug kun lave temperaturindstillinger til opvarmning af dip og saucer, der er følsomme over for varme (f.eks. ostedip eller chokoladesauce). Ellers kan saucerne blive overophedede. Til forvarmning af ufølsomme saucer kan du starte med maksimal temperaturindstilling og derefter vælge den ønskede temperatur. Vi anbefaler, at man har en almindelig gaffel ved hånden for at fjerne eventuelle madrester, der er faldet af fonduegaflen under tilberedningen.

 **ADVARSEL** - Når du tager låget af fonduegryden, skal du være opmærksom på damp, der slipper ud, og varmt kondensvand, der kan dryppe fra låget og forårsage skoldning. Når grillpladen er varm, kan kondensvandet sprøjte kraftigt, når der dryppes væske på den. Hold desuden altid hænder og arme i tilstrækkelig afstand til grillpladen, når du rækker ud efter fonduegryden. Før du tager fonduegafterne op af fonduegryden, skal du kontrollere, om håndtagene på fonduegafterne er varme. Husk, at de medfølgende fonduegafler er spidse.

7. Så snart den ønskede temperatur er nået, skal du forsigtigt løfte låget af og begynde at tilberede din mad. Til det formål skal du stikke hul på maden med de medfølgende fonduegafler. Læg derefter forsigtigt maden ned i fonduegryden, og hæng fonduegafterne, der holder maden, i den indbyggede gaffelholder.
8. Lad maden koge til den ønskede tilberedning. Hold derefter tilstrækkelig afstand til grillpladen, sørg for, at fonduegrejets håndtag ikke er varme at røre ved, og tag maden ud.

GRILLING

 **ADVARSEL** - Grillpladen vil være meget varm under brug og endda et stykke tid efter brug. **Rør IKKE ved grillpladen med hænder eller arme eller andre varmefølsomme genstande.** Især når der lægges mad på den forvarmede grillplade, kan der desuden sprøjte varmt fedt og saft ud af apparatet. Sørg altid for, at tilstedeværende personer holder tilstrækkelig afstand til apparatet under brug. Anbring ikke sarte genstande direkte i nærheden af apparatet. Der kan gå ild i maden, hvis den bliver overophedet! **Lad ikke maden brænde fast på den varme grillplade.**

Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande sammen med grillpladen for at undgå skader på non-stick-belægningen. Du må ikke skære, stikke eller ridse i grillpladen. Fjern altid maden fra grillpladen, før du skærer eller stikker i den. Brug kun køkkenredskaber af varmebestandig plast eller træ til at håndtere maden på grillpladen (f.eks. den medfølgende grillspade. Fonduegafler egner sig ikke til at blive brugt på grillpladen!

1. Forbered din mad. Fjern alle uspiselige dele (f.eks. knogler, skind, stilke). Lad frossen mad varme op til stuetemperatur. Dup tørt vådfoder.
2. Gør apparatet klar til brug (se: 'Klargøring til brug').
3. Før du lægger maden på grillpladen, skal du indstille raclette-reguleringshjulet til den maksimale temperatur (drej det højrehåndede reguleringshjul med uret til anslag) og forvarme grillpladen i ca. 10 minutter.
4. Drej på racletteknappen, indtil den ønskede temperatur vises på displayet (se: 'Tips til det bedste resultat'). Vær opmærksom på stænk, og læg den mad, der skal tilberedes, på grillpladen.
5. Vend eventuelt maden i tide med egnede grillredskaber af træ eller varmebestandig plast.

BRUG AF RACLETTE-FUNKTIONEN



ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER - Vær altid opmærksom på, at apparatets ydre bliver meget varmt under drift. Rør kun ved apparatet og dets dele og tilbehør ved kontrolknapperne og/eller håndtagene for at undgå skader. **Ved forvarmning af racletteskålene på grillpladen kan selv håndtagene på racletteskålene blive varme.** Beskyt om nødvendigt dine hænder med egnede varmebestandige handsker.

Håndter raclettefadene med forsigtighed! **Undgå at røre ved grillpladen med hånden eller armen, når du håndterer raclettefadene.**

Overfyld ikke raclettefadene. Indholdet i raclettefadene må ikke røre bunden af grillpladen. Ellers kan din mad blive brændt eller endda bryde i brand!

Spild ikke indholdet af raclettefadene i eller på apparatet. Væsker kan sprøjte voldsomt, hvis de spildes på den varme grillplade. Hvis der desuden løber store mængder væske ud på raclette-niveauet, skal du straks dreje begge kontrolknapper mod uret til stop, tage stikket ud og lade apparatet køle helt ned. Tør og rengør derefter apparatet (se: 'Pleje og rengøring'). **Forsøg IKKE at tørre væsker op, der er spildt i raclette-niveauet under drift, eller mens apparatet stadig er varmt, for at undgå alvorlige forbrændinger og risiko for elektrisk stød!**


Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande sammen med raclettefadene eller i raclette-niveauet for at undgå skader på non-stick-belægningen.

BEMÆRK

På grund af grillpladens varmestråling opvarmes raclettefadene forsigtigt og holdes varme inden for raclette-niveauet. For at opvarme ufølsomme saucer i raclettefadene kan du dog placere de passende raclettefade på grillpladen. **For at undgå overløb skal du holde øje med det og fjerne raclettefadene fra grillpladen i tide.** Delikat mad bør kun opvarmes langsomt ved at placere den i raclette-niveauet.

1. Gør apparatet og maden klar til tilberedning (se: 'Klargøring til brug').
2. Til forvarmning af grillpladen vælges den maksimale temperatur for grillpladen via raclette-reguleringshjulet (drej højrehåndsreguleringshjulet med uret til stop).
3. Under forvarmningen kan du fordele ingredienserne i raclettefadene. For at undgå overløb og spild: Fyld raclettefadene op til maksimalt 3/4 til kanten. Sørg for, at maden ikke stikker ud over kanten på raclettefadene. Undgå altid at overfylde raclettefadene.
4. Efter ca. 10 minutters forvarmning skal du dreje racletteknappen tilbage til den ønskede indstilling, og undgå at spilde indholdet, mens du sætter raclettefadene ned i raclette-niveauet. Ved opvarmning af ufølsom mad kan du placere raclettefadene på grillpladen kortvarigt til forvarmning. Derefter er det bedst at holde maden varm, indtil den skal bruges i raclette-niveauet.

EFTER BRUG

 **ADVARSEL** - Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tilsluttet strømforsyningen. Selv nogle minutter efter slukning er apparatet stadig varmt. Sluk altid for apparatet (LCD-displayet er mørkt), tag stikket ud, og lad det køle af, før du fjerner grillpladen, og før du fjerner kødsaft og fedt fra grillpladen. **Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er inden for små børns rækkevidde.**

Fjern altid fonduegryden fra apparatet, før du flytter det!

1. Umiddelbart efter at du er færdig med at lave mad, skal du dreje begge kontrolhjul mod uret til stop. LCD-displayet bliver mørkt. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern eventuelle rester fra apparatet. Du kan dog lade fonduegryden stå på fonduetallerkenen, mens apparatet køler ned.
3. Lad apparatet køle af, før du fjerner eventuel saft fra grillen og fjerner grillpladen. Fjern altid fonduegryden, før du flytter og rengør apparatet.
4. Rengør altid apparatet og alt brugt tilbehør efter brug (se: 'Pleje og rengøring'). Lad ikke fødevarer tørre på apparatet eller nogen del af det.

LØSNING AF PROBLEMER

De fleste problemer under brug kan nemt løses. Brug tipsene i den følgende tabel som en hjælp.

Problem	Årsag	Den nemme løsning
Der er usædvanlige lyde, når apparatet varmer op eller køler ned.	På grund af temperaturændringer udvider eller trækker apparatets dele sig sammen.	Det er helt normalt. Der er ingen grund til bekymring.
Apparatet er tilsluttet strømforsyningen, men LCD-displayet er mørkt og/eller Begge varmeelementer (grillplade og fondueplade) virker ikke.	Apparatet er ikke strømførende.	Når du bruger en forlængerledning, skal du kontrollere de elektriske forbindelser. Kontrollér, om den anvendte stikkontakt er strømførende, og om forlængerledningen fungerer korrekt, ved at tilslutte en lampe via forlængerledningen.
	Begge varmeelementer er slukket.	Tænd for mindst ét varmeelement ved at dreje kontrolhjulet med uret.
	Af hensyn til din sikkerhed og for at spare energi slukker apparatet automatisk efter 2 timers drift uden nye indstillinger.	Drej på en kontrolknap for at tænde for apparatet igen (se: 'Egenskaber ved dit nye raclettesæt / Automatisk slukning').
	Grillpladens elektriske forbindelse er ødelagt.	Tjek følgende punkter, og fjern problemet. — Er grillpladen monteret plant og uden at vakle på apparatet? — Er grillpladens elektriske stifter sat korrekt i grillpladens strømstik? — Er der korrosion eller forurening på grillpladens stifter? I så fald skal du rengøre stifterne omhyggeligt. Stifterne skal være glatte og rene. — Er grillpladens stifter bøjedede? Udskift grillpladen, hvis stifterne er korroderede eller bøjedede. Tag kontakt til din leverandør.

	Der opstod en fejlfunktion.	Træk straks stikket ud af stikkontakten . Sørg for, at der ikke er væsker i raclette-niveauet. Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer i grillpladens stikkontakt. Lad apparatet køle af i mindst 1 time. Prøv derefter igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter for at få det undersøgt og repareret.
Problem	Årsag	Den nemme løsning
Fonduepladen er varm, men grillpladen forbliver kold og/eller Fonduetallerkenen er ikke lige i midten af åbningen i grillpladen, og/eller grillpladen er vippet.	Grillpladen er slukket.	For at tænde for grillpladen skal du dreje den højre racletteknop med uret, indtil den ønskede temperatur vises i højre side af displayet ("RACLETTE").
	Stifterne på grillpladen er ikke sat korrekt i grillpladens strømstik og grillpladens støtte.	Når du monterer grillpladen, skal du sørge for at sætte de elektriske stik i bunden af grillpladen i grillpladens strømstik. Indsæt desuden de to små stifter på den modsatte side af grillpladen i de tilsvarende huller på toppen af grillpladens støtte. Når grillpladens stifter er sat korrekt i, skal du forsigtigt skubbe grillpladen helt ned.
	Grillpladen er monteret i en forkert retning.	Ved montering af grillpladen skal de elektriske stifter, der tydeligt stikker ud i bunden af grillpladen, være på samme side som grillpladens strømstik, der stikker ud af huset (venstre side). Drej grillpladen 180°.
	Grillpladens elektriske stifter er bøjedede eller beskadigede.	Udskift grillpladen, hvis tappene er beskadiget på nogen måde. Kontakt din leverandør.
Grillpladen kan ikke monteres stabilt på apparatet og vakler.	Grillpladen er ikke monteret korrekt.	Når du monterer grillpladen, skal du sørge for at sætte de elektriske stik i bunden af grillpladen i grillpladens strømstik. Indsæt desuden de to små stifter på den modsatte side af grillpladen i de tilsvarende huller på toppen af grillpladens støtte. Når grillpladens stifter er sat korrekt i, skal du forsigtigt skubbe grillpladen helt ned.
	Grillpladen er forvredet.	Udskift grillpladen. Kontakt din leverandør. Placer ikke tunge genstande på grillpladen. Håndter altid grillpladen med forsigtighed.

	De elektriske stifter på grillpladen er bøjedede.	Udskift grillpladen, hvis tappene er beskadiget på nogen måde. Kontakt din leverandør. Du må ikke Placer tunge genstande på grillpladen. Håndter altid grillpladen med forsigtighed.
	Fremmedlegemer sidder fast i stikkontakten eller holderen.	Fjern eventuelle forhindringer.
Problem	Årsag	Den nemme løsning
Under drift opstår der en brændt lugt, og/eller der kommer lidt røg ud.	Apparatet opvarmes for første gang.	Det er normalt og ufarligt. Der er ingen grund til bekymring (se: 'Første opvarmning').
	Maden er overophedet på grillpladen.	Sørg for at fjerne selv rester i tide fra apparatet for at undgå, at de brænder på. Rengør apparatet grundigt, og fjern evt. fastbrændte madvarer (se: 'Pleje og rengøring').
	Noget væske løb ud af fonduegryden og er brændt fast på fonduetallerkenen.	Overfyld ikke fonduegryden. Den maksimale påfyldningsvolumen er 1,3 liter. Efter påfyldning skal du sørge for, at fonduegryden er ren og tør udvendigt, før du placerer den på fonduetallerkenen. Når du laver fondue med olie, må du kun fylde maks. 500 ml i fonduegryden for at undgå overløb. Rengør apparatet grundigt, og fjern evt. fastbrændt mad (se: 'Pleje og rengøring').
	Maden i raclettefadene rørte ved bunden af grillpladen.	Undgå altid at berøre bunden af grillpladen med fødevarer eller fremmedlegemer, når du håndterer raclette-retterne, da varmeelementerne i bunden af grillpladen er meget varme under drift. Rengør apparatet grundigt, og fjern evt. fastbrændte madvarer (se: 'Pleje og rengøring').
	Der opstod en fejlfunktion.	Træk straks stikket ud, og lad apparatet køle af under nøje overvågning. Kontakt et autoriseret servicecenter for undersøgelse og reparation.
	Der samler sig væske under apparatet eller i raclette-niveauet.	Fonduegryden er overfyldt.

	Væsken i fonduegryden løb ud på grund af opskumning.	Tag straks stikket ud, og lad apparatet køle af . Tør alle dele af apparatet af, før du bruger det igen. Undgå at vælge for høje temperaturværdier for fonduepladen. Fyld fonduegryden med maks. 500 ml, når du bruger væsker, der kan skumme kraftigt (f.eks. varm olie). Nedsenk kun maden forsigtigt for at undgå overløb.
	Der er blevet spildt væske, da raclettefadene blev flyttet.	Tag straks stikket ud, og lad apparatet køle af . Tør alle dele af apparatet af, før du tager det i brug igen. Håndter altid raclettefadene med forsigtighed, når de er fyldt med flydende væsker.
Problem	Årsag	Den nemme løsning
	Der blev samlet for meget væske på grillpladen under tilberedningen, og den løb ned over kanten på grillpladen.	Nogle fødevarer afgiver meget væske, når de opvarmes (f.eks. frugt). Desuden dækkes frosne madvarer hurtigt af et tykt lag rim og is, når de tages ud af fryseren. Tø frosne madvarer op, og dup meget våde madvarer tørre, før du griller.
Grillpladens strømudtag bliver usædvanligt varmt under brug.	Grillpladens elektriske forbindelse er fugtig, forurenede, beskadiget eller korroderet.	Træk straks stikket ud, og lad apparatet køle af . Kontrollér grillpladens stikkontakt og de elektriske stifter på grillpladen. Disse dele skal altid være tørre, glatte og rene. Brug ikke apparatet, hvis den elektriske forbindelse på nogen måde er beskadiget eller ude af drift! Kontakt et autoriseret servicecenter for undersøgelse og reparation.
Grillpladen sidder fast i stikkontakten og/eller holderen og kan ikke fjernes.	Du vippede grillpladen, mens du forsøgte at trække den op og ud af strømstikket og holderen.	Hold altid grillpladen vandret, og træk den lodret opad for at fjerne den fra apparatet.
	Grillpladens stifter sidder fast i stikkontakten eller holderen.	Hold altid grillpladen i vater, og træk den lodret opad for at fjerne den fra apparatet. Måske er du nødt til at holde apparatets hus nede, mens du forsigtigt løsner grillpladen fra strømforsyningen. sokkel eller støtte. Prøv derefter igen. Kontrollér, om grillpladens stifter er forurenede. Rens om nødvendigt pindene forsigtigt. Efterlad ikke tørre madrester på grillpladen. dele af apparatet.

Grillpladens stifter er korroderede eller bøjedede.

Hvis stifterne er korroderede eller bøjedede, skal du udskifte grillpladen. Tag kontakt til din leverandør. Håndter grillpladen med forsigtighed. Anbring ikke noget tungt genstande på grillpladen. Brug ikke vold.

PLEJE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL - Tæt opsyn er påkrævet, hvis apparatet eller en del af det er inden for små børns rækkevidde! Apparatet er meget varmt under drift og selv nogle minutter efter slukning. Drej altid begge kontrolknapper mod uret til stop (LCD-displayet bliver mørkt), tag derefter stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af (lunkent), før du flytter eller rengør apparatet, og før du fjerner grillpladen og/eller eventuelle safter fra grillpladen.

⚠ ADVARSEL - Nedsenk ikke apparatets kabinet eller netledningen i vand eller andre væsker, og spild eller dryp ikke væsker på kabinettet. Anbring ikke huset eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.

⚠ FORSIGTIG - Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. grillrens, blegemiddel), rengøringspulver, kemikalier eller hårde eller skarpe genstande til at rengøre apparatet, da det kan påvirke eller beskadige overfladerne, især non-stick-belægningen. Brug ikke hårde eller kantede genstande til at rengøre apparatet.

Rengør altid apparatet efter hver brug for at forhindre, at madrester tørrer ind på overfladerne og brænder fast, forkuller eller endda bryder i brand ved næste brug. Efterlad aldrig tørre madvarer på apparatet eller dele af det.

Følgende dele og tilbehør til apparatet tåler opvaskemaskine: grillplade, grillspade, raclettefad, fonduegryde, låg, foldeholderindsats, fonduegaffler.

BEMÆRK

Grillpladen er lettere at rengøre, når den er lunken.

1. Sluk for apparatet (drej begge kontrolknapper mod uret til stop), og tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle tilstrækkeligt ned.
2. Fjern og tøm fonduegryden og alle raclettefade.


BEMÆRK

Genstridige rester på overfladerne af de aftagelige dele kan fjernes ved at lægge delene i blød i varmt opvaskevand før rengøring. Bortskaf fedt og kødsaft som kompost eller i en lukket beholder sammen med husholdningsaffaldet. **Hæld ikke fedt, juice eller sovs i vasken for at undgå tilstopning af udløbsrøret.**


3. Sørg for, at den resterende saft på grillpladen ikke bliver spildt, når du fjerner grillpladen. Når du skal fjerne grillpladen fra apparatet, skal du trække grillpladen lodret opad, mens du holder den i vater. Måske er du nødt til at

Løsn først grillpladen forsigtigt fra grillpladens strømstik og stik. Det er dog vigtigt at holde grillpladen i vater, når du fjerner den. Ellers kan grillpladen sidde fast i stikkontakten eller holderen, og det elektriske stik på grillpladen kan blive beskadiget.

4. Brug en plastik- eller træspatel eller grillspaden til at skubbe saften og de grove madrester af grillpladen.


 **FORSIGTIG** - Håndter altid de elektriske stifter på grillpladen med forsigtighed for at undgå skader.

5. Rengør grillpladen, fonduegryden, fonduegaflerne, foldeholderindsatsen, låget, raclettefadene og grillspaden i varmt opvaskemiddel med en nylonbørste eller en blød svamp. Alternativt kan du rengøre disse dele i en automatisk opvaskemaskine. Misfarvninger på fonduegrydens dele af rustfrit stål kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Efter rengøringen vaskes alle dele grundigt med rent vand.

 **FORSIGTIG** - Sørg altid for ikke at spilde væsker i huset. Dette gælder især for grillpladens strømstik. Grillpladens stikdåse skal håndteres med særlig forsigtighed for at undgå skader.

6. Tør raclette-niveauret, fonduepladen, netledningen og husets yderside omhyggeligt af med en blød klud, der er fugtet med lidt varmt opvaskevand. Tør derefter af med en blød klud fugtet med rent vand.
7. Tør apparatet og alle dets dele og tilbehør grundigt. Lad det derefter tørre naturligt i 1/2 time, hvor apparatet og alle dele er **uden for små børns rækkevidde**.

OPBEVARING

 **ADVARSEL** - Sluk altid for apparatet (LCD-displayet er mørkt), tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle tilstrækkeligt af, når det ikke er i brug, og før du rengør eller flytter det. Lad ikke netledningen hænge ned, når du flytter eller opbevarer apparatet.

Placer altid apparatet på en stabil, ren og tør overflade, hvor det er beskyttet mod frost og utilladelig belastning (mekanisk eller elektrisk stød, varme, fugt), hvor det er uden for **små børns rækkevidde**, og hvor det ikke kan falde ned. **Anbring ikke hårde eller tunge genstande på apparatet**, da det kan beskadige non-stick-overfladerne og forårsage forvrængning af grillpladen.

Når du flytter eller løfter apparatet, skal du **altid** gribe fat i begge sider af apparatet ved hjælp af håndteringsrillerne i bunden af huset.

Håndter altid netledningen med forsigtighed. Ledningen må **aldrig** knyttes, snos eller klemmes. Træk eller spænd ikke i ledningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle tilstrækkeligt af. Rengør apparatet i henhold til anvisningerne i afsnittet "Pleje og rengøring".
2. Sørg for, at grillpladen er monteret korrekt ved stikkontakten og holderen.
3. Sådan bærer du apparatet: For at undgå at snuble over netledningen skal du holde netledningen i den ene hånd, mens du holder apparatet i håndteringsrillerne på begge sider af huset. Placer apparatet på en tilstrækkelig, stabil og ren overflade.
4. Sæt foldeholderen ind i fonduegryden, og læg låget på. Placer fonduegryden på fonduepladen i midten af apparatet. Placer raclettefadene og grillspaden i raclette-niveauet eller på grillpladen.
5. Fonduegaflerne skal pakkes ind i et rent klæde, så man ikke kommer til at røre ved spidserne af fonduegaflerne. Indpakket i et klæde kan du også opbevare fonduegaflerne på grillpladen.
6. Læg netledningen løst ved siden af apparatet eller på grillpladen.

VIGTIGT - Det er et godt råd at opbevare tilbehøret sammen med apparatet. Brug ikke nogen af apparatets dele eller tilbehør til formål, der ikke er beskrevet i dette hæfte. Brug ikke dele eller tilbehør til andre apparater.

NOTER TIL BORTSKAFFELSE



Bortskaffelse af apparatet og emballagen skal ske i overensstemmelse med de tilsvarende lokale bestemmelser og krav til elektriske apparater og emballage. Kontakt venligst dit lokale bortskaffelsesfirma.

Bortskaf ikke elektriske apparater som usorteret kommunalt affald, brug separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om de tilgængelige indsamlingsystemer. Hvis elektriske apparater bortskaffes på lossepladser eller affaldsforbrænding, kan der sive farlige stoffer ned i grundvandet eller ud i luften, så de kommer ind i fødekæden og skader dit helbred og dit velbefindende samt forgifter flora og fauna. Når du udskifter gamle apparater med nye, er sælgeren lovmæssigt forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse, i det mindste gratis.

INFORMATION OG SERVICE

Se www.gastroback.de for yderligere information.

For teknisk support bedes du kontakte Gastroback Customer Care Center via telefon: +49 (0)4165/22 25-0 eller e-mail info@gastroback.de.

Se vores hjemmeside for at få en kopi af denne brugsanvisning i pdf-format.

GARANTI

Vi garanterer, at alle vores produkter er fejlfri på købstidspunktet. Eventuelle påviselige produktions- eller materialefejl vil blive udelukket fra ethvert yderligere krav og inden for 2 år efter køb af apparatet repareret eller udskiftet gratis. Der er intet garantikrav fra køberen, hvis skaden eller defekten på apparatet er forårsaget af u hensigtsmæssig behandling, overbelastning eller installationsfejl. Garantikravet bortfalder, hvis der er tale om teknisk indgriben fra en tredjepart uden skriftlig aftale. Køberen skal fremvise salgssedlen for at gøre sit krav gældende og skal bære alle omkostninger og risici i forbindelse med transporten.

Begrænset brug af dette apparat til kommercielle, handelsmæssige eller industrielle formål i områder som f.eks. personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, bondegårde, af kunder på hoteller, moteller og andre boligområder samt i bed and breakfast-miljøer.

BEMÆRK

Kunder fra Tyskland og Østrig: For reparation og service bedes du sende Gastroback-produkter til følgende adresse:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Tyskland. Kunder fra andre lande: Kontakt venligst din forhandler.

Vær opmærksom på, at vi ikke kan betale for modtagelsen. Indsendelse af apparater: Sørg for at pakke apparatet klar til forsendelse uden tilbehør. Vedlæg kvitteringen og en kort fejlbeskrivelse. Behandlingstiden efter modtagelse af det defekte apparat vil være ca. 2 uger; vi informerer dig automatisk. Efter garantiperioden bedes du sende defekte apparater til den angivne adresse. Du vil få et gratis tilbud og kan derefter beslutte, om vi skal reparere apparatet til de eventuelt påløbne omkostninger, sende det defekte apparat gratis tilbage eller bortskaffe apparatet gratis.

Apparatet er beregnet til husholdningsbrug og egner sig IKKE til kommerciel, industriel eller erhvervs mæssig brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat på nogen anden måde eller til noget andet formål end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug betragtes som utilsigtet brug eller misbrug og kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader. Køberen har intet garantikrav, hvis der opstår skader som følge af utilsigtet brug.

GASTROBACK GmbH

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