



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



RCC 1000 / RCC 1500
Raclette Grill *Fashion*

Produktbeschreibung

Product description



Inhaltsverzeichnis

Contents

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Einleitung	3	Introduction	13
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Intended use	13
Technische Daten	3	Technical data	13
Lieferumfang	3	Scope of supply	14
Für Ihre Sicherheit	4	For your safety	14
Allgemeine Sicherheitshinweise	4	General safety advices	14
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	5	Safety advices for using the appliance	15
Vor dem ersten Gebrauch	6	Prior to initial use	16
Antihaftbeschichtung	6	Non-stick coating	16
So bedienen Sie Ihr Gerät	7	How to operate your appliance	16
1. Einschalten	7	1. Switch on	16
2. Grillen und Raclette	7	2. How to grill and make raclette	17
3. Ausschalten	7	3. Switch off	17
Reinigung und Pflege	8	Tips and notes	17
Tipps und Hinweise	8	Cleaning and maintenance	18
Rezepte	9	Disposal/recycling	19
Entsorgung/Recycling	12		
GB- Instruction manual	13		
Ersatzteile und Zubehör	20		
Service und Garantie	20		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Raclette in elegantem Schweizer Design 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.

Type:	RCC 1000	RCC 1500
Nennspannung:	230 V ~	230 V ~
Schutzklasse:	I	I
Nennaufnahme, ca.:	1000 Watt	1500 Watt
Maße Gerät, ca.:	34,5 x 27 x 11,5 cm	53 x 27 x 11,5 cm

Lieferumfang

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

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



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.
- 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.
- 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 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 Netzstecker, niemals am Netzkabel!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker 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 Zubehöerteile 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 Pfünnchen darauf, dass die eingefüllten Lebensmittel nicht das Heizelement berühren. Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!
- Verwenden Sie zum Überbacken nur die Original-Pfünnchen!
- Gerät nicht in heißem Zustand transportieren. Gerät sowie Zubehöerteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - 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.

Vor dem ersten Gebrauch



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

- Reinigen Sie das Gerät und Zubehör gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung (siehe Rubrik „Reinigung und Pflege“).
- Wischen Sie das Gehäuse und Heizelement mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie anschließend Gehäuse und Heizelement 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!

Antihafbeschichtung

Grillplatte und Pfännchen 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 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 Antihafbeschichtung beschädigt. Zerkratzte oder überhitzte Pfännchen bzw. Grillplatten fallen nicht unter die Garantieleistungen.

So bedienen Sie Ihr Gerät

1. Einschalten

- Stellen Sie sicher, dass sich der Temperaturregler auf der Position „MIN“ befindet und dass sich keine leeren Pfännchen auf der Raclette-Ebene befinden.
- Positionieren Sie die Grillplatte korrekt auf dem Rahmen und stellen Sie die Pfännchen in die praktische Parketage.
- Stecken Sie dann den Netzstecker in eine passende Steckdose. Die Leuchtdioden leuchten nun auf. Alle Dioden leuchten so lange, wie das Gerät mit der Spannungsversorgung verbunden ist, unabhängig von der eingestellten Temperatur.
- Jetzt drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf MAX und heizen Sie 10 Minuten auf.



Achtung Verbrennungsgefahr!

Die Grillplatte wird während der Benutzung heiß!

2. Grillen und Raclette

- Nach dem Aufheizen des Gerätes die befüllten Pfännchen nur bis zum vorgesehenen Anschlag (Mulde 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.
- Mit den Wendeschabern können Sie das Kochgut in den Pfännchen bewegen oder den Käse heraus schieben. Sie können auch andere Utensilien aus Holz oder Kunststoff einsetzen. Achten Sie jedoch darauf, dass diese keinen längeren Kontakt mit heißen Teilen haben. Verwenden Sie keinesfalls Kochbesteck aus Metall, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.
- Pfännchen niemals leer erhitzen oder leer in die heiße Raclette-Ebene stellen, da Überhitzung zu einer Beschädigung der Antihafbeschichtung führen kann.
- **Hinweis:** In den Esspausen die benutzten Pfännchen immer in der praktischen Parketage parken. Das schont die Antihafbeschichtung.

3. Ausschalten

- Zum Ausschalten den Temperaturregler auf MIN drehen und den Netzstecker ziehen. Die Leuchtdioden erlöschen.
- Das Gerät ist heiß. Transportieren und reinigen Sie es erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.



ACHTUNG: Zum sicheren Ausschalten 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: Grillplatte und Pfännchen nicht in die Spülmaschine geben, da Spülmaschinensalz die Beschichtung bzw. Oberfläche der Platte/Pfännchen beschädigen kann!

- Wischen Sie das Gehäuse und das Heizelement mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie anschließend Gehäuse und Heizelement 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!**

Tipps und Hinweise

- Streichen Sie die Grillplatte bei der ersten Benutzung mit etwas raffiniertem, stark erhitzbarem Speiseöl ein. Optimal ist z. B. Distel-, Kokos- oder Avocadoöl. Von Olivenöl ist abzuraten.
- Öle und Fette mit einem hohen Anteil (über 50 %) an ungesättigten und einfach gesättigten Fettsäuren eignen sich besonders gut für Grill-Temperaturen über 200 °C.
- Ein erneutes Einölen ist nur nach gründlicher Reinigung mit Spülmittel nötig, da das Spülmittel nicht nur Grillgutrückstände, sondern auch verbliebenes Öl entfernt.
- Wenn das Grillgut mit Öl oder Fett bestrichen ist (sehr empfehlenswert beispielsweise für Bratwürste), ist ein Einölen der Grillplatte nicht 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 und einen unangenehmen Rauch entwickeln.
- Das Grillgut sollte nicht zu kühl sein. Nehmen Sie es daher rechtzeitig aus dem Kühlschrank. Das Grillgut brät dann nicht nur schneller an, sondern auch besser durch.
- 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.

- Gewürze und Marinaden können beim Grillen Rauch entwickeln. Möchten Sie dies vermeiden, tupfen Sie marinierte oder gewürzte Speisen vor dem Garen mit Küchenpapier ab oder verwenden Sie ungewürztes bzw. nichtmariniertes Grillgut und bieten dafür zum Verzehr entsprechende Würzmischungen und Gewürz-Saucen an.

Rezepte

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

Einige allgemeine Tipps

- Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, aber salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zuviel Saft.
- Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen.
- Fleisch schmeckt besonders gut, wenn es vorher einige Zeit in Marinade eingelegt wurde.

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
- Gäurkchen
- 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.

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.

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.

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.

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.

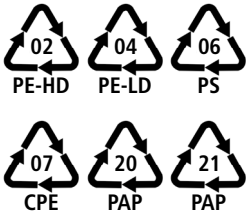
Legen Sie die Eischeiben abwechselnd mit den Tomatenscheiben in die Pfännchen und würzen sie mit Salz und Pfeffer. Verteilen Sie darauf die Mozzarella–Basilikum-Mischung. Dann überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

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

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 Gerätart). 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.

Introduction



We are happy that you purchased this superior Raclette Grill in elegant Swiss design 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.

Type:	RCC 1000	RCC 1500
Nominal tension:	230 V ~	230 V ~
Protection class:	I	I
Nominal power, ca.:	1000 W	1500 W
Dimensions:	34.5 x 27 x 11.5 cm	53 x 27 x 11.5 cm

Scope of supply

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

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

For your safety



WARNING: Read all safety 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.
- 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 knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep away packing material such as foil bags out of the reach of children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system (e.g. so called smart or remote plug sockets)
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- 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 components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

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. Unhindered air supply has to be ensured.
 - 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 qualified for installation.
- Do not use the appliance as room heater.
- For a safe switch-off, disconnect the appliance from the mains after each use by pulling the power plug!

Prior to initial use



CAUTION: Please remove any protective films, tapes, advertising and packaging material from the appliance and accessory parts!

- Clean the appliance and all removable accessory parts according to the cleaning instructions in this manual (please refer to "Cleaning and maintenance").
- Wipe the casing and the heating element with a damp cloth and dry them thoroughly. Clean the pans, the spatulas and the grill plate with warm water and some dishwashing detergent prior to initial use.
- **Prior to initial use, the protective coating of the heating elements has to be burnt in:** Heat up the appliance – without pans! – for approx. 10 minutes with maximum power.
- Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell, which will appear for a short while. Please ensure a good aeration of the room during that time.

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.

How to operate your appliance

1. Switch on

- Take care that temperature control is turned to the "MIN" position and there are no empty pans on the raclette level.
- Place the grill plate correctly on the frame and place the pans on the practical parking surface.
- Connect the power plug to a suitable socket. All LEDs light up. The diodes are glowing as long as the appliance is connected to the power supply, independent of the selected temperature.
- Turn the temperature regulator clockwise to MAX and heat up for 10 minutes.



Warning: The grill plate becomes hot during use. Therefore, be aware of the hazard of burns when touching!

2. How to grill and make raclette

- After heating up the appliance, slide in the filled pans just up to the set stop (cavity in the raclette level).



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

- The temperature can be infinitely adjusted according to requirements.
- By means of the spatulas, the food in the pans can be moved or the cheese can be pushed out. You can also use other utensils made of wood or plastic. However, make sure that they do not have longer contact with hot parts. Do not at all use cutlery made of metal as otherwise the non-stick coating may be damaged.
- Never heat up empty pans and never put empty pans in the hot raclette level as overheating might cause damage to the non-stick coating.
- **Note:** Always park the pans not in use on the practical parking surface when taking breaks from eating. This ensures a gentle treatment of the non-stick coating.
- **Warning:** Do not cut or scratch on the grill plate and in the pans. Scratched or superheated pans or grill plates are not covered by warranty.

3. Switch off

- For switching off, turn the temperature regulator to MIN and **pull the power plug**. The luminous diodes go out.
- The appliance is hot. Only transport and clean it when it has cooled down completely.



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

Tips and notes

- When using the grill plate for the first time, grease it with some refined, highly heatable cooking oil first. Thistle or coconut or avocado oil is recommended.
- Re-oiling is only necessary after thorough cleaning with dishwashing detergent, because the detergent removes all the oil and oily residuals. If the food already is greased or oiled (recommended e.g. for sausage) the grill plate does not need to be oiled.
- Make sure the food does not get in contact with the heating element as otherwise it will burn.
- Only season cheese after melting as spices burn at high temperatures and generate unpleasant smoke.
- The food to be grilled should not be too cool. If possible, take it out of the fridge early enough so it can warm up a bit. The food will roast more quickly and evenly, and will furthermore be well-done quicker, too.
- Oil lean meat slightly before grilling. The best results are achieved with small and tender pieces of meat. Do not pierce when turning, so that no juice is lost.
- Spices and marinades may generate smoke when grilling. To avoid this, swab marinated or spiced food with kitchen paper or use non-seasoned/non-marinated food and rather offer seasoning mixtures and barbecue sauces as side dish. seasoning mixtures and barbecue sauces as side dish.

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!



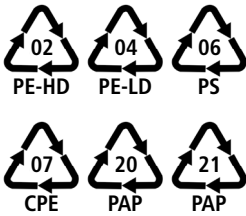
NOTE: Do not put the grill plate and the pans in the dishwasher, because the dishwasher salt might damage the non-stick coating resp. the surface of the plate/pans!

- 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!**

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