

# RACLETTEGRILL1821CH

U1821CH



- **GEBRAUCHSANWEISUNG**
- MODE D'EMPLOI
- ISTRUZIONI PER L'USO
- INSTRUCTIONS FOR USE



## Inhaltsverzeichnis / Table des matières / Indice / Table of contents

Deutsch.....	3
• Sicherheitshinweise.....	3
• Bedienungsanleitung.....	5
• Inbetriebnahme des Gerätes.....	5
• Nach dem Gebrauch.....	5
• Entsorgung.....	6
Français.....	7
• Consignes de sécurité.....	7
• Mode d'emploi .....	9
• Mise en service.....	9
• Après l'usage .....	9
• Élimination.....	10
Italiano.....	11
• Avvertenze di sicurezza .....	11
• Istruzioni per l'uso .....	13
• Messa in funzioni.....	13
• A cottura ultimata .....	13
• Smaltimento .....	14
English .....	15
• Safety instructions.....	15
• Instruction manual .....	17
• Starting up the appliance .....	17
• After use .....	17
• Disposal .....	18
D / F / I / E.....	19
• Garantie / Garantie / Garanzia / Warranty .....	19

- **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie erst alle Hinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von acht (8) Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Zum Reinigen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen.
- Gerät nie unbeaufsichtigt angeschlossen lassen.
- Geräteunterteil nie ins Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Lappen abwischen.

- Nur dreipolige Verlängerungskabel verwenden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht vom Platz, solange es heiss ist; Sie könnten sich schwer verbrennen.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit einem beschädigten Netzkabel.
- Falls das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.
- Wickeln Sie das Verlängerungskabel um die Tischbeine, um ein unglückliches Hängenbleiben zu vermeiden.



## • **BEDIENUNGSANLEITUNG**

- Mit diesem Party-Grill können Sie immer grillieren, wenn Sie Lust dazu haben. Ob bei schönem Wetter im Freien, oder bei Regen in der Wohnung, bescheren Sie sich und Ihren Gästen ein unvergessliches Grillerlebnis.

## • **INBETRIEBNAHME DES GERÄTES**

- Grillplatte und Pfännchen mit einem milden Spülmittel reinigen und abtrocknen.
- Vor der ersten Benutzung ca. 3 Minuten auf maximaler Stufe einschalten damit die Schutzschicht einbrennen kann. Die hierbei vorübergehende Rauchentwicklung ist normal.
- Vor dem ersten Gebrauch, Grillplatte leicht einölen.
- **Hinweis:** Die Grillplatte ist nach ca. 10 Minuten auf die ideale Grilltemperatur vorgeheizt

## • **NACH DEM GEBRAUCH**

- Netzstecker des Gerätes unbedingt ziehen.
- Grillplatte auf dem Gerät liegend abkühlen lassen (niemals abschrecken).
- Abgekühlte Grillplatte nach jedem Gebrauch mit einem milden Spülmittel abwaschen; keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- **Grillieren** - Thermostat auf Maximum. Fleisch oder Fisch würzen und je nach Dicke etwa 2 - 4 Minuten je Seite anbraten, danach salzen. Würste können ganz gebraten werden, jedoch empfiehlt es sich, dicke Würste in etwas 2 cm dicke Scheiben zu schneiden. Gleichzeitig können Tomaten, Früchte und Gemüse in den Pfännchen unter der Grillplatte gebraten werden.
- **Raclette** - Thermostat bei Beginn auf Maximum, danach leicht zurückdrehen. Käse in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und in den Pfännchen unter die Grillplatte stellen. Sind Zusatzpfännchen da, kann man den Käse auf der Grillplatte vorwärmen oder heisshalten. Raclette nach Belieben mit Paprika und Pfeffer würzen.
- **Toasts** - Thermostat auf Maximum, danach leicht zurückdrehen. Brotscheiben mit Butter bestreichen und in die Pfännchen geben. Darauf je nach Belieben Schinken, Käse, Tomaten, Gurken, Früchte, usw. schichten. Pfännchen unter die Grillplatte schieben und backen bis der Käse zerläuft.

- **Pizzas und Käseküchlein** - Thermostat auf Maximum. Tiefgefrorene Käseküchlein und Pizzas zuerst auftauen lassen und direkt in der Aluminiumschale backen. Frischzubereitete in den Pfännchen etwa 4 Minuten auf der Grillplatte vorbacken, dann unter der Platte fertigbacken.

- **ENTSORGUNG**

- Für eine sachgerechte Entsorgung ist das Gerät dem Fachhändler, der Servicestelle oder der Firma Rotel AG zurückzugeben.

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Veillez lire toutes les instructions avant la mise en service de l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de huit (8) ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou ne disposant pas de l'expérience ou du savoir nécessaires au fonctionnement de cet appareil, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille lors de la manipulation ou leur ait expliqué au préalable comment l'utiliser de manière sûre et les risques pouvant en résulter. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans supervision.
- Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne jamais immerger la partie inférieure du gril dans l'eau; essuyer uniquement avec un chiffon humide.

- Utiliser uniquement des rallonges tripolaires.
- Ne transportes jamais l'appareil tant qu'il est chaud. Vous risqueriez de vous brûler gravement.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un cordon abîmé.
- Si un mauvais fonctionnement apparaît, faites vérifier l'appareil par un service technique compétent.
- Nouez le cordon de rallonge au pied de la table afin de prévenir tout accrochage malencontreux.





---

## • MODE D'EMPLOI

- Grâce à ce gril, vous pouvez griller quand vous voulez. Dehors quand il fait beau ou à l'intérieur quand il pleut, vous pouvez vous offrir, et offrir à vos invités, le plaisir d'une grillade inoubliable.

## • MISE EN SERVICE

- Nettoyer la plaque et les poêlons avec un produit à vaisselle doux, puis essuyer.
- Avant la première utilisation, enclencher la plaque environ 3 minutes à puissance maximale, afin que la couche de protection appliquée puisse brûler.
- Le dégagement passager de fumée qui intervient est normal.
- Avant la première utilisation, enduire la plaque d'huile.
- **Note:** Au bout de 10 minutes, la plaque atteint la température idéale pour griller.

## • APRÈS L'USAGE

- Débrancher l'appareil.
- Laisser la plaque refroidir sur l'appareil, et ne jamais la tremper dans l'eau froide quand elle est chaude.
- Laver la plaque refroidie après chaque usage avec un produit à vaisselle doux. Ne pas utiliser de détergent abrasif.
- **Griller** - Mettre le thermostat au maximum. Assaisonner la viande ou le poisson et faire rissoler environ 2 - 4 minutes de chaque côté selon l'épaisseur, puis saler. Les saucisses peuvent être grillées entières; il est pourtant recommandé de couper les grosses saucisses en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. On peut simultanément faire griller des tomates, des fruits et des légumes dans les poêlons sous la plaque du gril.
- **Raclette** - Mettre le thermostat au maximum, ensuite ramener le thermostat à la position voulue. Couper le fromage en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur et le poser dans les poêlons sous la plaque du gril. Si l'on possède des poêlons supplémentaires, on peut préchauffer le fromage ou le maintenir au chaud sur la plaque. Assaisonner la raclette à volonté avec du paprika et du poivre.
- **Toasts** - Mettre le thermostat au maximum, ensuite ramener le thermostat à la position voulue. Beurrer les tranches de pain et les déposer dans les poêlons. Y disposer par couches, selon son goût, jambon, fromage, tomates, concombres, fruits, etc. Glisser les poêlons sous la plaque et faire rissoler jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

- **Pizzas et ramequins** - Mettre le thermostat au maximum. Laisser d'abord dégeler les ramequins et les pizzas congelés, puis les faire cuire directement dans la forme en aluminium. Quand les pizzas et les ramequins sont frais, les précuire dans les poêlons environ 4 minutes sur la plaque, puis terminer la cuisson sous la plaque.

- **ÉLIMINATION**

- Veuillez rapporter l'appareil au détaillant, dans un point de service après-vente ou directement à Rotel AG, pour un recyclage approprié.

- **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

Prima dell'uso leggere tutte le istruzioni.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a otto (8) anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e conoscenza, a condizione che siano sotto sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio né devono svolgere operazioni di pulizia e manutenzione senza sorveglianza.
- Prima di pulire l'apparecchio, disinserirlo dalla presa di corrente.
- L'apparecchio in funzione dovrà essere tenuto costantemente sotto controllo.
- Evitare assolutamente di immergere la parte inferiore del grill in acqua, pulirla solo con una pezza umida.
- Impiegare unicamente prolunghe tripolari.

- Non trasportate mai l'apparecchio quando è ancora caldo. Rischiate di scottarvi gravemente.
- Non utilizzate mai l'apparecchio con un cordoncino usato.
- In caso di cattivo funzionamento, fate verificare l'apparecchio da un servizio tecnico competente.
- Annodate il cordoncino della prolunga al piede del tavolo per evitare di inciampare.



---

## ● ISTRUZIONI PER L'USO

- Il grill consente la cottura in qualsiasi momento. Col buono o il cattivo tempo sarete sempre in grado di offrire a voi stessi, e ai vostri invitati, il piacere di una grigliata.

## ● MESSA IN FUNZIONI

- Lavare la piastra per grigliare e i tegamini nuovi con acqua calda saponata, asciugandoli poi accuratamente.
- Prima del primo impiego, mettere in funzione la piastra circa 3 minuti alla potenza massima, per bruciare lo strato di protezione applicato
- La passeggera formazione di fumo che si può osservare è assolutamente normale.
- Prima di usare la piastra, spalmarla con un poco d'olio.
- **Importante:** Per ottenere la temperatura ideale della piastra; attendere ca. 10 minuti prima d'iniziare

## ● A COTTURA ULTIMATA

- Disinserire l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare la piastra sull'apparecchio; evitare assolutamente di raffreddarla con acqua.
- Una volta raffreddata, lavare la piastra anti-aderente con acqua calda saponata; non usare prodotti abrasivi.
- **Cuocere sulla griglia** - Mettere il termostato al massimo. Condire la carne o il pesce e arrostitire per ca. 2 - 4 minuti - a seconda dello spessore - quindi salare. Le salsicce si possono arrostitire intere, è comunque consigliabile tagliare a rotelline di ca. 2 cm di spessore le salsicce troppo grandi.. Si possono arrostitire contemporaneamente pomodori, frutta e verdura nei tegamini sotto la piastra per grigliare.
- **Raclette** - Mettere il termostato da prima al massimo, e dopo scendere un po' di grado. Tagliare il formaggio in fettine di ca. 5 mm, sistemarle nei tegamini che vanno inseriti sotto la piastra per grigliare. Disponendo di più tegamini si può preriscaldare o tenere in caldo il formaggio sulla piastra. Condire a piacimento la raclette con paprica e pepe.
- **Toast** - Mettere il termostato da prima al massimo, e dopo scendere un po' di grado. Spalmare di burro le fette di pane e metterle nei tegamini. Vi si possono mettere a strati: prosciutto, formaggio, pomodori, cetrioli, frutta, ecc. Sistemare i tegamini sotto la piastra per grigliare e cuocere finché il formaggio si scioglie.

- **Pizze e tortine al formaggio** - Mettere il termostato al massimo. Scongela le tortine al formaggio e le pizze e cuocerle nell'involucro d'alluminio. Se preparate di fresco, procedere alla precottura sulla piastra per grigliare, quindi terminare la cottura sotto la piastra.

- **SMALTIMENTO**

- Per lo smaltimento corretto, la macchina deve essere restituita al rivenditore specializzato, al servizio di assistenza o alla ditta Rotel AG.

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

Please read all instructions before using the device.

- This appliance may be used by children aged from eight (8) years and above, and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge, if they are supervised by persons responsible for their security or if they have been instructed about the safe use of the appliance and therefore fully understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be undertaken by unattended minors.
- When you want to clean the grill, you must unplug it first.
- Do not leave it unattended when it is plugged in.
- Never immerse the lower parts of the grill in water, simply wipe them clean with a damp cloth.
- Only use a three phase extension cable.

- Do not move the appliance when it is hot; you could seriously burn yourself.
- Never use the device if the mains cable is damaged.
- If the appliance is not working properly, get it checked by a specialist.
- Coil the extension cable around the table leg to avoid it getting snagged unintentionally.





---

- **INSTRUCTION MANUAL**

- With this Party Grill you can always barbecue whenever you want to. Whether in the sunny outdoors or in the comfort of indoors if it is raining, give your guests a barbecue experience they'll never forget.

- **STARTING UP THE APPLIANCE**

- Wash the griddle and raclette pans with a mild washing up liquid and dry them.
- Before using them for the first time, turn the setting to maximum for about 3 minutes so that the protective layer can burn off. The smoke that comes off is completely normal and will not happen again in normal use.
- Before the first use, lightly oil the griddle.
- Note: The griddle is preheated to the ideal grilling temperature after about 10 minutes.

- **AFTER USE**

- You must unplug the appliance.
- Leave the griddle on the appliance to cool down (never quench it with water/liquid).
- After every use, wash out the cooled griddle with washing up liquid; do not use any abrasive cleaning agents.
  
- **Grilling** - Thermostat at maximum. Season the meat or fish and depending on the thickness, grill it for around 2 to 4 minutes on each side, then add salt. Sausages can be barbecued whole, but we do advise that you cut thick sausages into approx. 2 cm thick slices. Tomatoes, fruit and vegetables can be cooking away at the same time in the raclette pans under the griddle.
  
- **Raclette** - When you start, turn the thermostat to maximum and then turn it down gradually. Cut the cheese into approx. 5 mm thick slices and place it in the raclette pans under the griddle. If there are additional pans, you can preheat or keep the cheese warm on the griddle. Season the raclette to your liking with paprika and pepper.
  
- **Toast** - Turn the thermostat to maximum, then turn it down gradually. Butter slices of bread and put them in the raclette pans. Then top them to your liking with ham, cheese, tomatoes, gherkins, fruit, etc. Slide the raclette pans under the griddle and cook until the cheese has melted.

- **Pizzas and cheese tartlets** - Thermostat at maximum. Defrost cheese tartlets and pizzas first and then cook them directly in the aluminium tray. Pre-cook freshly prepared pizzas and cheese tartlets for around 4 minutes on the griddle, then finish them off under the griddle.

- **DISPOSAL**

- For proper disposal, please return device to a retailer, a service agent or Rotel AG.

## • GARANTIE / GARANTIE / GARANZIA / WARRANTY

- 2 JAHRE GARANTIE
- 2 ANS DE GARANTIE
- 2 ANNI DI GARANZIA
- 2 YEARS WARRANTY

### ○ Garantieverpflichtung

Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte. Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl. Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz). Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten). Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

### ○ Obligation de garantie

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant qu'il ait été utilisé de manière appropriée. Nous prenons en charge tous les défauts occasionnés par des vices de matériel ou de fabrication. La prestation de garantie s'effectue sous forme d'une réparation ou d'un échange de pièces, selon notre appréciation. La garantie n'est pas applicable pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inappropriés (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est également accordée que si la quittance d'achat ou la carte de garantie mentionnant la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature est retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous). Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez également indiquer votre adresse complète et, si le défaut n'est pas évident, joindre une note explicative à votre envoi.

### ○ Impegno di garanzia

Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse guastato durante il periodo di garanzia. Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione. Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale). Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso). L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

### ○ Warranty commitment

We commit ourselves to repair this device free of charge, should a failure occur within the period of warranty despite proper handling. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The guarantee will be fulfilled either by repairing the device or replacing the defective parts, according to our judgement. A warranty does not cover damages due to wearing parts, damages and defects caused by improper handling or maintenance (such as limescale and commercial use). It will only be granted if either the warranty card stating date of purchase, dealer's stamp and signature, or the purchase receipt is sent with the device to the relevant after-sales service (see address below). Devices shall be returned in their original packaging. Transport costs are to be borne by the purchaser. Remember to specify your address to your sending, as well as a short declaration about the failure, shall the defect not be obvious.

Servicestation:

Service après-vente:

Servizio Assistenza:

After-sales service:

Rotel AG

Parkstrasse 43

5012 Schönenwerd

Telefon: 062 787 77 00

E-mail: office@rotel.ch