

**biber**

# Gourmet-Raclette mit Grill- und Natursteinplatte



Anleitung  
Instructions

### Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Vorsicht! Fassen Sie die Grillplatte nicht an, solange sie noch heiß ist. Zur Reinigung die Grillplatte erst abnehmen, wenn sie ausreichend abgekühlt ist (siehe Reinigungshinweise).
- Das Grundgerät niemals unter fließendem Wasser reinigen oder gar in Wasser tauchen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein!
- Gerät auf eine ebene, nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vorsicht! Die Zuleitung nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung bringen. Wickeln Sie das Kabel vor dem Benutzen immer vollständig von der Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes ab.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schutzkontakt-Steckdose an. Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss dieses für mindestens 10 Ampere geeignet sein. Wenden Sie sich bei Fragen bitte an den Fachmann.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit die Zuleitung auf Beschädigungen. Zeigen sich solche, so ist die Zuleitung sofort vom Fachmann austauschen zu lassen.
- Nach Beendigung des Gebrauchs ist das Gerät auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.
- Vorsicht! Achten Sie auf Fettspritzer, wenn Sie saftiges Fleisch grillen und/oder viel Fett

verwenden. Stechen Sie Würste an, bevor Sie sie grillen – Verbrennungsgefahr!

- Schneiden Sie Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Grillfläche, um eventuelle Beschädigungen zu vermeiden.

### Arbeitsplatz

- Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben.
- Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.
- Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

### Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor Gebrauch bitte alle Geräteteile. Die Gourmet-Steinplatte und das Grundgerät können Sie mit einem feuchten Lappen, die emaillierten Gourmet-Pfännchen, die Grillplatte und die Stahlgusspfanne in Spülauge reinigen. Alle Teile gut trocknen.

### Gerät vorheizen

- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein- / Ausschalter ein. Die Grillfläche muss vor dem Belegen aufgeheizt werden. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Heizleistung ein:
- Eine hohe Einstellung zum Grillen von Kurzgebratenem, wenn das Innere noch rot bis rosa sein soll.
  - Eine niedrigere Einstellung, wenn das Grillgut durchgebraten sein soll. Eine mittlere Einstellung ist ideal zum Überbacken und Raclettieren.
- Verwenden Sie nur mit einem Tuch trocknetupftes Fleisch.

### Praktische Tipps

Mit diesem Raclette-Grillgerät haben Sie ein ideales Kombinationsgerät. Sie können in den Pfännchen Raclette zubereiten und auf der Grillplatte und der Steinplatte grillen.

### Zubereiten auf der Steinplatte

Auf dem Stein wird kein Öl oder Fett benötigt, sodass der natürliche Geschmack von Fleisch, Fisch und den Zutaten erhalten bleibt (Ausnahme: vor dem ersten Gebrauch). Die Steinplatte dehnt sich während des Aufheizens aus. Dadurch können kleine, auf der Oberfläche sichtbare Risse entstehen, welche die Funktion jedoch nicht beeinträchtigen. Aus diesem Grund ist der Grillstein von der Garantie ausgeschlossen!

### Grillen auf der Grillfläche

Setzen Sie die Gourmet-Grillplatte stets mit der glatten Oberfläche nach oben ein. Beim ersten Gebrauch des Geräts kann das Fleisch oder der Fisch am Grillstein ein wenig ansetzen. Sie sollten die Speise nicht wenden, bevor sie sich nicht ganz einfach lösen lässt. Der Grillstein ist besonders geeignet für natürliches Grillen aller Arten von saftigem Fleisch, Obst und Gemüse.

### Raclette mit den Gourmet-Pfännchen

Ganz nach Geschmack und Fantasie können Sie die Pfännchen mit kleingeschnittenen Zutaten füllen, mit Käse belegen und unter dem Grill solange erhitzen, bis der Käse schmilzt. Es eignet sich alles, was Ihnen zum Überbacken mit Käse einfällt, z.B. in kleine Stückchen geschnittenes Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Wurst, Obst und Gemüse. Als Käse eignen sich besonders sogenannte Raclette-Käse, aber Sie können auch andere Käsesorten probieren, deren Fettgehalt allerdings über 45% liegen sollte.

### Reinigen

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät baldmöglichst nach Gebrauch, aber lassen Sie die Grillfläche ausreichend abkühlen. Die Reinigung ist am leichtesten, solange das Gerät noch etwas warm ist.
- Grundgerät: Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch. Achten Sie auch darauf, dass kein Wasser in das Gerät hineinläuft. Beachten Sie bitte hierzu auch die Sicherheitshinweise.
- Gourmet-Pfännchen: Weichen Sie die Gourmet-Pfännchen bei Bedarf einige Zeit in Wasser ein, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.
- Antihafbeschichtete Grillplatte: Die Grillplatte lässt sich ebenso in Spüllauge reinigen.
- Steinplatte: Weichen Sie den Grillstein einige Zeit in heißem Wasser (ohne Zusätze!) ein: Reinigen Sie ihn dann mit reinem, warmem Wasser und bei Bedarf mit einem Reinigungsschwamm. Verwenden Sie keine Wasch-, Spül- oder Scheuermittel, denn die natürlichen Eigenschaften des Steines könnten dadurch beeinträchtigt werden.

### Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten, und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.



### Verpackungsentsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Papp- und Wellpappenverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

### Safety information

- The appliance must be used and plugged in only according to the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Unplug the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
- Caution – never take off the grill plate while it is hot! Do not clean it until it has cooled down sufficiently (see instructions for cleaning).
- Never clean the basic appliance under running water, and certainly never immerse it in water.
- The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that they are supervised or have been provided with instructions concerning in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers.
- Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Attention! Housing can get hot. Danger of burning! Do not place the appliance on a

- sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- When using a power cord extension, it is flammable materials.
- The appliance must always be unplugged in case of no supervision, prior to assembly, the dismantling or cleaning.
- Caution – never allow the supply line to come into contact with the hot parts of the appliance! Before using, always unwind the cable completely from its storage.
- Only ever connect the appliance to a properly designed and installed socket. If you use an extension cable, this must be suitable for at least 10 amps. Consult your electrician if in doubt.
- Check the cable from time to time for signs of damage. If you see any, ask your electrician to replace the cable at once.
- When no longer in use, the plug must be pulled out of the socket.
- Caution – watch out for splashes of fat when grilling juicy meat and/or using a large quantity of fat. Sausages should be pricked important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- Never cut meat or any other food on the grill surface as it could otherwise be damaged.
- Repairs to electrical appliances must only ever be carried out by a qualified electrician. Improper attempts at repair can result in serious danger for the user.
- No legal liability can be accepted for damage resulting from the appliance being used inadequately or for the wrong purpose.

### Workplace

- Never set the appliance on or beside a hot surface (e.g. a hotplate). Instead, always place it on a level, stable and temperature-resistant surface for operation.
- Always ensure the absence of flammable objects in the direct vicinity of the appliance. No liability will be accepted for possible damages in the case of inadequate use or misuse.

### Before using this appliance for the first time

Please clean all parts of the appliance before using it. The gourmet stone plate and the basic appliance can be cleaned with a damp cloth, and the enamelled gourmet pans, the grill plate and cast steel ladle with washing-up liquid. Dry all parts well.

### Pre-heating the appliance

Switch the appliance on with the on/off switch. The grill must reach full heat before anything can be placed on it.

Set the temperature selector to the required heat output:

- A high setting to grill steaks and the like if they are to be still red or pink inside.
- A low setting if the food is to be grilled well-cooked.
- A medium setting is ideal for gratinating and for cheese raclettes. Only use meat that has been dried by dabbing it with a paper towel before grilling.

### Practical tips

You have an ideal combined appliance with this raclette grill. You can make cheese raclettes in the pans and you can grill on the grill and the stone plate.

### Stone plate

No oil or grease is needed on the stone, so the natural flavour of meat, fish, and other ingredients is preserved (with the exception of the oil you apply before first using the stone). Always use the gourmet grill pans with the smooth surface upwards. It is possible that the meat or fish could „catch“ (burn on slightly) the first time the appliance is used. Do not turn the meat or fish over until it is very easy to loosen from the surface.

### The grill stone

It is particularly suitable for the natural grilling of all kinds of juicy meat, fruit, and vegetables.

### Raclette dishes with the gourmet pans

You can fill the pans with all kinds of ingredients cut up small, whatever takes your fancy, cover it with cheese, and heat it under the grill until the cheese melts. Anything is suitable that you can think of for gratinating with cheese, e.g. meat cut into tiny pieces, poultry, fish, seafood, sausage, fruit, and vegetables. There are specially selected raclette cheeses on the market, but you can try other kinds provided their fat content is over 45 %.

### Cleaning

- Always pull the plug out of the socket before cleaning the appliance.
- Never immerse the appliance in water.
- Clean the appliance as soon as possible after use, but allow the grill surface to cool down sufficiently first. Cleaning is easiest while the appliance is still fairly warm.
- Basic appliance: Use a damp cloth for cleaning. Make sure that no water finds its way inside the appliance. Observe the safety instructions as well.
- Gourmet pans: Soak the gourmet pans in water with a little washing-up liquid for a while to soften the sticky parts if necessary.
- Grill plate and cast steel ladle: The enamelled grill plate can likewise be washed up in water and washing-up liquid.
- Gourmet stone plate: Soak the grill stone in hot water (with no additives!) for some time, and then clean it with clear, warm water and, if necessary, a cleaning sponge. Do not use any washing-up liquid or abrasives as these could affect the properties of the stone.

### Correct Disposal of this product

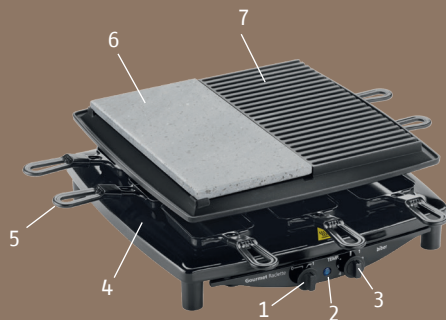
This symbol indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems.



### Packaging disposal

Do not throw away the packaging. Please put it in the recycling bin. Packaging made of paper, board and corrugated board should be brought to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

The explanatory examples concerning the labelling of plastics comprise: PE for polyethylene, the reference number 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.



- 1 Ein-/Ausschalter
- 2 Kontrollleuchte
- 3 Temperaturwähler
- 4 Untere Grillfläche
- 5 Gourmet-Pfännchen (8 Stück)
- 6 Steinplatte
- 7 Grillfläche

- 1 On/Off switch
- 2 Control light
- 3 Thermostat
- 4 Lower grilling area
- 5 Gourmet-Pans (8 Pieces)
- 6 Stone plate
- 7 Grill plate

### Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

### Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instructions for use carefully and keep it in a safe place. When the appliance is given to another person, the instructions for use should be passed on that person, too. Only use the appliance as described in the instructions for use and pay attention to the safety information. Liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instructions for use, will not be accepted.