



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual
- F Mode d'emploi
- NL Handleiding



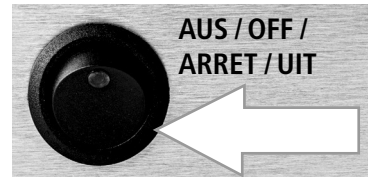
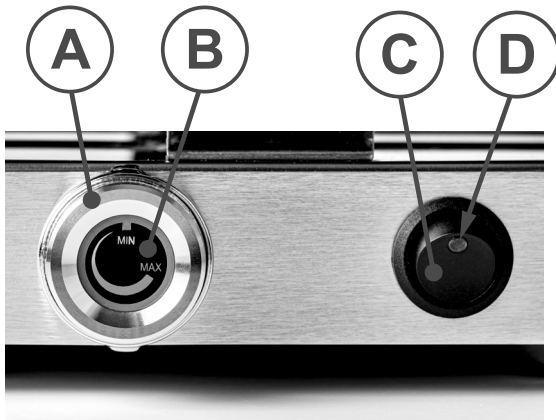
RC 1400
Raclette Grill

Produktbeschreibung / Product description / Description du produit / Omschrijving van het product



	D	GB	F	NL
1	Basisgerät	Base unit	Appareil de base	Basisapparaat
2	Parkstage	Parking level	Niveau Parking	Plaatsingsoppervlak
3	Raclette-Ebene	Raclette level	Niveau Raclette	Raclette-niveau
4	Auflage für Grillplatte	Support for grill plate	Support pour la plaque de grill	Steunvlak voor grillplaat
5	Abnehmbare Wende-Grillplatte	Removable and reversible grill plate	Plaque de grill réversible, amovible	Afneembare keergriplaat
6	Heizelement	Heating element	Élément de chauffage	Verwarmingsselement
7	Ein-/Ausschalter	ON/OFF switch	Bouton Marche / Arrêt	In-/uitschakelaar
8	Temperaturregler	Temperature control	Régulateur de température	Temperatuurregeling
9	Raclette Pfännchen (8 Stück)	Raclette pan (8 pieces)	Poêlon à raclette (8 pièces)	Raclette-pannetjes (8 stuks)
10	Schaber (8 Stück)	Spatula (8 pieces)	Racloir (8 pièces)	Schraapelementen (8 stuks)

Bedienfeld / Control Panel / Panneau d'operation / Bedieningspaneel



	D	GB	F	NL
A	Temperaturregler mit Kontrolllampe	Temperature control with pilot lamp	Régulateur de température avec lampe témoin	Temperatuurregelaar
B	Temperaturskala	Temperature scale	Echelle de température	Temperatuurschaal
C	Ein-/Ausschalter	ON/OFF switch	Bouton Marche / Arrêt	In-/uitschakelaar
D	Betriebs-Kontrolllampe	Operating pilot lamp	Lampe témoin de fonctionnement	Bedrijfscontrolelampje

D – Inhaltsverzeichnis

	Seite
Produktbeschreibung	2
Bedienfeld	3
Einleitung	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Technische Daten	5
Lieferumfang	5
Für Ihre Sicherheit	6
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes	7
Wende-Grillplatte	8
Antihafbeschichtung	8
Vor dem ersten Gebrauch	9
Inbetriebnahme des Gerätes	9
1. Gerät zur Nutzung vorbereiten	9
2. Gerät einschalten und vorheizen	9
3. Grillen und Raclette	10
4. Gerät ausschalten	10
Reinigung und Pflege	11
Tipps und Hinweise	11
Rezepte	12
Entsorgung/Recycling	15
Ersatzteile und Zubehör	44
Service und Garantie	44
GB Instruction manual	17
F Mode d'emploi	26
NL Handleiding	35

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Raclette 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, ca.:	1200 W
Schutzklasse:	I

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- 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.
- 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 Fernwirkssystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile 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 die Netzanschlussleitung 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!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel, Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- 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 Zubehörteile werden während des Betriebes heiß!**
- **Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht!

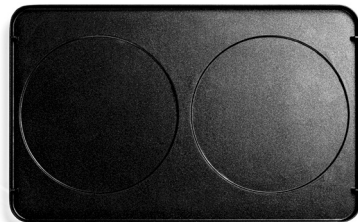
- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da dieses bei Gebrauch heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien 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.
- Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Wende-Grillplatte



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



Nutzen Sie die glatte Seite mit 2 eingepprägten Crêpes Formen für süße Speisen und zum Grillen von Obst und Gemüse.

Antihftbeschichtung

- Grillplatte und Pfännchen sind mit einer hochwertigen Antihftbeschichtung ausgestattet. Die Beschichtung ist besonders reinigungsfreundlich und verhindert ein Anhaften des Grillgutes auf den Oberflächen. Damit Sie lange Freude an der hervorragenden Antihftwirkung haben, sollten Sie Grillplatte und Pfännchen nicht in der Spülmaschine reinigen.



ACHTUNG! Schneiden und kratzen Sie nicht auf der Grillplatte und in den Pfännchen. Verwenden Sie keinesfalls Kochbesteck aus Metall, da dieses die Antihftbeschichtung beschädigt. Zerkratzte oder überhitzte Pfännchen bzw. Grillplatten fallen nicht unter die Garantieleistungen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Wischen Sie das Gehäuse und Heizelement mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig. Die Pfännchen, die Wendeschaber und die Grillplatte 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 Zubehörteile 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 Ein-/Ausschalter auf die Position „AUS“ gekippt wurde und dass sich keine leeren Pfännchen auf der Raclette-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 Stromnetz 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 Ein-/Ausschalter auf die Position „EIN“. Die im Schalter integrierte Kontrolllampe leuchtet dauerhaft auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn nach rechts auf die Position „MAX“. Das Gerät heizt und die im Temperaturregler integrierte Kontrolllampe leuchtet auf.
- 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.
- Heizen Sie das Gerät für mindestens 10 Minuten auf.

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

3.) Grillen und Raclette

Position für Raclette



Position Parketage



- Nach dem Aufheizen des Gerätes die ausgewählten Lebensmittel auf der Grillplatte platzieren und die befüllten Pfännchen nur bis zum vorgesehenen Anschlag (Vertiefung in Raclette-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 zwischen „MIN“ und „MAX“ hin und her, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Während des Heizens leuchtet die im Temperaturregler integrierte Kontrolllampe rot. 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.



ACHTUNG! Dies bedeutet, dass die Kontrolllampe vorübergehend nicht leuchtet, obwohl das Gerät eingeschaltet ist. Achten Sie deshalb darauf, dass nach der Nutzung der Temperaturregler auf der Position „MIN“ steht.

- Schieben Sie unbenutzte Pfännchen immer in die Parketage ein; das schützt die Antihafbeschichtung.



ACHTUNG! Pfännchen niemals leer erhitzen oder leer in die heiße Raclette-Ebene stellen, da eine Überhitzung die Antihafbeschichtung 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 Antihafbeschichtung beschädigt.

4.) Gerät ausschalten

- Zum Ausschalten des Gerätes kippen Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „AUS“. Die im Schalter integrierte Kontrolllampe erlischt.
- Drehen Sie den Temperaturregler gegen Uhrzeigersinn nach links auf die Position „MIN“.
- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.



ACHTUNG: Zum sicheren Ausschalter muss das Gerät nach jeder Benutzung durch Ziehen des Netzsteckers vom Stromnetz getrennt werden!

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 nicht 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 Wendschaber 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!**

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.

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 | • 400 g Edamer | • Mixed Pickles |
| • 4 Scheiben Kalbsfilet | • 400 g Gouda | • Silberzwiebeln |
| • 4 Scheiben Rinderfilet | • 700 g gekochte Kartoffeln | • Pfeffer und Gewürze nach Belieben bzw. Marinade |
| • 4 Scheiben Schweine- oder Kalbsleber | • Gürkchen | • Weißbrot |
| | • Maiskölbchen | |

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) | • 4 Portionen Butterkartoffeln | • Butter |
| • 400 g Krabben | • Saft von 2 Zitronen | • Salz |
| • 600 g Emmentaler Käse | • einige Tropfen Worcestersauce | • Pfeffer |
| • 4 Portionen Stangenspargel | • einige Tropfen Weißwein | |
| | • 1 Bund Dill | |

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 Mangocreme 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
- 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 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 Vollmilch Schokolade
- 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.

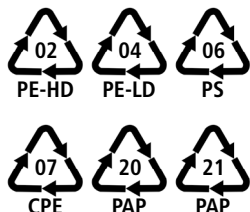
Legen Sie die Orangen in die Raclette Pfännchen und verteilen die Bananencreme darauf. Zum Schluss streuen Sie die restlichen Pistazien darüber, dann überbacken.

**Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen
mit Ihrem ROMMELSBACHER 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 zurückzugeben:

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.

GB – Contents

	page
Product description	2
Control panel	3
Introduction	17
Intended use	17
Technical data	17
Scope of supply	17
For your safety	18
General safety instructions	18
Safety instructions for using the appliance	19
Reversible grill plate	20
Non-stick coating	20
Prior to initial use	20
How to start up the appliance	21
1. How to prepare the appliance for use	21
2. How to switch on and preheat the appliance	21
3. How to grill and make Raclette	21
4. How to switch off the appliance	22
Cleaning and maintenance	23
Tips and notes	23
Disposal/recycling	24
F Mode d'emploi	26
NL Handleiding	35

Introduction



We are happy that you purchased this superior Raclette Grill and thank you for the trust you have placed in us. You will be delighted by the simple operation as well as by the wide range of applications. To make sure you can enjoy your new appliance for a long time, please read the following information carefully and adhere to the instructions. Keep this instruction manual in a safe place. Hand over all documents to the third party when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance 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. The appliance is **not** suitable for commercial use.

Technical data

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

Nominal voltage: 230 V~ 50-60 Hz

Nominal power, approx.: 1200 W

Protection class: I

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition of the product and all accessories immediately after unpacking (see product description on page 2).



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 advices:

- Always keep children under 8 years away from the product and the power cord.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are 8 years and older and are supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 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.
- 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 in or stumble over it in order 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 connection cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Always disconnect the appliance from the power supply by pulling the plug. Never pull at the cord!
- Never immerse the appliance, the power cord and the power plug in water for cleaning.

- 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 an authorised service centre. Improper repair works can cause substantial danger 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!

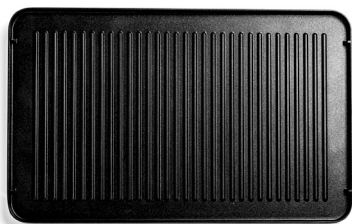
- **Casing surfaces, grill plate and other accessory parts are getting hot during operation!**
- **Hot surfaces remain hot for some time after switching off the appliance!**

Thus, act with caution!

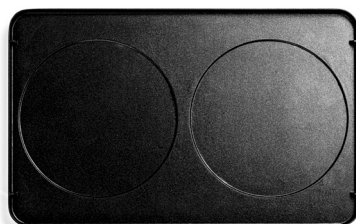
- We recommend using pot cloths and appropriate barbecue cutlery!
- Do not use the appliance as depositing rack or working top as it will get hot during operation! For protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Never cover the grill plate/heating elements with aluminium 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:**
 - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no tablecloths, etc.).
 - Place the appliance beyond children's reach.
 - 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 a free air circulation.
 - Never operate the appliance near heat sources (ovens, gas flame, etc.) or in explosive environments where inflammable liquids or gases are located.

- 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 room heater.
- For a safe switch-off, pull the power plug after each use.

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 sweet dishes and for grilling fruit and vegetable.

Non-stick coating

- Grill plate and pans are equipped with a high quality non-stick coating. The protective 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, please do not clean the grill plate and grill pans in the dishwasher!

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

Prior to initial use

- Wipe the casing and the heating element with a damp cloth and dry it thoroughly. Clean the pans, the small spatulas and the grill plate 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 care for a 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 ON/OFF switch has been set to position "OFF" and there are no empty pans on the Raclette level.
- Put 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 for the correct position of the grill plate.
- Plug the mains plug into a suitable socket in order 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 in order to prevent that the appliance is pulled down accidentally.

2.) How to switch on and preheat the appliance

- In order to switch on the appliance, set the ON/OFF switch to position "ON". The pilot lamp integrated in the switch lights up continuously.
- Turn the temperature control clockwise to the right to position "MAX". The appliance heats up and the pilot lamp integrated in the temperature control lights up.
- The pilot lamp is off, as soon as the set temperature is reached. 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.

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

3.) How to grill and make Raclette

Raclette level



Parking level



- After preheating the appliance, place the chosen food on the grill plate and insert the filled pans up to marking (recess in the Raclette level).



ATTENTION 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 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 lights up in red. 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.



ATTENTION! This means that the pilot lamp will temporarily not glow, although the appliance is still switched on. Therefore, please pay attention that after use, the temperature control is set to position "MIN".

- 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 level, because overheating may cause a damage to the non-stick coating.

TIP: Use the small 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 off the appliance

- To switch off the appliance, turn the ON/OFF switch to position "OFF". The pilot lamp integrated in the switch expires.
- Turn the temperature control anti-clockwise to the left to position "MIN".
- Then unplug the power cord.



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

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: Do not put the reversible grill plate and the pans 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.

Table des matières

	Page
Description du produit	2
Panneau d'opération	3
Introduction	26
Utilisation conforme.....	26
Données techniques.....	26
Volume de livraison.....	26
Pour votre sécurité	26
Consignes de sécurité générales	26
Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil	27
Plaque de gril réversible	29
Revêtement antiadhésif	29
Avant la première mise en marche	30
Mise en service de l'appareil	30
1. Préparer l'appareil pour l'utilisation.....	30
2. Démarrer l'appareil et préchauffer	30
3. Griller et Raclette	31
4. Eteindre l'appareil	31
Nettoyage et entretien	32
Conseils et remarques	32
Elimination/recyclage	33
 NL Handleiding	 35

Introduction



Nous vous félicitons que vous ayez choisi cet appareil 'Raclette Grill' de haute qualité et nous vous remercions pour votre confiance. L'utilisation simple et les applications multiples vous enchanteront sûrement. Afin d'obtenir les meilleurs résultats et une entière satisfaction avec cet appareil pendant de longues années, nous vous prions de lire attentivement et suivre les informations suivantes. Veuillez bien garder ce mode d'emploi. Remettez également tous les documents lors de la transmission de l'appareil à des tiers. Merci beaucoup!

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour une utilisation au ménage et dans des environnements similaires, tels que par exemple:

- dans les cuisines pour collaborateurs aux magasins, aux bureaux et dans des autres environnements des petites entreprises
- dans les exploitations agricoles
- par les clients d'hôtels, motels, chambres d'hôtes et des environnements similaires.

Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non-conformes et peuvent être source de graves risques d'accidents. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non-conforme. L'appareil est conçu pour chauffer, réchauffer et préparer des aliments. Cet appareil ne convient pas pour une utilisation commerciale.

Données techniques

Ne raccorder l'appareil qu'à une prise de courant avec terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif!

Tension nominale: 230 V~ 50-60 Hz

Puissance nominale, environ: 1200 W

Classe de protection: I

Volume de livraison

Immédiatement après le déballage, vérifiez si le contenu de la livraison est complet et si le produit et tous les accessoires sont en parfait état (voir la description du produit à la page 2).

Pour votre sécurité



ATTENTION: Lire attentivement toutes les notices de sécurité et les instructions! Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou des blessures/brûlures graves!

Consignes de sécurité générales

- Toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en résultent.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas laisser de matériaux d'emballage tels que des sacs en plastique à la portée des enfants.
- Ne jamais utiliser cet appareil via une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifier le bon état de l'appareil et des pièces accessoires. Il ne doit plus être mis en service après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un électricien spécialisé.
- Veillez à l'emplacement du cordon secteur et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de le faire l'appareil tomber au sol.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des contraintes mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble d'alimentation n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche secteur et jamais sur le câble d'alimentation!
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau pour les nettoyer.
- Ne pas stocker l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces humides!
- Cet appareil est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à son sujet. Si l'appareil ou le câble est endommagé, débrancher immédiatement

la fiche de courant. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger pour l'utilisateur.

- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne à la perte de la garantie.

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil



ATTENTION: Risque de brûlures / blessures!

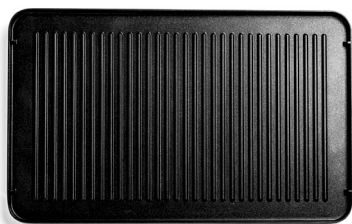
- Les surfaces du boîtier, de la plaque de grill et des autres pièces accessoires deviennent chaudes pendant le fonctionnement!
- Les surfaces chaudes restent encore chaudes pour un moment après le déclenchement!

Donc, travaillez avec prudence:

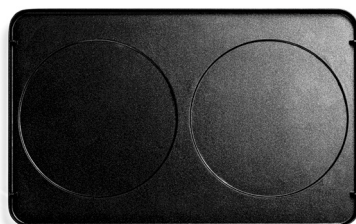
- Nous recommandons l'utilisation des maniques et des ustensiles pour barbecue correspondantes!
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de stockage ou de travail, car l'appareil chauffe lors de son utilisation! Pour la protection contre les risques d'incendie, ne posez pas d'objets en papier, plastique, tissu ou des autres matériaux inflammables sur des surfaces chaudes!
- Ne recouvrez jamais la plaque à grill / les éléments de chauffage avec du papier aluminium!
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant d'huile ou de la graisse!
- **Attention! Risque d'incendie !** Lors du remplissage des poêlons, veillez que les aliments remplis ne touchent pas l'élément de chauffage. Aussi le pain grillé trop longtemps peut s'enflammer!
- Utiliser seulement les poêlons originaux pour gratiner!
- Ne transportez pas l'appareil quand il est chaud. Attendez le refroidissement complet de l'appareil et des pièces accessoires avant le nettoyage ou le transport!
- **Lors de la mise en place de l'appareil, veuillez respecter les points suivants:**
 - Placer l'appareil sur une surface de travail plane et stable et non sensible à la chaleur (pas des surfaces lacquées, pas des nappes, etc.).
 - Installer l'appareil hors de la portée des enfants!

- Laissez une distance de ventilation d'au moins 20 cm de chaque côté de l'appareil et 1 cm en haut de l'appareil pour éviter les dommages dus à la chaleur ou aux éclaboussures de graisse et pour travailler sans entrave. Il faut assurer une circulation d'air sans obstruction.
- Ne mettez pas l'appareil en service près des sources de chaleur (four, flamme de gaz, etc.) ou à proximité des substances explosives ou inflammables (liquides ou gaz).
- Ne mettez pas l'appareil en marche à proximité ou sous des rideaux, des placards ou d'autres matériaux inflammables !
- **Attention: Risque d'incendie!** Cet appareil ne convient pas pour être encastré!
- Ne pas utiliser l'appareil comme radiateur d'habitation!
- Pour une déconnection sûre, retirez la fiche secteur après chaque utilisation.

Plaque de grill réversible



Sur le côté avec la surface rainurée, vous pouvez préparer toutes les spécialités de viande et de poisson avec le dessin typique de grill.



Utilisez la surface lisse avec les 2 formes de crêpes imprimées pour des plats sucrés et pour griller des fruits et des légumes.

Revêtement antiadhésif

- La plaque de grill et les poêlons sont équipées avec un revêtement antiadhésif de haute qualité. Le revêtement est particulièrement facile à nettoyer et empêche les aliments d'adhérer aux surfaces. Pour vous assurer de profiter longtemps de l'excellent effet antiadhésif, nous recommandons de ne pas nettoyer la plaque de grill et les poêlons au lave-vaisselle.



ATTENTION! Ne coupez et ne rayez pas sur la surface de la plaque de grill et dans les poêlons. En aucun cas, utilisez des ustensiles de cuisson en métal, car lesquels endommagent le revêtement anti-adhésif. Des poêlons ou des plaques de grill rayés ou surchauffés ne sont pas couvertes par la garantie!

Avant la première mise en marche

- Essuyez le boîtier et l'élément de chauffage avec un chiffon humide et puis séchez-les soigneusement. Avant la première mise en marche, nettoyez les poêlons, les racloirs et la plaque de grill dans de l'eau tiède avec quelque détergent.
- **Avant la première utilisation, la couche protectrice des éléments de chauffage doit être cuite au four.** Pour ce faire, chauffer l'appareil - sans les poêlons - à pleine puissance pour environ 10 minutes.
- Ne vous inquiéter pas si une légère fumée et odeur apparaît qui est complètement anodin.
- Pendant ce temps, assurez une bonne aération dans la chambre.

Mise en service de l'appareil



ATTENTION: Risque de brûlures / blessures!

- **Les surfaces du boîtier, de la plaque de grill et des autres pièces accessoires deviennent chaudes pendant le fonctionnement!**
- **Les surfaces chaudes restent encore chaudes pour un moment après le déclenchement!**

1.) Préparer l'appareil pour l'utilisation

- **Assurez vous que le bouton Marche/Arrêt est incliné à la position « AUS » (Arrêt) et qu'il n'y a pas des poêlons vides au niveau raclette.**
- Placer l'appareil sur une surface de travail plane et stable et non sensible à la chaleur (pas des surfaces lacquées, pas des nappes, etc.).
- Poser la plaque de grill réversible sur les supports correspondants à l'appareil. Assurez-vous que la plaque de grill est dans la bonne position.
- Brancher la fiche sur une prise correspondante pour connecter l'appareil avec l'alimentation secteur. Veillez à l'emplacement du cordon secteur et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de le faire l'appareil tomber au sol.

2.) Démarrer l'appareil et préchauffer

- Pour démarrer l'appareil, incliner le bouton Marche/Arrêt à la position « EIN » (Marche). La lampe témoin intégrée dans le bouton s'allume en permanence.
- Tournez le régulateur de température à droite dans le sens horaire à la position « MAX ».
- L'appareil chauffe et la lampe témoin dans le régulateur de température s'allume.
- Lorsque la lampe témoin s'éteint, la température réglée est atteinte. L'éclairage et l'extinction alternés de la lampe témoin pendant le fonctionnement indiquent le contrôle thermostatique de la température.
- Chauffer l'appareil pendant au moins 10 minutes.

REMARQUE: Avec le réglage « MAX », l'appareil est opéré toujours à la puissance maximale. En général, il n'y a pas de cadencement du thermostat.

3.) Griller et Raclette

Position pour Raclette



Position niveau Parking



- Après le chauffage de l'appareil, poser les aliments choisis sur la plaque de grill et insérez les poêlons remplis jusqu'à la butée prévue (cavité au niveau Raclette).

 **ATTENTION : CHAUD!** Lors de l'insertation des poêlons, ne touchez pas le bord de la plaque de grill chaude.

- Si nécessaire, vous pouvez régler la température en continu. Pour ce faire, tournez le régulateur de température dans les deux sens entre « MIN » et « MAX » pour régler la température désirée.
- Pendant le chauffage, la lampe témoin intégrée au régulateur de température s'allume en rouge. Lorsque la lampe témoin s'éteint, la température réglée est atteinte. L'éclairage et l'extinction alternés de la lampe témoin pendant le fonctionnement indiquent le contrôle thermostatique de la température.

REMARQUE: Au réglage « MAX », l'appareil est toujours opéré à la puissance maximale. En général, il n'y a pas de cadencement du thermostat.

 **ATTENTION!** Cela signifie que la lampe témoin ne s'allume pas temporairement, même si l'appareil est allumé. Par conséquent, assurez-vous que le régulateur de température est en position « MIN » après l'utilisation.

- Veuillez toujours insérer des poêlons non-utilisés au niveau Parking; cela protège le revêtement antiadhésif.

 **ATTENTION!** Ne jamais chauffer les poêlons vides ou les poser au niveau Raclette chaud, car un surchauffage peut endommager le revêtement antiadhésif.

CONSEIL: Avec les racloirs, vous pouvez boucher les ingrédients dans les poêlons ou bien poussez le fromage. Vous pouvez utiliser aussi d'autres ustensiles en bois ou en plastique. Cependant, veillez à ce que celles-ci n'ont pas de contact prolongé avec des pièces chaudes de l'appareil. En aucun cas, utilisez des ustensiles de cuisson en métal, car lesquels endommagent le revêtement anti-adhésif.

4.) Eteindre l'appareil

- Pour éteindre l'appareil, incliner le bouton Marche/Arrêt à la position « AUS » (Arrêt). La lampe témoin intégrée dans le bouton s'éteint.
- Tournez le régulateur de température à gauche dans le sens anti-horaires à la position « MIN ».
- Puis, débranchez la fiche secteur de la prise de courant.



ATTENTION: Pour un arrêt sûr, l'appareil doit être séparé de l'alimentation secteur en tirant sur la fiche secteur après chaque utilisation!

Nettoyage et entretien



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

ATTENTION: Risque de brûlures / de blessures!



• **Toujours débrancher la fiche secteur avant le nettoyage!**

ATTENTION: Risque de brûlures / de blessures!

• **Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer!**



ATTENTION: Risque de brûlures / de blessures!

• **Ne jamais immerger l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur dans l'eau ou laver les à l'eau courante!**



REMARQUE: Ne pas mettre la plaque de grill réversible et les poêlons au lave-vaisselle, car le sel du lave-vaisselle peut endommager le revêtement ou bien la surface de la plaque/ des poêlons.

- Essuyez le boîtier et l'élément de chauffage avec un chiffon humide et puis séchez-les soigneusement.
- Nettoyez la plaque de grill, les poêlons et les grattoirs dans l'eau tiède avec quelque détergent. Les salissures grossières sont d'abord imbibées d'un peu d'huile.
- Assurez-vous qu'aucune eau ou vapeur ne peut pénétrer l'appareil par le bas.
- **Ne pas utiliser de produit abrasif, de solvant ou des objets pointus pour le nettoyage!**
- **Ne pas utiliser de laine d'acier ou de disques de brossage!**
- **Ne pas utiliser des aérosols pour four pour le nettoyage!**
- **Ne jamais traiter l'appareil et les pièces accessoires avec un jet de vapeur!**

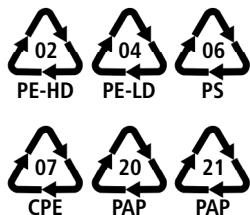
Conseils et remarques

- Enduisez la plaque de grill avec un peu d'huile la première fois que vous l'utilisez. Ensuite, la graisse n'est plus nécessaire.
- Assurez-vous que les ingrédients ne touchent pas les éléments de chauffage, sinon ils brûleraient.
- Assaisonnez le fromage seulement après qu'il a fondu, car les épices brûlent à feu vif, conduisent à la formation de fumée et développent un goût désagréable.
- Si possible, retirez les aliments à griller du réfrigérateur une demi-heure avant. Ils cuisent ensuite plus rapidement et vous empêchez la viande épaisse de rester froide à l'intérieur.
- Huiler légèrement la viande maigre avant de la faire griller. Vous obtenez les meilleurs résultats avec de petits et tendres morceaux de viande. Ne piquez pas la viande quand vous la tournez pour ne pas perdre de jus.
- Pour obtenir un joli brunissement, saisissez brièvement la viande. La viande est frite lorsque le jus de viande qui s'échappe est clair.
- Les épices et les marinades peuvent dégager de la fumée lors des grillades. Pour éviter cela, utilisez de la viande non-assaisonnée ou non-marinée et offrez des mélanges d'assaisonnements et des sauces appropriés à la consommation.
- Salez la viande après la cuisson, sinon elle perdra trop de jus.
- Les saucisses sont percées avant d'être grillées pour qu'elles n'éclatent pas.
- Comme accompagnements, nous recommandons du pain frais, des salades croquantes et les pommes de terre bouillies.

Elimination/recyclage

Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage. Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier. De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.



Les exemples d'abréviation des matières plastiques indiquent les matériaux utilisés: PE signifie polyéthylène (code 02 pour PE haute densité, code 04 pour PE basse densité), PS signifie polystyrène et CPE pour polyéthylène chloré. PAP 20 signifie carton ondulé et PAP 21 autre carton. Tous les plastiques sont des thermoplastiques très faciles et efficaces à produire. Ils sont également très faciles à recycler et peuvent donc même avoir une empreinte écologique plus faible que les emballages en carton comparables.

Remarque: Il n'est pas toujours possible ou raisonnable de se passer de plastique dans l'emballage. Souvent, ceux-ci présentent de grands avantages par rapport au carton, car moins de matériau est utilisé et cela permet de gagner du poids, ce qui réduit la consommation de CO₂. L'effet protecteur (coups, bosses) est généralement meilleur.

Indications d'élimination



Conformément à la loi sur les équipements électriques et électroniques (Directive 2012/19 / UE), ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Veuillez le renvoyer gratuitement à un point de collecte municipal (par exemple un centre de recyclage) pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Votre municipalité ou votre administration municipale vous informe des options d'élimination.

Remarque: : Transférez les appareils qui ne sont plus nécessaires mais toujours fonctionnels à un but d'utilité publique (p. ex. à titre de don). Cela améliore non seulement l'équilibre environnemental et assure plus de durabilité, mais témoigne également d'un engagement social bienvenu.



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH est un membre de la fondation "Elektro-Altgeräte Register" (EAR), qui est responsable pour sécuriser la mise en œuvre la loi allemande sur les appareils électriques et électronique. La fondation est confié par l'Agence Fédérale de l'Environnement de veiller à ce que les anciens appareils soient correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement sont évités. Une meilleure durabilité environnementale grâce à l'élimination et le recyclage professionnels des ressources précieuses sont aussi spécialement visé - cela correspond également à notre propre revendication d'une durabilité étendue.

Omschrijving van het product	2
Bedieningspaneel.....	3
Inleiding	35
Doelgericht gebruik.....	35
Technische gegevens.....	35
Inhoud van de levering.....	35
Voor uw veiligheid.....	36
Algemene veiligheidsaanwijzingen	36
Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik van het apparaat.....	37
Keergrilplaat.....	38
Anti-hecht laag.....	38
Voor het eerste gebruik	39
Ingebruikneming van het apparaat.....	39
1. Apparaat voor gebruik voorbereiden	39
2. Apparaat inschakelen en voorverwarmen	39
3. Grillen en raclette.....	40
4. Apparaat uitschakelen	40
Reiniging en onderhoud.....	41
Tips en aanwijzingen	41
Verwijdering/recycling.....	42

Inleiding



Wij zijn blij dat u voor deze hoogwaardige raclette hebt beslist en willen u bedanken voor het vertrouwen in ons. De eenvoudige bediening en de veelzijdige gebruiksmogelijkheden zullen ook u helemaal enthousiast maken. Opdat u lang plezier zult hebben van dit apparaat, willen wij u verzoeken om onderstaande informatie zorgvuldig te lezen en in acht te nemen. Bewaar deze handleiding goed. Draag deze documenten bij doorgave van het apparaat aan derden ook mee over. Hartelijk dank.

Doelgericht gebruik

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

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere gebieden voor het klein bedrijf
- in landbouwbedrijven
- door klanten in hotels, motels, pensions met logies en ontbijt en soortgelijke woonomgevingen.

Andere toepassingen of veranderingen aan het apparaat gelden als niet doelgericht en brengen ernstige ongevalsrisico's met zich mee. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan uit niet doelgericht gebruik. Het apparaat dient voor het verwarmen, verhitten en voorbereiden van levensmiddelen. Het is **niet** voor het beroepsmatige gebruik bepaald.

Technische gegevens

Het apparaat mag alleen aan een geaarde stekker die volgens de voorschriften is geïnstalleerd, worden aangesloten. De voedingsspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven. Sluit alleen op wisselstroom aan!

Nominale spanning:	230 V~ 50-60 Hz
Nominale opname, ca:	1200 W
Beschermingsklasse:	I

Inhoud van de levering

Controleer de inhoud van de levering direct na het uitpakken op volledigheid en de perfecte staat van het product en alle toebehoren (zie Omschrijving van het product, pagina 2)



LET OP: Lees alle veiligheidsaanwijzingen en instructies!
Wanneer u de naleving van de veiligheidsaanwijzingen en instructies niet in acht neemt, kunnen een elektrische schok, brand en/of ernstige verwondingen en verbrandingen het gevolg zijn.

Algemene veiligheidsaanwijzingen:

- Kinderen onder 8 jaar mogen niet bij het apparaat en voedingskabel komen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en/of kennis, als zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht in werking.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Verpakkingsmaterialen zoals bv. foliezakken mogen niet in handen van kinderen komen.
- Gebruik dit apparaat nooit via een externe tijdschakelklok of een apart werkingssysteem op afstandsbediening.
- Voor elke ingebruikneming van het apparaat en toebehoren moet dit op een perfecte staat worden gecontroleerd. Het mag niet in gebruik worden genomen als het een keer naar beneden is gevallen of zichtbare schade vertoont. In deze gevallen moet het apparaat van de voeding worden onderbroken en door een elektricien worden gecontroleerd.
- Let er bij het leggen van de voedingskabel op dat niemand erin verstrikt raakt of erover kan struikelen om onbedoeld omlaag trekken van het apparaat te voorkomen.
- Houd de voedingskabel weg van hete oppervlakken, scherpe randen en mechanische belastingen. Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen en slijtage. Beschadigde of verdraaide voedingskabel verhogen het risico van een elektrische schok.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.

- Om het apparaat van het stroomnet te onderbreken, moet u alleen aan de stekker trekken, nooit aan de kabel!
- Voor het reinigen mag u het apparaat, voedingskabel, voedingsstekker nooit in water dompelen.
- Sla het apparaat niet buiten of in vochtige ruimtes op.
- Dit elektrische apparaat voldoet aan de betreffende veiligheidsvoorschriften. Is het apparaat of de voedingskabel beschadigd, trek dan direct de voedingsstekker eruit. Reparaties mogen alleen door bevoegde vak firma's of door onze klantenservice van de fabriek worden uitgevoerd. Door onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker ontstaan.
- Onvakkundig gebruik en onachtzaamheid van de bedieningshandleiding leiden tot verlies van aanspraak op garantie.

Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik van het apparaat:



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

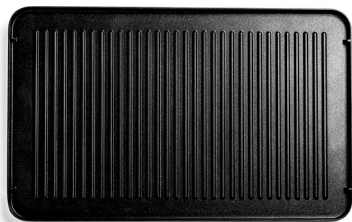
- Behuizingsoppervlakken, grillplaat en andere toebehoren worden heet tijdens het gebruik!
- Hete oppervlakken zijn ook na het uitschakelen eerst nog heet!

Werk daarom voorzichtig:

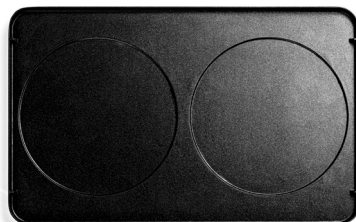
- Ter bescherming raden wij het gebruik van pan lappen en bijbehorend grillbestek aan!
- Gebruik het apparaat niet als steunvlak of werkvlak omdat dit bij gebruik heet wordt! Ter bescherming tegen brandgevaar mogen in het algemeen geen papieren, plastic, stoffen voorwerpen of andere brandbare materialen op hete oppervlakken worden gelegd.
- Dek de grillplaat/verwarmingselementen nooit met aluminium folie af!
- Oververhit vet of olie kan ontbranden. Gerechten met vet of olie mogen daarom alleen onder toezicht worden bereid!
- **Voorzichtig! Gevaar voor brand!** Let bij het vullen van de pannetjes erop dat de toegevoegde levensmiddelen geen contact maken met het verwarmingsapparaat. Ook brood wat te lang geroosterd is, kan gaan branden!
- Gebruik voor het doorbakken alleen de originele pannetjes!
- Vervoer het apparaat niet in hete toestand. Om deze te reinigen resp. te vervoeren, moeten het apparaat en toebehoren eerst volledig afgekoeld zijn!

- **Bij de opstelling van het apparaat moet op het volgende gelet worden:**
 - Zet het apparaat op een warmtebestendig, stabiel en vlak werkoppervlak (geen geleverde oppervlakken, geen tafellakens enz.).
 - Stel het buiten handbereik van kinderen op.
 - Laat aan alle kanten van het apparaat een afstand van minstens 20 cm, en naar boven 1 m vrij om schade door hitte of vetspatten te voorkomen en om gemakkelijk te kunnen werken. Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie.
 - Gebruik het apparaat niet vlakbij warmtebronnen (oven, gasvlam etc.) en ook niet in een explosieve omgeving waarin zich brandbare vloeistoffen of gasen bevinden.
 - Neem de raclette niet vlakbij of onder gordijnen of hangkasten of andere brandende materialen in gebruik.
- **Pas op, brandgevaar!** Dit apparaat is niet geschikt om te worden ingebouwd.
- Gebruik het apparaat niet als verwarming van de kamer.
- Om veilig uit te schakelen, trekt u na elk gebruik de voedingsstekker eruit.

Keergrilplaat



Aan de kant met het geribbelde oppervlak kunt u alle vlees- en visspecialiteiten met het typische grillmodel bereiden.



Gebruik de gladde kant met 2 ingegraveerde crêpe-vormen voor zoete gerechten en voor het grillen van fruit en groente.

Anti-hecht laag

- De grillplaat en pannetjes zijn van een hoogwaardige anti-hechtlaag voorzien. De laag is zeer reinigingsvriendelijk en voorkomt het aanhechten van de grillproducten aan de oppervlakken. Opdat u lang plezier van het anti-hecht effect hebt, moet u de grillplaat en pannetjes niet in de vaatwasser reinigen.



LET OP! Snijd en kras niet op de grillplaat en in de pannetjes. Maak nooit gebruik van metalen kookbestek omdat dit de anti-hechtlaag beschadigt. Bekraste of oververhitte pannetjes resp. grillplaten vallen niet onder de garantievoorwaarden.

Voor het eerste gebruik

- Veeg de behuizing en verwarmingselement met een vochtige doek af en droog het daarna zorgvuldig. Reinig de pannetjes, de keerschuifelementen en de grilplaat voor het eerste gebruik in lauwwarm water met een beetje afwasmiddel.
- **Voor het eerste gebruik moet de beschermende laag van de verwarmingselementen worden ingebrand.** Verhit hiervoor het apparaat - zonder pannetjes! – ca. 10 minuten op vol vermogen.
- Stoort u zich niet aan het kortdurende ontstaan van lichte en onschadelijk rook- en geurontwikkeling.
- Zorg tijdens deze tijd voor een goede ventilatie in de kamer!

Ingebruikneming van het apparaat



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

- Behuizingsoppervlakken, grilplaat en andere toebehoren worden heet tijdens het gebruik!
- Hete oppervlakken zijn ook na het uitschakelen eerst nog heet!

1.) Apparaat voor gebruik voorbereiden

- Wees er zeker van dat de Aan-/Uitschakelaar op de stand "UIT" is gezet en dat er geen lege pannetjes op het raclette-oppervlak staan.
- Zet het apparaat op een warmtebestendig, stabiel en vlak werkoppervlak (geen geverfde oppervlakken, geen tafellakens enz.).
- Zet de keergrilplaat op de bijbehorende steunpunten op het apparaat. Let hierbij op de correcte bevestiging van de grilplaat.
- Steek de voedingsstekker in een passend stopcontact om het apparaat met het stroomnet te verbinden. Let er bij het leggen van de voedingskabel op dat niemand erin verstrikt raakt of erover kan struikelen om onbedoeld omlaag trekken van het apparaat te voorkomen.

2.) Apparaat inschakelen en voorverwarmen

- Om het apparaat in te schakelen zet u de Aan-/Uitschakelaar op de stand "AAN". Het controlelampje dat in de schakelaar is geïntegreerd, begint permanent te branden.
- Draai de temperatuurregelaar met de wijzers van de klok mee naar rechts op de stand "MAX". Het apparaat verwarmt en het controlelampje dat in de temperatuurregelaar is geïntegreerd, begint te branden.
- Zo gauw het controlelampje uit, is de ingestelde temperatuur bereikt. Het wisselbare aan- en uitgaan van het controlelampje tijdens het gebruik geeft de thermostatische regeling van de temperatuur aan.
- Warm het apparaat minstens 10 minuten op.

OPMERKING: In de instelling "MAX" wordt het apparaat altijd op maximaal vermogen gebruikt. Normaal vindt er geen synchronisatie van de thermostaat plaats.

3.) Grillen en raclette

Positie voor raclette



Positie plaatsingsoppervlak



- Na het opwarmen van het apparaat moeten de geselecteerde levensmiddelen op de grillplaat worden geplaatst en de gevulde pannetjes slechts tot de aangegeven aanslag (verdieping in het raclette-oppervlak) erin worden geschoven.



VOORZICHTIG HEET! Bij het inschuiven van de pannetjes mag niet de rand van de hete grillplaat worden aangeraakt.

- De temperatuur kan naar behoefte traploos worden geregeld. Draai hiervoor de temperatuurregelaar tussen „MIN” en „MAX” heen en weer om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Tijdens het verwarmen brandt het controlelampje wat in de temperatuurregelaar is geïntegreerd, rood. Zo gauw het controlelampje uit, is de ingestelde temperatuur bereikt. Het wisselbare aan- en uitgaan van het controlelampje tijdens het gebruik geeft de thermostatische regeling van de temperatuur aan.

OPMERKING: In de instelling „MAX” wordt het apparaat altijd op maximaal vermogen gebruikt. Normaal vindt er geen synchronisatie van de thermostaat plaats.



LET OP! Dit betekent dat het controlelampje niet brandt, hoewel het apparaat is ingeschakeld. Let er daarom op dat na het gebruik de temperatuurregelaar op de stand „MIN” staat.

- Schuif ongebruikte pannetjes altijd in het plaatsingsoppervlak; hierdoor blijft de anti-hechtlaag beschermd.



LET OP! Verhit de pannetjes nooit als ze leeg zijn of niet in het hete raclette-oppervlak schuiven omdat oververhitting de anti-hechtlaag kan beschadigen.

TIP: Met de keerschuifelementen kunt u de toevoegingen in de pannetjes bewegen of de kaas eruit schuiven. U kunt ook andere benodigdheden van hout of kunststof erin zetten. Let er echter op dat deze niet te lang contact hebben met hete delen. Maak nooit gebruik van metalen kookbestek omdat dit de anti-hechtlaag beschadigt.

4.) Apparaat uitschakelen

- Om het apparaat uit te schakelen zet u de Aan-/Uitschakelaar op de stand „UIT”. Het controlelampje dat in de schakelaar is geïntegreerd, gaat uit.
- Draai de temperatuurregelaar tegen de wijzers van de klok in naar links op de stand „MIN”.
- Trek daarna de voedingsstekker uit het stopcontact.



LET OP: Om veilig uit te schakelen moet het apparaat na elk gebruik d.m.v. trekken van de voedingsstekker van het stroomnet worden onderbroken!

Reiniging en onderhoud



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

- Voor de reiniging moet de voedingsstekker er altijd uit getrokken worden!



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

- Laat het apparaat voor de reiniging altijd afkoelen!



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

- Dompel het apparaat, voedingskabel en voedingsstekker niet in water of reinig het niet onder stromend water!



OPMERKING: Doe de keergrilplaat en pannetjes niet in de vaatwasser omdat het zout van de vaatwasser de laag resp. oppervlak van de plaat/pannetje kan beschadigen!

- Veeg de behuizing en verwarmingselement met een vochtige doek af en droog het daarna zorgvuldig.
- Reinig de grillplaat, pannetjes en keerschuijfijzer in warm water met beetje afwasmiddel. Grovere verontreinigingen moet u eerst met een beetje olie inweten.
- Zorg ervoor dat ook van onder geen water of damp in het apparaat kan komen.
- **Gebruik geen schuur- en oplosmiddelen of scherpe voorwerpen!**
- **Gebruik geen staalwol of andere schuur-pads!**
- **Gebruik nooit bakoven sprays.**
- **Behandel het apparaat en toebehoren nooit met een stoomreiniger!**

Tips en aanwijzingen

- Strijk de grillplaat bij het eerste gebruik met een beetje olie in. Daarna is geen vet meer nodig.
- Let erop dat de toevoegingen niet in contact komen met het verwarmingsapparaat omdat deze anders verbranden.
- Doe er na het smelten van de kaas pas kruiden bij omdat de kruiden bij grote hitte verbranden, rook vormen en een onaangename smaak ontwikkelen.
- Naar mogelijkheid moeten de grillproducten al een half uur van te voren uit de koelkast worden gehaald. Het braden gaat dan sneller en u voorkomt dat dikker vlees van binnen koud blijft.
- Bestrijk mager vlees voor het grillen licht met olie. Met kleine en zachte stukken vlees bereikt u het beste resultaat. Bij het keren moet u niet erin steken omdat het sap anders eruit loopt.
- Om een mooie bruining te bereiken, moet u het vlees kort aanbraden. Als het eruit komende vleessap helder is, is het vlees doorgebraden.
- Kruiden en marinades kunnen rook ontwikkelen bij het grillen. Wilt u dit voorkomen, maak dan gebruik van ongekruid resp. niet gemarineerd vlees en biedt hiervoor voor het eten geschikte kruidenmengsels en verschillende sauzen aan.
- Voer zout aan het vlees toe na het grillen, anders verliest het teveel sap.
- Voor het grillen wordt al in braadworsten gestoken zodat ze niet openbarsten.
- Als bijgerechten raden wij vers brood, krokante salade en gekookte aardappelen aan.

Verwijdering/recycling

Verpakkingsmateriaal

Gooi het verpakkingsmateriaal niet gewoon weg, maar recycle het. Lever papier, karton en golfkarton in bij inzamelpunten voor oud papier. Doe ook plastic verpakkingsmateriaal en folie in de specifieke verzamelcontainers.



De gedrukte of in reliëf aangebrachte markeringen geven de gebruikte materialen aan: PE staat voor polyethyleen (code 02 voor PE met hoge dichtheid, 04 voor PE met lage dichtheid), PS voor polystyreen en CPE voor gechloteerd polyethyleen. PAP 20 staat voor golfkarton en PAP 21 voor overig karton. Alle kunststoffen zijn thermoplasten die heel gemakkelijk en efficiënt te produceren zijn. Ze zijn ook heel gemakkelijk te recyclen en kunnen daarom zelfs een kleinere ecologische voetafdruk hebben dan vergelijkbare kartonnen verpakkingen.

Informatie over verwijdering



Volgens de richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (2012/19/EU) mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet met ander huishoudelijk afval worden weggegooid. Lever het daarom bijvoorbeeld in bij een gemeentelijk inzamelpunt (bijvoorbeeld een recyclingcentrum) volgens de wetgeving van het land waar u woont voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten. Uw gemeente of stadsbestuur zal u informeren over de verwijderingsopties.

[illegible]

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 transport-geschädigte 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