



# ROMMELSBACHER

F

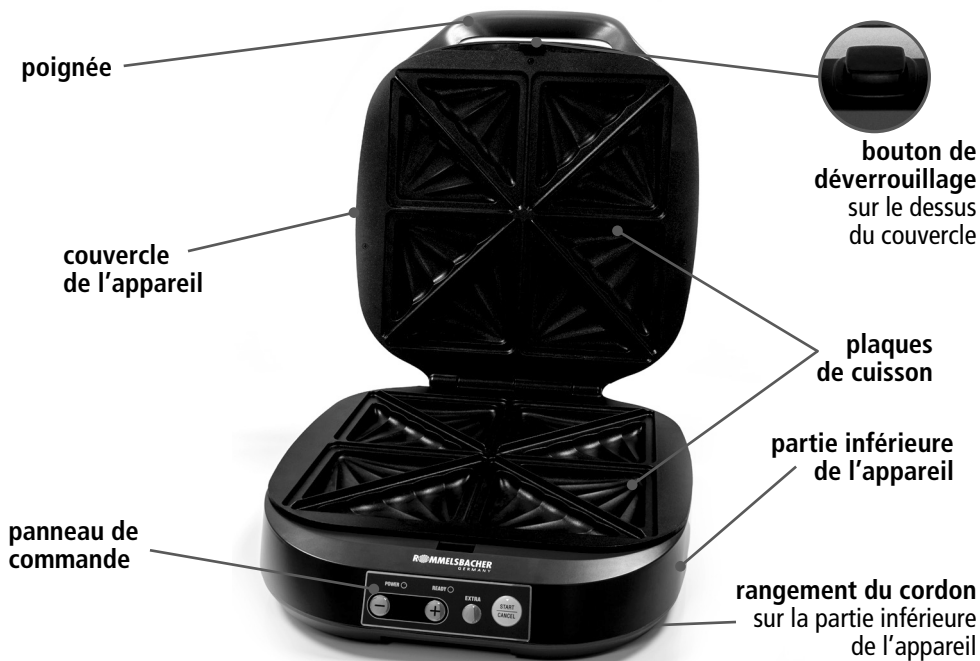
Mode d'emploi



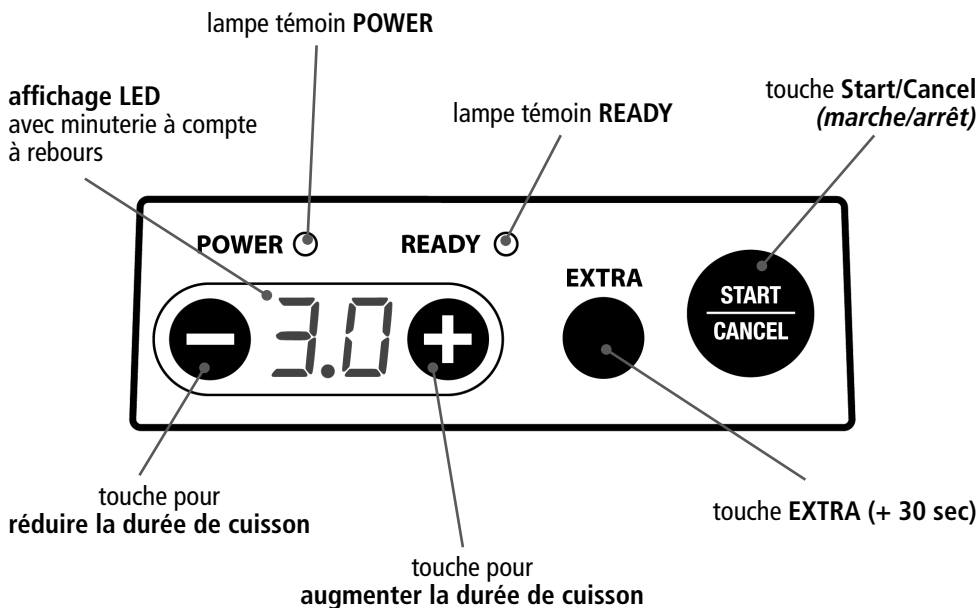
Sam

**ST 1800**  
Sandwich Maker

## Description du produit



## Panneau de commande / Affichage



## Table de matières

	page
<b>Description du produit</b> .....	2
<b>Panneau de commande / Affichage</b> .....	2
<b>Introduction</b> .....	4
Utilisation conforme .....	4
Données techniques.....	4
Volume de livraison .....	4
<b>Pour votre sécurité</b> .....	5
Consignes de sécurité générales .....	5
Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil .....	6
<b>Revêtement antiadhésif</b> .....	7
<b>Avant la première utilisation</b> .....	7
<b>Mise en service de l'appareil</b> .....	8
1.) Allumer l'appareil .....	8
2.) Choisir la durée de cuisson .....	8
3.) Démarrer le processus de cuisson.....	8
4.) Fin automatique du programme .....	9
5.) «EXTRA» temps de cuisson supplémentaire.....	9
6.) Eteindre l'appareil .....	9
<b>Recettes</b> .....	10
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	12
<b>Elimination / Recyclage</b> .....	13

## Introduction



Félicitations! Nous sommes heureux que vous avez choisi ce Sandwich Maker et nous vous remercions de votre confiance. La facilité d'utilisation et les multiples possibilités d'emploi vous convaincront certainement. Pour que vous puissiez profiter longtemps de cet appareil, nous vous prions de lire attentivement les informations suivantes et de les respecter. Veuillez bien garder ce mode d'emploi et le transmettre au prochain utilisateur. Nous vous en remercions!

### Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et similaires, tels que:

- dans les cuisines pour le personnel dans les magasins, les bureaux et des autres secteurs de petites entreprises,
- dans les propriétés agricoles,
- pour les clients dans les hôtels, les motels et des environnements similaires.

Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non-conformes et peuvent être source de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non-conforme.

Cet appareil est conçu pour réchauffer, chauffer et préparer des aliments. Il ne convient **pas** pour une utilisation commerciale.

### Données techniques

Ne raccorder qu'à une prise de courante de terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

Tension nominale: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance nominale: 1680-2000 W

Dimensions de

l'appareil (environ): 31 x 10,5 x 36 cm

Poids (environ): 4 kg

### Contenu de livraison

Immédiatement après le déballage, vérifiez si le contenu de la livraison est complet et si le produit est en parfait état.



**ATTENTION: Lire attentivement toutes les notices de sécurité et les instructions! Ne pas respecter les consignes de sécurité et des instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou des blessures/brûlures graves!**

### Consignes de sécurité générales

- Toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, seulement si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou des instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil et qu'ils connaissent les dangers qui y sont liés.
- Il faut toujours surveiller l'appareil en marche.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- Bien veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser de matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique à la portée des enfants.
- Ne jamais utiliser cet appareil via une minuterie ou un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifier le bon état de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être mis en service après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des contraintes mécaniques.
- Vérifiez régulièrement que le cordon n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche secteur et jamais sur le cordon d'alimentation!

- Ne jamais plongez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur dans l'eau pour les nettoyer.
- Ne stockez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des endroits humides!
- Cet appareil est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à son sujet. Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, débranchez immédiatement l'appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger pour l'utilisateur.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un technicien ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne la perte de la garantie.

### Consignes de sécurité relatives à l'utilisation de l'appareil



#### **ATTENTION : Risque de blessures / brûlures!**

- **Les surfaces du boîtier, les plaques de cuisson et les aliments cuits deviennent chauds pendant le fonctionnement et restent chauds même après l'arrêt de l'appareil!**
- **Les surfaces chaudes restent chaudes même après l'arrêt de l'appareil!**

#### **Travaillez donc avec prudence:**

- Pour vous protéger, nous vous recommandons d'utiliser des maniques et des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique!
- **Pendant le fonctionnement, le Sandwich Maker peut être ouvert et fermé sans danger à l'aide de la poignée isolée thermiquement.**
- N'utilisez pas la partie supérieure de l'appareil comme surface de rangement ou de travail, car elle devient chaude lors de l'utilisation de l'appareil! Pour se protéger contre le risque d'incendie ne posez pas d'objets en papier, plastique, tissu ou autres matériaux inflammables sur des surfaces chaudes!
- **Attention! Risque d'incendie!** Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. Les aliments contenant des graisses et des huiles ne doivent donc être préparés que sous surveillance! Le pain grillé trop longtemps peut également s'enflammer!
- Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est chaud. Avant le nettoyage et le transport, il doit être complètement refroidi!

- **Lors de l'installation de l'appareil, il convient de respecter les points suivants:**
  - o Déroulez complètement le cordon d'alimentation du rangement de cordon.
  - o Placer l'appareil sur une surface de travail résistante à la chaleur, stable et plane (pas de surfaces vernies, pas de nappes, etc.).
  - o Placez l'appareil hors de portée des enfants.
  - o Laissez un espace d'aération d'au moins 10 cm de tous les côtés de l'appareil et de 1 m vers le haut, afin d'éviter les dommages dus à la chaleur ou aux éclaboussures de graisse et pour pouvoir travailler sans entrave. Veillez à ce que l'air puisse circuler librement.
  - o N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur (cuisinière, flamme à gaz, etc.) ni dans un environnement présentant un risque d'explosion, dans lequel se trouvent des liquides ou des gaz inflammables.
- Pour une mise hors tension sûre, débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil comme radiateur d'intérieur.

## Revêtement antiadhésif

Les plaques de cuisson sont équipées d'un revêtement antiadhésif de haute qualité. Ce revêtement est particulièrement facile à nettoyer et empêche les aliments d'adhérer aux surfaces.



**ATTENTION! Ne coupez et ne grattez pas sur les plaques de cuisson. N'utilisez en aucun cas des ustensiles de cuisson en métal, car ils endommagent le revêtement antiadhésif. Les plaques de cuisson rayées ne sont pas couvertes par la garantie. Veuillez également tenir compte des instructions de nettoyage figurant dans ce mode d'emploi.**

## Avant la première utilisation

- Retirez les éventuels films de protection, le matériel publicitaire et les matériaux d'emballage de l'appareil et des accessoires. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de nettoyage figurant dans ce mode d'emploi.
- **Avant la première utilisation, faites chauffer l'appareil pendant plusieurs minutes.**
- Une fois l'appareil refroidi, essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide et séchez ensuite soigneusement les plaques de cuisson.

**Remarque: Ne vous inquiétez pas par le léger dégagement de fumée et d'odeurs, inoffensif et de courte durée, qui peut se produire. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée pendant cette période.**

## Mise en service de l'appareil

### 1.) Allumer l'appareil

Branchez l'appareil sur le secteur. Il est maintenant en **mode veille**, l'écran affiche



Appuyez sur la touche **Start/Cancel**. L'appareil passe en **mode de chauffage**. Un signal sonore retentit et la lampe témoin rouge **POWER** s'allume. Le processus de chauffage est représenté par des barres croissantes sur l'écran LED:

**Remarque:** Chauffez toujours l'appareil lorsqu'il est fermé. Cela permet d'économiser de l'énergie.

Pendant que l'appareil chauffe, préparez et remplissez les sandwichs.

**Remarque:** Pour obtenir un bon résultat, ne remplissez pas les sandwichs de manière trop compacte afin d'éviter que les ingrédients ne s'échappent. Veillez à ce que la farcie soit répartie uniformément.

L'atteinte de la température de service est signalée par deux brefs signaux sonores. La lampe témoin rouge **POWER** et la lampe témoin verte **READY** s'allument. Sur l'écran clignote

### 2.) Choisir la durée de cuisson



La durée de cuisson est préréglée sur une durée de 3,0 minutes. Si vous souhaitez une durée de cuisson plus courte ou plus longue, vous pouvez la réduire ou la prolonger à l'aide des touches « - » resp. « + » par paliers de 0,5 minutes (à partir d'une durée de 10 minutes, par paliers de 1 minute). L'affichage clignotant se modifie en conséquence, par exemple en ou .

Durée de cuisson maximale : 15 minutes.

Dans ce mode, la lampe témoin rouge **POWER** est allumée en permanence et la lampe témoin verte **READY** est allumée dépendant de la température de la plaque. Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le dessus du couvercle et ouvrez l'appareil à l'aide de la poignée. Placez les sandwichs préparés sur la plaque de cuisson inférieure. Fermez le couvercle. Le verrouillage s'enclenche de manière audible.



**ATTENTION!** Les plaques de cuisson sont chaudes! **Risque de brûlures!**


**Remarque:** Si aucune autre saisie n'est effectuée dans les 30 secondes, l'appareil se met en **mode veille**. Sur l'écran clignotent alternativement et . L'appareil reste chauffé pendant 20 minutes. Une courte pression **sur n'importe quelle touche** permet de revenir au réglage du temps.

### 3.) Démarrez la cuisson




Appuyez sur la touche **Start/Cancel** dans les 30 secondes pour démarrer la cuisson. Un bref signal sonore retentit et la lampe témoin verte **READY** s'allume en fonction de la température de la plaque. L'écran cesse de clignoter et affiche le temps de cuisson restant. Les 60 dernières secondes s'affichent sous forme de compte à rebours:



**Remarque:** Même pendant le fonctionnement, vous pouvez modifier la durée de la cuisson. Pour ce faire, appuyez sur la touche « - » resp. « + ». La nouvelle durée de fonctionnement clignote à l'écran. Confirmez-la en appuyant brièvement sur la touche **Start/Cancel**. Si vous ne confirmez pas, l'appareil poursuit la cuisson pendant la durée réglée auparavant. Si vous souhaitez mettre fin prématurément à la cuisson, appuyez sur la touche **Start/Cancel**, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. L'appareil passe alors en **mode veille**, l'écran LED indique .

#### 4.) Fin automatique du programme

La fin de la cuisson est signalisée par 3 signaux sonores brefs. Sur l'écran clignote .

L'appareil se trouve maintenant en **mode d'attente**. Vous pouvez retirer les sandwichs finis. Actionnez le déverrouillage du couvercle et ouvrez le couvercle exclusivement avec la poignée. Utiliser une spatule en bois ou en plastique pour retirer les sandwichs pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.


Si aucun autre saisis n'est effectué, un long signal sonore retentit au bout de 3 minutes et l'appareil se met en mode veille, l'écran LED affiche .


Si l'on appuie à nouveau brièvement sur la touche **Start/Cancel** en mode veille, l'appareil démarre une nouvelle cuisson avec la dernière durée de grillade réglée. Il est possible de modifier la durée de cuisson à l'aide des touches « - » ou « + » avant de poursuivre un autre processus de cuisson. La cuisson est ensuite lancée en appuyant brièvement sur la touche **Start/Cancel**.

#### 5.) «EXTRA» temps de cuisson supplémentaire


##### **EXTRA**



Si vous souhaitez vos sandwichs cuits un peu plus longtemps, il vous suffit d'appuyer sur la touche **EXTRA** à la fin de la minuterie. Un bref signal sonore retentit et la cuisson redémarre pour 30 secondes. Un compte à rebours s'affiche à l'écran: .

L'expiration du temps de cuisson est signalée par 3 brefs signaux sonores. A l'écran  clignote. L'appareil se trouve à nouveau en mode d'attente.

#### 6.) Eteindre l'appareil

En appuyant longuement sur la touche **Start/Cancel** vous faites passer l'appareil en mode veille. Une longue tonalité d'avertissement retentit et l'écran LED affiche .



**Attention!** Lors de l'utilisation, des surfaces chaudes se produisent et sont encore présentes après l'extinction de l'appareil! **Risque de brûlures!**



Pour une mise hors tension permanente, débranchez la fiche secteur de la prise de courant après chaque utilisation !

## Recettes

### Sandwichs à la tomate et au pesto (4 x 2 pièces)

#### **Ingrédients:**

- 8 tranches de sandwich toast
- 1 pot de pesto au basilic
- tomates coupées en tranches
- 1 sachet de fromage mozzarella râpé
- sel et poivre selon les goûts

#### **Préparation:**

- Préchauffer le Sandwich Maker.
- Pendant ce temps, étaler le pesto sur une côté des tranches de toast.
- Répartir uniformément les tomates coupées sur la tranche de toast
- Assaisonner à volonté. (Faites attention, car le pesto est déjà assaisonné).
- Saupoudrer de mozzarella et recourir avec la deuxième tranche de toast, côté pesto vers le bas.
- Appuyer légèrement et placer dans le Sandwich Maker chauffé.
- Fermer le couvercle.
- Régler le temps en fonction du degré de brunissement souhaité.

### Sandwichs au saumon fumé et au fromage au raifort (4 x 2 pièces)

#### **Ingrédients:**

- 8 tranches de toast
- 150 g de saumon fumé
- 150 g de mozzarella râpée
- fromage frais au raifort
- une tomate un peu ferme, coupée en petits dés
- un peu de roquette
- sel, poivre

#### **Préparation:**

- Préchauffer le Sandwich Maker.
- Pendant ce temps, tartiner un côté des tranches de toast avec du fromage frais au raifort.
- Garnir 4 tranches de toast avec le saumon fumé.
- Répartir la roquette un peu effilochée et les dés de tomates sur le saumon.
- Parsemer de mozzarella.
- Assaisonner selon les goûts.
- Couvrir avec la tranche de toast non garnie, fromage frais vers le bas.
- Appuyer légèrement et placer dans le Sandwich Maker chauffée.
- Fermer le couvercle.
- Régler le temps en fonction du degré de brunissement souhaité.

## Pain perdu au lemon curd (env. 8 - 10 tranches de sandwich toast)

### **Ingrédients:**

- 8 - 10 tranches de sandwich toast
- 4 œufs
- 200 ml de crème liquide
- 1 pot de lemon curd

### **Préparation:**

- Préchauffer le Sandwich Maker.
- Pendant ce temps, mélanger les œufs et la crème et les verser dans un plat peu profond de manière à pouvoir y placer facilement une tranche de toast et aussi la tourner.
- Placer les tranches de toast dans la masse d'œufs et de crème, presser brièvement les deux côtés dans la masse avec le dos d'une fourchette, bien laisser absorber.
- Mettre les tranches de toast dans le sandwich maker et fermer-le.
- Régler le temps en fonction du degré de brunissement souhaité.
- Lorsque les tranches de toast ont la couleur souhaitée, retirer et tartiner les immédiatement avec de lemon curd.

## Sandwichs au fromage de chèvre frais et aux fraises (4 x 2 pièces)

### **Ingrédients:**

- 8 tranches de sandwich toast
- 4 grosses fraises, coupées en fines tranches ou une demi-poire en tranches
- 1 paquet de fromage de chèvre frais
- 50 g de dés de jambon
- du miel
- feuilles de thym frais

### **Préparation:**

- Préchauffer le Sandwich Maker.
- Pendant ce temps, étaler le fromage de chèvre frais sur un côté des tranches de toast.
- Repartir uniformément les tranches des fraises ou de poire sur les tranches de toast.
- Parsemer de dés de jambon et de feuilles de thym.
- Ajouter un peu de miel par-dessus.
- Couvrir avec une tranche de toast, fromage frais vers le bas.
- Fermer le couvercle.
- Régler le temps en fonction du degré de brunissement souhaité.

## Sandwichs à la banane et à la crème au chocolat avec mini-marshmallows (4 x 2 pièces)

### **Ingrédients:**

- 8 tranches de sandwich toast
- 1 pot de crème au chocolat
- 2 bananes, coupées en tranches pas trop épaisses
- 1 sachet de mini-marshmallows

### **Préparation:**

- Préchauffer le Sandwich Maker.
- Pendant ce temps, étaler la crème au chocolat sur un côté des tranches du toast.
- Repartir uniformément les bananes coupées sur les tranches de toast.
- Parsemer de mini-marshmallows et recouvrir avec la deuxième tranche de toast, côté chocolat vers le bas.
- Appuyer légèrement et placer dans le Sandwich Maker chauffé.
- Fermer le couvercle.
- Régler le temps en fonction du degré de brunissement souhaité.

### **Rapide & non-conventionnel** du rayon réfrigéré & convenance

- **Brioches à la cannelle** : couper en 8 tranches, cuire 4 minutes.
- **Petits pains au chocolat** : cuire 4 minutes.
- **Petits pains du dimanche** (pâte fraîche): cuire 5 minutes.
- **Galettes de pommes de terre**: 500 g de pâte de quenelle, ajouter 1 œuf, sel, poivre, de la muscade, cuire 4 minutes.
- **Galettes de pommes de terre-courgettes**: 500 g de pâte de quenelle, ajouter 1 œuf, 1 courgette râpée, sel, poivre, de la muscade, cuire 5 minutes.
- **Pâte feuilletée**: 6 minutes de cuisson  
*farci de fromage frais aux herbes*: cuire 7 minutes.
- **Brownies au chocolat** à partir d'une pâte prête à l'emploi ou faite maison: cuire 7 minutes.

### **Nettoyage et entretien**



**ATTENTION: Risque de blessures / brûlures!**

- **Toujours débrancher la fiche secteur avant le nettoyage!**



- **Ne pas immerger l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche secteur dans l'eau ou les nettoyer sous l'eau courante!**



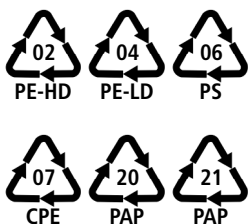
- **Laissez toujours l'appareil refroidir avant le nettoyage!**

- Veuillez nettoyer l'appareil après chaque utilisation. C'est à l'état tiède qu'il se nettoie le mieux.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Grâce au revêtement antiadhésif, les plaques de cuisson sont très faciles à nettoyer. Essayez-les également avec un chiffon humide et séchez-les.
- Badigeonnez les résidus tenaces d'un peu d'huile et laissez-les tremper pendant 5 minutes. Essayez ensuite à nouveau avec un chiffon humide.
- **Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et veillez également à ce que de la vapeur ou de l'eau ne puisse pas pénétrer par le bas !**
- **N'utilisez dans aucun des d'objets pointus, de laine d'acier, de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de solvant, ni de sprays pour four !**
- **L'appareil ne doit pas être traité avec un appareil à jet de vapeur !**

## Elimination / Recyclage

### Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage. Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papiers. De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.



Les codes imprimés ou gravés indiquent les matériaux utilisés: PE signifie polyéthylène (le code 02 signifie PE haute densité, le code 04 signifie PE basse densité), PS signifie polystyrène et CPE signifie polyéthylène chloré. PAP 20 signifie carton ondulé et PAP 21 autre carton. Tous les plastiques sont des thermoplastiques dont la production est très simple et efficace. De plus, ils sont très facilement recyclables et peuvent donc même avoir une empreinte écologique plus faible que les emballages comparables en carton.

### Indication d'élimination



Conformément à la loi sur les appareils électriques et électroniques (directive 2012/19/UE), les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers à la fin de leur durée de vie. Les appareils relatifs sont reconnaissables au symbole de la barrée. Les consommateurs peuvent remettre gratuitement leurs appareils électriques usagés relatifs à l'un des points de collecte communaux. Vous avez également la possibilité de déposer les appareils électriques dont les dimensions extérieures ne dépassent pas 25 centimètres gratuitement à notre magasin d'usine (voir adresse au verso) pendant les heures d'ouverture du magasin (maximum 5 appareils usagés par type d'appareil). Lors de l'achat d'un appareil au magasin d'usine Rommelsbacher, vous pouvez en outre nous retourner un appareil usagé du même type qui remplit pour l'essentiel les mêmes fonctions que le nouvel appareil.

**Conseil:** Donnez les appareils qui ne sont plus utilisés mais qui sont encore en état de marche à une cause d'utilité publique (par exemple sous forme de don). Cela améliore non seulement le bilan environnemental et la durabilité, mais témoigne également d'un engagement social bienvenu.

### Veuillez noter que :

Chaque consommateur est responsable de l'effacement des données personnelles sur l'appareil électrique ou électronique. Les piles et les accumulateurs qui ne sont pas enfermés dans l'appareil usagé doivent être séparés de celui-ci avant d'être remis. En tant qu'utilisateur final, vous êtes légalement tenu de retourner les piles usagées conformément à la loi. Vous pouvez rapporter gratuitement les piles et les accumulateurs ici:

1. dans un point de collecte public
2. là où les piles et les accumulateurs sont vendus
3. par voie postale à notre entrepôt d'expédition, en quantités usuelles pour les ménages.

Les piles et les accumulateurs ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, ils peuvent contenir des substances nocives ou des métaux lourds qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé. Cette obligation est signalée par la poubelle barrée qui est imprimée sur tous les emballages de piles. Vous y trouverez également les symboles chimiques des substances cadmium (Cd)<sup>1</sup>, mercure (Hg)<sup>2</sup> ou plomb (Pb)<sup>3</sup>, si elles sont contenues dans des concentrations supérieures aux valeurs limites.





**Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH**

Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland / Allemagne

Téléphone: +49 (0)9851 5758 0  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)