



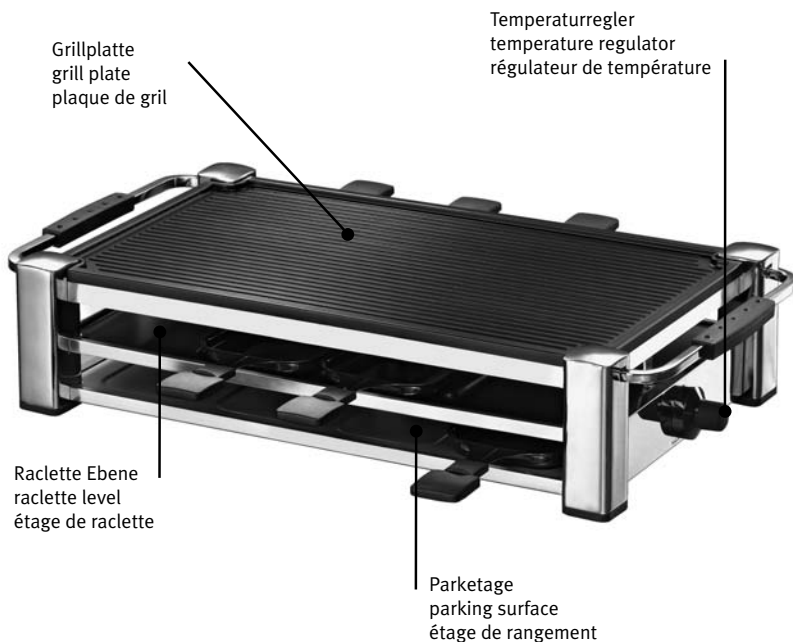
ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual
- F** Mode d'emploi



Raclette Grill *Fashion*
RCC 1000 & RCC 1500



D Inhaltsverzeichnis

	Seite
Einleitung	
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	03
Technische Daten	03
Lieferumfang	03
Für Ihre Sicherheit	03
Vor dem ersten Gebrauch	04
So bedienen Sie Ihr Gerät	
Einschalten	04
Grillen und Raclette	05
Ausschalten	05
Tipps und Hinweise	05
Reinigung und Pflege	05
Entsorgung	06
Service und Garantie	16

Rezepte	07
GB Instruction manual	09
F Mode d'emploi	12

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch, Sie haben sich für ein edles und hochwertiges Raclette in elegantem Schweizer Design entschieden!

Bevor Sie nun beginnen, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Type: RCC 1000

230 V ~ 1000 W

Abmessungen: 34,5 x 27 x 11,5 cm

Type: RCC 1500

230 V ~ 1500 W

Abmessungen: 53 x 27 x 11,5 cm

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

1 Raclette Grill RCC 1000	oder	1 Raclette Grill RCC 1500
4 Pfännchen		8 Pfännchen
4 Wendeschaber		8 Wendeschaber

Für Ihre Sicherheit

Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Gerät. Es besteht Ersticken- gefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Verwenden Sie nur Original Zubehörteile.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Damit durch ein versehentliches Ziehen an dem zum Tisch führenden Zuleitungskabel das Raclette nicht heruntergezogen werden kann, raten wir, das Kabel zur Fixierung mehrmals um ein Tischbein zu wickeln.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei

sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 20 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.

- **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!** Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten des Gerätes zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Halten Sie die Netzleitung von der heißen Platte fern, auch die Netzleitungen benachbarter Elektrogeräte.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Nehmen Sie das Raclette nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und/oder der Möbelstücke.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirssystem.
- Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder beschädigtem Netzstecker.
Vorsicht! Beschädigte Netzleitungen bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zwickelfremden Sie die Netzleitung nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand. Benutzen Sie es nicht als Raumheizkörper.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.

Vor dem ersten Gebrauch

Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Die Pfännchen, die Wendeschaber und die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser spülen.

Vor der ersten Benutzung muss die Schutzschicht der Heizelemente eingebrannt werden. Heizen Sie dazu das Gerät - ohne Pfännchen! - ca. 10 Minuten auf voller Leistung auf. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.

So bedienen Sie Ihr Gerät

1. Einschalten

- Beachten Sie die Netzspannung. Die Netzspannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Geräte die mit 230 V bezeichnet sind, können auch mit 220 V betrieben werden.
- Stellen Sie das Raclette auf eine stabile, ebene und wärmeunempfindliche Unterlage.
- Zum Schutz gegen Brandgefahr muss der Raum über dem Gerät frei sein und der Wandabstand auf allen Seiten mindestens 20 cm betragen.
- Positionieren Sie die Grillplatte korrekt und stellen Sie die Pfännchen in die praktische Parketage.
- Stecken Sie dann den Netzstecker in eine passende Steckdose. Die Leuchtdioden leuchten nun auf und zeigen die Bereitschaft des Gerätes an.
- Jetzt drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf MAX und heizen Sie 10 Minuten auf.
- **Achtung:** Die Grillplatte wird während der Benutzung heiß. Beachten Sie deshalb die Verbrennungsgefahr beim Berühren!

2. Grillen und Raclette

- Nach dem Aufheizen des Gerätes die befüllten Pfännchen in die Raclette-Ebene einschieben.
- Je nach Füllgut kann die Temperatur stufenlos geregelt werden.
- Mit den Wendeschabern 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.
- **Hinweis:** In den Esspausen die benutzten Pfännchen immer in der praktischen Package parken. Das schon die Antihafbeschichtung.
- **Achtung:** Schneiden und kratzen Sie nicht auf der Grillplatte und in den Pfännchen. Zerkratzte oder überhitzte Pfännchen bzw. Grillplatten fallen nicht unter die Garantieleistungen.

3. Ausschalten

- Zum Ausschalten den Temperaturregler auf MIN drehen **und** den Netzstecker ziehen.
- **Achtung: Das Gerät muss zur sicheren Ausschaltung vom Stromnetz getrennt sein!**
- Das Gerät ist heiß. Transportieren und reinigen Sie es erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Tipps und Hinweise

- Streichen Sie die Grillplatte bei der ersten Benutzung mit etwas Öl ein.
- Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht das Heizelement berühren, da sie sonst verbrennen.
- Würzen Sie den Käse erst nach dem Schmelzen, da Gewürze bei hoher Hitze verbrennen und einen unangenehmen Rauch entwickeln.
- 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.
- Mageres Fleisch vor dem Grillen leicht einölen. Die besten Resultate erreichen Sie mit kleinen und zarten Fleischstücken. Beim Wenden nicht einstechen, damit kein Saft verloren geht.
- Um die Poren des Fleisches zu schließen, muss es zuerst kurz angebraten werden. Das Fleisch ist durchgebraten, wenn der austretende Fleischsaft klar ist.
- Gewürze und Marinaden können beim Grillen Rauch entwickeln. Möchten Sie dies vermeiden, verwenden Sie ungewürztes bzw. nichtmariniertes Fleisch und bieten dafür zum Verzehr entsprechende Würzmischungen und Barbecue-Saucen an.
- Sie können natürlich auch Gemüse und Fisch grillen.
- Als Beilagen empfehlen wir frische Salate und gekochte Kartoffeln.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen.
- Dann die Grillplatte, Pfännchen und Wendeschaber in lauwarmem Wasser mit etwas Handspülmittel reinigen. Größere Verschmutzungen weichen Sie zunächst mit etwas Öl ein.
- Das Heizelement nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
- **Gerät, Kabel und Stecker nie ins Wasser tauchen!**
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf in das Gerät eindringen kann.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände, auch keine Lösungsmittel oder Backofensprays. Niemals mit einem Dampfstrahlgerät behandeln.

**Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem
Raclette Grill *Fashion!***

Entsorgung

Die Verpackung und das Verpackungsmaterial bestehen ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien. Sie können in den örtlichen Behältern entsorgt werden.



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz 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.

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 es mit dem zerlassenen Käse.

Süßsaurer 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
5 EL Zitronensaft
6 EL Creme 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 einen 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.

Introduction

Intended use	09
Technical data	09
Scope of supply	09

For your safety	10
------------------------------	----

Prior to initial use	10
-----------------------------------	----

How to operate your appliance

Switching on	11
Grilling and raclette.....	11
Switching off	11

Tips and notes	11
-----------------------------	----

Cleaning and maintenance	11
---------------------------------------	----

Disposal	12
-----------------------	----

Introduction

Congratulations, you have decided for a noble and superior Raclette in elegant Swiss design!
Before you start, please read the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for preparing food. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks of accident. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Type: RCC 1000	Type: RCC 1500
230 V ~ 1000 W	230 V ~ 1500 W
Dimensions: 34,5 x 27 x 11,5 cm	Dimensions: 53 x 27 x 11,5 cm

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the intactness of the product and all components immediately after unpacking.

1 Raclette Grill RCC 1000	or	1 Raclette Grill RCC 1500
4 pans		8 pans
4 spatulas		8 spatulas

For your safety

Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

- Never leave children unsupervised with the packing material and the product. There is the hazard of choking by packing material and the hazard of life by burns. Children often underrate the risks.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Children and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during operation. Only use original accessories.
- Pull the mains plug after each use.
- In order to prevent the Raclette from falling off the table due to an accidental tearing at the power cord, we recommend winding the power cord leading to the table several times around a table-leg for fixing purpose.
- Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame etc.). The space above the appliance has to be free. The distance to walls must be at least 20 cm on all sides. Unhindered air circulation has to be ensured.
- **Attention! Hazard of burns!** During use, some areas will become hot. These can still exist after switching off the appliance. Be aware of the hazard of burns when touching the appliance.
- **Attention! Hazard of fire!** Superheated fats and oils can inflame. Therefore, food with fats or oils may only be prepared under supervision.
- Keep the power cord away from the hot surface also the power cords of neighbouring electrical appliances.
- **Attention! Hazard of fire!** Do not operate the Raclette in the proximity of or below curtains, wall cupboards or other inflammable materials.
- Place the appliance on a heat-resistant underground (no varnished tables, no table cloths). Otherwise, the appliance and/or pieces of furniture may be damaged.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the power cord regularly for damage or deterioration. Do not operate the appliance when the power cord or the mains plug is damaged.
Attention! Damaged power cords present a hazard of life by electric shock. Have appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, immediately and only checked and repaired by the after-sales service.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance. Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not use the appliance as depositing rack or worktop and do not transport the appliance when it is hot. Do not use it as a space heater.
- Do not immerse the appliance in water for cleaning. Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either.
- This electrical appliance complies with the relevant safety regulations. In case the appliance or the power cord is damaged, immediately pull the mains plug. Repairs must be conducted by authorised specialist shops only. Improper repairs may pose considerable dangers to the user.
- Any damage resulting from non-observance of these safeguards will not be covered by warranty.

Prior to initial use

Wipe the casing with a damp cloth and dry it thoroughly.

Clean the pans, the spatulas and the grill plate with hot water prior to initial use.

Prior to initial use, the protective coating of the heating elements has to be burnt in.

Heat up the appliance – without pans! – for approx. 10 minutes with maximum power. Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell that will be generated for a short while.

How to operate your appliance

1. Switching on

- Observe the mains voltage. The mains voltage of the power source must be in conformity with the details on the rating label of the appliance. Appliances declared with 230 V can also be operated with 220 V.
- Place the Raclette on a stable, even and heat-resistant surface.
- As a protection against the hazard of fire the space above the appliance has to be free and the distance to walls must be at least 20 cm on all sides.
- Position the grill plate correctly and place the pans on the practical parking surface.
- Then connect the mains plug to a suitable socket. The LEDs light up and show that the appliance is ready for use.
- Now turn the temperature regulator clock-wise to MAX and pre-heat for 10 minutes.
- **Warning:** The grill plate becomes hot during use. Therefore, be aware of the hazard of burns when touching!

2. Grilling and raclette

- After heating up the appliance, place the filled pans on the Raclette level.
- Depending on the filling, the temperature can be regulated infinitely.
- By means of the spatulas, the food in the pans can be moved or the cheese can be pushed out. You can also use other utensils made of wood or plastic. However, make sure that they do not have longer contact with hot parts. Do not at all use cutlery made of metal as otherwise the non-stick coating may be damaged.
- **Note:** Always park the pans not in use on the practical parking surface when taking breaks from eating. This ensures a gentle treatment of the non-stick coating.
- **Warning:** Do not cut or scratch on the grill plate and in the pans. Scratched or superheated pans or grill plates are not covered by warranty.

3. Switching off

- For switching off, turn the temperature regulator to MIN **and** pull the mains plug.
- **Attention: To ensure a safe switch-off the appliance must be disconnected from the mains!**
- The appliance is hot. Only transport and clean it when it has cooled down completely.

Tips and notes

- When using the grill plate for the first time, grease it with some oil first.
- Make sure the food does not get in contact with the heating element as otherwise it will burn.
- Only season cheese after melting as spices burn at high temperatures and generate unpleasant smoke.
- If possible, the food to be grilled should be taken out of the fridge 1/2 hour before you start grilling. It will roast more quickly and you avoid thicker meat staying cold inside.
- Oil lean meat slightly before grilling. The best results are achieved with small and tender pieces of meat. Do not pierce when turning, so that no juice is lost.
- For closing the pores of the meat, it has to be seared shortly first. The meat is ready when the juice coming out is clear.
- Spices and marinades might generate smoke when grilling. To avoid this you may use non-seasoned/ non-marinated raw meat and rather offer seasoning mixtures and barbecue sauces as side dish.
- Of course, you can also grill vegetables and fish.
- As side dishes, we recommend fresh salads and cooked potatoes.

Cleaning and maintenance

- Switch off the appliance and unplug it.
- Prior to cleaning, let the appliance completely cool down.
- Then clean the grilling surface, pans and spatulas in lukewarm water with some dishwashing detergent. Soak severe soiling firstly with some oil.
- Wipe the heating element with a damp cloth only.
- **Never immerse appliance, cord or plug in water!**
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either.

- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratching objects, nor use abrasives or oven cleaners. The appliance must not be treated with a steam cleaner.

**Have a lot of fun with your
Raclette Grill *Fashion!***

Disposal

The package and the packaging material are only made of environmentally sound materials. They can be disposed in the local containers.



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

F

Table des matières

Introduction

Utilisation conforme	13
Caractéristiques techniques.....	13
Fourniture	13

Pour votre sécurité	13
----------------------------------	----

Avant la première mise en service	14
--	----

Ainsi manier votre appareil

Mettre en service	14
Grillage et raclette	14
Mettre hors service	15

Notes et conseils	15
--------------------------------	----

Nettoyage et entretien	15
-------------------------------------	----

Mise au rebut	15
----------------------------	----

Introduction

Félicitations, vous avez choisi une Raclette noble et supérieure en design Suisse!

Avant commencer, nous vous recommandons d'observer soigneusement les instructions suivantes et de les bien garder. Si vous passez l'appareil à un autre utilisateur, aussi délivrez les instructions. Merci beaucoup.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour cuisiner des aliments. Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non conformes et peuvent être sources de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Caractéristiques techniques

Type: RCC 1000

230 V ~ 1000 W

Dimensions: 34,5 x 27 x 11,5 cm

Type: RCC 1500

230 V ~ 1500 W

Dimensions: 53 x 27 x 11,5 cm

Fourniture

Immédiatement après le déballage, veuillez contrôler que la fourniture est au complet et que l'appareil et toutes les pièces se trouvent en parfait état.

1 Raclette RCC 1000 ou

4 coupelles

4 racloirs

1 Raclette RCC 1500

8 coupelles

8 racloirs

Pour votre sécurité

Avvertissement: Veuillez lire toutes les consignes de sécurité et instructions. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou de graves blessures.

- Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement par le matériel d'emballage et un danger de mort par brûlures. Les enfants souvent sous-estiment les dangers. Veuillez tenir les enfants à l'écart du produit.
 - Ne jamais utiliser l'appareil dans une atmosphère explosive contenant des liquides ou des gaz inflammables.
 - Les enfants ou personnes manquant des connaissances ou d'expérience dans la manipulation de l'appareil ou limitées dans leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ne doivent pas utiliser cet appareil sauf la surveillance ou direction d'une personne responsable pour leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. N'utiliser que des accessoires originaux.
 - Débrancher la fiche secteur après chaque utilisation.
 - Pour prévenir toute chute suite à une traction involontaire sur le câble d'alimentation, nous recommandons de bobiner le câble plusieurs fois sur un pied de la table pour le fixer.
 - Poser l'appareil sur une surface plane, stable et non sensible à chaleur. Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'autres sources de chaleur (four, flamme de gaz et cetera). L'espace au-dessus de l'appareil doit rester libre et la distance au mur de chaque côté doit être 20 cm au moins. Veiller également à maintenir une circulation d'air libre tout autour de l'appareil.
 - **Attention! Risque de brûlures!** En fonctionnement il y a des surfaces chaudes, existant aussi pour l'instant après l'appareil est mis hors service. Prêter attention au risque de brûlures lors de la manipulation.
 - **Attention! Risque d'incendie!** Les huiles et graisses surchauffés pourraient s'enflammer. À cause de cela, des repas avec l'huile ou la graisse ne doivent être préparés que sous surveillance.
 - Éloigner le câble de la plaque chaude aussi que les câbles d'appareils électriques avoisinants.
 - **Attention! Risque d'incendie!** Ne pas mettre la Raclette en marche à proximité ou sous des rideaux, des armoires murales ou tout autre matériau inflammable.
 - Poser l'appareil sur un support non sensible à chaleur (pas sur des tables laquées, pas sur des nappes). Autrement vous risquez d'endommager l'appareil et/ou les meubles.
 - Ne jamais mettre en marche avec une minuterie externe ou un système de télé-conduite indépendant.
 - Contrôler régulièrement si le câble d'alimentation est endommagé ou altéré. Ne jamais utiliser l'appareil si le câble ou la fiche ne sont pas en parfait état de fonctionnement.
- Attention!** Un câble défectueux représente un risque mortel d'électrocution. Immédiatement faire inspecter et réparer par le service technique les appareils qui ne fonctionnent pas parfaitement ou sont endommagés.

- Ne jamais abuser le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Le câble ne doit pas entrer en contact avec les surfaces chaudes, les bords tranchants et ne pas le soumettre aux sollicitations mécaniques. Des câbles tordus ou enchevêtrés augmentent les risques d'électrocution.
- Ne jamais utiliser l'appareil en tant que dépôt ou de plan de travail et ne jamais le transporter tant qu'il est chaud. Ne jamais l'utiliser comme radiateur d'appartement.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Faire attention que ni du vapeur ni de l'eau peut pénétrer le dessous.
- Cet appareil électrique est conforme aux règlements de sécurité respectifs. En cas l'appareil, la câble ou le calfeutrage sont endommagés, débrancher tout à coup. Des réparations ne peuvent être exécutées que par une maison spécialisée. Des réparations impropres peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.
- Des dégâts causés par le non-respect de ces indications ne sont pas couvertes par les prestations de garantie.

Avant la première mise en service

Avant la première mise en service nettoyer l'abri avec un chiffon humide et sécher-le soigneusement. Les coupelles, les racloirs et la plaque de gril rincer dans l'eau chaud avant la première utilisation.

Avant le premier usage, la couche protectrice des éléments de chauffage doit être cuite. Pour faire ça, chauffer l'appareil – sans coupelles! - à pleine puissance pendant environ 10 minutes. Ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent, qui sont totalement anodins.

Ainsi manier votre appareil

1. Mettre en service

- Veiller la tension de votre secteur. Elle doit correspondre aux indications figurant sur la plaque d'identification de l'appareil. Des appareils marqués de 230 V peuvent aussi être utilisés sous 220 V.
- Poser l'appareil sur un support plat, stable et non sensible à chaleur.
- L'espace au-dessus de l'appareil doit rester libre et la distance au mur de chaque côté doit être 20 cm au moins.
- Positionner la plaque de gril correctement sur l'appareil et poser les coupelles dans l'étagé de rangement pratique.
- Ensuite raccorder la fiche dans une prise de courant appropriée. Les DELs clignotent et montrent que l'appareil est prêt à l'usage.
- Maintenant tourner le régulateur de température en sens horaire sur position «MAX» et chauffer pour 10 minutes.
- **Attention:** La plaque gril devient chaude pendant l'usage. Prêter attention au risque de brûlures en touchant.

2. Grillage et raclette

- Préchauffer l'appareil et puis insérer les coupelles remplies dans l'étagé de raclette.
- Vous pouvez régler la température sans paliers séant le contenu des coupelles.
- Avec les racloirs vous pouvez agiter les aliments dans les coupelles ou pousser le fromage en bas des coupelles. On peut aussi utiliser des autres ustensiles en bois ou matière plastique, mais prendre soin que celles-ci n'aient pas de contact prolongé avec des parties chaudes. Pour éviter des rayures sur la couche anti-adhésive, ne jamais utiliser des ustensiles en métal.
- **Note:** Lors d'une pause on peut «parquer» les coupelles dans l'étagé de rangement pratique. Ça, c'est protégeant pour la couche anti-adhésive.
- **Attention:** Ne jamais couper ou gratter sur la plaque ou dans les coupelles. Des plaques de gril et des coupelles surchauffés ou grattés sont exclues du droit à la réclamation.

3. Mettre hors service

- Pour mettre hors service tourner le régulateur de température à position «MIN» et débrancher la fiche d'alimentation.
- **Attention: Il faut toujours arrêter l'appareil d'une manier assurée en débrancher-le de la prise.**
- L'appareil est chaud. Avant le transporter ou nettoyer, vérifier qu'il a complètement refroidi.

Notes et conseils

- Lors du premier usage il est recommandé de graisser légèrement la plaque de gril.
- Veiller que les aliments ne touchent pas l'élément de chauffage parce qu'ils attachent.
- Assaisonner le fromage seulement en état fondu, parce que des épices brûlent par grande chaleur et une fumée déplaisante se forme.
- Si possible, il faudrait sortir les produits à griller 1/2 heure avant du réfrigérateur. Ils rôtissent bien plus rapidement et vous évitez que la viande plus épaisse reste froide dans l'intérieur.
- Légèrement huiler de la viande maigre avant la griller. Les résultats meilleurs sont obtenus avec des petits morceaux de viande tendre. Ne pas piquer la viande pour ne pas perdre du jus.
- La viande devrait être saisie fortement au degré le plus élevé pour fermer les pores en peu de secondes. La viande est bien cuite quand le jus sortant soit clair.
- Pendant la grillade des épices et marinades pourraient produire une fumée. Si vous voulez éviter ça, utilisez de la viande non-épiciée/non-marinée et par contre offrez pour la consommation des sauces délicates et des poivrades pour barbecue.
- Naturellement on peut aussi griller des poissons et des légumes.
- Comme accompagnement nous recommandons des salades fraîches et pommes de terre cuites.

Nettoyage et entretien

- Mettre l'appareil hors service et débrancher-le.
- Avant le nettoyage laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer ensuite la plaque de gril, les coupelles et racloirs dans de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle. Des encrassements persistants vous pouvez éliminer à tremper-les avec un peu d'huile.
- Essuyer l'élément de chauffage avec un chiffon humide.
- **Ne jamais immerger l'appareil, le câble et la fiche dans l'eau!**
- Avant l'usage prochain, la plaque de grillage et les connexions électriques doivent être complètement sèche.
- Veiller à ce que ni de vapeur ni de l'eau peut pénétrer le fond de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de la poudre à récuser, de la laine en acier ou des objets aigus qui grattent, également pas des solvants ou sprays du four. Ne jamais traiter avec un jet de vapeur.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec
votre Raclette Grill *Fashion!***

Mise au rebut

L'emballage et le matériau d'emballage sont exclusivement des matériaux écologiques. On peut les éliminer dans des poubelles locales.



Selon les directives européennes et du Conseil relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) 2002/96/EG ce produit ne doit pas être dégagé par le déchet domestique à fin de la durée de sa vie. Pour éliminer les déchets électriques/électroniques, en respectant l'habitat, vous pouvez le remettre chez les sites spéciaux pour la récolte différenciée des ordures qui sont normalement gérés par la municipalité exempte de frais.

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 anzuwählen. 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 Elektronikgerätegesetz 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.