

# Bedienungs- anleitung

studio

## RACLETTE-GRILL elektrisch



Produkt  
Info



[www.aldi-sued.de](http://www.aldi-sued.de)

+ VIDEO

# 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 Aldi-Produkt.\*

## Ihr Aldi Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter [www.aldi-sued.de](http://www.aldi-sued.de).

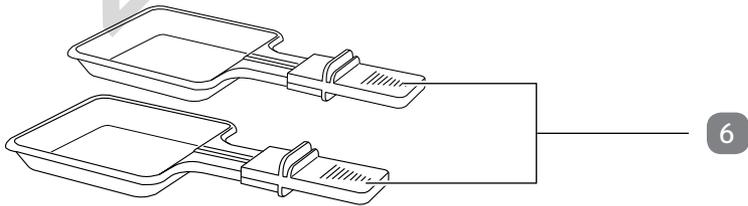
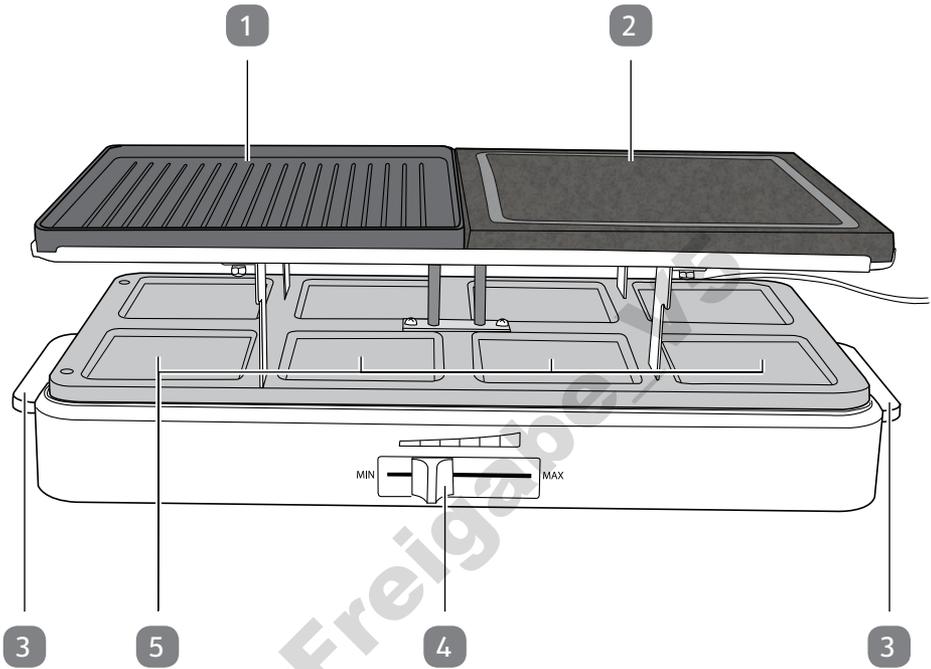
\* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.



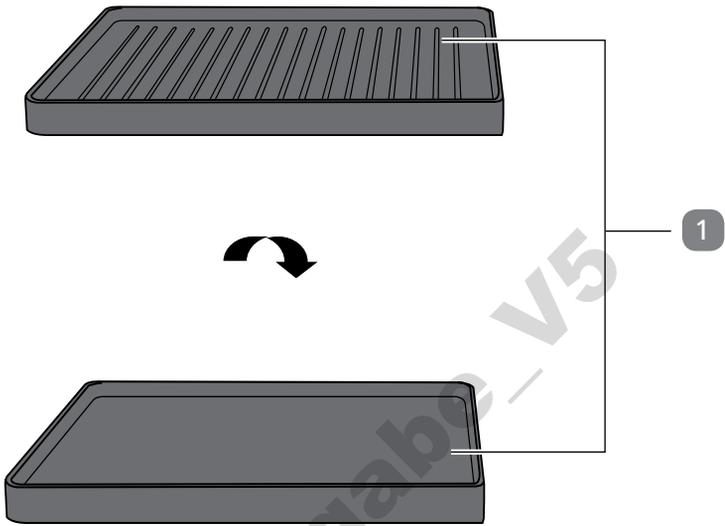
# Inhaltsverzeichnis

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Übersicht</b> .....                          | <b>4</b>  |
| <b>Verwendung</b> .....                         | <b>5</b>  |
| <b>Lieferumfang/Geräteteile</b> .....           | <b>6</b>  |
| <b>Allgemeines</b> .....                        | <b>7</b>  |
| Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren ..... | 7         |
| Zeichenerklärung.....                           | 7         |
| <b>Sicherheit</b> .....                         | <b>8</b>  |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....               | 8         |
| Sicherheitshinweise.....                        | 8         |
| <b>Vor Inbetriebnahme</b> .....                 | <b>13</b> |
| Raclette-Grill und Lieferumfang prüfen.....     | 13        |
| Raclette-Grill grundreinigen .....              | 13        |
| Raclette-Grill zusammensetzen .....             | 13        |
| Raclette-Grill aufheizen.....                   | 14        |
| <b>Bedienung</b> .....                          | <b>15</b> |
| <b>Zutaten und Rezepte</b> .....                | <b>16</b> |
| <b>Reinigung</b> .....                          | <b>18</b> |
| <b>Aufbewahrung</b> .....                       | <b>19</b> |
| <b>Fehlersuche</b> .....                        | <b>20</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....                   | <b>20</b> |
| <b>Konformitätserklärung</b> .....              | <b>21</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                         | <b>21</b> |
| <b>Garantiekarte</b> .....                      | <b>23</b> |
| <b>Garantiebedingungen</b> .....                | <b>24</b> |

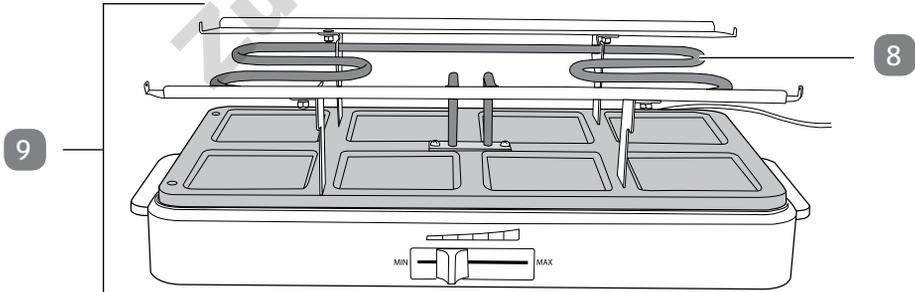
A



B



C



## Lieferumfang/Geräteteile

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

ZurFreigabe\_V5

# 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 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.

## Zeichenerklärung

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

 **WARNUNG!**

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.

 **VORSICHT!**

Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

**HINWEIS!**

Dieses Signalsymbol-/wort 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

**⚠️ WARNUNG!**

#### Stromschlaggefahr!

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

- Schließen Sie den Raclette-Grill nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.

- Schließen Sie den Raclette-Grill nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- 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.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere des Raclette-Grills zu gelangen. Überlassen Sie die Reparatur Fachpersonal. 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 darf nur Originalzubehör bzw. solche 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.
- Der Raclette-Grill darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem betrieben werden.
- Tauchen Sie weder den Raclette-Grill noch Netzkabel oder -stecker 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 von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht, wickeln Sie es nicht um den Raclette-Grill 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 dem Raclette-Grill, wenn er ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall zuerst den Netzstecker und holen Sie dann erst den Raclette-Grill heraus. Bevor Sie den Raclette-Grill wieder in Betrieb nehmen, lassen Sie ihn unbedingt erst von Fachpersonal überprüfen.
- 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.

**⚠️ WARNUNG!**

**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 ausgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Raclette-Grill und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie den Raclette-Grill während des Betriebs nicht unbe-

aufsichtigt.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

**▲ WARNUNG!**

### **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 daher 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. unzerteilte 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 den Grillplatten 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 nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. 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.
- 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 Grillplatten, um einen Hitzestau 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 der Verpackung sehr vorsichtig vor.
- 1. Nehmen Sie den Raclette-Grill aus der Verpackung und 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.
- 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).

## Raclette-Grill grundreinigen

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung folgende 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 Grillplatten **1** und **2** jeweils passend auf das Gestell über dem Heizelement **7** (siehe **Abb. C**).

## Raclette-Grill aufheizen



### HINWEIS!

Um evtl. fertigungsbedingte Rückstände von dem 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.



### HINWEIS!

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.
6. Lassen Sie den Raclette-Grill vollständig abkühlen.

# Bedienung

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**).

## HINWEIS!

### Beschädigungsgefahr!

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

- Möbelstücke und Arbeitsflächen, die mit speziellen Lacken und Kunststoffen beschichtet sind, können Bestandteile enthalten, die die Gummifüße 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 Raclette-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 Raclette-Pfännchen in den eingeschalteten oder noch warmen Raclette-Grill.
- Legen Sie keine gefrorenen Speisen oder essighaltige Lebensmittel auf den Naturstein.

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** nach rechts auf „MAX“ schieben.

**HINWEIS!**

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.

**HINWEIS!**

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 Grillplatten **1** und **2** und befüllen Sie die Pfännchen mit den gewünschten Zutaten. Stellen Sie diese anschließend auf die Abstellflächen **5** des Raclette-Grills.  
Achten Sie darauf, die Zutaten in den Pfännchen nicht zu hoch zu schichten, so dass diese das Heizelement **8** nicht berühren.
6. Ist der gewünschte Garzustand erreicht, nehmen Sie das Grillgut von den Grillplatten 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 nach rechts auf „MIN“ schieben.
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, Greyezer 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 Raclettekäse in das Pfännchen und belegen Sie es mit geschälten Shrimps. Lassen Sie den geschmolzenen Käse über geschnittene Kartoffeln und Spargelspitzen gleiten.

- **Äpfel und Zwiebeln**

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

- **Tatar**

Bereiten Sie den Tatar mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch, Eigelb, Salz, Pfeffer sowie Tabasco zu und verteilen Sie diesen 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!

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

## **HINWEIS!**

### **Kurzschlussgefahr!**

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie den Raclette-Grill niemals in Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.

## **HINWEIS!**

### **Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Raclette-Grill kann zu Beschädigung führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel oder Metallschwämme. Diese können die Oberflächen beschädigen.
  - Geben Sie den Raclette-Grill keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.
1. Stellen Sie sicher, dass der Raclette-Grill vor der Reinigung ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.
  2. Lassen Sie den Raclette-Grill ggf. 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 den Granitstein **2** mit warmen Wasser und einem festen Schwamm.

**HINWEIS!**

Verwenden Sie zur Reinigung des Natursteins 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.
- Schützen Sie den Raclette-Grill vor direkter Sonneneinstrahlung und bewahren Sie ihn stets an einem trockenen Ort auf.
- Lagern Sie den Raclette-Grill für Kinder unzugänglich und sicher verschlossen.

# Fehlersuche

| Problem   | Mögliche Ursache   | Problembesehung  |
|---|--|--|
| 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 <b>4</b> 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 <b>4</b> 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 <b>4</b> nach links in Richtung „MIN“ schieben.        |
|   | Die Raclette-Pfännchen <b>6</b> wurden zu hoch befüllt und die Speisen berühren das Heizelement <b>8</b> . | Legen Sie weniger Speisen in die Raclette-Pfännchen.   |

## Technische Daten

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Modell:                  | RC1   |
| Artikelnummer:           | 92763   |
| Nennleistung:            | 1200–1400 W   |
| Nennspannung:            | 220–240 V ~   |
| Nennfrequenz:            | 50/60 Hz  |
| Schutzklasse:            | I   |
| Gewicht:                 | ca. 3,85 Kg   |
| Abmessungen (H × B × T): | 14,5 × 42 × 21 cm   |
| Material:                | Granitsteinplatte: Granit<br>Grill-/Warmhalteplatte: Aluminiumdruckguss<br>Spatel: Kunststoff |

# Konformitätserklärung

 Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.



Die mit dem Grünen Punkt® gekennzeichneten Verpackungen können über die Gelbe Tonne bzw. den Gelben Sack entsorgt werden.



Entsorgen Sie die Kunststoffspatel sortenrein, indem Sie diese der Wertstoffsammlung zuführen.

### 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 obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

ZurFreigabe\_V5



# GARANTIEKARTE

## RACLETTE-GRILL

Ihre Informationen:

Name \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

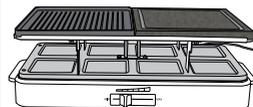
 \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

Datum des Kaufs\* \_\_\_\_\_

\* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte.

Ort des Kaufs \_\_\_\_\_

Beschreibung der Störung:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an:

Docdata Fashion Services GmbH  
Amshamer Straße 2  
84385 Egglham

GERMANY

### KUNDENDIENST

  00800 333 00 999  [tempo-service@docdata-eb.de](mailto:tempo-service@docdata-eb.de)  
(kostenfrei; Erreichbarkeit: Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

MODELL: RC1

ARTIKELNUMMER: 92763

XI/21/2015

kostenfreie Hotline

Erreichbarkeit: Mo.-Fr. 8-20 Uhr

# 3

JAHRE GARANTIE



## Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Garantiezeit:</b> | <b>3 Jahre</b> ab Kaufdatum<br><b>6 Monate</b> für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßigem Gebrauch (z. B. Akkus) |
| <b>Kosten:</b>       | Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe<br>Keine Transportkosten  |
| <b>Hotline:</b>      | Kostenfreie Hotline  |

**TIPP:** Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

### Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

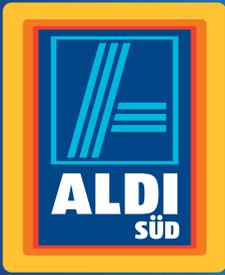
- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das defekte Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

### Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergabers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.



DE

**Importiert durch:**

Tempo International GmbH  
Paul-Dessau-Straße 1  
22761 Hamburg

GERMANY

**KUNDENDIENST**



DE 00800 33300 999



tempo-service@docdata-eb.de

MODELL: RC1

ARTIKELNUMMER: 92763

XI/21/2015

**3**

JAHRE  
GARANTIE