

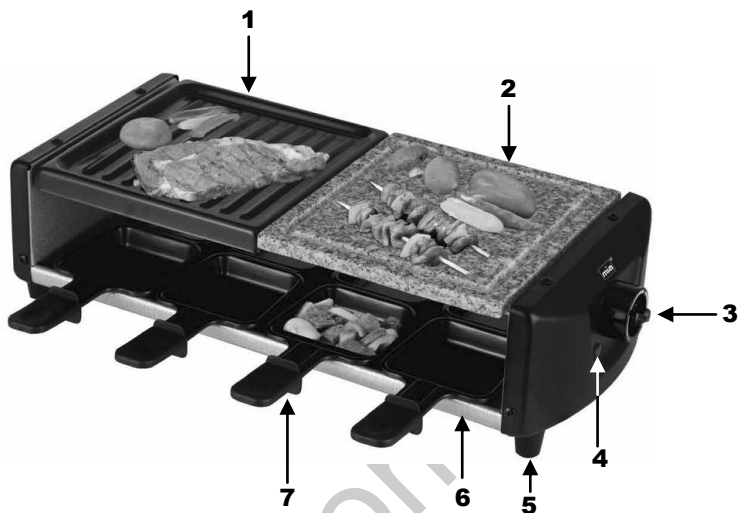


»Swiss Raclette«

- D** Raclette- & Barbecuegrill mit Grillplatte und -stein
GB Raclette & barbecue grill with grill plate and stone
I Grill per raclette e barbecue con piastra per griglia
e piastra di cottura in pietra

Type RG 8388N

Beschreibung / Description / Descrizione



D Beschreibung

- 1 Grillplatte
- 2 Grillstein
- 3 Temperatur-Drehregler
- 4 Kontrolllampe
- 5 Standfuß
- 6 Reflektorplatte (Pfännchen-Ablage)
- 7 8 Raclette Pfännchen

GB Description

- 1 Grill plate
- 2 Grill stone
- 3 Temperature control
- 4 Control lamp
- 5 Stand foot
- 6 Reflector plate (pan deposit)
- 7 8 Raclette pans

I Descrizione

- 1 Piastra per griglia
- 2 Piastra cottura in pietra
- 3 Piedino
- 4 Spia di controllo
- 5 Selettore girevole di temperatura
- 6 Lastra riflettente (ripiano padelline)
- 7 8 padelline per raclette

Raclette- & Barbecuegrill mit Grillplatte und Grillstein

RG 8388N »Swiss Raclette«

D

Inhalt

Beschreibung	2
Sicherheitshinweise.....	3
Lieferumfang.....	5
Vor dem ersten Gebrauch.....	5
Hinweise zum Gebrauch des Grillsteins.....	5
Inbetriebnahme des Grills.....	5
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung.....	7
Technische Daten.....	7
Entsorgung.....	7
Garantiebedingungen.....	8

Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut. Bewahren Sie diese zusammen mit dem Garantieschein und dem Kaufbeleg auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie auch diese Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist zum Grillen von Würstchen, Fleisch etc. und für Raclette zu verwenden. Das Gerät ist für den privaten Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

- Das Gerät muss stets an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden, da dies Brandgefahr verursachen kann.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.



- **ACHTUNG! Das Gerät nicht verwenden wenn:**
 - es Funktionsstörungen aufweist
 - es heruntergefallen ist, oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder Kabel hat
- Ein beschädigtes Kabel darf nur von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden,

um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden. Schrauben Sie das Gerät niemals selbst auf, für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).

(*Fachmann: anerkannter Kundendienst des Herstellers, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.



- **Vorsicht! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug!** Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nie ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
 - Gefahr durch heiße Geräteteile und bei Betrieb entweichenden heißen Dampf.
 - Gefahr durch elektrischen Strom.
- Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



- **Achtung Stromschlaggefahr! Das Gerät, der Schalter, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.**
 - Tauchen Sie die Gerät und Netzkabel nie in Wasser oder in andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck.
 - Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder auf nassem Untergrund stehend.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund.



- **Achtung Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß! Berühren Sie nie heiße Teile des Gerätes wie Grillplatte, Grillstein, Raclette-Pfännchen, Reflektorplatte oder Gehäuse. Benutzen Sie Topfhandschuhe.**



- **Achtung! Hitzeentwicklung und Brandgefahr!** Achten Sie bei Gebrauch auf genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Hängeschränken und Gegenständen in der Umgebung. Vermeiden Sie, dass die heißen Teile des Gerätes mit leicht entflammablem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Herd, offene Flamme).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
- **Der Netzstecker ist zu ziehen:**
 - bei Störung während des Gebrauchs
 - vor jeder Reinigung und Pflege
 - nach jedem Gebrauch
- Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen grundsätzlich den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nicht am Kabel anfassen, um Beschädigungen am Netzkabel auszuschließen.
- Gerät niemals am elektrischen Kabel tragen. Kabel nicht knicken, nicht um das Gerät wickeln. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das elektrische Kabel nicht beschädigt ist.

Lieferumfang

- Grillgerät
- Grillplatte
- Grillstein
- 8 Raclettepfännchen
- 8 Holzspatel
- Bedienungsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
- Setzen Sie die Grillplatte, den Grillstein und die Pfännchen passend auf das Trägergestell auf.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf Vollständigkeit des Lieferumfangs.
- Stellen Sie das Gerät stets auf einen ebenen, trockenen Untergrund.
- Reinigen Sie den Grill wie in „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beschrieben.
- Beim ersten Gebrauch können durch das Verbrennen von Schutzfetten Rauch und Gerüche entstehen. Das Gerät sollte deshalb einige Minuten ohne Nahrungsmittel aufgeheizt werden (den Raum während dieses Vorganges lüften).
- Dieses Gerät ist ein Elektrogrill. Benutzen Sie nie Holzkohle oder andere brennbare Materialien mit dem Gerät.

Hinweis zum Gebrauch des Grillsteins

- **Vorsicht, der Grillstein ist schwer! Achten Sie darauf dass er nicht herunterfällt um Verletzung, Bruch und Schaden zu vermeiden.**
- **Der Grillstein kann anfänglich etwas trocken sein und daher spröde. Er könnte deshalb bei Falschbehandlung, wie zu schnellem Aufheizen oder Kontakt mit kaltem Wasser während er stark erhitzt ist, Sprünge oder Risse bekommen. Er sollte daher mit Vorsicht behandelt werden.**
- **Fetten Sie den Grillstein vor jedem Gebrauch ein.** Legen Sie ihn erst danach auf das Trägergestell. Heizen Sie ihn zunächst nur mit halber Temperatur langsam auf. Schalten Sie erst nach ca. 10 Minuten auf Stufe MAX. Durch das Einfetten und das langsame Erhitzen können Sie Beschädigungen am Grillstein vermeiden. Beachten Sie auch die Pflegehinweise in Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“.
- **Hinweis:** Steinbruch ist von der Garantie ausgenommen. Ersatzsteine können beim Hausgeräte Kundendienst nachgekauft werden.

Inbetriebnahme des Grills



Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß! Berühren Sie keine heißen Teile des Gerätes wie Grillplatte, Grillstein, Reflektorplatte oder Gehäuse. Benutzen Sie Topfhandschuhe um Verbrennungsrisiken zu vermeiden.



Vorsicht! Beim Grillen entsteht heißer Dampf!



Achtung Hitzeentwicklung und Brandgefahr! In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln und Gardinen oder Küchentüchern ein.



Vorsicht! Öl- und Fetzzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs des Gerätes.

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. die Grillflächen oder das Gehäuse) berührt.

VERWENDUNG VON GRILLSTEIN UND GRILLPLATTE

- Vor Gebrauch bestreichen Sie den Grillstein, die Grillplatte und die Raclette-Pfännchen mit etwas Öl. Stellen Sie den Drehregler zum Aufheizen zunächst auf halbe Temperatur. Gerät nun ca. 10 Minuten aufheizen. **Bitte Beachten: Mit Grillstein darf das Gerät wegen der Beschaffenheit des Grillsteines nur langsam aufgeheizt werden.** Siehe auch „Hinweis zum Gebrauch des Grillsteins“. Nach dem Aufheizen kann der Drehregler auf Stufe MAX gestellt werden. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Stufe erreicht.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf die Grillplatte bzw. den Grillstein. Legen Sie keine Alufolien oder andere Gegenstände auf die Grillplatte bzw. den Grillstein.
- Die Garzeit hängt von der Art des Grillgutes, der Menge, der Beschaffenheit und dem gewünschten Garzustand ab. Sie sind nach eigenen Erfahrungen zu ermitteln.
- Die Kontrolllampe geht während des Grillens an und aus. Dies bedeutet, dass das Gerät abgekühlt ist und erneut aufheizt.
- Die Reflektorplatte unter dem Gerät dient zugleich als Ablage für die Raclette-pfännchen. Vorsicht! Auch die Reflektorplatte wird heiß!

RACLETTE-ZUBEREITUNG

- In den Raclette-Pfännchen können Sie Käse schmelzen, überbacken, tosten, Früchte garen, Spiegeleier braten, Bratkartoffeln zubereiten und vieles andere mehr. Als Beilagen servieren Sie dazu z. B. Saucen und Salate sowie Baguette.
- Das Grillen von Käse ist eine Schweizer Spezialität. **Tipp:** Rechnen Sie pro Person mit 150 bis 250 Gramm Käse, den Sie in Scheiben von ca. 2 mm schneiden. Bereiten Sie Pellkartoffeln vor. Geben Sie ein Stück Käse in die Pfännchen und schieben Sie sie in das Gerät. Der Käse ist je nach Beschaffenheit nach ca. 2-3 Minuten geschmolzen. Sobald der Käse sich goldgelb färbt, ist er fertig zum Verzehr und kann aus dem Pfännchen auf den Teller oder über die Kartoffeln gegeben werden. Sie können den Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Zum Raclette serviert man rohen Schinken, Bündnerfleisch, Zwiebeln und Gurken, sowie trockenen Wein.
- **Hinweis: Die Raclette-Pfännchen sowie die Grillplatte sind antihafbeschichtet. Sie sollten nur Holzspatel zur Entnahme von Grillgut verwenden. Metallschaber können auf der beschichteten Oberfläche der Pfännchen und der Grillplatte Kratzer verursachen und sie dadurch beschädigen.**
- Sie können die Raclette-Pfännchen auf der Reflektorplatte zum Warmhalten abstellen. Vorsicht! Grillplatte, Gehäuse und Reflektorplatte können sehr heiß sein!
- **Nach jedem Gebrauch stets den Drehregler auf Position „OFF“ (Aus) stellen, zur Sicherheit den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung



Vorsicht! Vor dem Reinigen oder Transport grundsätzlich Netzstecker ziehen und Gerät ausreichend abkühlen lassen.



Vorsicht Stromschlaggefahr! Gerät, Kabel und Netzstecker NIEMALS IN WASSER TAUCHEN! Diese Teile nicht in eine Geschirrpülmaschine geben!

- Gerät nur mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich trocknen.
- Benutzen Sie haushaltsübliche Reinigungsmittel bei großer Verschmutzung.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel auf der Geräte-, Pfännchen-, Grillplatten- und Reflektoroberfläche einsetzen! Benutzen Sie keine metallischen oder scharfkantigen Reinigungsgeräte um die Oberflächen nicht zu zerkratzen.
- **Den Grillstein niemals erhitzt in kaltes Wasser geben, er kann dadurch brechen. Lassen Sie den Grillstein vor Reinigung immer ausreichend abkühlen. Der Hersteller empfiehlt, den Grillstein nicht mit Reinigungsmitteln zu behandeln, da er porös ist und Reinigungsmittel eindringen kann. Dies kann den Stein austrocknen und brüchig machen und Auswirkung auf den Geschmack des Grillgutes haben. Reinigen Sie den Grillstein in lauwarmem Zustand nur durch Abreiben mit Salz und spülen Sie ihn dann mit Leitungswasser ab. Danach wieder leicht einfetten damit er nicht brüchig wird.**
- Lassen Sie das Gerät komplett trocknen bevor Sie es erneut benutzen.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel zum Verstauen erst auf, wenn das Gerät komplett abgekühlt ist.
- Bewahren Sie das Gerät nicht neben einem Heizkörper auf. Kunststoffteile könnten beschädigt werden, oder schmelzen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kindersicheren Platz auf.

Technische Daten

220-240V~ 50/60Hz, 1200W

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Das Symbol (s. rechts) auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung erteilt Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.



Garantiebedingungen

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Bei Fragen können Sie sich an unseren Kundendienst wenden:

Hausgeräte Kundendienst

Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21

Service Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unserer Service gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.**

Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit, insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc.
- für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze, Knethaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden,
die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden,
die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig

Technische Änderungen vorbehalten.

Version 07/2011

Contents

Description.....	2
Important safeguards.....	9
Scope of delivery.....	11
Before first use.....	11
Special notes for using the grill stone.....	11
Using your grill.....	12
Cleaning instruction.....	13
Technical data.....	14
Disposal.....	14
Warranty claims.....	14

Important safeguards

To avoid damage or danger by improper use, this instruction manual should be followed and carefully kept. If you give the appliance to another person, also supply them with the instruction for use.

Intended use: This appliance is suited for barbecuing food and melting cheese in the raclette pans. Only use the appliance for domestic purpose - the appliance is not suited for commercial use. Never use the appliance outside. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in these instructions. We will not take the responsibilities for damages or casualties which occur due to nonobservance of this instruction manual.

- Connect this appliance to a plug which is wired according to the regulations (230 V ~AC) only. Before first use ensure that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance.
- Run the cable in a way that nobody can stumble over it or pull on it. Make sure the cord cannot get caught in any way.
- Take care that the cable never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.
- **Do not operate any appliance if:**
 - power cord is damaged
 - In case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner. Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (*) competent qualified electrician to check and repair it.
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) to avoid any danger caused by electric current.



(*)Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.



- **Caution! An electric appliance is no toy!** Never leave the appliance unsupervised when in use. Children are not aware of the danger that can be caused by electrical appliances. Explain to your children all risks which can be caused by electric current:
 - Danger caused by hot parts of the appliance and exhausting hot steam
 - Danger caused by electric currentKeep the appliance at any time out of reach of children or persons who cannot handle electric appliances properly.

- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous - danger of suffocation!



- **Caution! Danger of electric shock!** Appliance, cord and plug should never get into contact with water or any other liquids to avoid the risk of electric shock:
 - never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid
 - the cord should never get wet or get in contact with humid things
 - never use the appliance near a sink, or bathtub to avoid danger of falling into water
 - never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
 - never place the appliance on wet ground



- **Caution! Heat and fire danger!** Never leave the appliance unattended during operation. Keep special care when using oil and fat. **Hot oil and fat can burn easily!** Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if they get overheated. Provide proper ventilation when using the appliance.
- Do not place the appliance next to easily inflammable objects. Make sure the appliance never comes into contact with curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. Always keep enough distance to the walls, furniture curtain or towels.



- **Caution! Danger of burning!** The appliance gets very hot during operation. Only touch the cool touch handles! Never touch hot grill plates, stones other hot parts of the appliance or housing! Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.
- Never move or carry the grill while it is hot. Never move the appliance by pulling the cord.
- Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Only cook consumable food. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- **To avoid damage to the non-stick coating of the plate of the grill never use sharp edged or metallic objects on it. Only use wooden spatula to avoid scratches.**
- Keep the appliance clean as it is in contact with food.
- Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.



- **Caution! Unplug the appliance**
 - when the appliance is not in use
 - before changing accessories or cleaning the appliance
 - if malfunction occurs during use

- To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- After use always switch off, unplug and let the unit cool down.

Scope of delivery

Raclette and barbecue grill
 Grill plate
 Grill stone
 8 Raclette pans
 8 wooden spatulas
 Instructions for use

Before first use

- Remove all packaging components. Check the appliance for completeness.
- Place the appliance on a dry, ant-slip, flat and heat resistant surface.
- Put the grill plate, grill stone and pans onto the grill. Ensure that plate and stone fit properly.
- Run the cable in a way that nobody can catch it in anyway.
- Before using your grill for the first time clean the unit surface plate, stone and pans with moist cloth. See "Cleaning instruction".
- When it is first switched on, the grill may smell and emit some smoke. This is normal and will disappear after a while. Grease that may have adhered to the element during manufacturing to protect the unit is burning off. We therefore recommend that you heat up the grill for a few minutes without any food (ventilate the room during this period). Always preheat your appliance on the middle level during a few minutes before using it.

Special notes for using the grill stone

- **Caution! The grill stone is heavy! Take care not to drop to avoid breakage or injury!**
- The grill stone can be dry and refractory in the beginning. Therefore it must be handled with caution! **Never heat up without greasing before, never heat up too fast. Never immerse in cold water while it is hot!** Otherwise it could break.
- To prepare the grill stone for use first you must grease it to make it more pliable.
- Then put it onto the rack. Heat up slowly for approx. 10 Minutes with little heat (half temperature) and after that turn to MAX heat. By greasing and heating up slowly you can avoid damaging the stone. Please also read the chapter „cleaning instruction“.
- **Note:** Breakage of the grill stone is excluded from warranty. Spare grill stones can be ordered at our service.

Using your grill



Caution! Danger of burning! The appliance gets very hot during operation. During operation of electrical caloric appliances, high temperatures by hot body parts or hot steam are generated, which may cause injuries. Never touch hot parts while the unit is in operation! Only touch the cool touch handles! Never touch hot plates or housing!



Caution! Heat development and fire danger! Never place the appliance next to easily inflammable objects! Always keep enough distance to heat or steam sensitive surface, walls, furniture, curtain.



Caution! Hot oil and fat can burn easily! Keep special care when using oil and fat as oil and fat preparations might catch fire easily if they get overheated. Ensure that the room is ventilated well during use.

Ensure that the cord never comes into contact with hot parts nearby (like grillplate, heating element etc.) to avoid damage and fire danger.

USING THE GRILL PLATE AND GRILL STONE

- Before each use grease the grill plate, grill stone and raclette pans slightly.
- Plug in to a socket nearby. Adjust the desired temperature. The grill starts heating up and the control lamp is illuminated.
- First turn the switch to half temperature position and heat up for approx. 10 minutes.
Note: It is necessary to heat up the grill plate and especially the stone slowly due to the texture of the grill stone. Please see chapter „Special notes for using the grill stone“. After heating up turn the switch into position MAX to reach maximum heat. When the control light turns off, the adjusted temperature level is reached.
- Place the food to be grilled directly onto the grill plate or grill stone. Do not put aluminium foil or other objects as it might be dangerous.
- Grill the food according to your own taste. Grilling time depends on kind, amount and consistence of the food and can be established in your own experience.
- The reflector plate under the heating element can optimise the performance of the grill. You can place the raclette pans there.



- **Caution! The reflector plate also gets hot!**
- The control light sometimes is illuminated, sometimes not during the heating process. When temperature is reached it turns off, when the appliance has cooled down a bit the control light will turn on again to indicate that the appliance will reheat to desired temperature.
- Unplug, switch off and allow to cool down completely after each use.
- Only cook consumable food.

USING THE RACLETTE PANS

- You can also grill and toast in the raclette pans, cook fruit, fry eggs or potatoes and many other foodstuffs. You may serve the grilled meat with different sauces, salad or French baguette.
- Raclette is a typical Swiss dish. You can obtain a good raclette by using original raclette cheese. Take about 150-250 grams for each person. Cut the cheese into

slices (more or less 2 mm thick). Prepare potatoes in their skin, which you will put into a covered bowl or on the grill, in order to keep them warm. Put the raclette grill in the middle of the table. Put the cheese into the raclette pans and place them under the heating tube. The cheese will be melted after 3 or 4 minutes. As soon as the cheese is melted and has a brownish-golden colour, you can serve it as it is on the plates or spread it out on the potatoes. Add some fresh ground black pepper. Raclette is served with raw ham, little onions and pickles, as well as wine.

- **Note:** The Raclette pans and grill plate are non-stick coated. Only use wooden spatulas to remove food from the pans and the plate in order not to scratch or damage the non stick coating. Never use metallic objects with the pans and the grill plate.
- You can place the raclette pans for keeping warm onto the reflector plate under the heating element. **Caution! Grill plate, grill stone, housing, reflector plate and pans get very hot during usage!** Only touch the cool touch handles and always use oven cloth.
- **After use always switch into OFF position, unplug and let the appliance cool down.**



Cleaning instruction



Caution! Danger of electrical shock! Never immerse the unit, cord and plug fully into water. The connector parts must not get wet. Contact of electrical parts with moisture causes short circuit and damage. Never place the appliance or parts of it in an automatic dishwasher. Before cleaning or moving the appliance always unplug and let it cool down!

- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- Wipe the surface and housing of the appliance with a paper towel or a soft cloth only slightly moistened.
- **Never immerse the grill stone into water until it has cooled down completely! Otherwise it could break!** It is recommended not to treat the grill stone with detergents, because it is porous and detergents could intrude into the stone. This could have influence on the taste of the grilled food and also can dry out the stone and cause breakage. Clean the stone when it is cooled down enough by wiping with salt only. Then rinse with clear water and let it dry. For storing also grease it slightly to keep it pliable.
- Do not clean the non-stick coated surface of the grill plate, raclette pans and the surface of the housing with any abrasive scouring pad or steel wool as this will cause damage.
- Let all dry thoroughly. Use a slightly damp cloth with some drops of domestic dish washing detergent for sticking dirt. If necessary clean the grill plate and reflector with soapy water, then wipe and dry thoroughly. The unit must always be completely dry before using again.
- Do not wind the cable around the appliance. Never store the cable before the appliance has cooled down completely.
- Never store the appliance near a heating element, plastic parts could get damaged.
- The appliance must be stored in a dry place which is unapproachable for children.



Technical Data

220-240V~ 50/60Hz, 1200W

Disposal

Notice for environmental: If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (on the right) on the packing is indicating it. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electronical Equipment Directive)



Warranty claims

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance add to your dealer, information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time.

We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and
- in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and
- in case of strange operation conditions as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 07/2011