



**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

## Bedienungsanleitung Instruction Manual



### GC 1400 Castello Gourmet Set

## **D** Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein außergewöhnliches Gerät erworben, dessen Vielseitigkeit Sie und Ihre Gäste begeistern wird. Fondue, Grill und Raclette in Einem – dabei formschön, hochwertig und außerdem platzsparend aufzubewahren. Bereiten Sie Ihre Lieblingsgerichte direkt am Tisch zu, probieren Sie neue Rezepte aus und genießen Sie die Möglichkeiten, die Ihnen Ihr Castello bietet. Bevor Sie nun das Gerät einschalten, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen aufmerksam zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese bitte auch für künftige Benutzer auf. Vielen Dank.

### Für Ihre Sicherheit

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Leistungsschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen und nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) betreiben.
- Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mind. 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- **Achtung: Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen. Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes!**
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie nur Original Zubehörteile.
- Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf beim Betrieb keine heißen Geräteteile berühren.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten lassen.
- Benutzen Sie das Gerät immer unter Aufsicht. Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkkundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

### Erste Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Fonduepotf (1), die Grillplatte (2) und die Raclettepfännchen in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie diese gründlich ab. Reiben Sie dann die beschichtete Grillplatte mit wenig Speiseöl ein und reiben sie dann mit Haushaltspapier trocken.

Vor der ersten Benutzung muß die Schutzschicht der Heizelemente eingebrannt werden. Dazu entnehmen Sie den Fonduepotf und heizen dann das Gerät ca. 10 Minuten auf voller Leistung auf (beide Regler auf Maximal Temperatur stellen). Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.



### Wichtige Hinweise

Während des Betriebs den Fonduepotf **niemals leer** aufsetzen, es muß immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit darin enthalten sein. Fassen Sie den heißen Topf ausschließlich an dem speziellen Isoliergriff an.

Die Grillplatte muß während des Betriebes immer an ihrem vorgesehenen Platz eingesetzt sein.

Mit den Wendeschaukeln können Sie das Kochgut in den Pfünnchen und auf der Grillplatte bewegen oder den Käse aus den Pfünnchen auf den Teller schieben. Sie können auch andere Utensilien aus Holz oder Kunststoff einsetzen. Achten Sie jedoch darauf, dass diese keinen längeren Kontakt mit heißen Teilen haben. Verwenden Sie keinesfalls Kochbesteck aus Metall, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.

### Und so bedienen Sie das Gerät

#### a) Fondue

Flüssigkeit in den Topf einfüllen. Deckel aufsetzen. Zum Erreichen von hohen Temperaturen (für kochendes Wasser oder das Erhitzen von Fett) empfehlen wir, beide Heizkreise auf Maximal einzustellen und nach Erreichen der gewünschten Temperatur den äußeren Heizkreis (rechter Regler) wieder auszuschalten. Wärmeempfindliche Speisen (z.B. Käse oder Schokolade) nur mit dem inneren Heizkreis erhitzen. Die maximale Füllmenge des Fonduepotfes beträgt 1 Liter (Öl, Wasser oder Bouillon). Nutzen Sie für Fondue den mitgelieferten Spritzschutzeinsatz.

#### b) Grill

Den äußeren Heizkreis (rechter Regler) auf maximale Leistung einstellen, das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen. Dann das Grillgut auflegen und die Temperatur nach Bedarf regeln. Die Grillplatte ist antihafbeschichtet und leicht gewölbt, um einen optimalen Fettablauf zu gewährleisten. Dadurch können Sie auf gesunde Weise und mit wenig Raumentwicklung Ihre Speisen zubereiten.

#### c) Raclette

Den äußeren Heizkreis (rechter Regler) zunächst auf maximale Leistung vorheizen, dann auf die gewünschte Temperatur zurückstellen. Nun die Pfünnchen nach Belieben füllen und in die Raclette Ebene einschieben. Leere oder unbenutzte Pfünnchen können Sie in der praktischen Parkette (3) abstellen.

#### d) Multifunktion

Natürlich können Sie zwei oder auch alle drei Funktionen gleichzeitig nutzen. Die getrennte Regelbarkeit der Heizkreise ermöglicht es Ihnen, unterschiedliche Temperaturbereiche im Topf und im äußeren Ring einzustellen. Somit können Sie z.B. im Topf Kartoffeln warm halten, aber auch eine feurige Suppe erhitzen. Gleichzeitig brät das Fleisch auf der Grillplatte und wird der Raclettekäse in den Pfünnchen zubereitet.

### Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Lappen ab. Die Raclettepfünnchen, die Wendeschaukeln, die Grillplatte und den Fonduepotf mit Zubehör in lauwarmem Wasser mit etwas Handspülmittel reinigen. Größere Verschmutzungen weichen Sie zunächst mit etwas Öl ein. Verwenden Sie keinesfalls Scheuer- oder Lösungsmittel, keine spitzen Gegenstände und keine Backofensprays. Verfärbungen der Edelstahl Flächen können mit einem speziellen Edelstahl Reiniger entfernt werden. **Gerät, Kabel und Stecker nicht ins Wasser tauchen!**

### Rezepte

Nachfolgend finden Sie einen kleinen Querschnitt von verschiedenartigen Gerichten, die aufzeigen, wie abwechslungsreich Sie Ihren Castello nutzen können. Die Zutaten sind jeweils für 4 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren eigenen Bedürfnissen und Ihrem eigenen Geschmack anpassen können. Natürlich können Sie auch auf die Rezepte aus allen handelsüblichen Kochbüchern zurückzugreifen oder aber Ihre eigenen Ideen verwirklichen. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf und nutzen Sie die umfangreichen Möglichkeiten dieses Gerätes! Wir freuen uns auch, wenn Sie uns Ihre ganz persönlichen Rezeptideen zukommen lassen, die wir dann gerne in dieses Buch integrieren werden.

#### Einige allgemeine Tipps

Die Grillplatte ist antihafbeschichtet und muss deshalb nur beim ersten Benutzen leicht eingefettet werden. Anschließend ist kein Fett mehr nötig. Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, aber salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zuviel Saft.

Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen. Fleisch schmeckt besonders gut, wenn es vorher einige Zeit in Marinade eingelegt wurde.

Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 1/2 Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Es brät dann schneller und Sie vermeiden, daß dickeres Fleisch innen kalt bleibt.

## FONDUE

### Gemischtes Fleisch Fondue

200 g Rinderfilet	1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Schweinefilet	1/2 Kopf Salat
200 g Kalbfleisch	1/2 Bund Petersilie
200 g Hühnerbrust	1 EL Hühnerbrühe
200 g Kalbsleber	3 EL Sojasauce
60 g fetter Speck	4 EL Sherry

Wickeln Sie alle Fleischsorten getrennt in Folie und lassen sie im Gefriergerät ca. 20 Minuten anfrieren. Waschen und trocknen Sie die Frühlingszwiebeln, den Salat und die Petersilie, zerplücken Sie den Salat leicht. Schneiden Sie alle Fleischsorten – am besten mit der Brotmaschine oder dem Elektromesser – in hauchdünne Scheiben. Richten Sie es mit dem vorbereitetem Gemüse an. Bringen Sie die Hühnerbrühe im Fonduetopf zum Kochen. Schneiden Sie den Speck in feine Würfel und kochen ihn im Fonduetopf. Schmecken Sie die Brühe mit der Sojasauce und dem Sherry ab. Die Brühe muß leicht kochen, während Sie das Fleisch und das Gemüse darin garen.

### Käse Fondue

300 g Emmentaler, grobgerieben
300 g Greyerzer, grobgerieben
750 g Schwarz- oder Weißbrot
1 Knoblauchzehe
nach Bedarf 1 TL Zitronensaft
Pfeffer aus der Mühle, Muskat
3/10 l spritziger Weißwein
2-3 Gläschen Kirschwasser
3 TL Speisestärke

Halbieren Sie die Knoblauchzehe und reiben Sie den Fonduetopf damit aus. Gießen Sie den Wein hinein und lassen Sie ihn aufkochen. Fügen Sie den Käse mit einem Holzlöffel mit Loch zu, rühren Sie in Form einer Acht, damit keine Klumpen entstehen. Falls der Wein zu wenig Säure hat, geben Sie etwas Zitronensaft dazu, so dass der Käse sich besser auflöst. Speisestärke mit Kirschwasser verrühren, unter den Käse rühren bis das Fondue glatt und gebunden wird. Nun muss es weiterkochen, die Gäste rühren mit einem Brotstück an der Gabel weiter bis mit dem Essen begonnen wird. Jeder Gast taucht seine Brotwürfel in die Käsecreme. Am Schluß die Kruste in der Mitte des Topfes mit der Fonduegabel lösen.

### Wurst Fondue

600 g roher Schinken am Stück
4 grobe Bratwürste
4 Oberländer Würste
1 kg ungehärtetes Pflanzenfett

Schneiden Sie den Schinken und die Wurst in Würfel, 2-3 Würfel auf die Fonduegabeln spießen. Verteilen Sie den Rest auf die Teller. Bringen Sie das Fett im Fonduetopf zum Sieden und lassen Sie die Würfel im Fett garen.

### Fischstäbchen Fondue

20 Stück tiefgekühlte Fischstäbchen
1 kg ungehärtetes Pflanzenfett

Verteilen Sie die in 4 Teile geschnittenen Fischstäbchen auf die Teller. Bringen Sie das Fett im Fonduetopf zum Sieden. Tauchen Sie die Fischstückchen ins heiße Fett und lassen sie knusprig braten.

### Fisch Fondue

600 g fester Meerfisch ohne Gräten	1 Bund Petersilie
4 große geschälte Scampi	1/2 TL Dill
4 große geschälte Krevetten	Salz
8-12 gekochte Miesmuscheln	1/2 l Gemüsebouillon
3 Salbeiblätter	1 l herber Weißwein
1 Zwiebel mit Nelke und	1 EL Anisschnaps oder Cognac
Lorbeerblatt besteckt	2 EL Rahm
6 Pfefferkörner	

Schneiden Sie das Fischfleisch in Würfel und richten es mit den Meeresfrüchten an. Bouillon zubereiten und die mit Nelke und Lorbeerblatt besteckte Zwiebel darin aufkochen. Übrige Gewürze dazugeben und zugedeckt 30 Min ziehen lassen. Geben Sie den Wein zum Sud und nehmen Sie die Gewürze heraus. Die Gäste spießen Fisch oder Meeresfrüchte auf, oder benutzen das Bouillon-Körbchen, und kochen sie in der Bouillon. Verfeinern Sie zuletzt den Fischsud mit Anisschnaps bzw. Cognac und Rahm und servieren ihn in Suppentassen.

### Mokka Fondue

200 g Vollmilch-Schokolade
1/8 l heißer starker Kaffee
3 EL Sahne
3 EL Cognac
1/2 TL Zimtpulver

Füllen Sie den heißen Kaffee in den Fonduetopf, zerbrechen Sie die Schokolade in kleine Stücke und lassen diese im heißen Kaffee schmelzen. Rühren Sie beides mit einem hölzernen Löffel cremig. Geben Sie Sahne, Cognac und Zimt dazu und verrühren alles gleichmäßig. Zum Auftunken eignen sich: Marshmallows, Würfel von Sandkuchen, Kekse, Plätzchen, Ananasstückchen oder Pfirsichschnitze.

## Schokolade Fondue

200 g große weiße und blaue Weintrauben  
2 kleine Bananen  
2 EL Zitronensaft  
2 Mandarinen, ersatzweise Orangen  
1 Apfel  
1 Birne  
200 g Erdbeeren  
8 Löffelbiskuits  
300 g Toblerone (Schokolade mit Honig, Mandeln, Rum)  
200 g süße Sahne

Waschen und entstielen Sie die Weintrauben und die Erdbeeren. Schälen Sie die Bananen und schneiden sie in dünne Scheibchen, anschließend beträufeln Sie diese mit Zitronensaft. Vierteln, entkernen, schälen und schneiden Sie den Apfel und die Birne in mundgerechte Häppchen. Schälen Sie die Mandarinen und teilen sie in Spalten. Geben Sie das vorbereitete Obst gemischt in 4 Schüsselchen. Verteilen Sie die Löffelbiskuits auf den Obstschüsselchen. Erhitzen Sie die Sahne im Fonduepf, brechen Sie dann die Toblerone in kleine Stücke und geben diese unter ständigem Rühren dazu. Mit den Früchten und Keksen ausdippen.

## Vanille Fondue

4 Kiwis  
500 g Brombeeren  
1 Vanilleschote  
100 g Sahne  
50 g Zucker  
30 g Mehl  
4 Eigelb  
3/4 l Milch  
1 Prise Salz

Schälen Sie die Kiwis und schneiden sie in Scheiben. Waschen Sie die Brombeeren vorsichtig und tupfen sie trocken. Schlitzen Sie die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach auf und geben sie mit der Milch in den Topf, fügen Sie das Salz hinzu. Erhitzen Sie die Milch, nicht aufkochen lassen. Lassen Sie die Vanilleschote etwa 10 Minuten in der Milch ziehen und halten das ganze dabei warm. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker schaumig und mischen das Mehl unter. Nehmen Sie die Vanilleschote aus der Milch. Mischen Sie unter ständigem Rühren die Eigelbcreme in die Milch. Rühren Sie die Sahne unter, bis die Sauce dickflüssig ist. Tauchen Sie dann die Früchte ein.

## RACLETTE

### Grill Raclette

4 Scheiben Schweinefilet  
4 Scheiben Kalbsfilet  
4 Scheiben Rinderfilet  
4 Scheiben Schweine- oder Kalbsleber  
400 g Edamer  
400 g Gouda  
700 g gekochte Kartoffeln

Gürkchen  
Maiskölbchen  
Mixed Pickles  
Silberzwiebeln  
Pfeffer und Gewürze nach Belieben  
bzw. Marinade  
Weißbrot

Schneiden Sie das Fleisch in kleine, nicht zu dicke Stücke. Würzen Sie das Fleisch bzw. legen Sie es in einer Marinade ein. Schneiden Sie den Käse in ca. 4 mm dicke Scheiben in Größe der Pfännchen. Stellen Sie Fleisch, Käse und Beilagen nun gemeinsam mit den Gewürzen auf den Tisch. Jeder Gast kann nun nach Belieben sein Fleisch und seine Beilagen grillen und anschließend im Pfännchen mit Käse überbacken. Genießen Sie dazu die gekochten Kartoffeln.

### Fisch Raclette

8-12 Fischfilets à 75 g  
(Dorsch, Zander oder Lachs)  
400 g Krabben  
600 g Emmentaler Käse  
4 Portionen Stangenspargel  
4 Portionen Butterkartoffeln

Saft von 2 Zitronen  
einige Tropfen Worcestersauce  
einige Tropfen Weißwein  
1 Bund Dill  
Butter  
Salz / Pfeffer

Waschen Sie die Fischfilets und die Krabben, tupfen Sie diese anschließend ab. Beträufeln Sie beides mit Zitronensaft, Worcestersauce und Weißwein, würzen Sie anschließend mit Pfeffer und Salz. Die Filets und die Krabben 10 Minuten ziehen lassen. Hacken Sie den Dill und vermischen Sie ihn mit den Krabben. Richten Sie die Zutaten an, Butter in einem Schälchen dazugeben, den Raclettekäse fein würfeln und ebenfalls dazugeben. Stellen Sie den Stangenspargel und die Kartoffeln dazu. Bestreichen Sie die Grillplatte mit Butter und garen Sie die Fischfilets. Die Krabben garen Sie in den Pfännchen. Geben Sie den Raclettekäse in die Pfännchen und zerlassen ihn. Richten Sie den Stangenspargel, die Butterkartoffeln, die Fischfilets und die Krabben an und überziehen es mit dem zerlassenen Käse.

### Süß-Saures Geflügel Raclette

400 g Hähnchenschnitzel  
200 g Gouda  
200 g gekochte Maiskörner  
100 g Mango-Chutney  
50 ml süße Sahne

2 EL dunkle Sojasauce  
1 EL Honig  
Saft von 1 Zitrone  
Salz / schwarzer Pfeffer

Schneiden Sie die Hähnchenschnitzel in sehr dünne Scheibchen. Salzen und pfeffern Sie diese. Verrühren Sie den Zitronensaft mit der Sojasauce und dem Honig und marinieren Sie damit die Hähnchenscheiben. Die Sahne vermengen Sie mit dem Mango-Chutney. Geben Sie die Hähnchenschnitzel, die Maiskörner und die Mangocreme in die Pfännchen und lassen sie unter dem Grill ca. 5 Minuten garen. Anschließend überbacken Sie alles mit Käse.

### Vegetarisches Raclette

4 Eier  
2 Kugeln Mozzarella (je 125g)  
1 Bund Basilikum  
1 EL Olivenöl  
Salz / schwarzer Pfeffer gemahlen  
350 g kleine Tomaten

Kochen Sie die Eier etwa 10 Minuten, schrecken Sie diese dann mit eiskaltem Wasser ab und pellen sie. Schneiden Sie die Eier in gleichmäßige Scheiben und richten sie auf einer Platte an. Mozzarella abtropfen lassen, dann erst in Scheiben, anschließend in Würfel schneiden. Waschen Sie das Basilikum und schütteln es trocken. Zupfen Sie nun die Blättchen ab und schneiden sie in feine Streifen. Mischen Sie die Streifen mit dem Olivenöl unter die Mozzarella Würfel. Würzen Sie anschließend alles mit Salz und Pfeffer. Waschen Sie die Tomaten und schneiden sie in etwa 1/2 cm dicke Scheiben, entfernen Sie dabei den Stielansatz. Legen Sie die Eischeiben abwechselnd mit den Tomatenscheiben in die Pfännchen und würzen sie mit Salz und Pfeffer. Verteilen Sie darauf die Mozzarella-Basilikum-Mischung. Dann überbacken bis der Käse zu schmelzen beginnt.

### Exotisches Raclette

2 große reife Mango  
8 cl Kokoslikör  
200 g Vollmilch Schokolade  
6 EL Kokosflocken

Schälen Sie die Mango. Schneiden Sie das Fruchtfleisch mit einem sehr scharfen Messer in etwa 1 cm dicke Spalten, rund um den Kern. Legen Sie die Mangospalten nebeneinander auf eine Platte und überziehen sie mit dem Kokoslikör. Lassen Sie die Mangoscheiben im Kühlschrank etwa 1 Stunde ziehen. Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke, geben Sie die Stückchen in eine Schüssel um sie in einem Wasserbad zu schmelzen. Das Wasser darf dabei nicht kochen, da sonst die Schokolade gerinnt. Zum Schluß mischen Sie 4 Eßlöffel Kokosflocken unter die Schokolade. Verteilen Sie die Mango in die Raclettepfännchen und überziehen sie mit der Schokosauce. Das ganze etwa 6 Minuten garen und mit den restlichen Kokosflocken bestreuen.

### Orangen Raclette

4 große Orangen  
6 cl Orangenlikör  
6 mittelgroße Bananen  
4 EL Zitronensaft  
6 EL Creme double  
50 g grüne Pistazien, grob gehackt

Schälen Sie die Orangen mit einem scharfen Messer so, daß die weiße Innenhaut ganz entfernt wird. Schneiden Sie dann das Fruchtfleisch sorgfältig aus den Häutchen. Legen Sie die Orangenstückchen nebeneinander auf eine Platte und träufeln den Orangenlikör gleichmäßig darüber. Lassen Sie es ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen. Schälen Sie die Bananen und schneiden sie in dicke Scheiben. Geben Sie die Scheiben in eine Schüssel und beträufeln sie mit Zitronensaft, damit das Fruchtfleisch nicht braun wird. Drücken Sie nun die Bananenscheiben mit einer Gabel zu Mus. Mischen Sie die Creme double und die Hälfte der Pistazien unter. Legen Sie die Orangen in die Raclettepfännchen und verteilen die Bananencreme darauf. Zum Schluß streuen Sie die restlichen Pistazien darüber, dann überbacken.

### SAUCEN

#### Zigeuner Sauce

1 gewürfelte Zwiebel  
2 feingehackte Sardellenfilets  
4 EL Tomatenketchup  
1 TL scharfer Senf  
2 EL Öl  
1 EL Petersilie  
Salz, Pfeffer, Paprika  
frischer Schnittlauch

Zwiebel und Sardellenfilets mit dem Ketchup, Senf, Öl und der Petersilie verrühren. Dann mit Salz, Pfeffer, Paprika und Schnittlauch abschmecken.

#### Würzige Quarksauce

200 g Quark  
1/2 TL Paprika  
1/2 TL Senf  
1/2 TL Currypulver  
1 Prise Pfeffer  
1 Stück Sellerie  
1 kleine Zwiebel

Reiben Sie die Zwiebel und den Sellerie fein und mischen alle Zutaten zusammen.

#### Kräuter Sauce

1 EL gehackter Kerbel  
1 EL gehackte Petersilie  
1 EL kleingeschnittener Schnittlauch  
1/2 EL gehackter Estragon  
200 g Mayonnaise

Mischen Sie die frischen Kräuter unter die Mayonnaise und servieren Sie den Dip sofort.

#### Orangen Sauce

200 g Sauerrahm  
Saft von 1 Orange  
1/2 TL Orangenschale  
1 EL bittere Orangenkonfitüre  
4 Tropfen Tabasco  
Salz/Pfeffer

Verrühren Sie alle Zutaten gut miteinander.

#### Erdnuss Sauce

1 EL Kokosmilch  
1 TL rote Currypaste  
3 EL Erdnusspaste  
1/2 Dose (ca. 200 ml) Kokosmilch  
1 EL Zucker

Erwärmen Sie den 1 EL Kokosmilch in einer Pfanne. Geben Sie die Curry- und Erdnusspaste dazu und verrühren alles gut mit dem Schneebesen. Fügen Sie anschließend die Kokosmilch und den Zucker bei und kochen alles kurz auf.

### DIPS

#### Spanischer Dip

4 Oliven  
1 Sardellenfilet  
4 EL Mayonnaise  
2 EL klein gehackte eingelegte Paprikaschoten  
1 TL geriebene Zwiebel

Hacken Sie die Oliven und das Sardellenfilet klein. Rühren Sie die klein gehackten Zutaten unter die Mayonnaise. Schmecken Sie den Dip mit der geriebenen Zwiebel ab.

### Grüner Dip

1 Becher Joghurt (175g)  
100 g Sahnequark  
1 Knoblauchzehe  
frisch gemahlener Pfeffer

Salz  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Dill  
1 Bund Schnittlauch

Vermischen Sie Joghurt und Quark. Zerdrücken Sie die Knoblauchzehe und geben sie dazu, würzen Sie alles mit Pfeffer und Salz. Rühren Sie die fein gehackten Kräuter dazu. Lassen Sie den Dip im Kühlschrank durchziehen.

### Pilz Dip

100 g Edelpilzkäse  
50 g Doppelrahmfrischkäse  
Milch  
1 EL gehackte Walnußkerne

Zerdrücken Sie den Edelpilzkäse fein mit der Gabel, geben Sie den Frischkäse dazu und mischen alles gut. Rühren Sie so viel Milch unter, bis eine noch nicht flüssige Creme entsteht. Heben Sie zuletzt die gehackten Walnußkerne unter.

### Limetten Dip

150 g glatte Petersilie  
Saft von 2 Limetten  
abgeriebene Schale von 1 Limette  
2 EL Crème fraîche

Petersilie mit dem Limettensaft und der Schale pürieren. Fügen Sie die Crème fraîche dazu und stellen den Limettendip 30 Minuten kalt.

## MARINADEN

### Cowboy Marinade

1/2 Glas Olivenöl  
1/2 Glas Rum  
1 EL Chilipulver

2 feingehackte Knoblauchzehen  
1 TL getrockneter Majoran  
einige Tropfen Tabasco

Verrühren Sie alle Zutaten gut miteinander, lassen Sie die Steaks bzw. das Fleisch mehrere Stunden darin ziehen, trocknen Sie es vor dem Grillen ab. Erst dann sollten Sie Ihr Grillgut salzen. Bepinseln Sie dieses evtl. knapp vor Grillende nochmals mit Marinade.

### Teufels Marinade

2 Schalotten  
5 Knoblauchzehen  
5 frische Chilischoten  
1 Pfefferschote

1 EL eingelegter grüner Pfeffer  
1/8 l Rotwein  
1/8 l Pflanzenöl  
1 Schuß Essig

Schälen Sie die Schalotten und Knoblauchzehen und hacken sie fein. Säubern und entkernen Sie die Chilischoten und Pfefferschote und hacken sie ebenfalls fein. Vermengen Sie alles mit Pfeffer, Rotwein, Essig und Öl in einem großen Gefäß.

### Asiatische Marinade

2 Knoblauchzehen  
2 frische Chilischoten  
5 EL Sojasauce

5 cl Sherry  
1/4 l Pflanzenöl  
1 Prise Cayennepfeffer

Schälen und pressen Sie die Knoblauchzehen. Säubern, entkernen und hacken Sie die Chilischoten fein. Verrühren Sie alles mit der Sojasauce, dem Sherry, Öl und Pfeffer.

## SALATE

### Caesar Salat

6 EL Olivenöl  
3 EL roter Weinessig  
2 gewürfelte Toastbrote  
geriebener Parmesankäse  
1 fester Kopfsalat

1 Ei  
Saft von einer Zitrone  
Saft von einer Knoblauchzehe  
Worcestershiresauce  
Salz/Pfeffer

Heizen Sie den Backofen auf 120 Grad vor, tränken Sie die Brotbröckchen mit 2 EL Öl und Knoblauchsaff. Lassen Sie die Brotwürfel im Herd etwa 1 1/2 Stunden leicht bräunen. Bestreuen Sie das noch warme Brot mit geriebenem Parmesankäse. Heben Sie die Brotwürfel in einem Schraubglas auf. Schneiden, waschen und trocknen Sie den Salat und geben ihn in eine Schüssel.

Kochen Sie das Ei eine Minute. Vermischen Sie das Öl mit Essig und gießen es über den Salat, anschließend fügen Sie den Zitronensaft hinzu. Schlagen Sie das Ei über dem Salat auf, streuen Sie den Pfeffer darüber, geben Sie die Worcestershiresauce dazu und streuen Sie geriebenen Käse darüber. Heben Sie alles vorsichtig unter. Zum Schluß geben Sie die Brotbröckchen hinein.

### Bunter Nudelsalat

500 g gekochte Nudeln (Hörnchen)  
1 rote Paprikaschote  
1 grüne Paprikaschote  
1 große Dose Mais  
2 Essiggurken  
200 g Aufschnittwurst  
1 Becher Sahne - Dickmilch  
3-4 EL Weißweinessig

2 cl Sherry  
2-3 EL Tomatenketchup  
Salz/Pfeffer  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 Prise Zucker  
einige Tropfen Tabasco  
1 TL Basilikum  
1 Bund Schnittlauch

Geben Sie die gekochten Nudeln in eine Schüssel. Halbieren, entkernen und waschen Sie die Paprikaschoten und schneiden sie in feine Streifen. Tropfen Sie den Mais gut ab und schneiden die Essiggurken und den Wurstaufschnitt in feine Würfel. Geben Sie nun alles zu den Nudeln und vermischen es vorsichtig miteinander. Rühren Sie für das Dressing die Sahne - Dickmilch mit dem Weißweinessig, dem Sherry und dem Tomatenketchup in einer Schüssel glatt. Schmecken Sie das Dressing mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker und Tabasco sowie Basilikum ab. Machen Sie den Nudelsalat damit an und lassen ihn im Kühlschrank 10-15 Minuten ziehen. Garnieren Sie den Salat vor dem Servieren mit dem frisch geschnittenen Schnittlauch.

Congratulations! You have purchased an exceptional appliance and its multitude of possibilities will fill you and your guests with enthusiasm. Fondue, table top grill and raclette unit all in one – and at the same time elegant, of high quality and space-saving. Prepare your favourite dishes directly at the table, try out new recipes and enjoy the possibilities Castello provides.

Prior to switching the appliance on, please read the following items of information attentively and observe them. Please also keep them for any future users. Thank you.

#### For your safety

- Make sure the mains voltage is identical with the details indicated on the rating label. Only connect unit to an AC outlet.
- Put the appliance on a heat-resistant, stable and even working surface and do not operate it in the proximity of other heat sources (electric cooker, open gas flame etc.).
- The space above the appliance has to be kept free and the distance between the appliance and any wall has to be at least 10 cm. Unhindered air circulation has to be ensured.
- **Attention: Surfaces will become hot during use. So mind the danger of getting burned when touching the appliance!**
- Transport and clean the appliance only when it has cooled completely.
- Only use original accessory parts.
- During operation, the power cord - as well as those of other neighbouring electrical appliances - must not touch any hot parts of the appliance.
- Children are not aware of the dangers which might arise when handling electrical appliances. For this reason never let children use electrical appliances without supervision.
- Always use the appliance under supervision. Improper use will lead to loss of right to claim under guarantee.
- Do not use the appliance as a space heater. The safest way to switch the appliance off is to pull out the mains plug.
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. Repairs may only be carried out by authorised specialist shops. Improper repairs may result in considerable dangers for the user!



#### Initial use

For a start, please clean the fondue pot (1), the grill plate (2) and the raclette pans in warm water with a little amount of dishwashing detergent, then dry them thoroughly. Following that spread some cooking oil on the coated grill plate and rub it dry with kitchen paper.

Prior to initial operation, the heating elements' protective layer has to be burned in. In order to do so, please heat up the appliance at full power for about 10 minutes (set both regulators to maximum temperature). Please do not be bothered by the slight and harmless smokes and smells that will be generated for a short while.

#### Important notes

During operation the fondue pot **must never be put on the appliance in empty condition**, it always must contain a sufficient quantity of liquid. Touch the hot pot at the especially insulated handle only.

During operation the grill plate must always be inserted at its specified position. With the small shovels the food cooked in the pans and on the grill plate can be moved or the cheese be pushed out of the pans. You can also use other utensils made of wood or plastic. However make sure that those are not in contact with hot areas for a longer period of time. Under no circumstances must you use any cooking utensils made of metal as the non-stick coating might be damaged otherwise.

## And this is how to operate the appliance

### a) Fondue

Fill liquid into the pot, put on the lid. For reaching high temperatures (for boiling water or the heating of fat) we recommend to use the maximum setting for both heater circuits and, after the desired temperature has been reached, to switch off the outer heater circuit (right regulator). For heating dishes which are sensitive to heat (e.g. cheese or chocolate) do only use the inner heater circuit. The maximum filling quantity of the fondue pot is 1 litre (oil, water or bouillon). When preparing fondue we recommend to use the included anti-splash inset.

### b) Grill

Set the outer heater circuit (right regulator) to maximum power and pre-heat the appliance for about 10 minutes. Then put on the food to be grilled and adjust the temperature just as you require. The grill plate is non-stick coated and slightly vaulted, so as to ensure the optimal draining of the fat and oil. This is an almost smokeless and very healthy way of preparing your dishes.

### c) Raclette

First preheat the outer heating circuit (right regulator) at maximum power, then change back to the desired temperature. Now fill the pans as you like and insert them in the raclette level. Empty pans or pans not in use can be stored in the practical parking area (3).

### d) Multifunction

Of course it is also possible to use two or all the three functions at the same time. The possibility of a separate regulation of the heater circuits enables you to set different temperatures in the pot and at the outer ring. By this you can e.g. keep warm some potatoes in the pot, but also heat up a spicy soup. At the same time some meat is roasted on the grill plate and the cheese melted in the raclette pans.

## Cleaning and maintenance

Unplug the appliance and let it cool before cleaning! Wipe the casing with a moist cloth. Clean the raclette pans, the small shovels, the grill plate and the fondue pot in lukewarm water with a little amount of dishwashing detergent. More persistent soils soak with some oil first. Under no circumstances must you use any scouring agents or solvents, no pointed objects and no oven sprays. Changes in colour of the stainless steel surfaces can be removed with a special stainless steel cleansing agent. **Never immerse the appliance, the cable and the plug in water!**

## Garantieleistung/Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt ab Kaufdatum auf die Dauer von zwei Jahren eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Tel. 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem ausgefüllten Garantieschein bzw. dem Kaufbeleg unter Angabe des Reklamationsgrundes sowie transportsicher verpackt und ausreichend frankiert an die unten stehende Anschrift. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder mißbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.
5. Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind Verschleißteile.

Der Garantieschein ist eine Urkunde. Unrichtige Angaben über das Kaufdatum sowie eigenmächtige Änderungen der Eintragungen entbinden uns von jeglicher Garantieverpflichtung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Dinkelsbühl.

\_\_\_\_\_  
Datum des Verkaufs

\_\_\_\_\_  
Stempel der Verkaufsstelle

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Tel. 09851/57 58 0  
Fax 09851/57 58 59  
mail: service@rommelsbacher.de