



ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

Bedienungsanleitung
Instruction Manual



RC 1200 *Ottimo*
Gourmet Raclette

D Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Gourmet Raclette Grill entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Erleben Sie die vielfältigen Möglichkeiten, die Ihnen der Ottimo bietet und genießen Sie Raclette und Grill Vergnügen in seiner schönsten Form.

Bevor Sie 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. Zum Schutz gegen Brandgefahr muss der Raum über dem Gerät frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 50 cm betragen.
- **Die Grillplatte wird während der Benutzung heiß. Beachten Sie deshalb die Verbrennungsgefahr beim Berühren!**
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie nur Originalzubehöreile.
- Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf beim Betrieb keine heißen Geräteteile berühren.
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwerkssystem betreiben.
- 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 unserem Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Erste Inbetriebnahme

Zuerst reinigen Sie bitte die Grillplatte, die Pfännchen und die Wendeschaukeln in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.

Vor der ersten Benutzung muss die Schutzschicht der Heizelemente eingebrannt werden.

Dazu heizen Sie bitte das Gerät ca. 10 Min. ohne Pfännchen auf voller Leistung auf. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.

Wie auch bei allen anderen antihaftbeschichteten Grillplatten und Pfannen empfiehlt es sich, bei der ersten Benutzung zunächst etwas Speck anzubraten oder wenig Öl darauf zu geben, damit das Grillgut sich besser löst. Achtung! Wenn zuviel Fett auf die Grillplatte gegeben wird, kann es zu Fettspritzern kommen.



Und so bedienen Sie das Gerät

1. Nehmen Sie die Pfännchen aus dem Gerät und heizen dann ca. 15 Minuten auf maximaler Leistung vor.
2. Zum Überbacken stellen Sie die gefüllten Pfännchen in die Raclette-Ebene (3).
3. Je nach Füllgut kann die Temperatur stufenlos geregelt werden (1). Die Kontrolllampe (2) zeigt die Aufheizphasen an und erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
4. In der praktischen Pfännchen-Ablage (Parketage) (4) können Sie bei einer „Esspause“ die Pfännchen im unbeheizten Bereich „parken“. Stellen Sie die Pfännchen nicht leer in die heiße Raclette-Ebene, da sonst die Beschichtung beschädigt werden könnte.
5. Mit den Wendeschaukeln können Sie das Kochgut in den Pfännchen bewegen oder den Käse heraus 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.
6. Die Grillplatte ist antihafbeschichtet und leicht gewölbt, um einen optimalen Fettablauf zu gewährleisten. Dadurch können Sie auf eine gesunde Weise und mit wenig Rauchentwicklung Ihre Speisen zubereiten.

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Dann die Grillplatte, Pfännchen und Wendeschaukeln 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 Edelstahlflächen können mit einem speziellen Edelstahl Reiniger entfernt werden.

Gerät, Kabel und Stecker nie ins Wasser tauchen!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem *Ottimo!*

REZEPTE

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Die Zutaten sind jeweils für 4 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können. Viel Spaß und Guten Appetit!

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.

Grill Raclette

4 Scheiben Schweinefilet	Gürkchen
4 Scheiben Kalbsfilet	Maiskölbchen
4 Scheiben Rinderfilet	Mixed Pickles
4 Scheiben Schweine- oder Kalbsleber	Silberzwiebeln
400 g Edamer	Gewürze nach Belieben
400 g Gouda	Weißbrot
700 g gekochte Kartoffeln	

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)	Saft von 2 Zitronen
400 g Krabben	einige Tropfen Worcestersauce
600 g Emmentaler Käse	einige Tropfen Weißwein
4 Portionen Stangenspargel	1 Bund Dill
4 Portionen Butterkartoffeln	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 Grillfläche 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 alles mit dem zerlassenen Käse.

Süß-Saures Geflügel Raclette

400 g Hähnchenschnitzel	2 EL dunkle Sojasauce
200 g Gouda	1 EL Honig
200 g gekochte Maiskörner	Saft von 1 Zitrone
100 g Mango-Chutney	Salz
50 ml süße Sahne	schwarzer Pfeffer

Schneiden Sie die Hähnchenschnitzel in sehr dünne Scheibchen. Salzen und pfeffern. 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 diese ca. 5 Minuten garen. Anschließend überbacken Sie alles mit Käse.

Vegetarisches Raclette

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

Die Eier etwa 10 Minuten kochen, mit eiskaltem Wasser abschrecken und pellen. In gleichmäßige Scheiben geschnitten auf einer Platte anrichten. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blättchen in feine Streifen schneiden. Mischen Sie die Streifen mit dem Olivenöl unter die Mozzarella Würfel. Mit Salz und Pfeffer würzen. 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 Crème double
50 g grüne Pistazien, grobgehackt

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 Crème 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.

GB Instruction Manual

We are pleased that you have decided for this superior Gourmet Raclette Grill and would like to thank you for your confidence. Experience the multitude of possibilities provided by Ottimo and enjoy the pleasure of preparing raclette and grilling in its most beautiful way. 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 very much.

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.). For the protection against danger of fire, the space over the appliance has to be kept free and the distance between the appliance and any wall has to be at least 50 cm.
- **The grill plate will become extremely hot during use. So mind the danger of getting burned when touching it!**
- 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 and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Always operate 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 grill plate, the pans and the small shovels in warm water with a little amount of dishwashing detergent.

Prior to initial operation, the heating elements' protective layer has to be burned in.

In order to do so, please heat up the appliance without pans at maximum power for about 10 minutes.

Please do not be bothered by the harmless smokes and smells that will be generated for a short while.

As with other grill plates and pans that have a non-stick coating, it is recommended to brown a little bit of bacon or to spread a small amount of oil on/in it so that the grilled food comes loose more easily. Caution! If too much fat is spread on the baking plate, the fat might splash.



And this is how to operate the appliance

1. Take the pans out of the appliance and pre-heat it at maximum power for about 15 minutes.
2. Put the filled pans in the raclette level (3) for gratinating.
3. Depending on the kind of food the pans are filled with, the temperature can be infinitely adjusted (1). The pilot lamp (2) shows the heating-up circles and goes out once the desired temperature has been reached.
4. In the practical storage area for the pans (parking surface) (4) you can “park” the pans in the unheated area if you take a little break from eating. In order not to strain the non-stick coating of the pans park them always in the unheated storage area when they are not in use.
5. With the small shovels the food cooked in the pans can be moved, taken out or the cheese be pushed out. 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.
6. The grill plate is non-stick-coated and has a slight vaulting in order to ensure that fats will flow off in a perfect way. This allows you to cook your dishes in a healthy manner while generating little smoke.

Cleaning and maintenance

Unplug the appliance and let it cool before cleaning! Then clean grill plate, pans and small shovels in lukewarm water with a little amount of dishwashing detergent. 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 in water!

We wish you a lot of fun with your *Ottimo!*

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuhängen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 / 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.
Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, 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.

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



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z.B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.