



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



RCP 1800

Pizza Raclette Grill

	Seite		Page
Zubehör	2	Accessories	2
Produktbeschreibung	3	Product description	3
Einleitung	4	Introduction	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Intended use	16
Technische Daten	4	Technical data	16
Lieferumfang	4	Scope of supply	16
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	17
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	17
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6	Safety advices for using the appliance	18
Wende-Grillplatte	7	Reversible grill plate	19
Antihafbeschichtung	8	Non-stick coating	19
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	20
Inbetriebnahme des Gerätes	8	How to start up the appliance	20
1. Gerät zur Nutzung vorbereiten	8	1. How to prepare the appliance for use	20
2. Gerät einschalten und vorheizen ...	9	2. How to switch on and preheat the appliance	20
3. Grillen und Raclette (mit und ohne Unterhitze)	9	3. How to grill and make Raclette (with and without bottom heat) ...	21
4. Unterhitze (Pizza-Funktion) zuschalten	10	4. How to switch on bottom heat (Pizza function)	21
5. Gerät ausschalten	10	5. How to switch off the appliance ...	22
Tipps und Hinweise	10	Cleaning and maintenance	22
Reinigung und Pflege	11	Tips and notes	23
Rezepte	12	Disposal/recycling	23
Entsorgung/Recycling	15		
GB Instruction manual	16		
Ersatzteile und Zubehör	24		
Service und Garantie	24		

Zubehör

Accessories

Schaber (8 Stück)
Spatula (8 pieces)



Teigausstecher
Dough cutter



Pizza Pfännchen groß (6 Stück)
Pizza pan large size (6 pieces)

Raclette Pfännchen klein (8 Stück)
Raclette pan small size (8 pieces)



Raclette- und Pizza-Ebene
(mit integrierter Unterhitze)

Raclette and Pizza level
(with integrated lower heating element)

Auflage für Grillplatte
Support for grill plate

Heizelement
Heating element

Parketauge
Parking level

Basisgerät
Base unit



Abnehmbare Wende- Grillplatte
Removable and reversible grill plate

Bedienfeld
Control panel



A

B

C

D

	D	GB
A	Ein-/Ausschalter (Hauptschalter) mit Betriebskontrolllampe	ON/OFF switch (main switch) with operating pilot lamp
B	Ein-/Ausschalter für Unterhitze (Pizza-Funktion) mit Betriebskontrolllampe	ON/OFF switch für lower heat (pizza function) with operation pilot lamp
C	Temperaturregler mit Kontrolllampe	Temperature control with pilot lamp
D	Temperaturskala	Temperature scale



EIN / ON
Betriebskontrolllampe leuchtet dauerhaft.
The operating pilot lamp lights up continuously.



AUS / OFF
Betriebskontrolllampe leuchtet nicht.
The operating pilot lamp does not light.

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Raclette mit Pizzafunktion entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen 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

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

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 dient zum Erwärmen, Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln. Es ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	230 V~ 50-60 Hz
Nennaufnahme:	1800 W (1200 W Oberhitze + 600 W Unterhitze)
Schutzklasse:	I
Maße Gerät (B x H x T)	ca. 42 x 15,5 x 21 cm

Lieferumfang

- Pizza Raclette Grill RCP 1800
- 1 Wende-Grillplatte
- 8 Pfännchen für Raclette
- 6 Pfännchen für Pizza
- 8 Schaber
- 1 Teigausstecher

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang (siehe Seite 3) auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes.



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Missbrauch oder Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen und Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem (z. B. sogenannte Funk- oder Smart-Steckdosen) betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehöerteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel 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.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



Achtung: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Gehäuse-Oberflächen, Grillplatte und sonstige Zubehöerteile werden während des Betriebes heiß!



- Heiße Oberflächen sind nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da dieses bei Gebrauch heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Die Grillplatte/Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Achten Sie beim Befüllen der Pfännchen darauf, dass die eingefüllten Lebensmittel nicht das Heizelement berühren. Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!
- Verwenden Sie zum Überbacken nur die Original-Pfännchen!

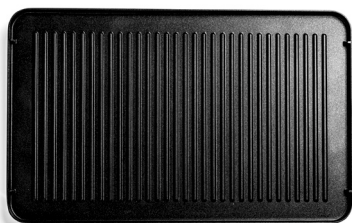
- Gerät nicht in heißem Zustand transportieren. Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - o Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - o Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Abstand von mindestens 20 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um bequem arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
 - o Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
 - o Nehmen sie das Raclette nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.



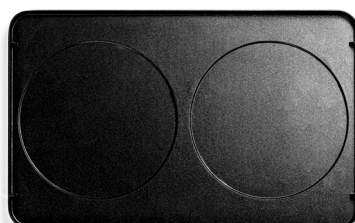
Vorsicht Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper!

Wende-Grillplatte



Auf der Seite mit der gerippten Fläche können Sie alle Fleisch- und Fischspezialitäten mit dem typischen Grillmuster zubereiten.



Nutzen Sie die glatte Seite mit zwei eingepprägten Crêpes-Formen für süße Speisen oder zum Grillen von Obst und Gemüse.

Antihafbeschichtung

- Grillplatte und Pfännchen sowie die Pizza-Ebene sind mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung ausgestattet. Die Beschichtung ist besonders reinigungsfreundlich und verhindert ein Anhaften des Grillgutes auf den Oberflächen. Damit Sie lange Freude an der hervorragenden Antihafwirkung haben, sollten Sie Grillplatte und Pfännchen nur gelegentlich in der Spülmaschine reinigen.



ACHTUNG! Schneiden und kratzen Sie nicht auf der Grillplatte, in den Pfännchen oder auf der Oberfläche der Pizza-Ebene. Verwenden Sie keinesfalls Kochbesteck aus Metall, da dieses die Antihafbeschichtung beschädigt. Zerkratzte oder überhitzte Grillplatte und Pfännchen sowie eine zerkratzte Oberfläche der Pizza-Ebene fallen nicht unter die Garantieleistungen.

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG: Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Klebebänder, Werbe- und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör!

- Wischen Sie das Gehäuse und Heizelement mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig. Pfännchen, Wendeschaber, Grillplatte und den Teigausstecher vor dem ersten Gebrauch in lauwarmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.
- 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 und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.
- Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum!

Inbetriebnahme des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Gehäuse-Oberflächen, Grillplatte und sonstige Zubehöriteile werden während des Betriebes heiß!
- Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

1. Gerät zur Nutzung vorbereiten

- Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter (A) auf die Position „AUS“ gekippt wurde und dass sich keine leeren Pfännchen auf der Raclette- und Pizza-Ebene befinden.
- Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
- Setzen Sie die Wende-Grillplatte auf die entsprechenden Auflagen auf dem Gerät auf. Achten Sie dabei auf den korrekten Sitz der Grillplatte.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose, um das Gerät mit dem Strom-

netz zu verbinden. Achten Sie bei der Verlegung des Netzkabels darauf, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.

2. Gerät einschalten und vorheizen

- Zum Einschalten des Gerätes kippen Sie den Hauptschalter (A) auf die Position „EIN“. Die im Schalter integrierte Kontrolllampe leuchtet dauerhaft auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler (C) im Uhrzeigersinn nach rechts auf die Position „MAX“. Das Gerät heizt und die im Temperaturregler integrierte Kontrolllampe leuchtet auf.

HINWEIS: Sobald die Kontrolllampe im Temperaturregler erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe während des Betriebes zeigt die thermostatische Regelung der Temperatur an.

- Heizen Sie das Gerät für mindestens 10 Minuten auf.



ACHTUNG Verbrennungsgefahr!
Die Grillplatte wird während der Benutzung heiß!

3. Grillen und Raclette (mit und ohne Unterhitze)

Position für Raclette



Position Parkstage



- Nach dem Aufheizen des Gerätes die ausgewählten Lebensmittel auf der Grillplatte platzieren und die befüllten Pfännchen in die Raclette- und Pizza-Ebene einschieben.



VORSICHT HEISS! Beim Einschieben der Pfännchen nicht den Rand der heißen Grillplatte berühren!

- Je nach Bedarf kann die Temperatur stufenlos geregelt werden. Hierzu drehen Sie den Temperaturregler (C) zwischen „MIN“ und „MAX“ hin und her, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Während des Heizens leuchtet die im Temperaturregler (C) integrierte Kontrolllampe. Sobald die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe während des Betriebes zeigt die thermostatische Regelung der Temperatur an.

HINWEIS: In der Einstellung „MAX“ wird das Gerät immer bei maximaler Leistung betrieben. Es erfolgt in der Regel keine Taktung des Thermostats.

- Schieben Sie unbenutzte Pfännchen immer in die Paketage ein; das schützt die Antihaftbeschichtung.



ACHTUNG! Pfännchen niemals leer erhitzen oder leer in die heiße Raclette- und Pizza-Ebene stellen, da eine Überhitzung die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

TIPP: Mit den Wendeschabern können Sie die Zutaten in den Pfännchen bewegen oder den Käse herausschieben. 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 dieses die Antihaftbeschichtung beschädigt.

4. Unterhitze (Pizza-Funktion) zuschalten

- Zum Einschalten der Unterhitze kippen Sie den Ein-/Ausschalter (B) auf die Position „EIN“. Die im Schalter integrierte Kontrolllampe leuchtet dauerhaft auf.
- Heizen Sie das Gerät danach für mindestens 10 Minuten auf.

HINWEIS: Die Temperatur der Unterhitze kann nicht thermostatisch geregelt werden.

- Zum Ausschalten der Unterhitze kippen Sie den Ein-/Ausschalter (B) auf die Position „AUS“. Die im Schalter integrierte Kontrolllampe erlischt.

HINWEIS: Zum Betrieb der Unterhitze muss das Gerät mit dem Hauptschalter (A) eingeschaltet sein.

5. Gerät ausschalten

- Zum Ausschalten des Gerätes kippen Sie den Hauptschalter (A) sowie den Ein-/Ausschalter der Unterhitze (B) auf die Position „AUS“. Die im Schalter integrierten Kontrolllampen erlöschen.
- Drehen Sie den Temperaturregler (C) gegen Uhrzeigersinn nach links auf die Position „MIN“.
- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.



Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

Tipps und Hinweise

- Streichen Sie die Grillplatte bei der ersten Benutzung mit etwas Öl ein. Anschließend ist kein Fett mehr nötig.
- 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, zu Rauchbildung führen und einen unangenehmen Geschmack entwickeln.
- Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon ½ Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Es brät dann schneller durch 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 eine schöne Bräunung zu erzielen, braten Sie Fleisch kurz an. 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. nicht mariniertes Fleisch und bieten dafür zum Verzehr entsprechende Würzmischungen und Saucen an.
- Salzen Sie das Fleisch nach dem Grillen, es verliert sonst zu viel Saft.
- Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen.
- Als Beilagen empfehlen wir frisches Brot, knackige Salate und gekochte Kartoffeln.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!



HINWEIS: Wende-Grillplatte und Pfännchen nur gelegentlich in die Spülmaschine geben, da Spülmaschinensalz die Beschichtung bzw. Oberfläche der Platte/Pfännchen beschädigen kann!

- Wischen Sie das Gehäuse und Heizelement mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig.
- Grillplatte, Pfännchen und Wendeschaber in warmem Wasser mit etwas Handspülmittel reinigen. Größere Verschmutzungen weichen Sie zunächst mit etwas Öl ein.
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf in das Gerät eindringen kann.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfen Gegenstände verwenden!**
- **Keine Stahlwolle oder Scheuer-Pads verwenden!**
- **Keinesfalls Backofen-Sprays verwenden!**
- **Gerät und Zubehörteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern und Online-Rezeptdatenbanken 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!

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 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 Käse fein würfeln und ebenfalls dazugeben. Stellen Sie den Stangenspargel und die Kartoffeln dazu.

Bestreichen Sie die Grillfläche leicht mit Butter und garen Sie die Fischfilets. Die Krabben garen Sie in den Pfännchen oder auf der Grillfläche. Den Käse in den Pfännchen schmelzen lassen. Richten Sie den Stangenspargel, die Butterkartoffeln, die Fischfilets und die Krabben an und überziehen alles mit dem zerlassenen Käse.

Süßsaures 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. 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 Mangocreame in die Pfännchen und lassen sie diese unter dem Grill 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
- 350 g kleine Tomaten
- schwarzer Pfeffer gemahlen

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 ½ 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 Mangos
- 8 cl Kokoslikör
- 200 g Vollmilchschokolade
- 6 EL Kokosflocken

Schälen Sie die Mangos. Schneiden Sie das Fruchtfleisch rund um den Kern mit einem sehr scharfen Messer in etwa 1 cm dicke Spalten. Legen Sie die Mangospalten nebeneinander auf eine Platte und überziehen sie mit dem Kokoslikör. Im Kühlschrank etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke, geben Sie die Stückchen in eine Schüssel um sie über einem Wasserbad zu schmelzen. Das Wasser darf dabei nicht kochen, sonst gerinnt die Schokolade. Zum Schluss mischen Sie 4 Esslöffel Kokosflocken unter die Schokolade. Verteilen Sie die Mango in die Raclette-Pfännchen und überziehen alles 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, 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 Orangenfilets nebeneinander auf eine Platte und träufeln den Orangenlikör gleichmäßig darüber. Alles zusammen ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

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 und vermischen dieses mit der Creme double und der Hälfte der Pistazien.

Legen Sie die Orangen in die Raclette Pfännchen und verteilen die Bananencreme darauf. Zum Schluss streuen Sie die restlichen Pistazien darüber, dann überbacken.

Leckere Pizza

Hier finden Sie ein Rezept für einen Pizzateig, der sich gut für unser Raclette eignet.

- 125g Weizenmehl
- 75 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- ½ EL Olivenöl
- ¼ TL Salz

Für den Pizzateig das Mehl zusammen mit dem Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe zum Wasser geben und darin auflösen. Das Hefewasser zusammen mit dem Olivenöl zum Mehl geben und anschließend von Hand oder mithilfe einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für 1-2 Stunden gehen lassen. Fertigen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ausrollen und mit dem beiliegenden Teigausstecher auf die richtige Größe ausstechen.

Der Teig eignet sich für verschiedene Beläge: Mit Tomatensauce, belegt mit Salami, Schinken, Pilzen, Mozzarella usw.

Weißes Pizza-Raclette

- Pizzateig
- 200 g Crème Fraiche
- 80 g Feta
- 50 g Rucola
- 50 g Pinienkerne
- Salz und Pfeffer

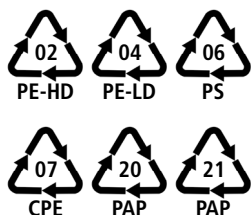
Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl bräunen. Crème Fraiche mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feta von Hand etwas zerkrümeln. Rucola bereitstellen. Den Teig im Pfännchen für etwa 4 Minuten im Raclette vorbacken. Dann herausnehmen, mit Crème Fraiche bestreichen und darauf etwas Feta bröseln. Nochmals für 3-4 Minuten backen. Das Pfännchen herausziehen, die kleine Weiße Pizza mit Rucola und Pinienkernen belegen und genießen.

**Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen
mit Ihrem ROMMELSBACHER Pizza Raclette Grill!**

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



Die aufgedruckten oder eingeprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis

 Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückgeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)¹, Quecksilber (Hg)² oder Blei (Pb)³, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior Raclette with Pizza function and thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly please you as well. To make sure you can enjoy your new appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. Keep this instruction manual in a safe place. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is designed for warming, heating and preparing food and for domestic use only. The appliance is **not** suitable for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	1800 W (1200 W upper heat + 600 W lower heat)
Protection class:	I
Dimensions (WxHxD)	ca. 42 x 15.5 x 21 cm

Scope of supply

- Pizza Raclette Grill RCP 1800
- 1 reversible grill plate
- 8 Raclette pans
- 6 Pizza pans
- 8 spatulas
- 1 dough cutter

Check the scope of supply (see page 3) for completeness as well as the product for damage immediately after unpacking.

For your safety



WARNING: Read all safety instructions and directives!
Non-observance of the safety instructions and directives may cause electric shock, fire and/or serious injuries and burns!

General safety advice:

- Always keep children under 8 years away from the appliance and the power cord.
- These appliances 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/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are 8 years and older and are supervised.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Children must not play with the appliance.
- Keep away packing material such as foil bags out of the reach of children.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate tele-control system (e.g. so-called remote control mains sockets or Smart sockets).
- Check the appliance and all accessories for perfect condition prior to each use. Do not operate the appliance if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, disconnect the appliance from the power supply and have it checked by a qualified electrician.
- When laying the power cord, pay attention that no one will get entangled or stumble over it to prevent that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical stress. Check the power cord for damage, wear and tear on a regular basis. Damaged or entangled power cords increase the risk of electric shock.
- If the mains power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person to avoid hazards.
- Always disconnect the appliance from the power supply by pulling the plug. Never pull at the cord!
- Do not store the appliance outside or in damp rooms.

- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. If the appliance or the power cord is damaged, unplug the appliance immediately. Repairs must only be executed by authorized specialists. Improper repairs can cause considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual void all warranty.

Safety instructions for operating the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

- **Casing surfaces, grill plate and other accessory parts are getting hot during operation!**



- **Hot surfaces remain hot for some time after switching off the appliance!**

Thus, act with caution!

- We recommend using pot clothes and appropriate barbecue cutlery!
- Do not use the appliance as depositing rack or working top as it will get hot during operation! For protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Never cover the grill plate/heating elements with aluminum foil!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils must only be prepared under supervision!
- **Attention! Hazard of fire!** When filling the pans, mind that the food must not touch the heating element! Also bread which is toasted too long can inflame!
- Only use the original pans for gratinating!
- Do not transport the appliance when it is hot. Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even work surface (no varnished surfaces, no tablecloths, etc.).
 - o Place the appliance beyond children's reach.
 - o Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all sides and 1 m to the top of the appliance to avoid damage due to heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Ensure unobstructed air circulation.

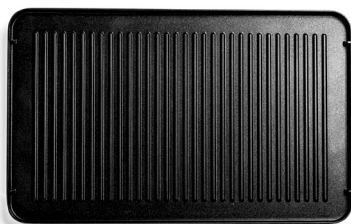
- o Never operate the appliance near heat sources (oven, gas flame, etc.) or in explosive environments where inflammable liquids or gases are located.
- o Never operate the Raclette near or below curtains, wall cupboards or other inflammable materials.



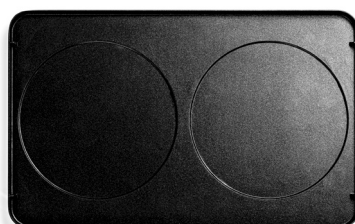
Attention! Hazard of fire! This appliance is not intended for installation into worktops.

- Do not use the appliance as a room heater.

Reversible grill plate



On the side with the ribbed surface, you can prepare all kinds of meat and fish specialties with the typical grill marks.



You can use the smooth side with the two embossed crêpes forms for sweat dishes and for grilling fruit and vegetable.

Non-stick coating

- Grill plate and pans as well as the Pizza level are equipped with a high-quality non-stick coating. The coating is especially easy to clean and prevents food from sticking onto the surface. To make sure that you benefit from the non-stick effect for a long time, you should only clean the grill plate and pans occasionally in the dishwasher.



ATTENTION: Do not scratch or cut on the grill plate, in the pans or on the surface of the Pizza level. Never use cooking utensils made of metal, as this will damage the non-stick coating. Scratched or overheated pans resp. grill plates as well as a scratched surface of the Pizza level are not subject to warranty.

Prior to initial use



ATTENTION: Remove any protective films, adhesive tapes, advertising and packaging material from the appliance and from the accessory parts!

- Wipe the casing and the heating element with a damp cloth and dry it thoroughly. Clean the pans, the small spatulas, the grill plate and the dough cutter with warm water and some detergent before using them for the first time.
- Prior to initial use, the protective coating of the heating elements must be burnt in. To do so, heat up the appliance – without pans! – approximately 10 minutes at maximum setting.
- Please do not be bothered by the slight and harmless appearance of smoke and smell for a short while.
- Please ensure the good aeration of the room during that time!

How to start up the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

- Casing surfaces, grill plate and other accessory parts are getting hot during use!
- Hot surfaces remain hot for some time even after switch-off!

1. How to prepare the appliance for use

- Make sure that the main switch (A) has been set to position “OFF” and that there are no empty pans on the Raclette/Pizza level.
- Place the appliance on a heat-resistant, stable and flat working surface (no lacquered surfaces, no tablecloths, etc.).
- Place the reversible grill plate on the relevant supports of the appliance. Please take care of the correct position of the grill plate.
- Plug the mains into a suitable socket to connect the appliance with the mains supply. While laying the cord, take care that nobody can get entangled or stumble over the power cord to prevent that the appliance is pulled down accidentally.

2. How to switch on and preheat the appliance

- To switch on the appliance, set the main switch (A) to position “ON”. The pilot lamp integrated in the switch lights up continuously.
- Turn the temperature control (C) clockwise to the right to position “MAX”. The appliance heats up and the pilot lamp integrated in the temperature control lights up.

NOTE: As soon as the set temperature is reached, the pilot lamp in the temperature control turns off. The alternating lighting up and going out of the pilot lamp during operation shows the thermostatic temperature control.

- Heat up the appliance for at least 10 minutes.



Warning: Risk of burning!
The grill plate gets hot during use!

3. How to grill and make Raclette (with and without bottom heat)

Raclette level



Parking level



- After preheating the appliance, place the chosen food on the grill plate and insert the filled pans in the Raclette and Pizza level.



CAUTION HOT! Do not touch the edge of the hot grill plate when inserting the pans!

- If necessary, the temperature is continuously adjustable. To do so, turn the temperature control (C) back and forth between "MIN" and "MAX" setting, in order to set the desired temperature.
- During heating up, the pilot lamp integrated in the temperature control (C) lights up. As soon as the pilot lamp is off, the set temperature is reached. The alternating on and off of the pilot lamp during operation shows the thermostatic control of the temperature.

NOTE: At setting "MAX", the appliance is always operating at maximum performance. In general, there is no clocking of the thermostat.

- Always insert unused pans in the parking level. This will protect the non-stick coating.



ATTENTION! Never heat up empty pans or put empty pans in the Raclette or Pizza level, because overheating may cause damage to the non-stick coating.

TIP: Use the spatulas to move the food in the pans or to push out the melted cheese. You may also use other utensils made of wood or plastic. Avoid, however, that they are too long in contact with the hot parts. Never use metal cooking utensils as those might damage the non-stick coating.

4. How to switch on bottom heat (Pizza function)

- To switch on bottom heat, set the ON/OFF-switch (B) to position "ON". The pilot lamp integrated in the switch lights permanently.
- Heat up the appliance for at least 10 minutes.

NOTE: There is no thermostatic control of bottom heat temperature.

- To switch off the bottom heat, set the On/Off-switch (B) to position "OFF". The pilot lamp integrated in the switch lights off.

NOTE: For operation with bottom heat, the appliance must be switched on with the main switch (A).

5. How to switch off the appliance

- To switch off the appliance, turn the main switch (A) as well as the ON/OFF switch of bottom heat (B) to position "OFF". The pilot lamp integrated in the switch expires.
- Turn the temperature control (C) anticlockwise to the left to position "MIN".
- Then unplug the power cord.



For a safe switch-off, disconnect the appliance from the mains by pulling the mains plug after each use!

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Risk of injury/burning!

- Always pull the power plug before cleaning!



ATTENTION: Risk of injury/burning!

- Always allow the appliance to cool down before cleaning!



ATTENTION: Risk of injury/burning!

- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water for cleaning and do not clean them under running water!



NOTE: Put the reversible grill plate and the pans only occasionally in the dishwasher, because the dishwasher salt might damage the non-stick coating resp. the surface of the plate/pans!

- Wipe the casing and the heating element with a damp cloth and dry thoroughly.
- Clean the grill plate, pans and small spatulas in lukewarm water with some dishwashing detergent. Soak severe soiling firstly with some oil.
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below.
- **Never use abrasives, solvents or sharp objects!**
- **Do not use steel wool or metal sponges!**
- **Do not use oven cleaners!**
- **Do not treat the appliance or accessory parts with a steam cleaner!**

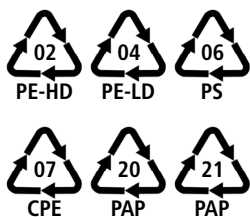
Tips and notes

- For the initial use the grill plate, grease it with some oil. There is no more grease required subsequently.
- Make sure the food does not get in contact with the heating element as otherwise the food might burn.
- Only season cheese after the melting process as spices burn at high heat and develop unpleasant smoke as well as an unpleasant taste.
- If possible, take the grill food out of the fridge ½ hour before you start to grill. Then it will roast thoroughly more quickly and you avoid that thicker meat stays cold inside.
- Oil lean meat slightly before grilling. You will achieve best results with small and tender meat cuts. Do not pierce the meat when turning it, so that no juice is lost.
- For achieving a nice browning, sear the meat shortly. The meat is well done when the juice coming out is clear.
- Spices and marinades might generate smoke during grilling. To avoid this, just use non-seasoned / non- marinated meat and offer seasoning mixtures and barbecue sauces when served.
- Spice the meat before, but salt it after grilling. This will keep the juice inside.
- Pierce sausages before grilling to prevent them from bursting.
- As side dishes, we recommend crispy bread, fresh salads and cooked potatoes.

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/ EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

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 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
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de