



# ROMMELSBACHER

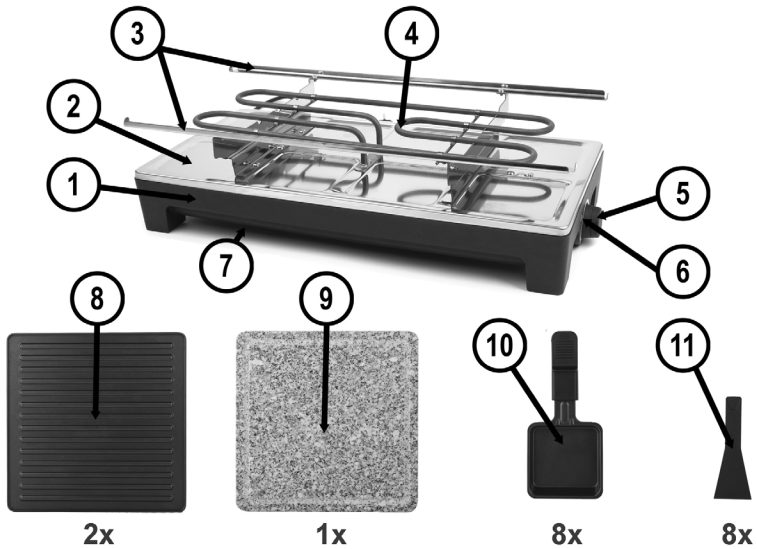
**D** Bedienungsanleitung

**GB** Instruction manual



**Raclette**  
**RCS 1350**

## Produktbeschreibung – Product description



	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Raclette-Ebene	Raclette level
3	Halteungen für Grillplatte / Steinplatte	Support for grill plate / stone plate
4	Heizelement	Heating element
5	Drehwähler	Rotary switch
6	Temperatur-Kontrolllampe	Temperature pilot lamp
7	Integrierte Kabelaufwicklung	Integrated cord take-up
8	Abnehmbare Wende-Grillplatte (2 Stück)	Detachable reversible grill plate (2 pieces)
9	Abnehmbare Steinplatte (1 Stück)	Detachable stone plate (1 piece)
10	Raclette Pfännchen (8 Stück)	Raclette pan (8 pieces)
11	Schaber (8 Stück)	Spatula (8 pieces)

**D - Inhaltsverzeichnis****GB - Contents**

<b>Produktbeschreibung</b> .....	<b>2</b>	<b>Product description</b> .....	<b>2</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>4</b>	<b>Introduction</b> .....	<b>13</b>
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	4	Intended use .....	13
Technische Daten .....	4	Technical data .....	13
Lieferumfang .....	4	Scope of supply .....	13
Verpackungsmaterial .....	4	Packing material .....	13
Entsorgungshinweis .....	4	Disposal/recycling .....	13
<b>Für Ihre Sicherheit</b> .....	<b>5</b>	<b>For your safety</b> .....	<b>14</b>
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5	General safety advices .....	14
Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes ..	6	Safety advices for using the appliance .....	15
<b>Kombinationsmöglichkeiten</b> .....	<b>7</b>	<b>Combination facilities</b> .....	<b>16</b>
<b>Antihafbeschichtung</b> .....	<b>8</b>	<b>Non-stick coating</b> .....	<b>17</b>
<b>Bedienblende</b> .....	<b>8</b>	<b>Control panel</b> .....	<b>17</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>8</b>	<b>Prior to initial use</b> .....	<b>17</b>
<b>Inbetriebnahme des Gerätes</b> .....	<b>9</b>	<b>Operating the appliance</b> .....	<b>18</b>
1. Grillplatten vorheizen .....	9	1. Preheat the grill plates.....	18
2. Temperatur regeln .....	9	2. Controlling the temperature.....	18
3. Grillen und Raclette .....	9	3. Grilling and raclette .....	18
4. Gerät ausschalten .....	9	4. Switch-OFF .....	18
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>10</b>	<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>19</b>
<b>Tipps und Hinweise</b> .....	<b>10</b>	<b>Tips and notes</b> .....	<b>19</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>10</b>		
<b>GB Instruction manual</b> .....	<b>13</b>		
<b>Service und Garantie</b> .....	<b>20</b>		

## 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

Das Gerät ist zum Überbacken und Grillen von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch etc.) bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### Technische Daten

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

Nennspannung: 220 – 240 V~ 50/60 Hz  
 Nennaufnahme pro Gerät, ca.: 1350 W  
 Schutzklasse: 1

### Lieferumfang

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

### Verpackungsmaterial

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



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

### Entsorgungshinweis



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



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

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung (Netzkabel) fernhalten.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- 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.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und 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 Werkkundendienst 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!**
- **Achten Sie auf heiße Fettspritzer und Dampf!**

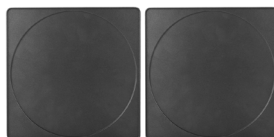
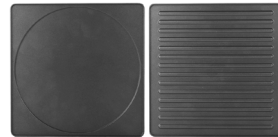
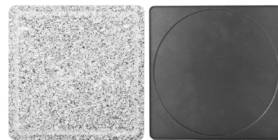
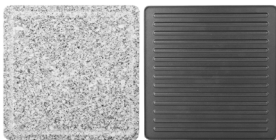
### **Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:**

- 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, den Naturstein und das Heizelement nie mit Alufolie abdecken!
- **Vorsicht! Brandgefahr!** 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!
- Pfännchen nicht im leeren Zustand in die Raclette-Ebene stellen.
- Heiße Pfännchen nur auf einer wärmebeständigen Unterlage abstellen.
- 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. Sorgen Sie für eine ungehinderte Luftzirkulation.
- 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.
- Während oder kurz nach dem Betrieb niemals kaltes Wasser auf die Grillplatte gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatte oder in die Pfännchen gießen – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

## Kombinationsmöglichkeiten

Das Gerät ist mit 2 Wende-Grillplatten und 1 Naturstein-Grillplatte ausgestattet. Diese können frei miteinander kombiniert werden und bieten dadurch eine sehr variable Nutzung der Grillfläche:



## Antihaftbeschichtung

Grillplatte und Pfännchen sind mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Die Beschichtung ist besonders reinigungsfreundlich und verhindert ein Anhaften des Grillgutes auf den Oberflächen. Damit Sie lange Freude an der hervorragenden Antihafteffektivität 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 Antihaftbeschichtung beschädigt. Zerkratzte oder überhitzte Pfännchen bzw. Grillplatten fallen nicht unter die Garantieleistungen.

## Bedienblende

A	Drehwähler
B	Temperaturbereich
C	„Aus“-Stellung
D	Temperatur-Kontrolllampe

## Vor dem ersten Gebrauch

### WICHTIG: Zuerst die Naturstein-Grillplatte vorbereiten

- **Um Spannungsrisse zu verhindern, muss die Naturstein-Grillplatte vor der erstmaligen Anwendung für den künftigen Einsatz vorbereitet werden.** Der Stein erhält durch diese Behandlung seine gleichmäßige Farbe.
- Steinplatte mit einem hitzebeständigen Öl oder Fett wie z.B. raffiniertem Erdnussöl, sparsam einreiben. Verwenden Sie kein kaltgepresstes Öl (z. B. Olivenöl) oder Butter.
- Steinplatte in den Backofen (250 °C) geben und mindestens 30 Minuten erhitzen. Anschließend Steinplatte im ausgeschalteten Backofen abkühlen lassen.  
***HINWEIS:** Stein ist ein Naturmaterial und nicht chemisch behandelt. Daher sind kleine Risse und eine dunklere Farbe, die durch die Benutzung entstehen, normal und kein Reklamationsgrund (von Garantieansprüchen ausgeschlossen).*
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig. Die Pfännchen, die Wendeschaber, die Wende-Grillplatten sowie die Naturstein-Grillplatte vor dem ersten Gebrauch in lauwarmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.
- **Vor der ersten Benutzung des Gerätes 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.





### **ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

- **Gehäuse-Oberflächen, die Grillplatten und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebes heiß!**
- **Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**
- **Beim Einschieben der Pfännchen nicht den Rand der heißen Grillplatte berühren!**
- **Die Pfännchen nur bis zum vorgesehenen Anschlag (Mulde in Raclette-Ebene) einschieben.**

### **1) Grillplatten vorheizen**

- Setzen Sie die beiden Wende-Grillplatten bzw. eine Wende-Grillplatte und die Naturstein-Grillplatte (mit der Safrinne nach oben) auf die dafür vorgesehenen Halterungen auf das Gerät.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Heizen Sie das Gerät ohne Pfännchen bei maximaler Leistung (Drehwähler in Position „MAX“)
  - o ca. 15 Minuten bei Verwendung von 2 Wende-Grillplatten vor.
  - o ca. 30 Minuten bei Verwendung von 1 Wende-Grillplatte und der Naturstein-Grillplatte vor.

### **2) Temperatur regeln**

- Die Temperatur kann stufenlos nach Bedarf geregelt werden. Hierzu drehen Sie den Drehwähler zwischen „MIN“ und „MAX“ hin und her, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Während des Heizens leuchtet die Lampe rot. Wenn 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.  
**ACHTUNG:** Dies bedeutet, dass die Kontrolllampe vorübergehend nicht leuchtet, obwohl das Gerät eingeschaltet ist. Achten Sie deshalb darauf, dass nach der Nutzung der Drehwähler auf der Position „OFF“ steht.

### **3) Grillen und Raclette**

- Bestücken Sie die Grillplatten mit den Lebensmitteln Ihrer Wahl. Wir empfehlen, nicht zu viele Lebensmittel auf die Platten aufzulegen. Zum Wenden der Lebensmittel nutzen Sie Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff.
- Zum Überbacken die gefüllten Pfännchen in die Raclette-Ebene stellen.  
**TIPP:** Mit den beigefügten Wendeschabern können Sie die Zutaten in den Pfännchen bewegen oder den Käse herauschieben. 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.  
**Hinweis:** Pfännchen nicht im leeren Zustand in die Raclette-Ebene stellen. Heiße Pfännchen nur auf hitzebeständigen Oberflächen abstellen.

### **4.) Gerät ausschalten**

- Zum Ausschalten den Drehwähler bis zum Anschlag auf die Position „OFF“ drehen und den Netzstecker ziehen.

**ACHTUNG: ZUM SICHEREN AUSSCHALTEN MUSS DAS GERÄT NACH JEDER BENUTZUNG DURCH ZIEHEN DES NETZSTECKERS VOM STROMNETZ GETRENNT WERDEN!**

## Reinigung und Pflege



- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!**
- **Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**

**HINWEIS:** Wende-Grillplatten und Naturstein-Grillplatte nicht in die Spülmaschine geben, da Spülmaschinensalz die Beschichtung bzw. Oberfläche der Platten beschädigen kann.

- Die noch warme Naturstein-Grillplatte mit Küchenpapier abwischen, um restliches Fett und Öl zu entfernen. Anschließend mit einem feuchten Tuch nachwischen.
- Grillplatten, Pfännchen und Wendeschaber in lauwarmem Wasser mit etwas Handspülmittel reinigen.
- Größere Verschmutzungen weichen Sie zunächst mit etwas Öl ein.
- Das Heizelement nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
- 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 Grillplatten 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 können.
- 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
- 4 Scheiben Kalbsfilet
- 4 Scheiben Rinderfilet

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

Schneiden Sie das Fleisch in kleine, nicht zu dicke Stücke. Würzen Sie das Fleisch bzw. legen Sie es in einer Marinade ein. Schneiden Sie den Käse in ca. 4 mm dicke Scheiben in Größe der Pfännchen. Stellen Sie Fleisch, Käse und Beilagen gemeinsam mit den Gewürzen auf den Tisch. Jeder Gast kann nun nach Belieben sein Fleisch und seine Beilagen grillen und anschließend im Pfännchen mit Käse überbacken.

Genießen Sie dazu die gekochten Kartoffeln.

## Fisch Raclette

- 8-12 Fischfilets à 75 g (Dorsch, Zander oder Lachs)
- 400 g Krabben
- 600 g Emmentaler Käse
- 4 Portionen Stangenspargel
- 4 Portionen Butterkartoffeln
- Saft von 2 Zitronen
- einige Tropfen Worcestersauce
- einige Tropfen Weißwein
- 1 Bund Dill
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Waschen Sie die Fischfilets und die Krabben, tupfen Sie diese anschließend ab. Beträufeln Sie beides mit Zitronensaft, Worcestersauce und Weißwein, würzen Sie anschließend mit Pfeffer und Salz. Die Filets und die Krabben 10 Minuten ziehen lassen. Hacken Sie den Dill und vermischen Sie ihn mit den Krabben.

Richten Sie die Zutaten an, Butter in einem Schälchen dazugeben, den Käse fein würfeln und ebenfalls dazugeben. Stellen Sie den Stangenspargel und die Kartoffeln dazu.

Bestreichen Sie die Grillfläche leicht mit Butter und garen Sie die Fischfilets. Die Krabben garen Sie in den Pfännchen oder auf der Grillfläche. Den Käse in den Pfännchen schmelzen lassen.

Richten Sie den Stangenspargel, die Butterkartoffeln, die Fischfilets und die Krabben an und überziehen alles mit dem zerlassenen Käse.

## Süßsaures Geflügel-Raclette

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

Schneiden Sie die Hähnchenschnitzel in sehr dünne Scheibchen. Salzen und pfeffern. Verrühren Sie den Zitronensaft mit der Sojasauce und dem Honig und marinieren Sie damit die Hähnchenscheiben.

Die Sahne vermengen Sie mit dem Mango Chutney. Geben Sie die Hähnchenschnitzel, die Maiskörner und die 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 Mango Spalten 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**

## Introduction



We are happy you decided in favour of this high quality raclette and would like to thank you for your confidence. Its easy operation as well as the varied applications will certainly impress you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following notes. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

### Intended use

The appliance is designed for gratinating and grilling of food and is meant for domestic use only (in the kitchen, at the table etc.). Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

### Technical data

Only connect the appliance to a grounded socket installed according to regulations. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220 V - 240 V ~ 50/60 Hz
Nominal power per appliance, approx.:	1350 W
Protection class:	1

### Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the product and all components (see product description page 2) for damage immediately after unpacking.

### Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.  
 Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.  
 Dispose of plastic packing material and foils in the intended collecting containers.



In the examples for the plastic marking  
 PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD,  
 PP for polypropylene, PS for polystyrene.

### Disposal/recycling



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



## For your safety



**WARNING: Read all safety advices and instructions! Improper use of the appliance or non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries and burns!**

### General safety advices:

- Always keep children under the age of 8 years away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be executed by children, unless they are older than 8 years and are supervised.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this appliance with an external timer or a separate tele-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. It must not be operated if it has been dropped or shows any visible damage. In these cases, disconnect the power supply and have the appliance checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical stress. Check the power cord regularly for damage and wear. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug and never the cord!
- Never immerse the appliance, the power plug and the power cord into water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. If the appliance or the power cord show signs of damage, unplug the appliance immediately. Repairs may only be carried out by authorised specialist shops or by our factory customer service. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

## Safety advices for using the appliance



### **CAUTION: Hazard of injury resp. burns!**

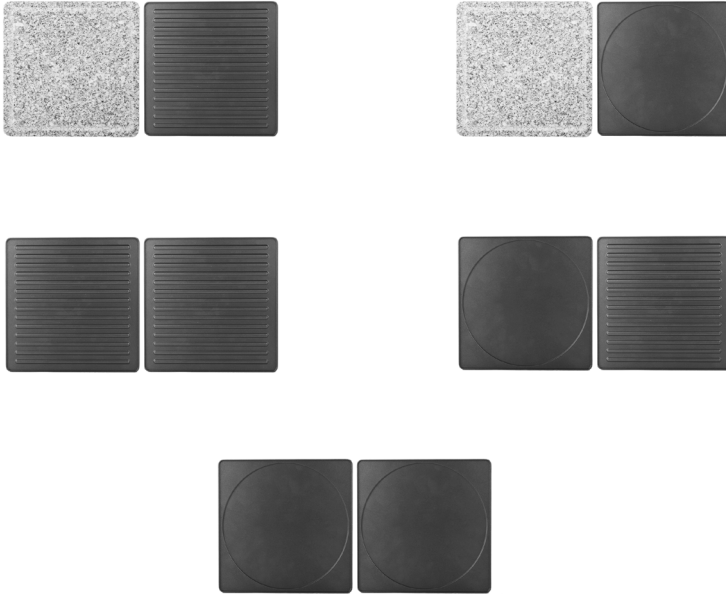
- **Casing surfaces, grill plate and other accessory parts are getting hot during operation!**
- **Hot surfaces are still hot, even after switch-off!**
- **When using the grill, be aware of hot fat splatters and steam!**

### **Thus, act with caution:**

- We recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery for your protection!
- Do not use the appliance as depositing rack or working top as it will get hot during operation! As protection against fire, do generally not put any objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Never cover the grill plate, the natural stone and the heating element with aluminum foil!
- **Caution! Hazard of fire!** Fat and oil can ignite when overheated. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- **Caution! Hazard of fire!** When filling the pans, pay attention that the food does not touch the heating element. Bread toasted too long can also ignite!
- Only use the original pans for gratinating!
- Don't put the empty pans in the raclette grill-level.
- Put hot pans only on a heat-resistant base.
- Do not transport the appliance when it's hot. Appliance as well as accessory parts must have cooled down completely before cleaning resp. transport!
- **Observe the following instructions when installing the appliance:**
  - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths, etc.).
  - o Place the appliance beyond children's reach.
  - o Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Take care of a free air circulation around the appliance.
  - o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
  - o Do not operate the appliance in the vicinity of or below curtains, wall cupboards or other combustible materials.
- **Caution! Hazard of fire!** This appliance is not qualified to be built-in.
- Never pour cold water on the grill plate during or shortly after operation. Do also not pour inflammable liquids on the grill plate or into the pans – the appliance is not suitable for flambéing!
- Do not use the appliance as space heater.
- Pull the mains plug after each use for safe switch-off.

## Combination facilities

The appliance is equipped with 2 reversible grill plates and 1 natural stone grill plate. These can be freely combined and therefore offer a very variable use of the grill surface:



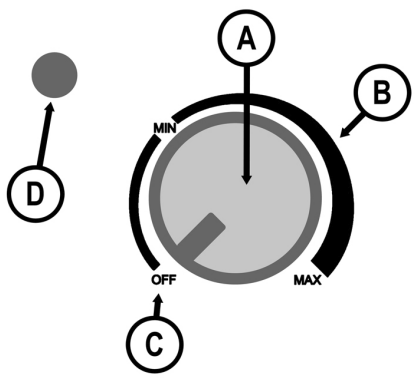
## Non-stick coating

Grill plate and pans are covered with a high quality non-stick coating. The protective coating is 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, cleaning the grill plate and pans in a dishwasher is not recommended.

**CAUTION:** Do not scratch or cut on the grill plate and in the pans. Never use cooking utensils made of metal as those might damage the non-stick coating. Scratched or overheated pans resp. grill plates are not covered by terms of guarantee.



## Control panel

	A	Rotary switch
	B	Temperature range
	C	Position "OFF"
	D	Temperature pilot lamp

## Prior to initial use

### IMPORTANT: At first, prepare the natural stone grill plate

- **Before using the natural stone grill plate for the first time, it has to be prepared for the future use to prevent stress cracks.** This treatment gives the stone its uniform colour.
- Sparingly rub the stone plate with a heat-resistant oil or grease, like e. g. refined peanut oil. Do not use cold-pressed oil (e. g. olive oil) or butter.
- Put the stone plate in the oven (250 °C) and heat it up for at least thirty minutes. Afterwards let the stone plate cool down in the switched off oven.

**NOTE:** Stone is a natural material and is not chemically treated. Therefore small cracks and a darker colour due to usage are normal and no reason for complaint (excluded from warranty claims).

- Wipe the casing with a damp cloth and dry it thoroughly. Clean the pans, the spatulas, the reversing grill plates as well as the natural stone grill plate with warm water and a mild detergent prior to initial use.
- **Prior to initial use, the protective coating of the heating elements must be burnt-in.** To do so, heat up the appliance – without pans! – for approx. 10 minutes at full power. Please do not be daunted by the slight and harmless development of smoke and smell which will occur only for a short while. During this time take care for a good ventilation of the room.

## Operating the appliance



### **CAUTION: Hazard of injury resp. burns!**

- **Casing surfaces, the grill plates and other accessory parts are getting hot during operation!**
- **Hot surfaces are initially still hot, even after switch-off!**
- **Do not touch the edge of the hot grill plate when inserting the pans!**
- **Insert the filled pans only up to the intended stop (indentation in the raclette level).**

### **1) Preheat the grill plate**

- Place both reversible grill plates resp. a reversible grill plate and the natural stone grill plate (with the juice groove upwards) on the designated holding devices of the appliance.
- Connect the mains plug to a socket.
- Preheat the appliance without pans at full power (rotary switch in position "MAX") for
  - o approx. 15 minutes when using 2 reversible grill plates.
  - o approx. 30 minutes when using 1 reversible grill plate and the natural stone grill plate.

### **2) Controlling the temperature**

- The temperature is infinitely variable as required. To do this, turn the rotary switch back and forth between "MIN" and „MAX" in order to set the desired temperature.
- During the heating process the lamp lights red. When the pilot lamp goes off, the set temperature is reached. The pilot lamp, cycling on and off during operation shows the thermostatic regulation of the temperature.

**CAUTION:** That means that the pilot lamp does not glow temporarily, although the appliance is switched on. Therefore, make sure that the control knob has been set to position "OFF" after use.

### **3) Grilling and raclette**

- Equip the grill plates with the food of your choice. We recommend not to put too much foods on the plates. For turning the foods use cooking utensils made of wood or plastic.
- Put the filled plans in the raclette grill level for gratinating.
  - TIP:** Use the enclosed spatulas to move the foods in the pans or to push out the melted cheese. But you can also use other kitchenware made of wood or plastic. However, pay attention that they do not have longer contact with hot parts. Never use cooking utensils made of metal as those might damage the non-stick coating.
  - NOTE:** Don't put the empty pans in the raclette grill-level. Put hot pans only on heat-resistant surfaces.

### **4) Switch OFF**

- For switching off the appliance, turn the rotary switch until position "OFF" and unplug the mains plug.

**CAUTION: For a safe switch off, after every use the appliance has to be separated from the mains by pulling the mains plug!**

## Cleaning and maintenance



- **Before cleaning, always unplug the appliance and let all parts cool down!**
- **Never immerse base unit, power cord and mains plug in water or clean them under running water!**

**NOTE:** Do not put reversible grill plates and natural stone grill plate in the dishwasher, because dishwasher salt might damage the coating resp. surface of the plates.

- Wipe off the still warm natural stone grill plate with kitchen paper to remove residual grease and oil. After that, wipe with a damp cloth.
- Clean grill plates, pans and spatulas in lukewarm water with some hand dishwashing detergent.
- Soak substantial soiling with some oil first.
- Wipe off the heating element only with a damp cloth.
- Make sure no water or steam also from below may enter the appliance.
- **Never use abrasives and solvents or sharp objects!**
- **Never use steel wool or abrasive pads!**
- **Never use oven sprays!**
- **Never treat the appliance and accessory parts with a steam cleaner!**

## Tips and notes

- When using the grill plates for the first time, coat them with some oil first. Subsequent no more grease is needed.
- Make sure the foods do not touch the heating element as otherwise the food might burn!
- Only season cheese after melting as spices burn at high temperatures and generate unpleasant smoke as well as an unpleasant taste.
- If possible, the grillings should be taken out of the fridge ½ hour before you start grilling. Thus it roasts faster and you avoid that thicker meat stays cold at the inside.
- Slightly apply oil to lean meat before grilling. The best results are achieved with small and tender pieces of meat. Do not pierce the meat when turning, so that no juice is lost.
- For achieving a beautiful browning, sear the meat shortly. The meat is well-done when the escaping meat juice is clear.
- Spices and marinades can develop smoke if grilled. To avoid this you may use non-seasoned resp. non-marinated meat and rather offer seasoning mixtures and barbecue sauces after preparation of the meat.
- Salt the meat after grilling, otherwise too much meat juice will be lost.
- Sausages will be pierced already before grilling so they do not burst.
- As side dishes, we recommend crispy bread, fresh salads and cooked potatoes.

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

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

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

- 1. Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de) und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
- 2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem Kaufbeleg und einer schriftlichen Fehlerbeschreibung an unsere nachstehende Adresse.**  
Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.  
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.  
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine ausreichende Frankierung. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.  
**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.**  
Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
- 3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.**

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland  
Tel. 09851/57 58 0  
Fax 09851/57 58 59  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
Internet: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)