

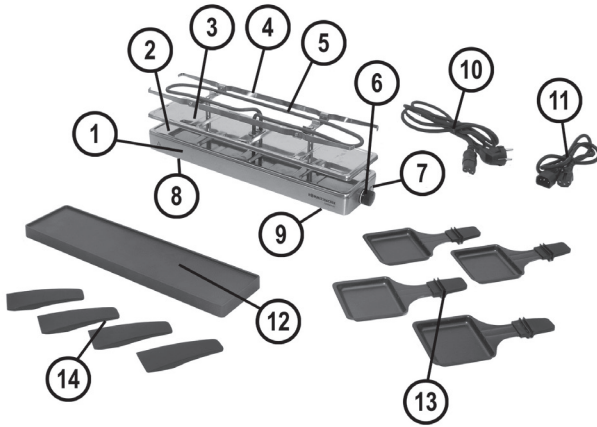
# Combi-gourmetstel RC 1600 basisset

nr: 225-405



**RC 800 / RC 1600** Set: 2x RC 800

## Productomschrijving



1	Basisapparaat
2	Parkeeretage
3	Raclette-niveau
4	Drager voor grillplaat
5	Verwarmingselement
6	Temperatuurregelaar
7	Temperatuurcontrolelamp
8	Aansluiting voor voedingskabel (onderkant apparaat)
9	Aansluiting voor verbindingskabel (onderkant apparaat)
10	Afneembare voedingskabel met netstekker
11	Afneembare verbindingskabel
12	Afneembare grillplaat
13	Raclette pannetje (4 stuks)
14	Schraper (4 stuks)
	Verbindingselement aan de onderkant van het apparaat (zonder afb.)

## Inhoudsopgave

---

	Pagina
<b>Productomschrijving</b> .....	16
<b>Inleiding</b> .....	17
Correct gebruik .....	17
Technische gegevens .....	18
Leveringsprogramma .....	18
Verpakkingsmateriaal .....	18
Verwijderingsinstructie .....	18
<b>Voor uw veiligheid</b> .....	18
Algemene veiligheidsinstructies .....	18
Veiligheidsinstructies m.b.t. het gebruik van het apparaat....	19
<b>Combinatiemogelijkheden</b> .....	21
<b>Antiaanbakcoating</b> .....	21
<b>Vóór het eerste gebruik</b> .....	21
<b>Ingebruikneming van het apparaat</b> .....	22
1.) Apparaat voorbereiden voor gebruik .....	22
2.) Apparaat inschakelen en voorverwarmen .....	22
3.) Grillen en raclette .....	22
4.) Apparaat uitschakelen .....	23
5.) Gebruik van twee c.q. drie apparaten met één voedingsleiding .....	23
6.) Apparaten met het verbindingsselement verbinden .....	24
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	25
<b>Tips en aanwijzingen</b> .....	25
<b>Recepten</b> .....	26

### **Inleiding**

---

Het verheugt ons dat u hebt gekozen voor deze hoogwaardige raclette en wij danken u voor uw vertrouwen. U zult heel zeker ook enthousiast worden over de eenvoudige bediening en de gevarieerde toepassingsmogelijkheden. Om lang plezier van dit apparaat te hebben vragen wij u om de volgende informatie zorgvuldig te lezen en in acht te nemen. Bewaar deze handleiding goed. Overhandig eveneens alle documenten bij het doorgeven van het apparaat aan derden. Hartelijk dank.

### **Correct gebruik**

Het apparaat is bestemd voor het bereiden van levensmiddelen in een huishoudelijk kader (in de keuken, op tafel enz.). Andere toepassingen of veranderingen van het apparaat gelden als niet conform de voorschriften en houden aanzienlijke gevaren voor ongevallen in. Voor door ondoelmatig gebruik tot stand gekomen schade is de fabrikant niet aansprakelijk. Het apparaat is niet bedoeld voor bedrijfsmatig gebruik.

## Technische gegevens

Het apparaat uitsluitend op een volgens de voorschriften geïnstalleerde randaarde-contactdoos aansluiten. De voedingsspanning moet overeenkomen met de op het typeplaatje aangegeven spanning. Uitsluitend aansluiten op wisselstroom!

Nominale spanning/vermogen:	230 - 240 V~ 50/60 Hz
Nominale opname per apparaat, ca.:	730 - 795 W
Beschermingsniveau:	1
Gebruik als set:	max. 3 apparaten gekoppeld, aan één voedingskabel

## Leveringsprogramma

Controleer het leveringsprogramma onmiddellijk na het uitpakken op volledigheid en of het product en alle accessoireonderdelen in perfecte staat verkeren (zie productomschrijving pagina 3).

## Verpakkingsmateriaal

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar laten recyclen. Papier-, karton- en golfkartonverpakkingen afgeven bij inzamelpunten voor oud papier. Verpakkingsonderdelen van kunststof en folies eveneens in de daarvoor beoogde inzamelcontainer doen.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, de identificatiecode 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyrol.

## Verwijderingsinstructie



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet samen met het gewone huisvuil als afval worden verwijderd. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieupark) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Uw gemeente- of stadsbestuur informeert u over de mogelijkheden tot afvalverwerking.

## Voor uw veiligheid

**OPGELET: Lees alle veiligheidsaanwijzingen en instructies! Indien de veiligheidsaanwijzingen en instructies niet in acht genomen worden, kan dit een elektrische schok, brand en/of ernstige verwondingen en brandwonden veroorzaken.**

### Algemene veiligheidsinstructies

- Houd kinderen onder 8 jaar altijd uit de buurt van het apparaat en de voedingskabel.
- Kinderen vanaf 8 jaar mogen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitsluitend onder toezicht uitvoeren.

- Kinderen vanaf 8 jaar en personen die niet over voldoende kennis van of ervaring in de omgang met het apparaat beschikken, of met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, mogen het apparaat niet gebruiken zonder toezicht of instructie door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon.
- Laat het apparaat niet in bedrijf zonder toezicht.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Verpakkingsmaterialen zoals bv. foliezakken horen niet thuis in kinderhanden.
- Dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of een separaat afstandsbesturingssysteem gebruiken.
- Vóór iedere ingebruikneming controleren of het apparaat en de accessoireonderdelen in perfecte staat verkeren; het apparaat mag niet in gebruik worden genomen als het ooit gevallen is of zichtbare schade vertoont. In deze gevallen het apparaat loskoppelen van het net en het laten controleren door een geschoolde elektricien.
- Let er bij het aanleggen van de voedingskabel / verbindingskabel op dat niemand erin verstrikt kan raken of erover kan struikelen om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk omlaaggetrokken wordt.
- Houd de voedingskabel / verbindingskabel uit de buurt van hete oppervlakken, scherpe randen en mechanische belastingen. Controleer de voedingskabel / verbindingskabel regelmatig op beschadigingen en slijtage. Beschadigde of verwarde voedingskabels / verbindingskabels verhogen het risico van een elektrische schok.
- Om het apparaat los te koppelen van het stroomnet trekt u uitsluitend aan de stekker, nooit aan de kabel!
- Dompel het apparaat, de voedingskabel, de netstekker en de verbindingskabel nooit onder in water om deze te reinigen.
- Sla het apparaat niet in de openlucht of in vochtige ruimtes op.
- Dit elektrische apparaat voldoet aan de desbetreffende veiligheidsbepalingen. Als het apparaat of de voedingskabel / verbindingskabel beschadigd is, dan onmiddellijk de netstekker uittrekken. Reparaties mogen alleen maar worden uitgevoerd door geautoriseerde gespecialiseerde bedrijven of door onze fabrieksservicedienst. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- Verkeerd gebruik en niet-inachtneming van de bedieningshandleiding leiden tot verlies van de aanspraak op garantie.

### **Veiligheidsinstructies m.b.t. het gebruik van het apparaat**

**ATTENTIE: kans op verwondingen c.q. brandwonden!**



- **Oppervlakken van de omkasting, grillplaat en overige accessoireonderdelen worden zeer heet tijdens het gebruik!**
- **Hete oppervlakken zijn ook na het uitschakelen aanvankelijk nog heet!**

**Werk daarom voorzichtig:**

- Wij adviseren om ter bescherming pannenlappen en navenant grillbestek te gebruiken!
- Gebruik het apparaat niet als opleg- of werkvlak, omdat dit heet wordt tijdens gebruik! Ter bescherming tegen brandgevaar nooit voorwerpen van papier, plastic, stof of andere brandbare materialen op hete vlakken leggen!
- De grillplaat/verwarmingselementen nooit met aluminium folie afdekken!
- Oververhitte vetten en oliën kunnen ontbranden. Gerechten met vetten en oliën mogen daarom uitsluitend onder toezicht worden bereid!
- **Voorzichtig! Brandgevaar!** Let er bij het vullen van de pannetjes op dat de gevulde levensmiddelen het verwarmingselement niet raken. Ook te lang geroosterd brood kan vlam vatten.
- Gebruik uitsluitend de originele pannetjes om lichtjes te bakken!
- Apparaat niet in hete staat transporteren. Het apparaat en accessoireonderdelen moeten eerst volledig afgekoeld zijn om deze te reinigen c.q. te transporteren!

**• Voor de opstelling van het apparaat moet op het volgende gelet worden:**

- Apparaat op een warmtebestendig, stabiel en egaal werkvlak (geen gelakte oppervlakken, geen tafelkleden enz.) zetten.
- Buiten het bereik van kinderen opstellen.
- Laat aan alle kanten van het apparaat een afstand van minimaal 20 cm en naar boven toe 1 m, om schade door hitte of vetspatten te voorkomen en om comfortabel te kunnen werken. Er moet worden gezorgd voor onbelemmerde luchtcirculatie.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen (fornuis, gasvlam, enz.) en in een omgeving met explosiegevaar waarin zich brandbare vloeistoffen of gassen bevinden.
- Gebruik niet meer dan 3 apparaten bij dezelfde voedingskabel.
- Neem de raclette niet in gebruik in de buurt van of onder gordijnen, hangkasten of andere brandbare materialen.

**Voorzichtig brandgevaar!** Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw.

- Gebruik het apparaat niet als radiator.
- Trek voor veilige uitschakeling iedere keer na gebruik de netstekker uit.

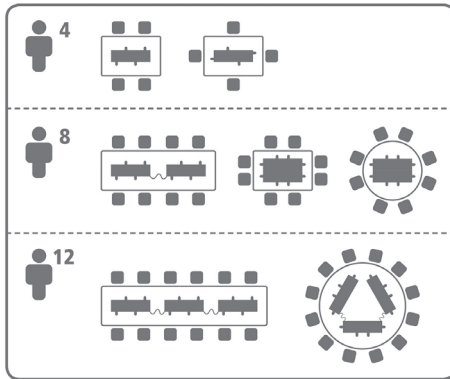
## Combinatiemogelijkheden

---

Het apparaat (RC 800) is uitgerust met 4 pannetjes.

De combiset (RC 1600) wordt geleverd als set van 2 (2x RC 800) en is zodoende flexibel uit te breiden tot 8 pannetjes. Door nog een apparaat te kopen kunt u de set uitbreiden tot 3 apparaten c.q. maximaal 12 pannetjes.

Kijk hieronder voor enkele combinatiemogelijkheden voor variabel gebruik...



## Antiaanbakcoating

---

Grillplaat en pannetjes zijn voorzien van een hoogwaardige „Xylan Plus“ antiaanbakcoating. De coating is bijzonder reinigingsvriendelijk en voorkomt dat het grillmateriaal op het oppervlak aanbakt. Wij adviseren om de grillplaat en de pannetjes **niet** in de afwasmachine te reinigen.

**ATTENTIE: snij en kras niet op de grillplaat en in de pannetjes. Bekraste of oververhitte pannetjes c.q. grillplaten vallen niet onder de garantievergoedingen.**

## Vóór het eerste gebruik

---

- Veeg de behuizing af met een vochtige doek en droog haar vervolgens zorgvuldig.
- De pannetjes, de krabbers en de grillplaat vóór het eerste gebruik in lauw water met een beetje afwasmiddel reinigen.
- **De beschermlaag van de verwarmingselementen moet vóór het eerste gebruik worden ingebrand.**

Verwarm daartoe het apparaat - zonder pannetjes! - ca. 10 minuten op vol vermogen. Stoor u hierbij niet aan de kortstondig optredende, lichte en onschadelijke rook- en geurontwikkeling. Zorg gedurende deze tijd voor goede ventilatie in de ruimte.

## Inbedrijfstelling van het apparaat

---

**ATTENTIE: kans op verwondingen c.q. brandwonden!**

- Oppervlakken van de omkasting, grillplaat en overige accessoireonderdelen worden zeer heet tijdens het gebruik!
- Hete oppervlakken zijn ook na het uitschakelen aanvankelijk nog heet!

### 1.) Apparaat voorbereiden voor gebruik



- Neem de grillplaat van het apparaat af.
- Draai het apparaat om en zet het ondersteboven op een voor krassen ongevoelig werkvlak.
- De voedingskabel in de daarvoor voorziene aansluiting op de kant tegenover de temperatuurregelaar steken en stevig vastdrukken.
- Vervolgens het apparaat weer omdraaien.

### 2.) Apparaat inschakelen en voorverwarmen

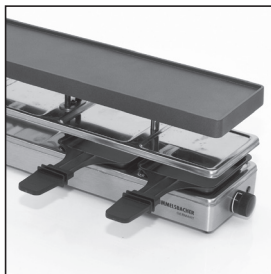
- Steek de netstekker in een passend stopcontact. Let erop dat eerst de voedingskabel op het apparaat aangesloten is, voordat u de netstekker met het stroomnet verbindt.
- Draai de temperatuurregelaar met de wijzers van de klok mee naar rechts naar de positie „MAX“. Het apparaat warmt op en de temperatuurcontrolelamp gaat branden.
- Warm het apparaat minimaal 10 minuten op.

### 3.) Grillen en raclette

Positie voor raclette



Positie parkeeretage





- Na het opwarmen van het apparaat de gevulde pannetjes slechts tot aan de voorziene aanslag (uitdieping in raclette-niveau) naar binnen schuiven.

**Voorzichtig heet!** Bij het naar binnen schuiven van de pannetjes niet de rand van de hete grillplaat aanraken.

- De temperatuur kan naargelang behoefte traploos worden geregeld. Hiertoe draait u de temperatuurregelaar heen en weer tussen „MIN“ en „MAX” om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Tijdens het verwarmen brandt de lamp rood. Als de controlelamp dooft, is de ingestelde temperatuur bereikt. Doordat de controlelamp tijdens het gebruik afwisselend gaat branden en dooft, wordt de thermostatische regeling van de temperatuur aangegeven.

**ATTENTIE:** dit betekent dat de controlelamp tijdelijk niet brandt, hoewel het apparaat ingeschakeld is. Let er daarom op dat de temperatuurregelaar na gebruik op de positie „MIN“ staat.

- Schuif ongebruikte pannetjes altijd de parkeeretage in; dit spaart de antiaanbakcoating.

**ATTENTIE:** pannetjes nooit leeg verhitten of leeg op het hete raclette-niveau zetten, omdat oververhitting de antiaanbakcoating kan beschadigen.

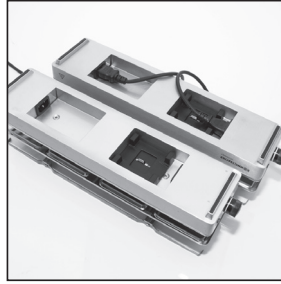
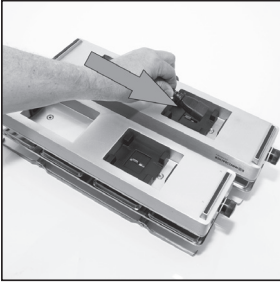
**TIP:** met de draaikrabbers kunt u de ingrediënten in de pannetjes bewegen of de kaas naar buiten schuiven. U kunt ook andere gereedschappen van hout of kunststof inzetten. Let er echter op dat deze niet al te lang contact met hete onderdelen hebben. Gebruik in geen geval kookbestek van metaal, omdat dit de antiaanbakcoating beschadigt.

#### **4.) Apparaat uitschakelen.**

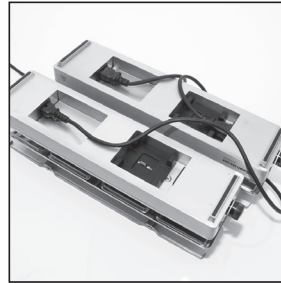
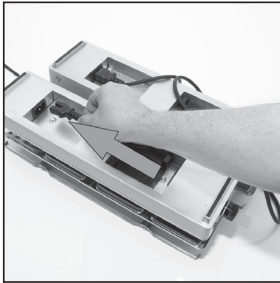
- Om uit te schakelen de temperatuurregelaar naar „MIN“ draaien en **de netstekker uittrekken. ATTENTIE: OM HET APPARAAT VEILIG UIT TE SCHAKELEN MOET HET IEDERE KEER NA GEBRUIK WORDEN LOSGEKOPPELD VAN HET STROOMNET DOOR DE STEKKER UIT TE TREKKEN!**

#### **5.) Gebruik van twee c.q. drie apparaten met één voedingsleiding**

**AANWIJZING:** bij het gebruik van meerdere apparaten met één voedingskabel kan ieder apparaat onafhankelijk van het andere worden gebruikt en geregeld. Er kunnen maximaal 3 onderling gecombineerde apparaten bij één voedingskabel worden gebruikt.



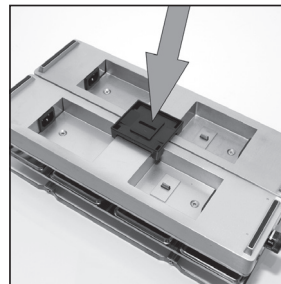
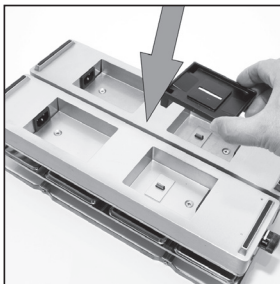
- Controleer voordat u meer apparaten onderling koppelt of de netstekker van het stroomnet losgekoppeld is!
- Neem het apparaat waarop al een voedingskabel is aangesloten.
- Steek de verbindingkabel in de daarvoor voorziene aansluiting aan de kant van de temperatuurregelaar en druk deze stevig vast.



- Neem het nog niet verbonden apparaat en steek het andere uiteinde van de verbindingkabel in de daarvoor voorziene aansluiting op de kant tegenover de temperatuurregelaar. Stevig vastdrukken.
- Vervolgens de apparaten weer omdraaien.
- Steek de netstekker in een passend stopcontact. Let erop dat eerst de voedingskabel op het apparaat aangesloten is, voordat u de netstekker met het stroomnet verbindt.

## 6.) Apparaten met het verbindingselement verbinden

**AANWIJZING:** op de onderkant van het apparaat bevindt zich een verbindingselement waarmee verschillende apparaten aan elkaar kunnen worden vastgemaakt en verbonden.



- Controleer voordat u de apparaten onderling koppelt of de netstekker van het stroomnet losgekoppeld is!
- Draai de apparaten om en zet deze ondersteboven naast elkaar op een voor kras-sen ongevoelig werkvlak.
- Klik het verbindingselement uit de verankering en pak het weg.
- Verbind nu de apparaten met het verbindingselement, door het element in de uit-sparingen van de apparaten te plaatsen en vast te drukken.
- Verbind nu de apparaten conform de bovenstaande tips met de bijgevoegde ka-bels.
- Draai de apparaten vervolgens weer om.
- Grillplaat op de drager zetten. Let erop dat de plaat correct geplaatst is.
- Pannetjes in de parkeeretage zetten.

## **Reiniging en verzorging**

---

- **Vóór het reinigen altijd de netstekker uittrekken en het apparaat laten af-koelen!**
  - **Basisapparaat, voedingskabel, netstekker en verbindingskabel niet in water dompelen of onder stromend water reinigen!**
  - Grillplaat, pannetjes en krabbers in lauw water met een beetje handafwasmiddel reinigen.
  - Vrij grove vervuiling zet u eerst met een beetje olie in de week.
- AANWIJZING:** niet in de afwasmachine doen, omdat afwasmachinezout de coa-ting kan beschadigen.
- Het verwarmingselement uitsluitend met een vochtige doek schoonvegen.
  - Zorg ervoor dat ook van onderen geen water of stoom het apparaat kan binnen-dringen.
  - **Geen schuur- en oplosmiddelen of scherpe voorwerpen gebruiken!**
  - **Geen staalwol of schuurpads gebruiken!**
  - **In geen geval bakovensprays gebruiken!**
  - **Apparaat en accessoireonderdelen in geen geval met een stoomreiniger be-handelen!**

## **Tips en aanwijzingen**

---

- Strijk de grillplaat bij het eerste gebruik in met een beetje olie. Vervolgens is geen vet meer nodig.
- Let op dat de ingrediënten het verwarmingselement niet raken, omdat zij anders verbranden.
- Kruid de kaas pas na het smelten, omdat kruiden bij grote hitte verbranden, tot rookvorming leiden en een onaangename smaak ontwikkelen.
- Indien mogelijk dient het grillmateriaal al 1/2 uur vooraf uit de koelkast te wor-den genomen. Het braadt dan sneller door en u voorkomt dat vrij dik vlees van binnen koud blijft.
- Mager vlees vóór het grillen licht oliën. U bereikt de beste resultaten met kleine en malse stukken vlees. Bij het draaien niet erin steken, opdat geen sap verloren gaat.
- Braad het vlees kort aan om een mooie bruining te bereiken. Het vlees is door-bakken als het naar buiten komende vleessap helder is.

- Kruiden en marinades kunnen bij het grillen rook ontwikkelen. Als u dit wilt voorkomen, gebruikt u ongekruid c.q. niet gemarineerd vlees en biedt u daarvoor in de plaats navenante kruidenmengsels en sauzen voor consumptie aan.
- Kruid het vlees vóór het grillen, maar zout het pas daarna; anders verliest het te veel sap.
- Braadworsten worden al vóór het grillen aangeprikt, zodat zij niet openbarsten.
- Als bijgerechten adviseren wij vers brood, knapperige sla en gekookte aardappelen.

## Recepten

---

Met de onderstaande recepten willen wij u enkele ideeën en suggesties geven. U kunt natuurlijk ook uw toevlucht nemen tot de voorstellen in in de handel gebruikelijke kookboeken en online receptdatabanken of uw eigen recepten verwezenlijken. De ingrediënten zijn telkens bedoeld voor 4 personen - waarbij u de hoeveelheden en de samenstelling natuurlijk kunt aanpassen aan uw behoeften en uw smaak. Veel plezier en smakelijk eten!

### Grill raclette

- 4 lappen varkensfilet
- 4 lappen kalfsfilet
- 4 lappen runderfilet
- 4 lappen varkens- of kalfslever
- 400 g Edammer
- 400 g Gouda
- 700 g gekookte aardappelen
- augurkjes
- maïskolfjes
- Mixed Pickles
- zilveruien
- peper en kruiden naar believen c.q. marinade
- wit brood

Snij het vlees in kleine, niet te dikke stukken. Kruid het vlees c.q. leg het in een marinade. Snij de kaas in ca. 4 mm dikke schijven ter grootte van de pannetjes. Zet nu vlees, kaas en bijgerechten samen met de kruiden op de tafel. Iedere gast kan nu naar believen zijn vlees en bijgerechten grillen en vervolgens in het pannetje gratineren met kaas. Geniet hierbij van de gekookte aardappelen.

### **Vis raclette**

- 8-12 visfilets à 75 g (dors, snoekbaars of zalm)
- 400 g krab
- 600 g Emmentaler kaas
- 4 porties asperges
- 4 porties aardappel met boter
- sap van 2 citroenen
- enkele druppels worcestersauce
- enkele druppels witte wijn
- 1 bosje dille
- boter
- zout
- peper

Was de visfilters en de krabben, dep deze vervolgens af. Besprenkel beide met citroensap, worcestersauce en witte wijn; vervolgens kruiden met peper en zout. De filets en de krabben 10 minuten laten trekken. Hak de dille en meng hem door de krabben. Maak de ingrediënten op; boter in een schaalje bijvoegen, de kaas fijn raspen en eveneens opdienen. Zet de asperges en de aardappelen erbij. Strijk het grillvlak licht in met boter en bak de visfilets gaar. De krabben gaart u in de pannetjes of op het grillvlak. De kaas in de pannetjes laten smelten. Maak de asperges, de aardappelen met boter, de visfilters en de krabben op en bedek alles met de gesmolten kaas.

### **Zoetzure gevogelteraclette**

- 400 g haantjesschnitzel
- 200 g Gouda
- 200 g gekookte maïskorrels
- 100 g mangochutney
- 50 ml zoete room
- 2 eetlepels donkere sojasaus
- 1 eetlepel honing
- sap van 1 citroen
- zout
- zwarte peper

Snij de haantjesschnitzels in zeer dunne plakjes. Inzouten en bepeperen. Roer het citroensap, de sojasaus en de honing door elkaar en marineer de haantjesplakjes daarmee. De room mengt u door de mangochutney. Doe de haantjesschnitzels, de maïskorrels en de mangocrème in de pannetjes en laat deze onder de grill ca. 5 minuten garen. Vervolgens gratineert u alles met kaas.

### **Vegetarische raclette**

- 4 eieren
- 2 bollen mozzarella (elk 125 g)
- 1 bosje basilicum
- 1 eetlepel olijfolie
- zout
- zwarte peper, gemalen
- 350 g kleine tomaten

De eieren ongeveer 10 minuten koken, met ijskoud water afschrikken en pellen. In gelijkmatige schijven gesneden op een plaat opmaken. Mozzarella in kleine blokjes snijden en in een schotel doen. Basilicum wassen, droogschudden, de blaadjes in fijne stroken snijden. Meng de stroken met de olijfolie door de mozzarella blokjes. Met zout en peper kruiden. Was de tomaten en snij deze in ongeveer 1/2 cm dikke schijven; verwijder hierbij het begin van de steel. Leg de eischijven om en om met de tomatenschijven in de pannetjes en kruid ze met zout en peper. Verdeel het mengsel van mozzarella en basilicum erop. Dan gratineren totdat de kaas begint te smelten.

### **Exotische raclette**

- 2 grote rijpe mango's
- 200 g vollemelkchocolade
- 8 cl kokoslikeur
- 6 eetlepels kokosvlokken

Schil de mango's. Snij het vruchtvlees rondom de kern met een zeer scherp mes in ongeveer 1 cm dikke partjes. Leg de mangopartjes naast elkaar op een plaat en breng de kokoslikeur erop aan. In de koelkast ongeveer 1 uur laten doortrekken. Breek de chocolade in kleine stukken; doe de stukjes in een schotel en laat ze au bain-marie smelten. Het water mag hierbij niet koken, anders stolt de chocolade. Tot slot mengt u 4 eetlepels kokosvlokken door de chocolade. Verdeel de mango over de raclettepannetjes en breng de chocoladesaus over alles aan. Het geheel ongeveer 6 minuten garen en bestrooien met de resterende kokosvlokken.

### **Sinaasappel raclette**

- 4 grote sinaasappels
- 4 eetlepels citroensap
- 6 cl sinaasappellikeur
- 6 eetlepels crème double
- 6 middelgrote bananen
- 50 g groene pistachenoten, grof gehakt

Schil de sinaasappels zodanig met een scherp mes dat het witte binnenvel geheel verwijderd wordt. Snij dan het vruchtvlees zorgvuldig uit de schilletjes. Leg de sinaasappelfilets naast elkaar op een plaat en sprenkel de sinaasappellikeur gelijkmatig eroverheen. Alles bij elkaar ca. 10 minuten afgedekt laten trekken. Schil de bananen en snij ze in dikke schijven. Doe de schijven in een schotel en besprenkel ze met citroensap, zodat het vruchtvlees niet bruin wordt. Druk nu de banaan-schijven met een vork tot moes en meng deze met de crème double en de helft van de pistachenoten. Leg de sinaasappels in de raclettepannetjes en verdeel de bananencreme erop. Tot slot strooit u de rest van de pistachenoten eroverheen, dan gratineren.

**Wij wensen u veel plezier toe met uw ROMMELSBACHER raclette**

**D:** Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

**NL:** Pro-Idee · Wijnchensweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

**UK:** Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

**F:** Pro-Idee · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

**CH:** Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

**A:** Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen