



Bedienungs- anleitung

Da bin ich mir sicher.

AMBIANO®

RACLETTE GRILL



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.

Ihr Hofer-Serviceportal

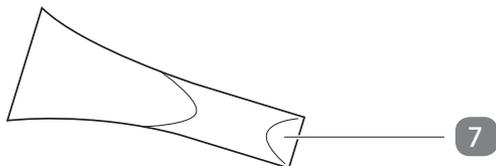
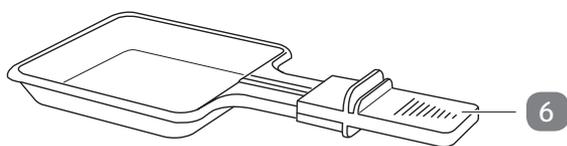
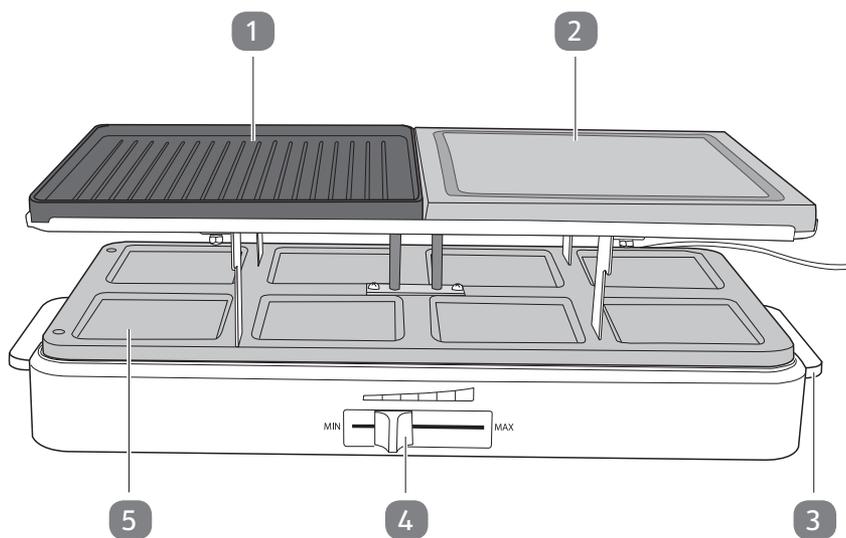
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.



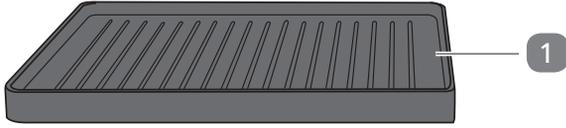
Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

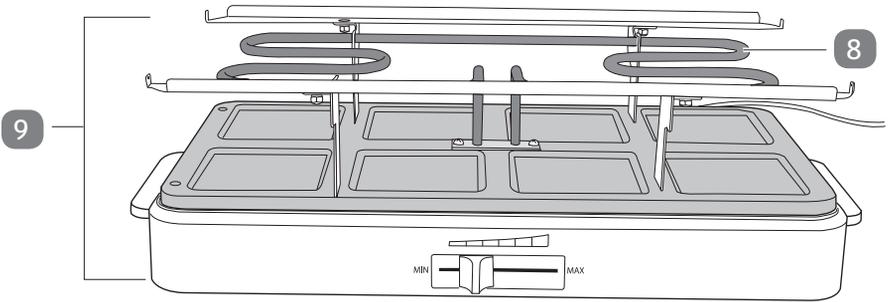
Übersicht	4
Verwendung	5
Lieferumfang/Geräteteile	6
Allgemeines	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Zeichenerklärung	7
Sicherheit	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheitshinweise	8
Vor Inbetriebnahme	13
Raclette Grill und Lieferumfang prüfen	13
Raclette Grill grundreinigen	14
Raclette Grill zusammensetzen	14
Raclette Grill aufheizen	14
Bedienung	15
Zutaten und Rezepte	16
Reinigung	18
Aufbewahrung	19
Fehlersuche	20
Technische Daten	20
Konformitätserklärung	21
Entsorgung	21
Verpackung entsorgen.....	21
Raclette Grill entsorgen	21



B



C



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Grill-/Warmhalteplatte, wendbar
- 2 Granitsteinplatte (mit Sudrinne)
- 3 Griff, 2×
- 4 Temperaturregler
- 5 Abstellfläche für die Pfännchen
- 6 Pfännchen, 8× (2× blau, 2× grün, 2× taupe, 2× purpur)
- 7 Spatel, 8×
- 8 Heizelement
- 9 Grundgerät

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Raclette Grill. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Raclette Grill einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Raclette Grill führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Raclette Grill an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Die Bedienungsanleitung kann beim Servicecenter in digitaler Form angefordert werden. Bitte kontaktieren Sie dafür:

teknihall Elektronik GmbH

Breitefeld 15

64839 Münster

Kostenfreie Hotline: 00800 333 00 666

E-Mail: tempo-service-at@teknihall.de

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Raclette Grill oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“):
Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Die Zertifizierungsinstitution INTERTEK bestätigt mit der Vergabe des Prüfzeichens GS (Geprüfte Sicherheit) die Konformität des Produkts mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).



Die Oberflächen der mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte können sehr heiß werden.



Dieses Symbol kennzeichnet Geräte, die der Schutzklasse I entsprechen.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die lebensmittelecht sind. Dadurch werden Geschmacks- und Geruchseigenschaften nicht beeinträchtigt.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Raclette Grill ist ausschließlich zum Überbacken und Grillen von Lebensmitteln konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Raclette Grill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Raclette Grill ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Falscher Umgang, fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

-
- Schließen Sie den Raclette Grill nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
 - Schließen Sie den Raclette Grill nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Raclette Grill bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
 - Betreiben Sie den Raclette Grill nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
 - Wenn das Netzkabel des Raclette Grills beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Öffnen Sie das Gehäuse nicht und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere des Raclette Grills zu gelangen. Überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
 - Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Raclette Grill befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
 - Betreiben Sie den Raclette Grill nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
 - Tauchen Sie weder den Raclette Grill noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Füllen Sie niemals Flüssigkeiten in den Raclette Grill.
 - Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
 - Halten Sie den Raclette Grill, den Netzstecker und das Netzkabel

bel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie den Raclette Grill nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie den Raclette Grill nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Raclette Grill hineinstecken.
- Wenn Sie den Raclette Grill nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Raclette Grill immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Raclette Grill kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Raclette Grills unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Raclette Grill spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als acht Jahre und beaufsichtigt.

- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Raclette Grill und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie den Raclette Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.



Verbrennungs- und Brandgefahr!

Während des Betriebs strahlt der Raclette Grill viel Wärme aus. Dabei werden die Oberflächen sowie Pfännchen des Raclette Grills sehr heiß!

- Stellen Sie den Raclette Grill immer auf eine gut zugängliche, ebene und ausreichend stabile sowie rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche bzw. Unterlage. Stellen Sie den Raclette Grill nicht an den Rand oder eine Kante einer Arbeitsfläche.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen des Raclette Grills nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie zum Anfassen des Raclette Grills die vorhandenen Griffe bzw. wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Fassen Sie die Pfännchen während des Betriebs nur an den Griffen an.
- Befüllen Sie die Pfännchen portionsgerecht und geben Sie keine übergroßen bzw. unzerteilten Lebensmittel in die Pfännchen.
- Stellen Sie den Raclette Grill nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank, um einen Hitzestau zu vermeiden.
- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden sowie brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.
- Benutzen Sie kein Backpapier auf den Grillplatten und decken Sie den Raclette Grill während des Betriebs nicht mit Gegenständen oder Textilien ab.

- Benutzen Sie den Raclette Grill nie ohne die aufgesetzten Grillplatten.
- Reinigen Sie die Abstellfläche, auf der die Pfännchen stehen, mit einem feuchten Tuch. Tritt Fett oder Wasser aus den Lebensmitteln heraus oder haftet verschüttete Flüssigkeit an der Grill-/Warmhalteplatte oder den Abstellflächen, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.
- Geben Sie niemals Wasser auf heißes oder brennendes Fett. Es besteht Fettexplosionsgefahr. Benutzen Sie im Brandfall eine Löschdecke.
- Beachten Sie, dass der Raclette Grill nach dem Ausschalten noch einige Minuten sehr heiß sein kann.
- Transportieren oder tragen Sie den Raclette Grill nicht, solange er noch heiß ist bzw. solange sich noch heiße Lebensmittel darauf oder darin befinden.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Raclette Grill kann zu Beschädigungen des Raclette Grills führen.

- Stellen Sie den Raclette Grill auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Raclette Grill nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Raclette Grill nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen.
- Stellen Sie den Raclette Grill nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Raclette Grill niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.

- Füllen Sie niemals Flüssigkeit in den Raclette Grill.
- Tauchen Sie den Raclette Grill zum Reinigen niemals in Wasser. Der Raclette Grill kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie den Raclette Grill keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.
- Verwenden Sie den Raclette Grill nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Raclette Grills Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Berühren Sie die antihaftbeschichteten Teile des Raclette Grills (Grill-/Warmhalteplatte und Pfännchen) keinesfalls mit spitzen oder scharfen Gegenständen, da dies die Oberflächen beschädigen kann.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie, Töpfe, Pfannen oder andere Grillutensilien auf die Grill-/Warmhalteplatte, um einen Hitze-stau und die daraus resultierende Zerstörung der Kunststoffteile oder Antihaftbeschichtung zu vermeiden.

Vor Inbetriebnahme

Raclette Grill und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Raclette Grill schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
 1. Nehmen Sie den Raclette Grill aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
 3. Kontrollieren Sie, ob der Raclette Grill oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Raclette Grill nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Raclette Grill grundreinigen

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Raclette Grills wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben:
 - Pfännchen **6**
 - Grill-/Warmhalteplatte **1**
 - Granitsteinplatte **2**
 - Spatel **7**
 - Grundgerät **9**

Raclette Grill zusammensetzen

1. Stellen Sie den Raclette Grill auf eine ebene, hitzebeständige und rutschsichere Fläche bzw. Unterlage.
2. Legen Sie die Grill-/Warmhalteplatte **1** sowie die Granitsteinplatte **2** jeweils passend auf das Gestell über dem Heizelement **8** (siehe **Abb. C**).

Raclette Grill aufheizen



Um evtl. fertigungsbedingte Rückstände vom Raclette Grill zu entfernen, ist es vor Erstgebrauch notwendig, dass Sie den Raclette Grill ca. 10 Minuten ohne Grill- und Raclettegut aufheizen.

1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose.
3. Schalten Sie den Raclette Grill an, indem Sie den Temperaturregler **4** in Richtung „MAX“ schieben.
4. Lassen Sie den Raclette Grill ca. 10 Minuten aufheizen.



Evtl. auftretender Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Raclette Grills. Sorgen Sie dabei für ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters.

5. Schalten Sie den Raclette Grill nach dem Heizvorgang aus, indem Sie den Temperaturregler auf „MIN“ schieben und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, ist der Raclette Grill vollständig stromfrei.
6. Lassen Sie den Raclette Grill vollständig abkühlen.

Bedienung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Raclette Grill kann zu Beschädigungen am Raclette Grill oder zu anderen Sachschäden führen.

- Möbelstücke und Arbeitsflächen, die mit speziellen Lacken und Kunststoffen beschichtet sind, können Bestandteile enthalten, die die GummifüÙe des Gehäuses angreifen und aufweichen können. Legen Sie ggf. eine rutschfeste, hitzebeständige Unterlage unter den Raclette Grill.
- Schneiden Sie Ihre Zutaten niemals auf den Grillplatten oder in den Pfännchen. Dies kann zu irreparablen Schäden an Teilen des Raclette Grills führen.
- Beim Grillen frischer Lebensmittel können Fett- oder Wasserspritzer austreten und damit ggf. die (Arbeits-)Flächen verunreinigen oder evtl. beschädigen.
- Legen Sie keine leeren Pfännchen in den eingeschalteten oder noch warmen Raclette Grill.
- Legen Sie keine gefrorenen Speisen oder essighaltige Lebensmittel auf den Naturstein.

Mit diesem Raclette Grill haben Sie ein ideales Kombinationsgerät erworben: Sie können Raclette für bis zu 8 Personen zubereiten und gleichzeitig auf den Grillplatten grillen. Der Raclette Grill verfügt über zwei Grillplatten: Der Granitstein speichert die Wärme besonders gut und eignet sich hervorragend für empfindliche Gemüse-, Fisch- oder auch Fleischsorten. Denn bei hoher Grilltemperatur verschließen sich die Fleischporen sofort, sodass das Grillgut schonend gegart wird und zart sowie saftig bleibt. Die antihaftbeschichtete, wendbare Grill-/Warmhalteplatte gewährleistet fettarmes Grillen. Dabei eignet sich die geriffelte Seite besonders für kräftigere Fleischsorten und die glatte Seite vor allem für Gemüse (siehe **Abb. B**).

1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose.
3. Schalten Sie den Raclette Grill an, indem Sie den Temperaturregler  in Richtung „MAX“ schieben.



Achten Sie darauf, dass der Raclette Grill ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn an eine Steckdose anschließen oder ihn vom Stromnetz trennen.

4. Streichen Sie die Grill-/Warmhalteplatte **1** und die Pfännchen **6** mit ein wenig Speiseöl ein.



Wenn Sie die Grill-/Warmhalteplatte lediglich als Warmhalteplatte für Speisen in geeigneten Gefäßen nutzen möchten, entfällt das Einstreichen mit Speiseöl.

Der Raclette Grill hat eine Aufheizphase von ca. 5–10 Minuten.

5. Legen Sie das gewünschte Grillgut auf die Grill-/Warmhalteplatte bzw. die Granitsteinplatte **2** und befüllen Sie die Pfännchen mit den gewünschten Zutaten. Stellen Sie diese anschließend auf die Abstellflächen für die Pfännchen **5** des Raclette Grills.

Achten Sie darauf, die Zutaten in den Pfännchen nicht zu hoch zu schichten, sodass diese das Heizelement **8** nicht berühren. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Raclette Grills nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie daher zum Anfassen des Raclette Grills die vorhandenen Griffe **3** bzw. wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen.

6. Ist der gewünschte Garzustand erreicht, nehmen Sie das Grillgut von der Grill-/Warmhalteplatte sowie der Granitsteinplatte bzw. entnehmen Sie die Pfännchen aus dem Raclette Grill und lassen Sie das Raclettegut auf Ihren Teller gleiten. Nehmen Sie ggf. die Spatel **7** zur Hilfe.
7. Schalten Sie den Raclette Grill nach dem Heizvorgang aus, indem Sie den Temperaturregler auf „MIN“ schieben und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, ist der Raclette Grill vollständig stromfrei.
8. Lassen Sie den Raclette Grill vollständig abkühlen.
9. Reinigen Sie den Raclette Grill gemäß dem Kapitel „Reinigung“.

Zutaten und Rezepte

Bei der Auswahl der Zutaten und deren Zusammenstellung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Wir möchten Ihnen jedoch einige Tipps und Anregungen geben:

- **Käsesorten**

Raclettekäse sollte einen Fettgehalt von über 45 % i. T. und nur einen geringen Wassergehalt haben. So schmilzt er leicht und bleibt sahnig. Am besten eignet sich spezieller Raclettekäse, sie können jedoch auch die nachfolgend aufgeführten Käsesorten verwenden:

Appenzeller, Comté, Danbo, Edamer, Emmentaler, Gouda mittelalt, Greyerzer Käse, Havarti, Original Riches Monts, Samsø oder Tilsiter

Rechnen Sie pro Person etwa 200–300 g Käse. Wenn möglich, lassen Sie sich den Käse von Ihrem Händler gleich in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

- **Beilagen**

Traditionell werden als Beilagen Pellkartoffeln gereicht. Sie können aber auch Brot zum Raclette essen. Gewürze wie Pfeffer, Paprika, Zwiebelringe, ausgepresste Knoblauchzehen, Kümmel usw. runden den Geschmack ab. Zum Raclettieren eignen sich unter anderem Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Champignons, Gurken, Zucchini, Spargel, Salami, Shrimps oder Schinken. Bananen oder Ananas eignen sich ebenfalls als Zutaten.

- **Rezepte**

Shrimps mit Spargel

Legen Sie eine Scheibe Raclettekäse in das Pfännchen und belegen Sie diesen anschließend mit geschälten Shrimps. Lassen Sie den geschmolzenen Käse über geschnittene Kartoffeln und Spargelspitzen gleiten.

Schafskäse und Oliven

Legen Sie eine Scheibe Schafskäse und einige schwarze Oliven in das Pfännchen und streuen Sie etwas Thymian darüber. Lassen Sie den Käse schmelzen und anschließend über die Kartoffeln gleiten.

Äpfel und Zwiebeln

Legen Sie Apfelscheiben und Zwiebelringe auf den Raclettekäse und lassen Sie den Käse schmelzen.

Tatar

Bereiten Sie das Tatar mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch, Eigelb, Salz, Pfeffer sowie Tabasco zu und verteilen Sie dieses anschließend auf einer Scheibe Raclettekäse.

Salami

Schneiden Sie Paprika, Zwiebeln und Knoblauch klein und braten Sie diese in einer Pfanne glasig.

Geben Sie diese Mischung anschließend zusammen mit Salamiwürfeln in ein Pfännchen und lassen Sie Raclettekäse darüber schmelzen.

Reinigung



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Der Raclette Grill wird während des Betriebs sehr heiß und kann auch nach dem Ausschalten noch einige Minuten sehr heiß sein! Sie können sich verbrennen.

- Lassen Sie den Raclette Grill vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie den Raclette Grill niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Raclette Grill kann zu Beschädigungen des Raclette Grills führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie den Raclette Grill keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

2. Lassen Sie den Raclette Grill vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie das Grundgerät **9** und die Abstellflächen für die Pfännchen **5** mit einem trockenen Tuch aus. Verwenden Sie bei größeren Verschmutzungen ein leicht angefeuchtetes Tuch.
4. Reinigen Sie die Grill-/Warmhalteplatte **1** sowie die Pfännchen **6** mit einem festen Schwamm sowie etwas milden Spülmittel.
5. Reinigen Sie die Granitsteinplatte **2** mit warmem Wasser und einem festen Schwamm.



Verwenden Sie zur Reinigung der Granitsteinplatte kein Spülmittel, weil dieses u. U. vom Stein aufgenommen werden kann und den Geschmack der Speisen zukünftig beeinträchtigen kann.

6. Wischen Sie danach alle Teile mit einem trockenen Tuch trocken.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie den Raclette Grill und seine Einzelteile wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem Aufbewahren vollständig trocken sind.
- Bewahren Sie den Raclette Grill stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie den Raclette Grill vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie den Raclette Grill für Kinder unzugänglich, sicher verschlossen und bei einer Lagertemperatur zwischen 5 °C und 20 °C (Zimmertemperatur).

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Der Raclette Grill funktioniert nicht.	Der Netzstecker wurde nicht bzw. nicht richtig in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker ordnungsgemäß in die Steckdose.
	Der Raclette Grill ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Raclette Grill ein, indem Sie den Temperaturregler 4 nach rechts in Richtung „MAX“ schieben.
Die Speisen werden nicht warm bzw. der Käse zerläuft nicht.	Die gewählte Temperatur ist zu gering.	Erhöhen Sie die Temperatur, indem Sie den Temperaturregler weiter nach rechts in Richtung „MAX“ schieben.
Die Speisen und der Käse verbrennen.	Die gewählte Temperatur ist zu hoch.	Verringern Sie die Temperatur, indem Sie den Temperaturregler in Richtung „MIN“ schieben.
	Die Pfännchen 6 wurden zu hoch befüllt und die Speisen berühren das Heizelement 8 .	Legen Sie weniger Speisen in die Pfännchen.

Technische Daten

Modell:	RC1
Artikelnummer:	97066
Nennleistung:	1200–1400 W
Nennspannung:	220–240 V ~
Nennfrequenz:	50–60Hz
Schutzklasse:	I ⊕
Gewicht:	ca. 4,3 kg
Abmessungen (H × B × T):	14,5 × 42 × 21 cm
Material	
Granitsteinplatte:	Granit
Grill-/Warmhalteplatte:	Aluminiumdruckguss
Spatel:	Kunststoff

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Raclette Grill entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Raclette Grill einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



Da bin ich mir sicher.



VERTRIEBEN DURCH:

TEMPO INTERNATIONAL GMBH
FRIESENWEG 7
22763 HAMBURG
GERMANY

KUNDENDIENST

97066



AT

00800 33300666



tempo-service-at@teknihall.de

MODELL:
RC1

12/2018

3
JAHRE
GARANTIE