

The logo for the brand 'ALASKA' is displayed in a large, bold, black, italicized sans-serif font. The letters are closely spaced and have a slight slant to the right. The background of the page features a large, light gray curved shape that starts from the top left and curves towards the bottom right, framing the text.

ALASKA

**Gebrauchsanweisung
Glaskeramik Raclette-Grill RG1211G**

**Sehr geehrte Kundin,
Sehr geehrter Kunde,**

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses **ALASKA** Produktes. Wie alle Erzeugnisse von **ALASKA**, wurde auch dieses Produkt unter Verwendung zuverlässigster und moderner elektrischer/elektronischer Bauteile hergestellt. Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und lesen Sie die nachfolgende Gebrauchsanweisung durch.

Besten Dank!



QA11-0000005245

Hergestellt für:
Fulltrade International GmbH
Schlüterstraße 5
40235 Düsseldorf
Hotline: 0 800 / 503 54 18

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitsanweisungen	2 - 4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Bedienelemente	5
Vor erster Inbetriebnahme	6
Aufbau	6
Bedienung	6 - 7
Rezepte	7
Reinigung und Pflege	8
Technische Daten	9
Gewährleistung	9

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN



Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen, lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Geräts.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht oder unterwiesen wurden, bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, soweit diese nicht älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

2. Halten Sie das Gerät und das zugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
3. Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Beschädigungen. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
4. Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung geeignet.
5. **Warnung!** Tauchen Sie elektrische Teile des Geräts während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser.
6. Vor der Reinigung: Ziehen Sie den Netzstecker (3) aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Lebensmittelreste mit feuchtem Lappen oder Papierhandtuch von der Grillplatte (1), den Pfannen (9) und den Holzspateln (10) entfernen. Vor dem Wiedereinsetzen in das Gerät gut abtrocknen.
7. Die einzelnen Teile des Raclette-Grills sind nicht für das Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet und dürfen nur von Hand gereinigt werden
8. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden! Beachten Sie alle Warnhinweise auf dem Gerät.
9. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.

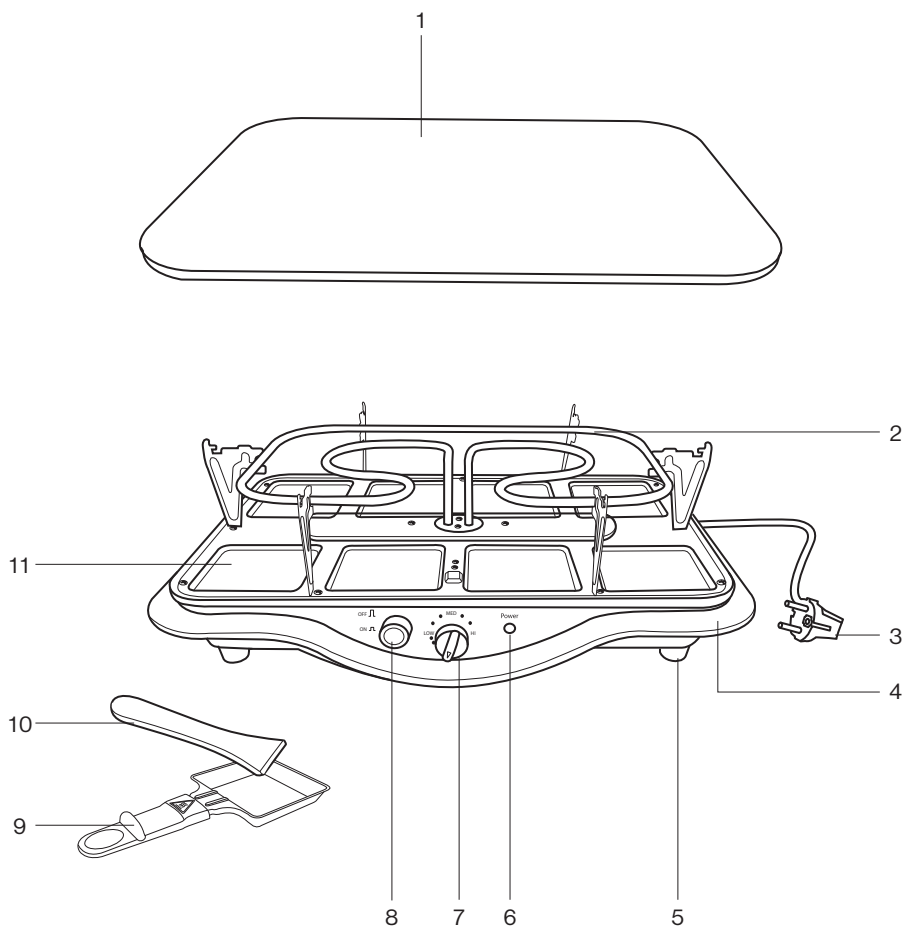
WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

10. Prüfen Sie vor dem Anschluss an die Netzversorgung, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
11. Benutzen Sie nie ein beschädigtes Gerät! Trennen Sie das Gerät vom Netz und benachrichtigen Sie Ihren Einzelhändler, wenn das Gerät beschädigt ist.
12. **Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
13. Verhindern Sie eine Beschädigung des Kabels durch Quetschen, Knicken oder Scheuern an scharfen Kanten. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
14. Verlegen Sie das Kabel so, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen bzw. ein Stolpern über das Kabel nicht möglich ist.
15. Bei Benutzung eines Verlängerungskabels muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein.
16. Nehmen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen, oder auf nassem Boden stehend in Betrieb. Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen an.
17. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Gegenstände in das Innere des Gehäuses ein.
18. Die Benutzung von Zubehörteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen und Beschädigungen verursachen. Verwenden Sie deshalb nur Originalzubehör.
19. Halten Sie das Gerät von allen heißen Flächen und offenen Flammen fern. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Fläche. Schützen Sie das Gerät vor extremer Hitze, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
20. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen, wie z.B. Kerzen, auf oder neben das Gerät. Stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, wie z.B. Vasen, auf das Gerät.
21. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose und wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
22. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten. Benutzen Sie den Netzstecker als Trennvorrichtung.
23. Ziehen Sie vor jeder Reinigung, und falls das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, den Netzstecker.
24. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
25. Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht ab. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung. Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank. Lassen Sie mindestens 10 cm in allen Richtungen um das Gerät Platz, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
26. Stellen Sie keine leicht entzündlichen Materialien nahe an das Gerät.
27. **Brandgefahr!** Decken Sie das Gerät nicht mit Textilmaterial ab und versuchen Sie nicht, Textilien auf oder in dem Gerät zu trocknen.
28. **Verbrennungsgefahr!** Fassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht an. Langen Sie nicht in das Gerät, während es heizt. Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen des Geräts sehr hoch sein.
29. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, es mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung zu betreiben.
30. Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
31. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne eingesetzte Grillplatte (1).

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist nur zum Grillen und Anbraten von Lebensmitteln (Gemüse, Garnelen, Fleisch, usw.) geeignet. Sie haben auch die Möglichkeit, gebrillte Speisen warm zu halten oder traditionelles Schweizer Raclette zuzubereiten.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben.
- Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder Personenschäden führen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

BEDIENELEMENTE



Nr. Beschreibung

- 1. Grillplatte
- 2. Heizelement
- 3. Netzkabel mit Netzstecker
- 4. Haltegriff
- 5. Fuß
- 6. Anzeige **POWER**

Nr. Beschreibung

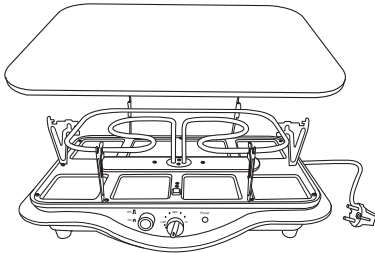
- 7. Heizregler **MIN/LOW/MED/HIGH**
- 8. Schalter **ON** / **OFF**
- 9. Käsepfanne mit Antihafbeschichtung (8 x)
- 10. Holzspatel (8 x)
- 11. Kochfläche

VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

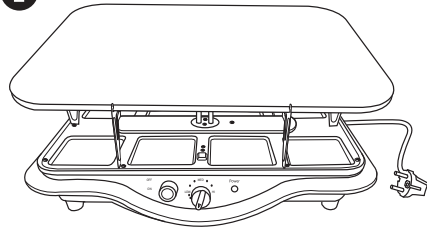
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Stellen Sie sicher, das Styropor vollständig von dem Heizelement (2) zu entfernen.
- Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden.
- Sollten Transportschäden vorhanden oder der Lieferumfang unvollständig sein, so kontaktieren Sie Ihren Fachhändler (→ Gewährleistung).
- Bewahren Sie den Verkaufskarton auf. Das Gerät kann in ihm aufbewahrt werden, falls es längere Zeit nicht benutzt wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, saubere, trockene und hitzebeständige Fläche.
- Betreiben Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme 5 bis 8 Minuten lang, bei mittlerer Heizstärke (7), um eventuelle Fabrikationsrückstände zu verbrennen. Achten Sie auf eine gute Durchlüftung. Es könnte sich Rauch bilden. Das ist normal und weist keinesfalls auf irgendwelche Mängel des Gerätes hin.
- Reinigen Sie Gerät und Zubehör (→ Reinigung und Pflege).
- Geben Sie vor der Inbetriebnahme ein wenig Öl auf die Oberflächen der Grillplatte (1) und der Käsepfannen (9). Wischen Sie die Teile dann mit einem trockenen Lappen ab.
- Verwenden Sie beim Drehen und Wenden der Lebensmittel ausschließlich die mitgelieferten Holzspatel (10).

AUFBAU

1



2



- Stellen Sie die Grillplatte (1) auf das Gerät (Abb. 1, 2).
- Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

BEDIENUNG

- Stecken Sie den Netzstecker (3) in eine geeignete Steckdose.
- Betätigen Sie den Schalter **ON/OFF** (8), um das Gerät einzuschalten. Die Anzeige **POWER** (6) leuchtet auf.

Heizstärke einstellen

- Stellen Sie den Heizregler (7) auf die gewünschte Heizstärke:

Einstellung	Heizstärke
LOW	Niedrige Heizstärke
MED	Mittlere Heizstärke
HI	Hohe Heizstärke

Zubereitung von Lebensmitteln

- Bereiten Sie die Lebensmittel vor (→ Rezepte).
- Warten Sie ein paar Minuten, bis das Gerät die Grillplatte (1) und die Kochfläche (11) auf die eingestellte Temperatur angeheizt hat (→ Heizstärke einstellen).
- Legen Sie die Lebensmittel auf die glatte Seite der Grillplatte (1) oder in die Pfannen (9).
- Prüfen Sie regelmäßig den Verlauf des Kochvorgangs. Rühren und drehen Sie die Lebensmittel um, damit diese nach Ihrem Geschmack zubereitet werden können.

BEDIENUNG

Ausschalten des Gerätes

- Wenn Sie mit dem Gebrauch des Gerätes fertig sind, betätigen Sie **ON/OFF** (8), um es auszuschalten. Die Anzeige **POWER** (6) erlischt.
- Drehen Sie den Heizregler (7) auf Position **MIN**.
- Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom.
- Lassen Sie Gerät vollständig abkühlen.

REZEPTE

Raclette

- Mit diesem Gerät können Sie die Schweizer Spezialität Raclette für bis zu 8 Personen zubereiten.
- Die Zubereitung von Raclette ist sehr einfach und vielfältig. Es können beliebige Zutaten kombiniert werden.
- Typische Zutaten für Raclette sind Maiskölbchen, Ananas, Champignons, Zwiebeln, kleine Spargel, Schinken, Salami usw.
- Auf der Grillplatte (1) können Sie auch Wurst oder Fleisch in kleinen Stücken braten.
- Verwenden Sie nur für Raclette geeigneten Käse oder speziellen Raclettekäse. Lassen Sie sich von Ihrem Lebensmittelhändler beraten.
- Für Raclette geeignete Käsesorten sind Raclettekäse, Emmentaler, Gouda oder Edamer.
- **Hinweis:** Verwenden Sie keine Käsesorten, die nur langsam schmelzen.
- Für Raclette brauchen Sie ca. 250 g Käse pro Person.
- Traditionell werden zu Raclette Pellkartoffeln gegessen. Sie können jedoch auch Brot oder andere Beilagen dazu reichen.

Käse schmelzen

- Legen Sie ein paar Zutaten in die Pfannen (9) und bedecken Sie sie mit einer oder zwei Scheiben Käse. Stellen Sie die Pfannen auf das Gerät und stellen Sie eine niedrige Temperatur ein, damit der Käse langsam schmelzen kann, ohne anzubrennen.
- Wenn der Käse Blasen wirft, ist er fertig zum Genuss.

Fleisch grillen

- Schneiden Sie das Fleisch bzw. die Würstchen in kleine Stücke oder Scheiben. Reiben Sie ein bisschen Salz auf das Fleisch.
- Die Grillplatte (1) mit einem geeigneten Speiseöl dünn einölen.
- Zum Grillen von Fleisch eine höhere Temperatur einstellen.
- Fleisch auf die Grillplatte legen (1).
- Fleisch mit den Holzspateln drehen (10).
- Fleisch von der Grilloberfläche nehmen, wenn es nach Ihrem Geschmack gegrillt ist.
- Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein, wenn Sie zwischendurch Käse schmelzen wollen.
- **Hinweis:** Grillen Sie nur kleine und mittelgroße Fleischstücke. Grillen Sie keine Zutaten, die leicht anbrennen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Trennen Sie den Netzstecker (3) von der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie, aus hygienischen Gründen, das Gerät nach jedem Gebrauch.

Teile	Anleitung zur Reinigung
Grillplatte (1) Pfannen (9)	Lebensmittelreste mit feuchtem Lappen oder Papierhandtuch entfernen. Mit einem weichen, nicht scheuerndem Schwamm und etwas mildem Spülmittel, reinigen. Vor dem Wiedereinsetzen in das Gerät gut abtrocknen. Hinweis: Keine scheuernden/aggressiven Reinigungsmittel oder spitze Gegenstände zum Reinigen benutzen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
Heizelement (2)	Lebensmittelreste und Öl mit einer weichen Bürste entfernen.
Griff (4) Holzspatel (10) Kochfläche (11)	Mit feuchtem Lappen und etwas mildem Spülmittel abwischen. Gut abtrocknen.

- Das Gerät an einem trockenen Ort in seiner Verpackung und fern von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Nur mit weichem und feuchtem Lappen reinigen.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	: 220-240V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	: 1200W
Schutzklasse	: Klasse I
IP-Schutzklasse	: IPX0



Hinweise zum Umweltschutz

Alt-Elektrogeräte sind Wertstoffe, sie gehören daher nicht in den Hausmüll! Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem aktiven Beitrag bei der Ressourcenschonung und beim Umweltschutz zu unterstützen und dieses Gerät bei den - falls vorhanden - eingerichteten Rücknahmestellen abzugeben.

GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt gilt die gesetzliche Gewährleistung.

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung zu melden.

Der Gewährleistungsanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation sowie durch höhere Gewalt oder sonstige Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung. Wir empfehlen, die Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen, da dort wichtige Hinweise enthalten sind.

Der Gewährleistungsanspruch ist vom Käufer durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen.

Hinweise:

1. Sollte Ihr Produkt nicht mehr richtig funktionieren, so prüfen Sie bitte vorerst, ob andere Gründe, wie z.B. unterbrochene Stromversorgung oder falsche Handhabung, die Ursache sind.
2. Beachten Sie bitte, dass Sie Ihrem defekten Produkt in jedem Fall folgende Unterlagen beifügen bzw. bereithalten:
 - Kaufquittung
 - Gerätebezeichnung / Typ / Marke
 - Beschreibung des aufgetretenen Mangels mit möglichst genauer Fehlerangabe.

Bei Gewährleistungsanspruch oder Störungen wenden Sie sich bitte persönlich an Ihr Verkaufshaus.

GWL 7/08 E/DE

The logo for the brand 'ALASKA' is displayed in a large, bold, black, italicized sans-serif font. The letters are closely spaced and have a slight slant to the right. The background of the page features a large, light gray curved shape that starts from the top left and sweeps across the top and right side, leaving a white area where the text is located.

Instruction manual
Glass Ceramic Raclette grill RG1211G

Dear Customer,

Congratulations on your purchase of this **ALASKA** product. Like all products from **ALASKA**, this product has also been developed on the basis of the latest technology and produced using reliable and modern electrical components.

Please take a few minutes before starting operation of the machine and read the following operating instructions.

Many thanks!



QA11-0000005245

In case of any claims or possible defects which may occur, please address directly to the Distributing Company in your country.

TABLE OF CONTENTS

Important safety instructions	2 - 4
Intended use	4
Control elements	5
Before first use	6
Assembly	6
Operation	6
Recipes	7
Cleaning and care	7
Technical data	8
Guarantee	8

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Read these instruction manual carefully before using the appliance. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advice.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

2. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3. Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
5. During cleaning or operation do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
6. Before cleaning, disconnect the power plug (3) from the wall outlet and let the appliance cool completely. Remove food residues with a damp cloth or paper towel from the grill plate (1), pan (9), and wooden scrapers (10). Dry thoroughly before reinserting them into the appliance.
7. The parts of the raclette grill are not suitable for dishwasher and should only be cleaned by hand.
8. Observe all safety instructions to avoid damage through improper use! Follow all warnings on the appliance.
9. Keep this instruction manual for future use. Should this appliance be passed on to a third party, then this instruction manual must be included.
10. Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.

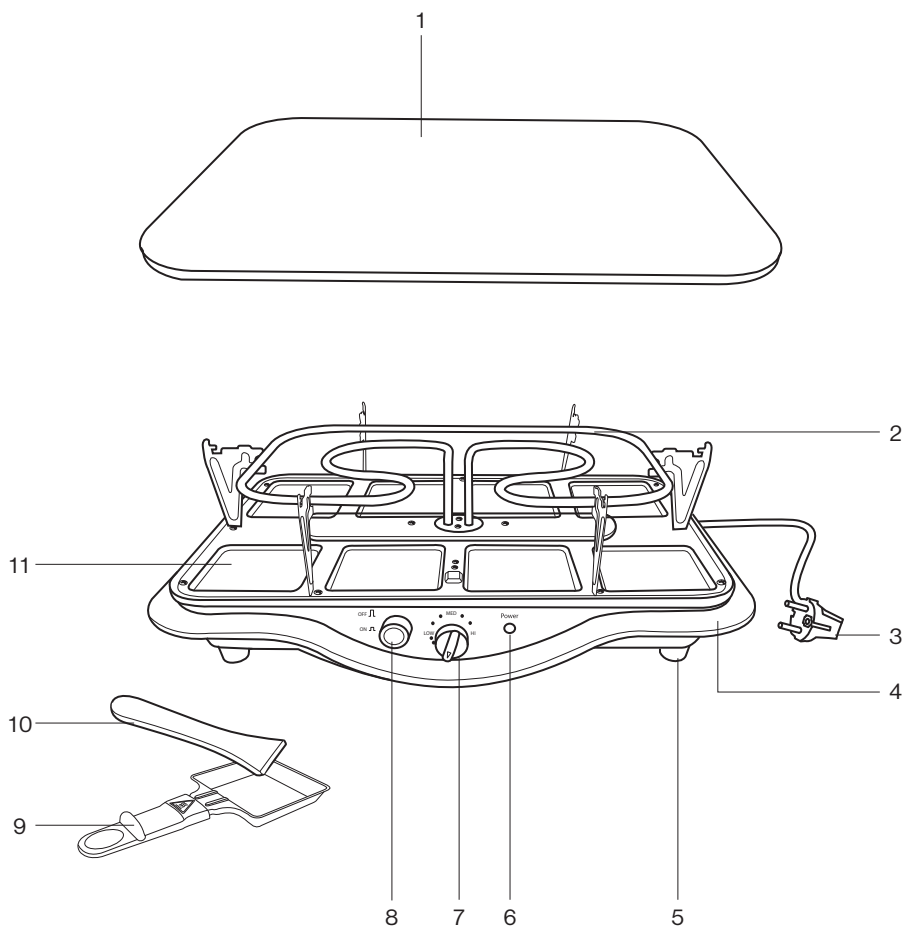
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

11. Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the wall outlet and contact your retailer if it is damaged.
12. **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
13. To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames.
14. Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
15. If an extension cord is used, its capacity needs to be suitable for the power consumed by the appliance.
16. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.
17. Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
18. Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
19. Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
20. Do not place heavy objects on top of the appliance. Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance. Do not place objects filled with water, e.g. vases on or near the appliance.
21. Do not pull the power plug out of the wall outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
22. Connect the power plug to an easily reachable wall outlet so that in case of an emergency the appliance can be unplugged immediately. Pull the power plug out of the wall outlet to completely switch off the appliance. Use the power plug as the disconnection device.
23. Disconnect the power plug from the wall outlet when not in use and before cleaning.
24. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
25. Do not cover the appliance's air vents. Ensure that there is sufficient ventilation. Do not operate the appliance in a cupboard. Leave at least 10cm in all directions around the appliance to ensure sufficient ventilation.
26. Do not place any easily flammable materials close to the appliance.
27. **Danger of fire!** Do not cover the appliance with textile materials during use or try to dry textile material on or in the appliance.
28. **Danger of burns!** Do not touch the appliance casing during use. Do not reach into the appliance while it is heating. During operation, the temperature of the accessible surfaces may be high.
29. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
30. Only place the appliance on a heat resistant surface.
31. Do not operate the appliance without the grill plate (1) inserted.

INTENDED USE

- The appliance is only intended for grilling and searing food (vegetables, shrimps, meat, etc.). You can also keep your grilled foods warm or prepare a traditional Swiss Raclette dish.
- This appliance is only suitable for private household use and it is not designed for commercial purposes.
- This appliance is intended for indoor use only.
- Use the appliance only as described in this manual.
- Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.
- No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

CONTROL ELEMENTS



No. Description

- 1. Grill plate
- 2. Heating element
- 3. Power cord with power plug
- 4. Handle
- 5. Foot
- 6. **POWER** indicator

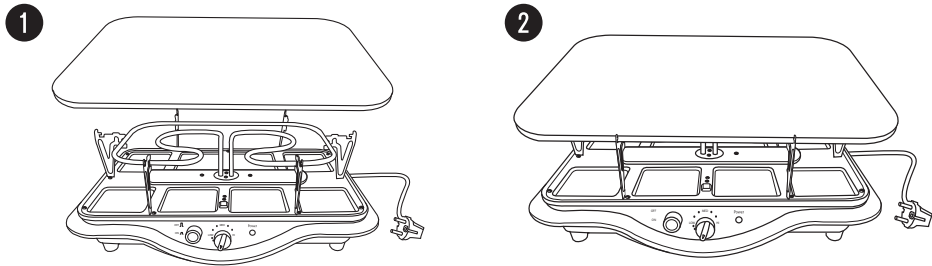
No. Description

- 7. **MIN/LOW/MED/HI** heat control
- 8. **ON** / **OFF** button
- 9. Non-stick cheese pan (8 x)
- 10. Wooden scrapers (8 x)
- 11. Cooking area

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material. Make sure that no polystyrene remains on the heating element (2).
- Check for completeness and transport damage. In case of damages or incomplete delivery please contact your dealer (→ Guarantee).
- Keep the packaging for storing the appliance when not in use for an extended period of time.
- Place the appliance on a level, stable, clean, dry and heat resistant surface.
- Operate the appliance before first use on medium setting (7) for 5 to 8 minutes to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. There might be some smoke building up. This is normal and does not indicate any defect of the appliance.
- Clean the appliance and the accessories (→ Cleaning).
- During first use, drop some oil on the surface of grill plate (1) and pans (9), then wipe the parts with a dry cloth.
- When turning or moving food, make sure to use the supplied wooden scrapers (10).

ASSEMBLY



- Place the grill plate (1) on the appliance (fig. 1, 2).
- The appliance is now ready for use.

OPERATION

- Connect the power plug (3) to a suitable outlet.
- Press **ON/OFF** (8) to switch the appliance on. The **POWER** indicator (6) lights up.

Set heating level

- Set the heat control (7) to the desired heating level:

Setting	Heating level
LOW	Low heating level
MED	Medium heating level
HI	High heating level

Cooking food

- Prepare food (→ Recipes).
- Wait a few minutes until the appliance has heated up grill plate (1) and cooking area (11) to the set temperature (→ Set heating level).
- Place food on the glossy side of the grill plate (1), or in the pans (9).
- Regularly check the cooking progress. Stir and turn food so that food can be cooked to your taste.

Switch appliance off

- When finished using the appliance, press **ON/OFF** (8) to switch it off. The **POWER** indicator (6) goes off.
- Turn heat control (7) to **MIN**.
- Disconnect the appliance from the wall outlet.
- Let the appliance cool completely.

RECIPES

Raclette

- You can prepare the Swiss specialty Raclette for up to 8 persons with this appliance.
- The preparation of Raclette is easy and has a great variety. You can combine almost any ingredients you like.
- Typical Raclette ingredients are small corn cobs, pineapple, champignons, onions, small asparagus, ham, salami and so on.
- You also can fry sausages or meat in small pieces on the grill plate (1).
- Only use cheese suitable for Raclette or special Raclette cheese. Ask your grocer for advice.
- Suitable cheese for Raclette is Raclette cheese, Emmental cheese, Gouda or Edam cheese.
- **Note:** Do not use cheese that melts slowly.
- For Raclette, you will need approximately 250 grams of cheese per person.
- Traditionally there would be potatoes in the skin as side dish. You might also use some bread or other side dishes.

Melting cheese

- Place some ingredients in the pans (9) and cover it with one or two slices of cheese. Place the pans in the appliance and set a low temperature for the cheese to melt slowly and prevent it from burning.
- When bubbles build up in the cheese, it is ready for eating.

Grilling meat

- Cut meat or sausages into small pieces or slices. Rub a little salt onto the meat.
- Thinly grease the grill plate (1) with suitable cooking oil.
- Set a high temperature to grill meat.
- Place the meat on the grill plate (1).
- Turn around the meat with the wooden scrapers (10).
- Remove the meat from the grilling surfaces when it has been grilled to your taste.
- Set a lower temperature, if you want to melt cheese in the meantime.
- **Note:** grill small or thin meat pieces only. Do not grill ingredients that might burn easily.

CLEANING AND CARE

- Disconnect the power plug (3) from the wall outlet and let the appliance cool completely.
- For hygienical reasons, clean the appliance after every use.

Part	How to clean
Grill plate (1) Pans (9)	Remove food residues with a damp cloth or paper towel. Clean with a soft, non-scouring sponge and some mild detergent. Dry thoroughly before reinserting into the appliance. Note: Do not use scouring or abrasive detergents and pointed objects for cleaning as these might damage the anti-stick surface.
Heating element (2)	Remove food residues or oil with a soft brush.
Handle (4) Wooden scrapers (10) Cooking area (11)	Wipe with damp cloth and some mild detergent. Dry thoroughly.

- Store the appliance in its packaging at a dry place out of reach of children.
- Never immerse the appliance in water or any other liquids. Clean it with a soft and damp cloth only.

TECHNICAL DATA

Operating voltage:	220-240V~, 50 Hz
Power consumption:	1200W
Protection class:	Class I
IP protection class:	IPX0



Environmental protection

Discarded electric appliances are recyclable and should not be discarded in the domestic waste!
Please actively support us in conserving resources and protecting the environment by returning this appliance to the collection centres (if available).

GUARANTEE

A statutory guarantee applies for this product.

Claims must be submitted immediately after their determination.

The right to guarantee claims expires upon any intervention of the purchaser or third parties. Damages caused by wrong treatment or operation, by false placement or storage, improper connection or installation, as well as force or other external influences are not covered by this guarantee. We recommend careful reading of the operating instructions as it contains important information.

The purchaser must prove the right to guarantee claims by presentation of the purchase receipt.

Note:

1. In case this product does not function correctly, please firstly check if there are other reasons, e.g. interruption of the power supply, or incorrect handling are the cause.
2. Please note that the following documents need to be submitted together with your faulty product:
 - Purchase receipt
 - Model description/Type/Brand
 - Describe the fault and problem as detailed as possible.

In the case of a claim for guarantee or defects, please contact the seller personally.

GWL 7/08 E/GB