

## Lieferumfang

- 1 Raclettegrill (mit Fonduetopf)
- 2 Pfännchen, 8×
- 3 Holzspatel, 8×
- 4 Fonduegabel, 8×

# Inhaltsverzeichnis

<b>Lieferumfang</b> .....	<b>3</b>
<b>Allgemeines</b> .....	<b>5</b>
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	5
<b>Zeichenerklärung</b> .....	<b>6</b>
<b>Sicherheit</b> .....	<b>6</b>
Hinweiserklärung .....	6
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	7
<b>Produktbeschreibung</b> .....	<b>13</b>
<b>Erstinbetriebnahme</b> .....	<b>15</b>
Produkt und Lieferumfang prüfen .....	15
Grundreinigung .....	15
Produkt zusammensetzen .....	16
<b>Bedienung</b> .....	<b>17</b>
Aufstellen und anschließen .....	18
Raclette.....	18
Grillen.....	19
Fettfondue .....	20
Brühfondue .....	22
Käsefondue.....	24
Schokoladenfondue.....	25
<b>Störung und Behebung</b> .....	<b>27</b>
<b>Reinigung und Wartung</b> .....	<b>28</b>
Reinigung.....	28
Aufbewahrung.....	30
<b>Technische Daten</b> .....	<b>30</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>30</b>
Verpackung entsorgen.....	30
Produkt entsorgen .....	30
<b>Konformitätserklärung</b> .....	<b>30</b>

## Allgemeines

### Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Raclette-Fondue Mix (im Folgenden nur „Produkt“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Produkt führen.

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

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

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Produkt ist ausschließlich zur Zubereitung von Speisen konzipiert. Dazu werden Lebensmittel in den mitgelieferten Pfännchen bzw. auf der Grillplatte gegart oder sie werden in erhitzte Flüssigkeiten wie z. B. Speisefette getaucht. Außerdem kann das Produkt für ein Käse- oder Schokoladenfondue verwendet werden. Das Produkt ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt. Ein Einsatz im gewerblichen Bereich ist nicht vorgesehen. Darunter fallen auch haushaltsähnliche Anwendungen wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- durch Kunden von Hotels, Motels oder ähnlichen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Produkt ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

## Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Produkt oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“):  
Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt: Das Produkt ist mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform und bei bestimmungsgemäßem und vorhersehbarem Gebrauch sicher.

## Sicherheit

### Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

## Allgemeine Sicherheitshinweise



### Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie das Produkt nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Produkt nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie das Produkt nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Produkts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Produkt nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Tauchen Sie weder das Produkt noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf den Netzstecker geraten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie das Produkt, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie das Produkt nur in Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie das Produkt nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Produkt hineinstecken.
- Wenn Sie das Produkt nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Produkt immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



### **Verletzungsgefahr!**

Eine nicht bestimmungsgemäße oder falsche Verwendung des Produkts kann zu schweren Verletzungen führen.

- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Verwenden Sie den Fonduetopf nur in Kombination mit der Basiseinheit.
- Verwenden Sie die Basiseinheit nur in Kombination mit dem mitgelieferten Fonduetopf.
- Schalten Sie das Fondue-Heizelement erst dann ein, wenn sich der Fonduetopf auf dem Fondue-Heizelement befindet und der Fonduetopf befüllt ist.

**WARNUNG!****Stromschlag- oder Brandgefahr!**

Nicht fachgerechte Modifikationen oder eine unsachgemäße Instandsetzung können die Betriebssicherheit des Produkts beeinträchtigen, was zu einem Stromschlag oder zu einem Kurzschluss und in der Folge zu einem Brand führen kann.

- Nehmen Sie keine Modifikationen am Produkt vor.
- Nehmen Sie keine eigenständigen Reparaturarbeiten am Produkt vor.
- Lassen Sie eine Instandsetzung nur von geschultem Personal vornehmen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In dem Produkt befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

**WARNUNG!****Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).**

- Das Produkt darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Das Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Das Produkt kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren

Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Produkt und der Anschlussleitung fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Lassen Sie das Produkt während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt solange es an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.



**WARNUNG!**

### **Brandgefahr!**

Ein unsachgemäßer Betrieb des Produkts kann zu einem Brand führen.

- Betreiben Sie das Produkt nicht in unmittelbarer Nähe von brennbaren Gegenständen oder entflammaren Stoffen.



**WARNUNG!**

### **Verbrennungsgefahr!**

Teile des Produkts werden während des Betriebs heiß.

- Berühren Sie die heißen Teile des Produkts während des Betriebs nicht mit bloßen Händen.  
Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf heiße Oberflächen gelegt werden, da sie heiß werden können.



- Aufgeheizte Teile und die Oberfläche des Hezelements bleiben auch nach dem Betrieb noch eine Weile heiß. Lassen Sie das Produkt nach dem Betrieb abkühlen, bevor Sie es mit bloßen Händen berühren.



### **Verbrennungsgefahr!**

Wenn Sie Wasser in extrem heißes oder brennendes Speiseöl gießen, kann dies zu einer Verpuffung oder zu einer Fettexplosion führen.

- Gießen Sie kein Wasser in heißes oder brennendes Speiseöl.



### **Verbrühungsgefahr!**

Stark erhitzte Speisefette, stark erhitzte Brühe, geschmolzener Käse, geschmolzene Schokolade und andere unter Hitzeeinwirkung zubereitete Lebensmittel sind sehr heiß. Dies kann bei Hautkontakt oder Kontakt mit dem Mundraum zu Verbrühungen führen.

- Stellen Sie das Produkt für den Betrieb auf einer ebenen und stabilen Fläche ab, um zu verhindern, dass das Produkt umkippt und heiße Flüssigkeiten verschüttet werden.
- Bewegen Sie das Produkt während des Betriebs nicht, um zu vermeiden, dass heiße Flüssigkeit verschüttet wird.
- Vermeiden Sie einen Hautkontakt mit erhitzten Speisefetten und anderen heißen Lebensmitteln.
- Lassen Sie zubereitete Speisen etwas abkühlen, bevor Sie diese verzehren.

## **HINWEIS!**

### **Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

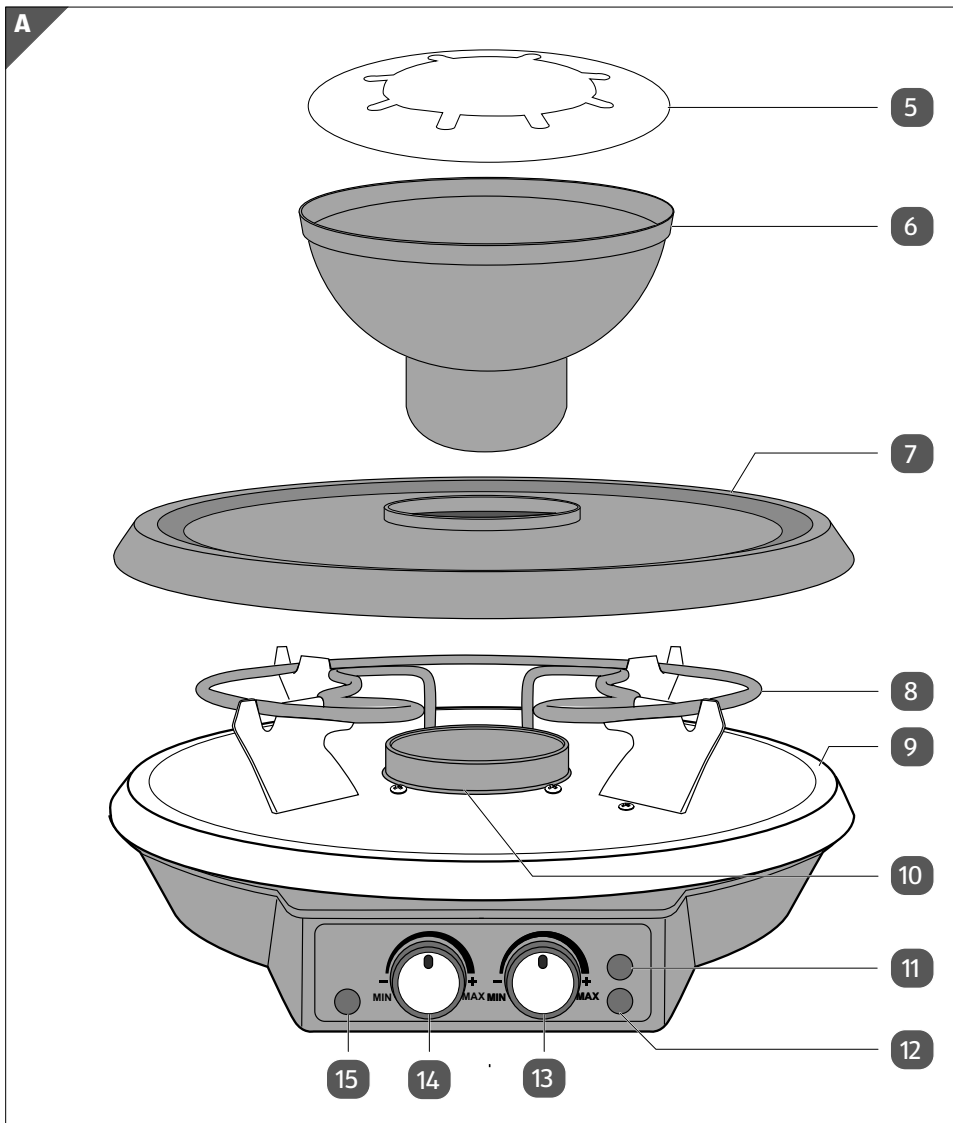
- Stellen Sie das Produkt auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Fläche auf. Stellen Sie das Produkt nicht an den Rand oder an die Kante der Fläche.
- Betreiben Sie das Produkt nur auf einer hitzeunempfindlichen Oberfläche.
- Betreiben Sie das Produkt nicht auf einer unbehandelten Holzfläche.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Kombination mit einem Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie das Produkt nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Stellen Sie das Produkt nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie das Produkt niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Füllen Sie niemals Flüssigkeit in das Produkt.
- Tauchen Sie das Produkt zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Produkt kann sonst beschädigt werden.
- Beachten Sie das Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Geben Sie das Produkt keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Produkts Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Stellen Sie sicher, dass beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile ersetzt werden.

## Produktbeschreibung

Das Produkt ist ein Raclettegrill **1** mit Fonduetopf **6**. Der Raclettegrill kann verwendet werden, um Speisen in den mitgelieferten Pfännchen **2** zuzubereiten. Auf der Grillplatte **7** lassen sich Speisen wie Fleisch oder Gemüse garen. Im Fonduetopf können Speisefette (z. B. Speiseöl) oder Brühe erhitzt werden, um Lebensmittel wie Fleischstücke oder Gemüse durch Eintauchen in die erhitzte Flüssigkeit zu garen. Darüber hinaus gibt noch es die Möglichkeit, das Produkt für ein Käse- oder Schokoladenfondue einzusetzen.

Das Produkt besteht aus einer Basiseinheit **9**, einer Grillplatte und einem Fonduetopf mit einem abnehmbaren Spritzschutzring **5**. Es verfügt über ein Raclette-Heizelement **8** und über ein Fondue-Heizelement **10**. Die Temperatur des Raclette-Heizelements wird über den Raclette-Temperaturregler **14** geregelt, während die Temperatur des Fondue-Heizelements über den Fondue-Temperaturregler **13** verstellt wird.

Das Produkt ist mit drei Kontrollleuchten ausgestattet. Die Betriebskontrollleuchte **15** leuchtet, solange das Produkt an den Netzstrom angeschlossen ist. Die Raclette-Kontrollleuchte **11** und die Fondue-Kontrollleuchte **12** leuchten, wenn das jeweilige Heizelement heizt.



5 Spritzschutzring

6 Fonduetopf

7 Grillplatte

11 Raclette-Kontrollleuchte

12 Fondue-Kontrollleuchte

13 Fondue-Temperaturregler

8 Raclette-Heizelement

14 Raclette-Temperaturregler

9 Basiseinheit

15 Betriebskontrollleuchte

10 Fondue-Heizelement

## Erstinbetriebnahme

### Produkt und Lieferumfang prüfen

#### HINWEIS!

#### Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Produkt schnell beschädigt werden.

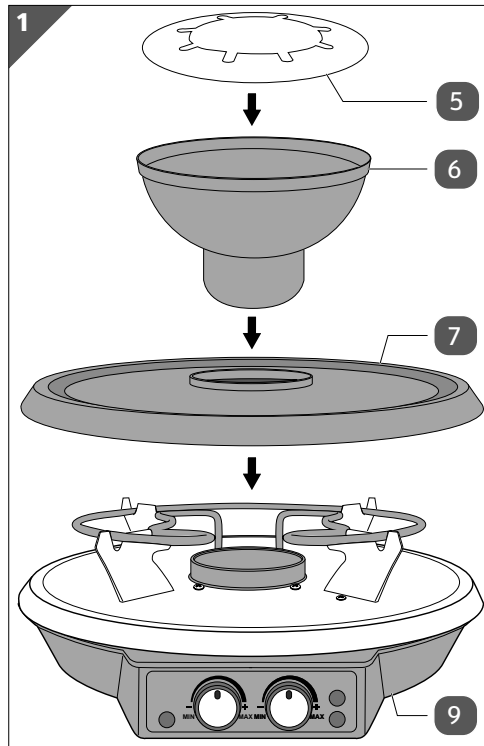
– Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Seite 2**).
3. Kontrollieren Sie, ob das Produkt oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Produkt nicht. Wenden Sie sich wie auf der Garantiekarte beschrieben an den Garantiegeber.

### Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben. Das gilt insbesondere für alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen:
  - Fonduetopf **6**
  - Grillplatte **7**
  - Pfännchen **2**
  - Holzspatel **3**
  - Fonduegabeln **4**
3. Betreiben Sie das Produkt ca. 10 Minuten lang ohne Lebensmittel, um das Produkt von eventuellen Fertigungsrückständen zu befreien.

## Produkt zusammensetzen



1. Stellen Sie die Basiseinheit **9** auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche ab.
2. Setzen Sie die Grillplatte **7** auf die Basiseinheit.
3. Setzen Sie den Fondueopf **6** auf das Fondue-Heizelement **10** der Basiseinheit. Führen Sie den Fondueopf dazu durch die Aussparung in der Mitte der Grillplatte.
4. Setzen Sie den Spritzschutzring **5** in den Fondueopf ein.

## Bedienung



### **Verbrennungsgefahr!**

Teile des Produkts werden während des Betriebs heiß.

- Berühren Sie die heißen Teile des Produkts während des Betriebs nicht mit bloßen Händen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Betrieb abkühlen, bevor Sie es mit bloßen Händen berühren.



### **Verbrühungsgefahr!**

Stark erhitzte Speisefette, stark erhitzte Brühe, geschmolzener Käse, geschmolzene Schokolade und andere unter Hitzeeinwirkung zubereitete Lebensmittel sind sehr heiß. Dies kann bei Hautkontakt oder Kontakt mit dem Mundraum zu Verbrühungen führen.

- Stellen Sie das Produkt für den Betrieb auf einer ebenen und stabilen Fläche ab, um zu verhindern, dass das Produkt umkippt und heiße Flüssigkeiten verschüttet werden.
- Bewegen Sie das Produkt während des Betriebs nicht, um zu vermeiden, dass heiße Flüssigkeit verschüttet wird.
- Vermeiden Sie einen Hautkontakt mit erhitzten Speisefetten und anderen heißen Lebensmitteln.
- Lassen Sie zubereitete Speisen etwas abkühlen, bevor Sie diese verzehren.

## Aufstellen und anschließen

1. Stellen Sie die Basiseinheit **9** auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche ab. Achten Sie dabei auf eine ausreichende Nähe zu einer ordnungsgemäß installierten Steckdose.
2. Setzen Sie das Produkt zusammen wie im Kapitel „Produkt zusammensetzen“ beschrieben
3. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Verlegen Sie das Netzkabel dabei so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

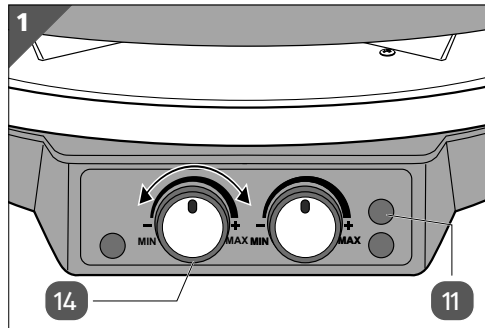
## Raclette

1. Bereiten Sie die zu garenden Zutaten vor und füllen Sie diese in die Pfännchen **2**.



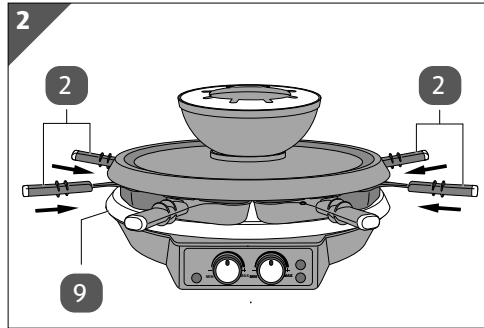
Geben Sie etwas Speiseöl oder ein anderes geeignetes Speisefett in die Pfännchen, bevor Sie sie mit Zutaten befüllen, um zu verhindern, dass die Zutaten während des Garvorgangs festbacken.

2. Stellen Sie das Produkt auf und schließen Sie es an wie im Kapitel „Aufstellen und anschließen“ beschrieben.



3. Drehen Sie den Raclette-Temperaturregler **14** auf die Position MAX, um das Raclette-Heizelement **8** aufzuheizen (**siehe Abb. 1**). Die Raclette-Kontrollleuchte **11** beginnt zu leuchten. Sie leuchtet während des gesamten Heizvorgangs. Sobald die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist, beendet das Raclette-Heizelement den Heizvorgang und die Raclette-Kontrollleuchte erlischt. Wenn das Raclette-Heizelement zu sehr abkühlt, wird der Heizvorgang wieder gestartet.

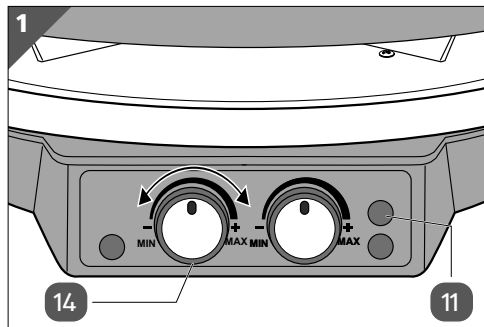




4. Nach ca. 10 Minuten hat das Heizelement die erforderliche Temperatur erreicht. Stellen Sie die befüllten Pfännchen **2** unterhalb der Grillplatte auf die Oberseite der Basiseinheit **9** (siehe Abb. 2).
5. Warten Sie den Garvorgang ab.
6. Entnehmen die Pfännchen nach dem abgeschlossenen Garvorgang und richten Sie die gegarten Speisen z. B. auf einem Teller an. Verwenden Sie die mitgelieferten Holzspatel, um die Speisen aus den Pfännchen auf den Teller zu schieben.
7. Drehen Sie den Raclette-Temperaturregler nach der abgeschlossenen Zubereitung aller Speisen in die Position MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

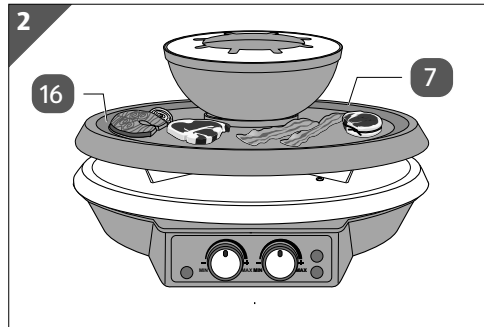
## Grillen

1. Bereiten Sie Fleisch oder Gemüse vor und richten Sie es z. B. auf einem Holzbrett oder in einer Schüssel an.
2. Stellen Sie das Produkt auf und schließen Sie es an wie im Kapitel „Aufstellen und anschließen“ beschrieben.



3. Drehen Sie den Raclette-Temperaturregler **14** auf die Position MAX, um das Raclette-Heizelement **8** aufzuheizen (siehe Abb. 1).

Die Raclette-Kontrollleuchte **11** beginnt zu leuchten. Sie leuchtet während des gesamten Heizvorgangs. Sobald die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist, beendet das Raclette-Heizelement den Heizvorgang und die Raclette-Kontrollleuchte erlischt. Wenn das Raclette-Heizelement zu sehr abkühlt, wird der Heizvorgang wieder gestartet.



## **16** Auffangrinne

4. Nach ca. 10 Minuten hat das Heizelement die erforderliche Temperatur erreicht. Bestücken Sie die Grillplatte **7** mit dem vorbereiteten Fleisch bzw. dem vorbereiteten Gemüse (**siehe Abb. 2**).
5. Warten Sie den Garvorgang ab.
6. Nehmen Sie die gegarten Speisen von der Grillplatte und richten Sie sie z. B. auf einem Teller an.
7. Drehen Sie den Raclette-Temperaturregler nach der abgeschlossenen Zubereitung aller Speisen in die Position MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

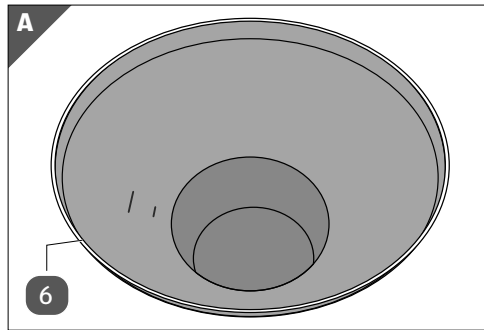


Austretendes Fett sammelt sich in der Auffangrinne **16** der Grillplatte. Stellen Sie sicher, dass die Auffangrinne während des Grillvorgangs nicht überläuft.

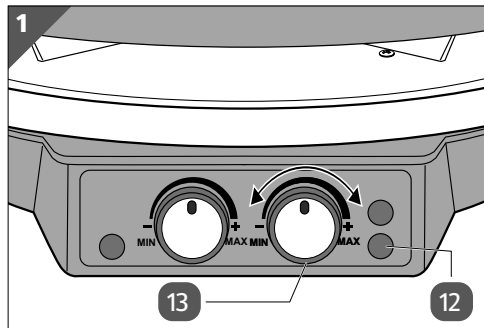
Wischen Sie austretendes Fett gegebenenfalls mit einem Stück Haushaltstuch auf oder unterbrechen Sie den Grillvorgang, lassen Sie die Grillplatte abkühlen und leeren Sie Auffangrinne.

## **Fettfondue**

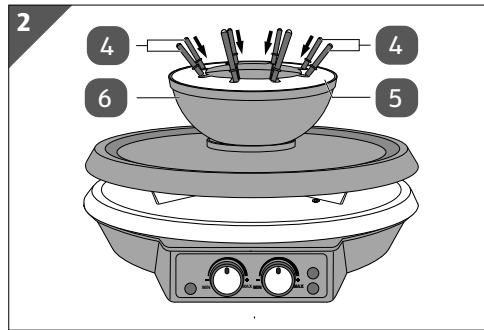
1. Schneiden Sie Fleisch oder Gemüse in mundgerechte Stücke und richten Sie sie z. B. auf einem Holzbrett oder in einer Schüssel an.
2. Stellen Sie das Produkt auf und schließen Sie es an wie im Kapitel „Aufstellen und anschließen“ beschrieben.



3. Geben Sie eine ausreichende Menge Speisefett (z. B. ein geeignetes Speiseöl oder Frittierfett) in den Fonduepf **6**.  
Beachten Sie dabei die MIN- und MAX-Markierungen auf der Innenseite des Fonduepf (siehe Abb. A).



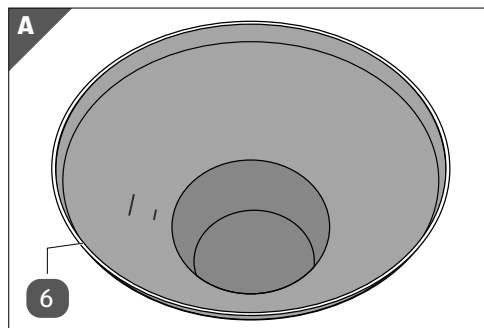
4. Drehen Sie den Fondue-Temperaturregler **13** auf die Position MAX, um das Fondue-Heizelement **10** aufzuheizen (siehe Abb. 1).  
Die Fondue-Kontrollleuchte **12** beginnt zu leuchten. Sie leuchtet während des gesamt Heizvorgangs. Sobald die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist, beendet das Fondue-Heizelement den Heizvorgang und die Fondue-Kontrollleuchte erlischt. Wenn das Fondue-Heizelement zu sehr abkühlt, wird der Heizvorgang wieder gestartet.
5. Warten Sie ca. 35 Minuten bis das Speisefett die erforderliche Temperatur erreicht hat.



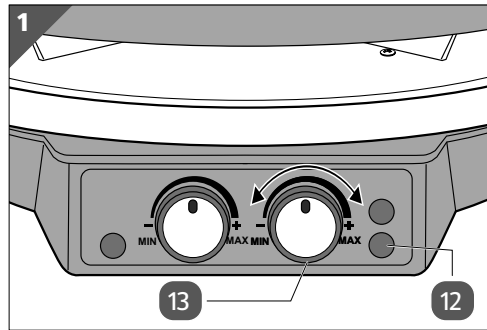
6. Spießen Sie Fleisch- oder Gemüsestücke auf die Fonduegabeln **4** und tauchen Sie sie in das heiße Speisefett im Fonduetopf **6** (**siehe Abb. 2**).
7. Warten Sie den Garvorgang ab. Während des Garvorgangs können Sie die Schäfte der Fonduegabeln in die entsprechenden Aussparungen des Spritzschutzrings **5** einsetzen, damit Sie die Fonduegabeln nicht während des gesamten Garvorgangs in der Hand behalten müssen.
8. Nehmen Sie die gegarten Fleisch- oder Gemüsestücke nach der abgeschlossenen Garung aus dem Fonduetopf und richten Sie sie z. B. auf einem Teller an.
9. Drehen Sie den Raclette-Temperaturregler nach der abgeschlossenen Zubereitung aller Speisen in die Position MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Brühfondue

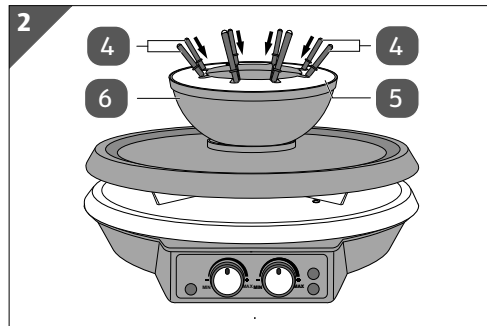
1. Schneiden Sie Fleisch oder Gemüse in mundgerechte Stücke und richten Sie sie z. B. auf einem Holzbrett oder in einer Schüssel an.
2. Stellen Sie das Produkt auf und schließen Sie es an wie im Kapitel „Aufstellen und anschließen“ beschrieben.



3. Geben Sie Gemüse- oder Fleischbrühe in den Fonduetopf **6**. Beachten Sie dabei die MIN- und MAX-Markierungen auf der Innenseite des Fonduepotfes (**siehe Abb. A**).



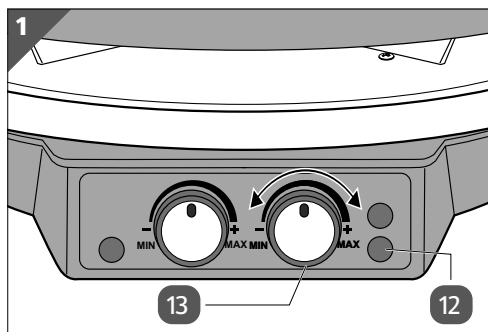
4. Drehen Sie den Fondue-Temperaturregler **13** auf die Position MAX, um das Fondue-Heizelement **10** aufzuheizen (**siehe Abb. 1**). Die Fondue-Kontrollleuchte **12** beginnt zu leuchten. Sie leuchtet während des gesamten Heizvorgangs. Sobald die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist, beendet das Fondue-Heizelement den Heizvorgang und die Fondue-Kontrollleuchte erlischt. Wenn das Fondue-Heizelement zu sehr abkühlt, wird der Heizvorgang wieder gestartet.
5. Warten Sie ca. 20 Minuten bis die Brühe die erforderliche Temperatur erreicht hat.



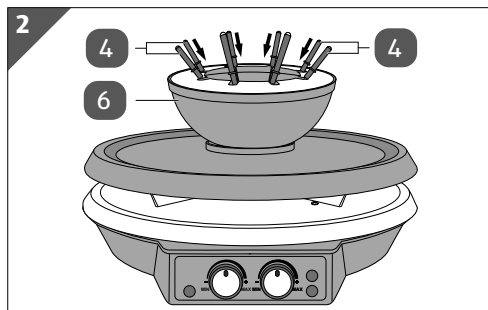
6. Spießen Sie Fleisch- oder Gemüsestücke auf die Fonduegabeln **4** und tauchen Sie sie in die heiße Brühe im Fonduepotf **6** (**siehe Abb. 2**).
7. Warten Sie den Garvorgang ab. Während des Garvorgangs können Sie die Schäfte des Fonduegabeln in die entsprechenden Aussparungen des Spritzschutzing **5** einsetzen, damit Sie die Fonduegabeln nicht während des gesamten Garvorgangs in der Hand behalten müssen.
8. Nehmen Sie die gegarten Fleisch- oder Gemüsestücke nach der abgeschlossenen Garung aus dem Fonduepotf und richten Sie sie z. B. auf einem Teller an.
9. Drehen Sie den Fondue-Temperaturregler nach der abgeschlossenen Zubereitung aller Speisen in die Position MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Käsefondue

1. Schneiden Sie Brot oder Gemüse in mundgerechte Stücke und richten Sie z. B. auf einem Holzbrett oder in einer Schüssel an.
2. Stellen Sie das Produkt auf und schließen Sie es an wie im Kapitel „Aufstellen und anschließen“ beschrieben.
3. Geben Sie 200–400 g Käse in den Fonduetopf **6**.



4. Drehen Sie den Fondue-Temperaturregler **13** auf die Position MAX, um das Fondue-Heizelement **10** aufzuheizen (**siehe Abb. 1**). Die Fondue-Kontrollleuchte **12** beginnt zu leuchten. Sie leuchtet während des gesamten Heizvorgangs. Sobald die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist, beendet das Fondue-Heizelement den Heizvorgang und die Fondue-Kontrollleuchte erlischt. Wenn das Fondue-Heizelement zu sehr abkühlt, wird der Heizvorgang wieder gestartet.
5. Warten Sie ab bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Rühren Sie den Käse während des Schmelzens fortlaufend um. Drehen Sie den Fondue-Temperaturregler in eine mittlere Position, sobald der Käse ausreichend flüssig ist.



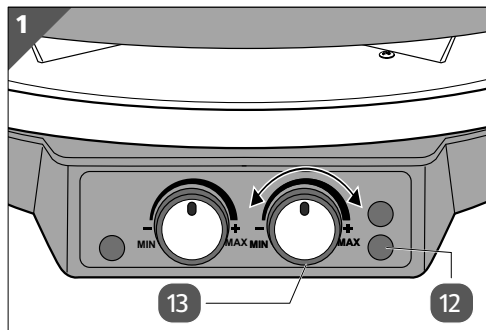
6. Spießen Sie Brot- oder Gemüsestücke auf die Fonduegabeln **4** und tauchen Sie sie kurz in den geschmolzenen Käse im Fonduetopf **6** (**siehe Abb. 2**). Lassen Sie den Käse auf den Brot- oder Gemüsestücken etwas abkühlen, bevor Sie sie verzehren.

7. Drehen Sie den Fondue-Temperaturregler nach der abgeschlossenen Zubereitung aller Speisen in die Position MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

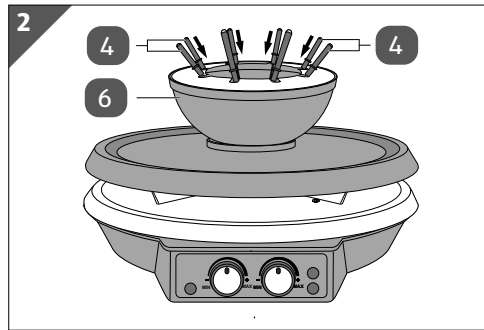
## Schokoladenfondue

Schneiden Sie Obst in mundgerechte Stücke und richten Sie sie z. B. auf einem Holzbrett oder in einer Schüssel an.

1. Stellen Sie das Produkt auf und schließen Sie es an wie im Kapitel „Aufstellen und anschließen“ beschrieben.
2. Brechen Sie 200–500 g Schokolade in Stücke und geben Sie sie in den Fondue-topf **6**.



3. Drehen Sie den Fondue-Temperaturregler **13** auf die Position MAX, um das Fondue-Heizelement **10** aufzuheizen (**siehe Abb. 1**). Die Fondue-Kontrollleuchte **12** beginnt zu leuchten. Sie leuchtet während des gesamten Heizvorgangs. Sobald die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist, beendet das Fondue-Heizelement den Heizvorgang und die Fondue-Kontrollleuchte erlischt. Wenn das Fondue-Heizelement zu sehr abkühlt, wird der Heizvorgang wieder gestartet.
4. Warten Sie ab bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Rühren Sie die Schokolade während des Schmelzens fortlaufend um. Drehen Sie den Fondue-Temperaturregler in die Position MIN, sobald die Schokolade flüssig ist.



5. Spießen Sie die Obststücke auf die Fonduegabeln **4** und tauchen Sie sie kurz in die geschmolzene Schokolade im Fonduepotf **6** (**siehe Abb. 2**). Lassen Sie die Schokolade auf den Obststücken etwas abkühlen, bevor Sie sie verzehren.
6. Drehen Sie den Fondue-Temperaturregler nach der abgeschlossenen Zubereitung aller Speisen in die Position MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



- Die Zubereitungsarten Raclette, Grillen und Fondue lassen sich parallel durchführen.
- Wenn Sie das Produkt zeitgleich für ein Raclette bzw. zum Grillen und für ein Käse- oder Schokoladenfondue verwenden, empfiehlt es sich, die Heizelemente zwischendurch auf eine geringere Stufe zu stellen, um ein Überhitzen des Käses bzw. der Schokolade zu vermeiden.



## Störung und Behebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt funktioniert nicht.	Der jeweilige Temperaturregler <b>13</b> / <b>14</b> wurde nicht betätigt.	Drehen Sie den jeweiligen Temperaturregler auf die gewünschte Stufe.
	Das Produkt ist nicht an eine Steckdose angeschlossen.	Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose an.
	Das Produkt ist an eine Steckdose angeschlossen, die keinen Strom führt, z. B. an eine ausgeschaltete Mehrfachsteckdose.	Prüfen Sie, ob die Steckdose eingeschaltet ist. Schalten Sie die Steckdose gegebenenfalls ein.
		Testen Sie das Produkt an einer anderen Steckdose.
Die Speisen werden nicht gar.	Das Raclette-Heizelement <b>8</b> , die Grillplatte <b>7</b> oder das erhitzte Speisefett bzw. die erhitzte Brühe haben nicht die erforderliche Temperaturstufe erreicht.	Testen Sie ein anderes Gerät an der Steckdose.
		Heizen Sie das Raclette-Heizelement, die Grillplatte oder das erhitzte Speisefett bzw. die erhitzte Brühe weiter auf, bis die für den jeweiligen Garvorgang erforderliche Temperatur erreicht ist.
Der Käse bzw. die Schokolade werden nicht gar.	Die eingestellte Temperaturstufe reicht nicht aus, um das Raclette-Heizelement, die Grillplatte, das Speisefett oder die Brühe ausreichend zu erhitzen.	Stellen Sie eine höhere Temperaturstufe ein.
	Der Käse bzw. die Schokolade wurden nicht lange genug aufgeheizt.	Warten Sie ab, bis der Käse bzw. die Schokolade geschmolzen ist.
	Die eingestellte Temperaturstufe reicht nicht aus, um den Käse bzw. die Schokolade zu schmelzen.	Stellen Sie eine höhere Temperaturstufe ein.

## Reinigung und Wartung

### HINWEIS!

#### Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Basiseinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse der Basiseinheit gelangen.

### HINWEIS!

#### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie die Basiseinheit keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden sie dadurch zerstören.

## Reinigung



- Reinigen Sie alle Teile des Produkts nach jedem Gebrauch gründlich.

#### Basiseinheit reinigen

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie die Basiseinheit **9** mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

## Fonduetopf reinigen

1. Lassen Sie den Fonduetopf **6** und darin befindliche Lebensmittel erkalten, bevor Sie den Fonduetopf von der Basiseinheit **9** abnehmen.
2. Entleeren Sie den Fonduetopf.



- Gießen Sie kein heißes, flüssiges Speisefett oder heißes Speiseöl in den Ausguss. Lassen Sie es abkühlen und entsorgen Sie es mit dem Hausmüll.
  - Weichen Sie angebackenen Käse oder angebackene Schokolade gegebenenfalls mit heißem Wasser ein, um sie zu lösen.
3. Waschen Sie den Fonduetopf mit warmem Wasser und gegebenenfalls etwas Spülmittel ab.
  4. Wischen Sie den Fonduetopf mit einem weichen Tuch trocken.

## Pfännchen reinigen

1. Lassen Sie die Pfännchen **2** nach dem Gebrauch abkühlen.
2. Entfernen Sie verbliebene Lebensmittel aus den Pfännchen und entsorgen Sie sie mit dem Hausmüll.
3. Waschen Sie die Pfännchen mit warmem Wasser und gegebenenfalls etwas Spülmittel ab.
4. Wischen Sie die Pfännchen mit einem weichen Tuch trocken.

## Grillplatte und Spritzschutzring reinigen

1. Lassen Sie die Grillplatte **7** und den Spritzschutzring **5** nach dem Gebrauch abkühlen.
2. Waschen Sie die Grillplatte und den Spritzschutzring mit warmem Wasser und gegebenenfalls etwas Spülmittel ab.
3. Wischen Sie die Grillplatte und den Spritzschutzring mit einem weichen Tuch trocken.

## Fonduegabeln und Holzspatel einigen

1. Waschen Sie die Fonduegabeln **4** und die Holzspatel **3** mit warmem Wasser und gegebenenfalls etwas Spülmittel ab.
2. Wischen Sie die Fonduegabeln und die Holzspatel mit einem weichen Tuch trocken.

## Aufbewahrung

Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.

- Bewahren Sie das Produkt stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie das Produkt vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie das Produkt für Kinder unzugänglich, sicher verschlossen und bei einer Lagertemperatur zwischen 5 °C und 20 °C (Zimmertemperatur).

## Technische Daten

<b>Produktname</b>	Raclette-Fondue Mix
Modell:	ALRACFON
Versorgungsspannung:	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistung:	1900 W
Fonduetopf-Kapazität:	600 ml
Artikelnummer:	809932

## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

### Produkt entsorgen

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



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

Sollte das Produkt einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadt-

teils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Damit die menschliche Gesundheit und die Umwelt aufgrund unkontrollierter Müllentsorgung keinen Schaden nimmt, recyceln Sie das Produkt auf verantwortliche Weise, sodass eine nachhaltige Wiederverwendung stofflicher Ressourcen vorangetrieben wird. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

## Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.