

# RACLETTEGRILL121CH2

U121CH2



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

---

- **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.

- Wickeln Sie das Verlängerungskabel um die Tischbeine, um ein unglückliches Hängenbleiben zu vermeiden.



## • BEDIENUNGSANLEITUNG

- Mit diesem Party-Grill können Sie immer grillen, 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

- Um die Natursteinplatte spannungsfrei zu machen und um der Platte eine gleichmässige Färbung zu verleihen, müssen die folgenden Punkte beachtet werden:
  - Natursteinplatte unter fließendem Wasser reinigen und gut abtrocknen.
  - Trockene Platte gleichmässig mit hitzebeständigem Öl einstreichen (z.B. Erdnussöl).
  - Natursteinplatte anschliessend im Backofen während mindestens 40 Minuten bei 220 Grad erhitzen.
- Ihre Steinplatte ist jetzt spannungsfrei und optimal auf den bevorstehenden Grillspass vorbereitet.

## • RESTÖLABLEITUNG



- Dieser Grill verfügt über eine spezielle Reinigungsöffnung (1) in der Grillplatte. Das Restöl/Fett wird über ein Leitblech (2) in den Auffangbehälter (3) geleitet und kann so praktisch und einfach gereinigt werden. Achten Sie bei der Zusammenstellung darauf, dass die Reinigungsöffnung (1) in der Platte auf der Seite mit dem Leitblech (2) zu liegen kommt.

## • 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.
- Um das Leitblech (2) zu entfernen muss die Steinplatte vom Grill gehoben werden. Ziehen Sie das Leitblech aus der Aufliegeschale heraus und reinigen Sie es gründlich.

- Der schwarze Ölauffangbehälter (3) auf der Seite vorsichtig heraus nehmen und gründlich waschen.
- Reinigen Sie die Pfännchen nicht im Geschirrspüler.

## ● HINWEIS

- Die Steinplatte ist ein hundertprozentiges Naturprodukt. Kleine Risse im Stein sind normal und beeinträchtigen die Funktion in keiner Weise. Allfällige Risse sind daher von der Garantieleistung ausgeschlossen.
- Die Steinplatte ist nach ca. 20 Minuten auf die ideale Grilltemperatur vorgeheizt
- **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. Zum Drehen des Grillguts verwenden Sie stets die beiliegenden Spachteln. 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 heiss halten. 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** - Frischzubereitete in den Pfännchen etwa 4 Minuten auf der Grillplatte vorbacken, dann unter der Platte fertig backen.

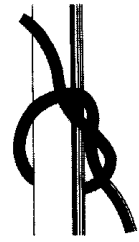
## ● ENTSORGUNG

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

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

- Lire toutes les instructions avant usage.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de moins de huit (8) ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont sous surveillance ou ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et si elles ont compris les risques pouvant en résulter. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- 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.

- Nouez le cordon de rallonge au pied de la table afin de prévenir tout accrochage malencontreux.



## • MODE D'EMPLOI

- Grâce à ce grill, 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

- Pour éliminer les tensions de la pierre naturelle et pour lui donner une couleur régulière, observer les points suivants:
  - Nettoyer la pierre sous l'eau courante.
  - La laisser sécher et l'enduire régulièrement d'huile résistante à la chaleur (p. ex. Huile d'arachide).
  - Chauffer la pierre dans un four pendant au moins 40 min. à 220° C.
- Maintenant, la pierre naturelle est sans tensions et prête pour griller.

## • EVACUATION DE L'HUILE RÉSIDUELLE



- Ce grill dispose au niveau de la plaque d'une ouverture spéciale pour le nettoyage (1). L'huile résiduelle est évacuée par l'intermédiaire d'une tôle de guidage (2) vers le collecteur d'huile (3), ce qui permet un nettoyage pratique et simple. Veillez, lors de l'assemblage, à ce que l'ouverture de nettoyage de la plaque se trouve en contact avec la tôle de guidage.

## • 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.
- Pour enlever la tôle de guidage (2), il faut soulever la plaque du grill. Retirez la tôle de guidage du bac de support et nettoyez-la bien.
- Retirer avec prudence le collecteur d'huile noir (3) situé sur le côté et le nettoyer à fond.
- Ne lavez pas les poêlons dans le lave-vaisselle.



---

- **NOTE**

- La pierre est 100% naturelle. De petites fissures sont absolument normales et n'affectent pas son fonctionnement. Pour cela, elles sont exclues de la garantie.
- Au bout de 20-30 minutes, la plaque atteint la température idéale pour griller.
- **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. Pour tourner les aliments, utiliser toujours les spatules prévues à cet effet. 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** - 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.

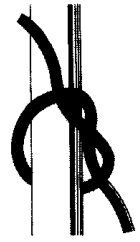
- **ELIMINATION**

- A la fin de la phase d'utilisation, la machine doit être remise au détaillant ou à un point de service après-vente, ou renvoyées directement à Rotel AG, qui se chargera de l'élimination ou du recyclage.

- **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, ne 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.

- Annodate il cordoncino della prolunga al piede del tavolo per evitare di inciampare.



## ● ISTRUZIONE PER L'USO ITALIANO

- 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

- Per eliminare le tensioni dalla piastra e per donarla un uniforme, attenersi alle seguenti indicazioni:
  - Pulire la piastra con acqua corrente.
  - Lasciare asciugare e spalmare uniformemente con olio resistente al calore (ad. es. L'olio d'arachidi).
  - Riscaldare la piastra in forno per almeno 40 minuti a 220° C.
- A questo punto la piastra ha raggiunto le condizioni ottimali ed è pronta per la cottura.

## ● DEFLUSSO DELL'OLIO RESIDUO



- Questo grill è dotato di uno speciale foro di pulizia (1) sulla piastra. L'olio residuo defluisce nella vaschetta di raccolta olio (3) attraverso una canalina di convogliamento (2) e può essere eliminato in modo semplice e pratico. Durante il montaggio del grill, fate attenzione che il foro di pulizia della piastra si trovi sul lato della canalina di convogliamento.

## ● 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 con acqua calda saponata; non usare prodotti abrasivi.
- Per rimuovere la canalina di convogliamento (2), sollevate la piastra dal grill. Estraete la canalina di convogliamento dalla vaschetta di appoggio e lavatela accuratamente.
- Rimuovete con cautela la vaschetta nera di raccolta olio estraendola dal lato e lavatela accuratamente.
- Non lavare i tegamini nella lavastoviglie.

---

## ● IMPORTANTE

- La piastra è al 100% in pietra naturale. Eventuali piccole crepe sono quindi assolutamente normali e non pregiudicano il funzionamento della piastra. Vengono pertanto escluse dalla garanzia.
- Per ottenere la temperatura ideale della piastra, attendere ca. 20-30 minuti prima d'iniziare.
- **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. Per voltare la carne usare sempre le spatole allegate. 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** - 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**

- Read all instructions before using.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.
- 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**

- To make sure that the natural stone slab remains free from stresses and to give the slab a uniform appearance in terms of colour, the following points must be observed:
  - Wash the natural stone slab under running water and dry well.
  - Apply heat-resistant oil (e.g. peanut oil) evenly over the dry slab.
  - Next heat up the natural stone slab in the oven for at least 40 minutes at 220 degrees.
- Your stone slab is now free from stresses and best prepared to create all of your grilling delights.

- **DRAINING OFF RESIDUAL OIL**



- This grill has a special cleaning opening (1) in the griddle. The residual fat/oil is channelled over a guide plate (2) into the collector (3) making it practical and easy to clean. When assembling the appliance make sure that the cleaning opening (1) is in the panel side with the guide plate (2).

- **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.
- To remove the guide plate (2), the stone slab must be lifted off the grill. Pull the guide plate out of its mount and clean it thoroughly.
- Carefully take the black oil collector (3) on the side out and wash it thoroughly.
- Do not clean the little pans in the dishwasher.

- **NOTE**

- The stone slab is a 100 percent natural product. It is normal for the stone to have slight cracks and this does not in any way impair its function. Cracks are therefore excluded from any warranty claims.
- The stone slab is preheated to the ideal grilling temperature after about 20 minutes.
- **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. Always use the spatula supplied to turn the food on the grill. 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 gradually turn it down. 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** - 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, the unit is to return to the dealer, the service agent or the company Rotel AG.



- **2 JAHRE GARANTIE**

- 2 ANNÉE 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 que celui-ci ait été utilisé de manière appropriée. Nous éliminons toutes les défauts dus à des vices de matière ou de fabrication. La prestation de garantie se fait en effectuant une réparation ou en échangeant les pièces, selon notre choix. La garantie n'est pas accordée pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inapproprié (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est accordée que si la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature figurent sur carte de garantie ou si la quittance d'achat a été 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 ne pas oublier d'indiquer votre adresse et, si le défaut n'est pas évident, de joindre une explication 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 repairing this device for free provided it has been handled properly and a failure has occurred within the period of warranty. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The warranty will be performed by repair or replacement of defective parts at our discretion. A warranty does not cover damage due to parts worn-off and damage and defects that occur due to improper usage, treatment or maintenance (particularly calcification and commercial use). A warranty will only be granted if the warranty card showing the date of purchase, dealer's stamp and signature or the purchase receipt together with the device is sent to the relevant service station (see address below). Returns are to be made in the original package. Transport costs will be borne by the purchaser. Please do not forget to state your address and, should the error not be obvious, include an explanation together with your parcel.

Servicestation:

Service après-vente:

Servizio Assistenza:

Service station:

Rotel AG

Parkstrasse 43

5012 Schönenwerd

Telefon 062 787 77 00

E-mail: office@rotel.ch