

MULTIROASTER1814CH

U1814CH



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



U1814CH_BED_Rev01_2021-07-16

Gebrauchsanweisung ◦ Mode d'emploi ◦ Istruzioni per l'uso ◦ Instruction for use

• **SCHEMATISCHE DARSTELLUNG**

- Représentation schématique
- Rappresentazione schematica
- Schematic representation



Deutsch	Français	Italiano	English
1. Deckel	1. Couvercle	1. Coperchio	1. Lid
2. Platte zum Grillen und Braten	2. Plaque de cuisson et grillades	2. Piastra per cottura	2. Grilling and frying plate
3. Röstpfanne	3. Poêle	3. Padella	3. Roasting pan
4. Sockel mit Heizspirale	4. Socle chauffant avec résistance en spirale	4. Corpo parte inferiore con elemento riscaldante a spirale	4. Heating base with spiral heater
5. Temperaturkontrollschalter mit Kontrolllampe	5. Thermostat et voyant lumineux	5. Termostato e spia luminosa	5. Temperature control knob with indicator light
6. Holzspachtel	6. Spatule en bois	6. Spatola di legno	6. Wooden spatula
7. Teigverteiler	7. Râteau à crêpes	7. Spatola stendi impasto	7. Batter spreader

TECHNISCHE DATEN

- Caractéristiques techniques
- Specifiche tecniche
- Technical specifications

220-240 V	Nennspannung Tension nominale Tensione nominale Rated voltage
50 Hz	Nennfrequenz Fréquence nominale Frequenza nominale Rated frequency
800 W	Nenneingangsleistung Puissance d'entrée nominale Potenza nominale Rated input power

Verkauf und Service

Distribution et service après-vente

Reparto vendita e servizio clienti

Sales and Service

Schweiz:

Rotel AG
Parkstrasse 43
5012 Schönenwerd
Tel. +41 62 787 77 00
office@rotel.ch

France:

Rotel France SARL
313 route du Nant
ZA de Magny
01280 Prevessin-Moëns
Tel +33 4 50 42 93 21
office@rotelsuisse.fr

Inhaltsverzeichnis / Table des matières / Indice / Table of contents

Verkauf und Service	3
Distribution et service après-vente	3
Reparto vendita e servizio clienti	3
Sales and Service	3
Deutsch.....	6
• Sicherheitshinweise.....	6
• Anwendungen	9
• Vor dem ersten Gebrauch	9
• Verwendung des Elektro-Rösters	9
• Rösten, Grillen, Braten, Backen.....	10
Edelkastanien	10
Folienkartoffeln	10
Fleisch, Wurst, Fisch und Gemüse grillen.....	10
Crêpes, Eierkuchen und Tortillas backen	11
• Reinigung und Wartung.....	11
• Entsorgung.....	12
Français.....	13
• Consignes de sécurité.....	13
• À propos de ce torréfacteur électrique.....	16
• Avant la première utilisation	16
• Utilisation du torréfacteur électrique	16
• Torréfier, faire griller, frire et cuire	17
Marrons grillés.....	17
Pommes de terre en robe des champs	17
Grillade de viande, de saucisses, de poisson ou de légumes	18
Faire cuire des crêpes, des omelettes, des tortillas	18
• Nettoyage et entretien.....	19
• Élimination.....	19
Italiano.....	20
• Avvertenze di sicurezza	20

• Informazioni sul Fornello Per caldarroste	23
• Prima della messa in servizio.....	23
• Uso del fornello elettrico per caldarroste	23
• Torrefazione, Grigliare, Friggere e Cucinare	24
Caldarroste	24
Patate	24
Grigliare carne, salsicce, pesce o legumi	25
Preparare crespelle, omelettes o tortillas.....	25
• Pulizia e Cura	26
• Smaltimento	26
English	27
• Safety instructions.....	27
• Applications.....	29
• Before first use	29
• Using the multi-roaster	29
• Roasting, Frying, Grilling, Baking	30
Roasted chestnuts	30
Baked potatoes.....	30
Grilling meat, sausages, fish and vegetables.....	30
Frying pancakes, omelettes, tortillas, crepes.....	31
• Cleaning and maintenance.....	31
• Disposal	32
D / F / I / E.....	33
• Garantie / Garantie / Garanzia / Warranty	33

- **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie zuerst alle Hinweise bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät soll bei Nichtgebrauch, während Zusammenbau-, Demontage-, und Reinigungsarbeiten, oder wenn es nicht unter Beaufsichtigung steht, ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden. Das Gerät von der Stromversorgung trennen, indem am Netzstecker und nicht am Stromkabel gezogen wird.

- Bevor das Gerät angeschlossen wird muss die Übereinstimmung der Netzspannung mit der Kennzeichnung auf dem Typenschild überprüft werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion, oder falls es in irgendeiner Weise beschädigt wurde, betrieben werden. Es soll zur Überprüfung, Reparatur oder Neueinstellung an die nächste autorisierte Service-stelle gesendet werden.
- Ein Reparaturversuch, unsachgemässe Installation oder Demontage, sowie die Verwendung von Zubehör, welche nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurden, können zu Brandgefahr, Stromschlag oder Verletzungen führen. Jegliche Garantieansprüche würden erlöschen.
- Zur Vermeidung von lebensgefährlichen Stromschlägen darf der Sockel, dessen Kabel oder Stecker niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken oder sonstigen Behältern mit Wasser und mit nassen Händen verwendet.
- Das Kabel von heissen Oberflächen fernhalten.



- ACHTUNG - HEISS: Manche Oberflächen des eingeschalteten Gerätes erreichen sehr hohe Temperaturen was zu Verbrennungen führt.
- Damit die Oberfläche des Gerätes nicht beschädigt wird keine Küchenutensilien aus Metall verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

• ANWENDUNGEN

- Der Elektro-Röster eignet sich zum Rösten von Kastanien oder Folienkartoffeln.
- Die beidseitig verwendbare Platte ist antihafbeschichtet und bietet fast unbegrenzte Möglichkeiten. Auf der gerillten Seite können Koteletts, Hühnerflügel, Hamburger, Spiesse, Wurst, Gemüse und Fisch gegrillt werden. Auf der flachen Seite werden Pfannkuchen, Eierkuchen, Crêpes, Tortillas oder Zimtschnitten zubereitet.

• VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Vor der ersten Benutzung das gesamte Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber entfernen.
- Die Platte beidseitig mit einem feuchten Tuch reinigen und sorgfältig abtrocknen.
- Für beste Ergebnisse Platte mit ein wenig Speiseöl oder Kochspray einfetten.

HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, dass eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung auftritt, welche bei neuen Geräten mit Antihafbeschichtung eine normale Erscheinung ist. Dies hat keinen Einfluss auf die Sicherheit. Den leeren Elektro-Röster bei höchster Temperatur zehn Minuten lang in einem gut gelüfteten Raum aufheizen, so dass sich Rauch und Geruch verflüchtigen können.

• VERWENDUNG DES ELEKTRO-RÖSTERS

- Den Heizsockel des Gerätes auf eine trockene und ebene Fläche stellen.
- Das gewünschte Zubehör (Röstpfanne oder Platte) einschliesslich Deckel aufsetzen.
- Den Netzstecker in eine geerdete Steckdose stecken. Zum Vorheizen des Geräts Temperaturkontrollschalter auf die höchste Stufe „HOT“ drehen (dies dauert fünf bis zehn Minuten).
- Schalter auf Stufe „MIN“ nach dem Gebrauch stellen und das Gerät abkühlen lassen.

HINWEIS: Die Einstellung „HOT“ ist zum Braten, Grillen und Rösten bestimmt. Mit „WARM“ werden Speisen warmgehalten.

ACHTUNG: Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiss. Daher sollten nur die hitzebeständigen Griffe, der Deckel und der Drehschalter angefasst werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

• RÖSTEN, GRILLEN, BRATEN, BACKEN

Edelkastanien

- Die Röstpfanne auf den Heizsockel setzen.
- Die Edelkastanien mit einem spitzen Messer auf der gewölbten Seite einritzen. Kurz abrausen.
- Die Früchte in die Pfanne geben, Temperaturschalter auf Stufe „HOT“ drehen und Deckel schliessen.
- Edelkastanien nach zehn Minuten mit dem beiliegenden Holzspachtel kehren, insgesamt ca. 15-20 Minuten bei geschlossenem Deckel rösten solange bis die Schale aufplatzt.
- Nach dem Gebrauch Schalter wieder auf Stufe „MIN“ stellen, Gerät abkühlen lassen.

Folienkartoffeln

- Die Röstpfanne auf den Heizsockel setzen. Deckel aufsetzen und Gerät fünf bis zehn Minuten auf Stufe „HOT“ vorheizen.
- Gewaschene und trockene Kartoffeln in Alufolie einwickeln, in der Röstpfanne verteilen und für ca. 20 bis 30 Minuten bei geschlossenem Deckel auf Stufe „HOT“ backen.
- KEIN ÖL oder Fett verwenden.
- Nach dem Gebrauch Schalter wieder auf Stufe „MIN“ stellen, Gerät abkühlen lassen.

HINWEIS: Sollte Fleisch oder Gemüse auf der Platte für dieselbe Mahlzeit gegrillt werden empfehlen wir, die Kartoffeln zuerst zu backen. In Alufolie verpackt bleiben sie lange genug warm.

Fleisch, Wurst, Fisch und Gemüse grillen

- Die Platte auf den Heizsockel setzen, gerillte Seite nach oben. Deckel aufsetzen und Gerät fünf bis zehn Minuten auf Stufe „HOT“ vorheizen.
- Grillgut auf die Platte verteilen und bei höchster Temperatur garen.
- Das Gut muss regelmässig, mit Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, gewendet werden.
- Nach dem Gebrauch Schalter wieder auf Stufe „MIN“ stellen, Gerät abkühlen lassen.

HINWEIS: Nur wenig Fett verwenden, um die Gefahr von Fettspritzern zu verhindern.

VORSICHT: Damit die Beschichtung der Platte nicht beschädigt wird, sollten keine Metallzangen oder Messer benutzt werden.

Crêpes, Eierkuchen und Tortillas backen

- Die Platte auf den Heizsockel setzen, glatte Seite nach oben. Deckel aufsetzen und Gerät fünf bis zehn Minuten auf Stufe „HOT“ vorheizen.
- Den Teig (Crêpe-, Eierkuchen- oder Tortilla-Teig) portionenweise auf die heisse Platte giessen mit dem mitgelieferten Holzverteiler oder ähnlichem gleichmässig ausbreiten und nach kurzer Backzeit wenden.
- Nach dem Gebrauch Schalter wieder auf Stufe „MIN“ stellen, Gerät abkühlen lassen.

HINWEIS: Platte vor der ersten Crêpe oder Tortilla leicht einfetten.

VORSICHT: Damit die Beschichtung der Platte nicht beschädigt wird, sollten keine metallenen Kochutensilien benutzt werden.

• REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung, Schalter auf Stufe „MIN“ stellen, den Netzstecker herausziehen und den Elektro-Röster Grill abkühlen lassen.
- Den Heizsockel NIEMALS in Wasser tauchen!
- Die Röstpfanne, die Platte und die Geräteoberfläche mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder metallene Schaber verwenden da sonst die Antihaft-Beschichtung beschädigt wird.
- Die Platte nach jedem Gebrauch mit etwas Pflanzenöl einfetten um die Beschichtung zu erhalten.
- Überprüfen Sie das Stromkabel regelmässig auf Anzeichen von Verschleiss und Beschädigungen. Achten Sie auch speziell auf den Eintrittspunkt in das Gerät und den Stecker.
- Das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

• **ENTSORGUNG**

- Zur ordnungsgemässen Entsorgung geben Sie das Gerät bitte an einen Händler, den Kundendienst oder Rotel AG zurück.
- Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass Haushaltgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte sind getrennt zu sammeln, um einerseits Wiederverwertung und Recycling zu optimieren und andererseits potenzielle Gesundheits- und Umweltgefahren zu verhindern. Die durchgestrichene Mülltonne erscheint auf allen Produkten, um die Besitzer an ihre Verpflichtung zur Mülltrennung zu erinnern. Für weitere Informationen zur fachgerechten Entsorgung von Haushaltgeräten setzen Sie sich bitte mit ihren lokalen Behörden oder dem Händler in Verbindung.


Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien:

CE 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)
2014/30/EU (Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit)

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

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

- Cet appareil peut être utilisé 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de leur portée.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou si laissé sans surveillance, avant tout montage, démontage ou nettoyage. Il doit être débranché en tirant sur la fiche et pas sur le cordon.
- L'appareil ne doit être raccordé à une prise électrique qu'après vérification de la concordance entre la tension de secteur et celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé avec un cordon électrique endommagé, une fiche défectueuse, à la suite d'un dysfonctionnement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Dans ce cas, il faut le retourner au service après-vente agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
- Toute tentative de réparation, un montage ou démontage non conforme ainsi que l'utilisation de tout accessoire non recommandé ou vendu par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures, et constitue une clause d'exclusion de garantie.
- Afin de prévenir tout danger, ne pas submerger l'appareil, son cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être manipulé avec les mains mouillées, ni à proximité d'un lavabo ou de tout autre récipient contenant de l'eau.
- Le cordon d'alimentation électrique ne doit jamais entrer en contact avec des surfaces chaudes.
-  ○ **ATTENTION - SURFACES CHAUDES** : certaines parties de l'appareil en fonctionnement peuvent occasionner des brûlures.

- L'utilisation d'ustensiles en métal n'est pas recommandée pour la cuisson car ils sont susceptibles d'endommager le revêtement de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement, et ne doit pas être utilisé en extérieur.

• À PROPOS DE CE TORRÉFACTEUR ÉLECTRIQUE

- Cet appareil de cuisine multifonction permet de faire griller des marrons, mais aussi de préparer des pommes de terre en robe des champs.
- Grâce à sa plaque de cuisson double-face au revêtement antiadhésif, il combine tous les talents. Parfait pour faire griller des côtelettes, des ailes de poulet, des hamburgers, des brochettes, des saucisses, des légumes ou bien du poisson sur son côté à rainures, son autre face, très lisse, se prête parfaitement à la confection de crêpes, tortillas, omelettes et autre pain perdu.

• AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant de l'enclencher, enlever tous les emballages ou autocollants divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Laver la plaque de cuisson des deux côtés avec un chiffon doux et humide puis la sécher soigneusement.
- Pour de meilleurs résultats, étaler un peu d'huile végétale ou de spray de cuisson sur les deux faces de la plaque.

REMARQUE : lors de la première utilisation, une légère fumée ou odeur peut se dégager, comme c'est parfois le cas avec les appareils électriques neufs.

Cela n'affecte en rien la sécurité d'utilisation de cet appareil ; l'odeur va disparaître rapidement. Avant la première utilisation, faire chauffer l'appareil à température maximale, à vide, pendant une dizaine de minutes, dans une pièce bien aérée.

• UTILISATION DU TORRÉFACTEUR ÉLECTRIQUE

- Placer le socle chauffant de l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Installer l'élément requis (poêle ou plaque de cuisson) sur le socle et fermer le couvercle.
- Brancher l'appareil sur une prise murale reliée à la terre. Régler le thermostat sur la température maximale (« HOT ») afin de faire préchauffer l'appareil pendant cinq à dix minutes.
- Après utilisation, remettre le thermostat sur « MIN » puis laisser l'appareil refroidir avant toute manipulation ultérieure.

REMARQUE : régler le thermostat sur « HOT » pour faire griller, frire et cuire. La position « WARM » permet de garder la nourriture au chaud.

ATTENTION : l'appareil devient extrêmement chaud lors de l'utilisation. Ne toucher aucune des surfaces de l'appareil mais manipuler uniquement les poignées, le couvercle et le bouton du thermostat.

● TORRÉFIER, FAIRE GRILLER, FRIRE ET CUIRE

Marrons grillés

- Placer la poêle sur le socle chauffant.
- Inciser l'écorce et la peau des marrons sur le côté large du fruit, à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Les tremper brièvement dans l'eau.
- Déposer les marrons dans la poêle, fermer le couvercle puis allumer l'appareil en tournant le thermostat. Régler sur « HOT ».
- Après environ dix minutes de cuisson, retourner les fruits à l'aide de la spatule en bois fournie. Terminer la torréfaction (environ 20 minutes au total) jusqu'à ce que tous les marrons soient bien ouverts.
- Positionner ensuite le thermostat sur « MIN » pour arrêter l'appareil et le laisser refroidir.

Pommes de terre en robe des champs

- Placer la poêle sur le socle chauffant. Faire préchauffer l'appareil pendant cinq à dix minutes sur la position « HOT », couvercle fermé.
- Envelopper les pommes de terre lavées et essuyées dans du papier aluminium. Les répartir dans la poêle et faire cuire 20 à 30 minutes avec le couvercle fermé.
- Ne PAS utiliser de graisse ou d'huile.
- Positionner ensuite le thermostat sur « MIN » pour arrêter l'appareil et le laisser refroidir.

REMARQUE : si vous prévoyez d'utiliser la plaque de cuisson double-face afin de faire griller de la viande ou des légumes pour le même repas, nous recommandons de faire d'abord cuire les pommes de terre. Enveloppées dans le papier aluminium, elles resteront chaudes assez longtemps.

Grillade de viande, de saucisses, de poisson ou de légumes

- Placer la plaque sur le socle chauffant, la face avec les nervures vers le haut. Faire préchauffer l'appareil pendant cinq à dix minutes sur la position « HOT » avec le couvercle fermé.
- Ajouter la viande, les côtelettes, etc. sur la plaque et faire griller sur « HOT » jusqu'à ce que les aliments soient cuits au goût de chacun.
- Retourner les aliments de temps en temps, en utilisant un ustensile en bois ou en silicone.
- Positionner ensuite le thermostat sur « MIN » pour arrêter l'appareil et le laisser refroidir.

REMARQUE : huiler la plaque avec parcimonie afin d'éviter les projections d'huile pendant la cuisson.

PRUDENCE : ne pas utiliser de pince ou de couverts en métal, susceptibles d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.

Faire cuire des crêpes, des omelettes, des tortillas

- Placer la plaque sur le socle chauffant, la face lisse vers le haut. Faire préchauffer l'appareil pendant cinq à dix minutes sur la position « HOT » avec le couvercle fermé.
- Verser délicatement la pâte (crêpes, tortilla, etc.) ou les œufs battus sur la plaque à frire, étaler avec le râteau en bois fourni ou un ustensile équivalent en bois ou caoutchouc, et retourner au besoin à mi-cuisson.
- Positionner ensuite le thermostat sur « MIN » pour arrêter l'appareil et le laisser refroidir.

REMARQUE : huiler légèrement la plaque avant de faire cuire la première crêpe ou tortilla.

PRUDENCE : ne pas utiliser de spatule ou de couverts en métal, susceptibles d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.

• NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Placer le bouton de réglage du thermostat sur « MIN », débrancher l'appareil puis attendre son refroidissement complet avant tout nettoyage.
- NE PAS immerger le socle chauffant dans l'eau !
- Nettoyer le socle, la poêle et la plaque avec un chiffon doux et humide et un peu de liquide pour la vaisselle. Éviter les nettoyeurs agressifs ou abrasifs ainsi que les ustensiles susceptibles d'endommager le revêtement antiadhésif de l'appareil.
- Huiler légèrement les surfaces de cuisson après chaque usage et chaque nettoyage, afin de préserver la qualité de leur revêtement.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation électrique, notamment au niveau de son point d'entrée dans le produit et la fiche.
- Stocker l'appareil dans un endroit frais et sec.

• ÉLIMINATION

- Pour une élimination dans les règles de l'art, veuillez remettre l'appareil à un revendeur, un responsable du service après-vente ou Rotel SA.
- Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés avec les déchets solides urbains normaux. Les appareils hors d'usage doivent être collectés séparément pour optimiser le coût de réutilisation et de recyclage des matériaux contenus dans la machine tout en évitant les risques potentiels pour la santé publique et l'environnement. Le symbole de poubelle barrée figure sur tous les produits pour rappeler à leur propriétaire les obligations de tri sélectif des déchets. Pour de plus amples informations sur la mise au rebut correcte des appareils électroménagers, les consommateurs sont invités à contacter les autorités locales ou vendeurs d'électroménagers.


Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

CE 2014/35/UE (Équipement basse tension)
2014/30/UE (Compatibilité électromagnétique)

- **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

Prima dell'uso leggere attentamente tutte le istruzioni.

- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con insufficiente esperienza e conoscenza, solo a condizione che siano sotto sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica ogni volta che si lascia incustodito, oppure prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Prima di collegare la spina alla presa elettrica, controllare che la tensione di rete corrisponda alla tensione specificata sul corpo dell'apparecchio.

- In nessun caso l'apparecchio può essere usato con un cavo d'alimentazione danneggiato, una spina difettosa, in seguito ad un mal funzionamento o in seguito ad alcun tipo di danno. In tal caso l'apparecchio deve essere riportato al servizio di assistenza tecnica più vicino, per essere riparato o regolato.
- Tentativi di riparazione dell'apparecchio, montaggio o smontaggio non conformi, così come l'utilizzo di accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante, possono causare un incendio, scosse elettriche letali o ferite e non sono coperti dalla garanzia.
- L'apparecchio, la presa e il cavo d'alimentazione non devono in nessun caso essere immersi in acqua o altri liquidi, al fine di evitare danni o incidenti.
- Non manipolare l'apparecchio con mani bagnate o umide; tenere l'apparecchio lontano da lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Il cavo d'alimentazione non deve mai entrare in contatto con superfici calde.
-  ○ **ATTENZIONE - SUPERFICI CALDE:** Gli elementi caldi dell'apparecchio in funzione possono causare ustioni.

- Non è raccomandato l'uso di utensili di metallo per la cottura, potrebbero danneggiare il rivestimento dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non utilizzare all'esterno.

● INFORMAZIONI SUL FORNELLO PER CALDARROSTE

- Questo apparecchio multifunzionale permette di preparare, oltre alle caldarroste, anche delle patate bollite nella loro buccia.
- Con la sua piastra di cottura double-face e il rivestimento antiaderente, questo apparecchio versatile combina tutti i talenti. Perfetto per grigliare costine, ali di pollo, hamburger, spiedini, salsicce, legumi oppure pesce sulla sua piastra con scanalature, è facilissimo invece preparare crespelle, tortiallas, omelettes o french toast sul lato liscio della stessa piastra.

● PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO

- Prima della messa in servizio, eliminare tutti gli elementi di imballaggio, adesivi ed etichette, sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio stesso.
- Lavare la piastra di cottura sui due lati con un panno umido e asciugare con cura.
- Per ottenere un migliore risultato ungere leggermente con olio vegetale o spray per cottura i due lati della piastra.

Nota Bene: Quando viene usato per la prima volta, si può sviluppare un leggero odore sgradevole proprio degli apparecchi nuovi; questo è un fenomeno del tutto normale, che non pregiudica in nessun caso il buon funzionamento dell'apparecchio; tale odore scomparirà rapidamente. Prima di utilizzarlo la prima volta, scaldare l'apparecchio a temperatura massima, a vuoto, per una quindicina di minuti in locale ben areato.

● USO DEL FORNELLO ELETTRICO PER CALDARROSTE

- Appoggiare il corpo dell'apparecchio con elemento riscaldante a spirale su una superficie stabile e asciutta.
- Installare l'elemento che si vuole usare (padella o piastra di cottura) sul corpo con elemento scaldante e coprire con l'apposito coperchio.
- Inserire la spina nella presa murale munita di messa a terra. Regolare il termostato su temperatura massima («HOT») per preriscaldare l'apparecchio per un tempo che può variare da cinque a dieci minuti.
- Dopo l'uso, rimettere il termostato su «MIN» e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di ogni ulteriore manipolazione.

Nota bene: regolare il termostato su «HOT» per grigliare, friggere e cuocere. La posizione «WARM» permette invece di tenere in caldo il cibo.

ATTENZIONE: Quando l'apparecchio è in funzione, tutte le sue parti diventano molto calde. Per manipolarlo, usare sempre i manici, il coperchio e i comandi del termostato.

• TORREFAZIONE, GRIGLIARE, FRIGGERE E CUCINARE

Caldarroste

- Sistemare la padella sul corpo con elemento riscaldante a spirale.
- Incidere con un coltello ben affilato le castagne sul lato più largo del frutto. Metterle a bagno per breve tempo nell'acqua.
- Mettere le castagne nella padella, chiudere l'apparecchio con il coperchio e accenderlo regolando il termostato su «HOT».
- Dopo circa dieci minuti di cottura, girare le castagne con la spatola di legno apposta. Terminare la cottura (circa 20 minuti in totale): la scorza delle castagne risulterà bene aperta.
- Posizionare il termostato su «MIN» per spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Patate

- Sistemare la padella sul corpo con elemento riscaldante a spirale. Regolare il termostato su temperatura massima («HOT») per preriscaldare l'apparecchio, con coperchio chiuso, durante cinque a dieci minuti.
- Avvolgere le patate lavate accuratamente in carta d'alluminio. Metterle nella padella e cuocere dai 20 ai 30 minuti con coperchio chiuso.
- NON utilizzare materia grassa o olio.
- Regolare il termostato su «MIN» per spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

- Nota bene: Se prevedete di utilizzare la piastra double-face per grigliare carne o verdure durante lo stesso pasto, vi consigliamo di cuocere prima le patate; conservare nella carta d'alluminio, resteranno calde per il tempo necessario a preparare le altre pietanze.

Grigliare carne, salsicce, pesce o legumi

- Sistemare la piastra sul corpo con elemento riscaldante, sistemando il lato con scanalature verso l'alto. Regolare il termostato su temperatura massima («HOT») per preriscaldare l'apparecchio, con coperchio chiuso, durante cinque a dieci minuti.
- Porre la carne, le costine, ecc. sulla piastra e grigliare con il termostato regolato su «HOT» fino a raggiungimento della cottura desiderata.
- Girare le pietanze di tanto in tanto ricorrendo a utensili in legno o silicone.
- Regolare su «MIN» il termostato per spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota bene: Per evitare schizzi di olio o materia grassa, ungere con parsimonia la piastra prima di iniziare la cottura.

ATTENZIONE: quando è in funzione non utilizzare pinze o un coperchio di metallo, potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.

Preparare crespelle, omelettes o tortillas

- Sistemare la piastra sul corpo con elemento riscaldante, sistemando il lato liscio verso l'alto. Regolare il termostato su temperatura massima («HOT») per preriscaldare l'apparecchio, con coperchio chiuso, per un periodo di cinque a dieci minuti.
- Versare delicatamente la pastella (crespelle, tortillas, ecc.) o le uova sbattute sulla piastra per friggere, stendere utilizzando lo stendicrêpes di legno fornito o un utensile equivalente in legno o caucciù, rigirare la pietanza a mezza cottura.
- Regolare su «MIN» il termostato per spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota bene: Ungere leggermente la piastra prima di cuocere la prima crespella o tortilla.

Prudenza: Non utilizzare pinze, mestoli, spatole o altri utensili di metallo, potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.

● PULIZIA E CURA

- Regolare il pulsante del termostato su «MIN», togliere la spina dalla presa a muro e attendere che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di intraprenderne la pulizia.
- NON immergere il corpo con elemento riscaldante nell'acqua!
- Pulire il corpo dell'apparecchio, la padella e la piastra con un panno morbido umido e poco detergente per stoviglie. Evitare prodotti detergenti aggressivi o abrasivi, così come utensili suscettibili di danneggiare il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- Ungere le superfici di cottura della piastra dopo ogni utilizzo e pulizia, per preservare la qualità del rivestimento.
- Verificare regolarmente lo stato del cavo d'alimentazione elettrica, in particolare i suoi due estremi: il collegamento con la spina e quello con l'apparecchio stesso.
- L'apparecchio va riposto in luogo fresco e asciutto.

● SMALTIMENTO

- Per lo smaltimento corretto, la macchina deve essere restituita al rivenditore specializzato, al servizio di assistenza o alla ditta Rotel AG.
- La Direttiva UE 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) sancisce che gli elettrodomestici non possono essere smaltiti usando il normale ciclo di rifiuti solidi urbani. Le apparecchiature dismesse vanno invece raccolte separatamente al fine di ottimizzare il costo di riutilizzo e dei materiali di riciclo che compongono la macchina, escludendo così un danno potenziale alla salute pubblica e all'ambiente. Il simbolo del bidone su ruote barrato appare su tutti i prodotti per ricordare ai proprietari le obbligazioni inerenti la raccolta differenziata. I proprietari dovrebbero rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore delle apparecchiature per raccogliere ulteriori informazioni in merito al corretto smaltimento delle apparecchiature stesse.

Questo apparecchio è conforme con le seguenti Direttive UE:




2014/35/UE (Direttiva sulla Bassa Tensione)

2014/30/UE (Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica)

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

Please read all instructions before using the device.

- This appliance may be used 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.
- This appliance must not be used by children; the appliance and its power cord must be kept away from children.
- The appliance shall always be disconnected from the mains when not in use or when left unattended, and before assembling, disassembling or cleaning. It must be unplugged by grasping the plug and never by pulling the cord.
- Before plugging into a socket, it shall be ensured that the mains voltage matches the voltage specified on the rating plate of the appliance.

- The appliance shall not be operated with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. It shall be returned to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Incorrect repair attempt, assembly, or use of any accessory attachment not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury and will void the manufacturer's warranty.
- To avoid any hazards, the base of the appliance, its cord or plug shall not be immersed into water or any other fluid.
- The use of the appliance shall be avoided near sinks or other vessels containing water, and with wet hands.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
-  ○ CAUTION - HOT: Burns can occur from touching the surfaces of the appliance once it is switched on.
- The use of metal cooking utensils is not recommended to cook with the appliance, as they may damage its surface.
- This appliance is designed for domestic, indoor use only.

● APPLICATIONS

- The multi-roaster is designed for roasting chestnuts and cook baked potatoes.
- Thanks to its two-sided non-stick grilling and frying plate, it is a perfect allrounder as well. Ideal for grilling chops, chicken wings, burgers, skewers, sausages, vegetables and fish on its ribbed side, the flat one allows you to cook pancakes, omelettes, crepes, tortillas, French toast etc.

● BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional stickers before switching on the device.
- Clean the cooking plate on both sides with a soft cloth dampened in warm water and dry thoroughly.
- For best results, pour and spread a few drops of vegetable oil or cooking spray on the plate.

NOTE: when turning on the appliance for the first time, you may notice an unpleasant smell or light smoke that tend to be given off when an appliance is new. This does not affect its safety and will not be longer noticeable after a few minutes. Let the unladen appliance heat up at its maximum temperature in a well-ventilated room for ten minutes before first use.

● USING THE MULTI-ROASTER

- Place the heating base of the multi-roaster on a dry and even surface.
- Set the desired accessory (roasting pan or two-sided non-stick plate) including the lid on the base unit.
- Plug the unit into an earthed outlet. Turn the temperature control knob to “HOT” to pre-heat the appliance 5 to 10 minutes.
- After use, turn the knob to “MIN” again and let the multi-roaster cool down before any further handling.

NOTE: set the knob to “HOT” for roasting, grilling, frying and baking. The setting “WARM” is intended to keep all ingredients warm.

WARNING: the appliance becomes very hot during operation. Do not touch hot surfaces but use its handles, lid and knob.

• ROASTING, FRYING, GRILLING, BAKING

Roasted chestnuts

- Set the roasting pan onto the heating base.
- Score the chestnuts on the round side with a sharp knife. Briefly soak them in water.
- Add all chestnuts in the roasting pan, close the lid and switch on the appliance, by rotating the temperature control knob on position "HOT".
- Turn over the chestnuts with the enclosed wooden spatula after 10 minutes and roast for approx. 15 to 20 minutes with the lid on, until all chestnuts split open.
- After use, turn the knob to "MIN" and let the multi-roaster cool down.

Baked potatoes

- Set the roasting pan onto the heating base. Close the lid and preheat the appliance for 5-10 minutes on position "HOT".
- Wrap the washed and dry potatoes in aluminium foil, distribute them evenly in the pan and bake for approx. 20 to 30 minutes with the lid on.
- DO NOT use any fat or oil.
- After use, turn the knob to "MIN" and let the multi-roaster cool down.

NOTE: if you wish to roast meat or vegetables on the additional grill plate for the same meal, we recommend to prepare the baked potatoes first. Wrapped in foil, they will stay nice and warm for quite a long time.

Grilling meat, sausages, fish and vegetables

- Set the two-sided plate with the ribbed side facing up on the heating base and pre-heat the appliance on position "HOT" with the lid on, for approximately 5 to 10 minutes.
- Put meat, chops, etc. on the plate and grill on position "HOT", long enough to suit your taste or the food to be prepared.
- Turn over the food from time to time, using wooden or rubber utensils.
- After use, turn the knob to "MIN" and let the multi-roaster cool down.

NOTE: use fat sparingly to avoid splashing.

CAUTION: never use metal tongs or knife as these may damage the non-stick coating of the grill plate.

Frying pancakes, omelettes, tortillas, crepes

- Set the two-sided plate with the flat side facing up on the heating base and pre-heat the appliance on position “HOT” with the lid on, for approx. 5 to 10 minutes.
- Gently pour some batter (pancake mix, eggs, tortilla etc.) on the frying plate, spread it with the enclosed spreader or equivalent wooden or rubber utensil, and turn over as needed.
- After use, turn the knob to “MIN” and let the multi-roaster cool down.

NOTE: lightly grease the plate before cooking the first pancake.

CAUTION: never use metal spatula or cutlery as these may damage the non-stick coating of the frying plate.

• CLEANING AND MAINTENANCE

- Turn the temperature control knob to “MIN”, unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.
- DO NOT immerse the heating base into water!
- Wipe off the body of the appliance, the plate and the pan with a damp cloth and mild detergent. Do not use anything harsh or abrasive cleaners or tools that can scratch or damage the non-stick coating of the plate.
- Grease the two-sided plate with a little vegetable oil after use to preserve its non-stick coating.
- Regularly check the power cord hose for wear and damage, particularly where it enters the product as well as the plug.
- Store the multi-roaster in a cool and dry place.

- **DISPOSAL**

- For proper disposal, please return device to a retailer, a service agent or Rotel AG.
- European Directive 2012/19/EC concerning Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately to optimise the cost of re-using and recycling materials comprising the machine, while preventing potential damage to public health and the environment. The crossed-out wheeled bin symbol appears on all products to remind owners of the obligations regarding separate waste collection. Owners should contact their local authorities or appliance dealers for further information concerning the correct disposal of household appliances.

This appliance conforms to the following EU directives:



• GARANTIE / GARANTIE / GARANZIA / WARRANTY

• 3 JAHRE / ANS / ANNI / YEARS

○ 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.

Service:**Service après-vente:****Servizio clienti:****After-sales service:****Schweiz:****Rotel AG**

Parkstrasse 43

5012 Schönenwerd

Tel. +41 62 787 77 00

office@rotel.ch

France:**Rotel France SARL**

313 route du Nant

ZA de Magny

01280 Preveissin-Moëns

Tel +33 4 50 42 93 21

office@rotelsuisse.fr