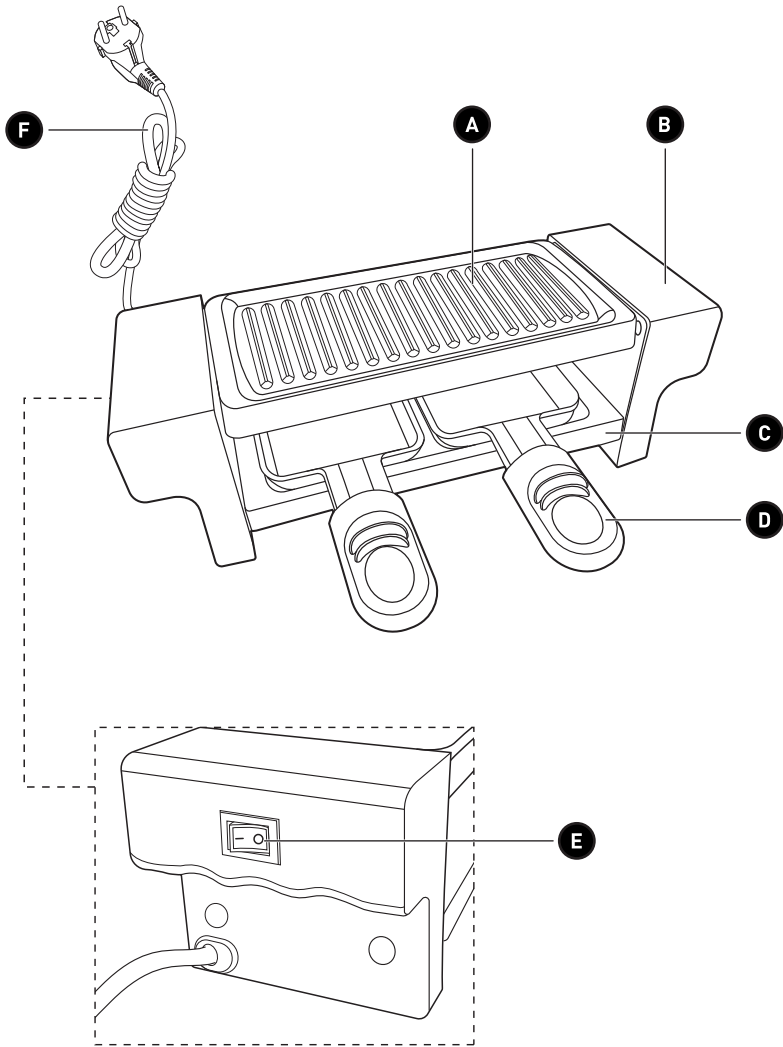


Raclette Grill
Appareil à raclette
Raclettegrill
Raclette parrilla

972421 - HO-2RG2

| | |
|-------------------------|---------|
| INSTRUCTIONS FOR USE |02 |
| CONSIGNES D'UTILISATION |08 |
| GEBRUIKSAANWIJZINGEN |16 |
| INSTRUCCIONES DE USO |22 |







Thank you!

Thank you for choosing this HIGHONE product. HIGHONE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Use

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Before using the unit, carefully read this manual along with the Regulatory Warnings booklet. Keep these instructions for future reference and pass them onto any new owners of the unit.

Parts

A Grill plate

D Raclette pan (x 2)

B Handles

E ON/OFF switch (I/O) with power light

C Grilling tray for raclette pan

F Power cable and plug

Product overview

- Unpack and remove all labels from the unit. Please check that all of the unit's parts are included and intact. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

- This unit is intended for household use only. It is not suitable for industrial or professional use. The unit is designed for grilling thinly sliced meats and vegetables, melting cheese, and toasting breads or other light foods.
- Any other use may damage the unit or cause injury.
- Use the unit indoors, in a dry and well ventilated area.

Specifications

| | |
|--------------------|-----------------------|
| Model: | 972421 - HO-2RG2 |
| Operating voltage: | 220-240 V ~, 50-60 Hz |
| Rated power | 350 W |
| Protection class: | Class I |

Before first use

- Before using for the first time, turn on the grill for 10 minutes without food. This will burn off the “new” smell. A small amount of smoke may be visible. Ventilate the room during the process.
- Turn off and unplug the grill. Allow the unit to cool down before cleaning (→ **Cleaning and maintenance**).

Use

Preparing the raclette grill and foods

1. Place the grill on a flat, level and stable surface that is heat resistant, such as the center of the table. Use a non-slip heat resistant mat under the unit to protect the tabletop from heat if required.
2. Lightly grease the grill plate and raclette pans with butter or cooking oil, and assemble them to the unit.
3. Slice meats and vegetables into thin slices to reduce the cooking time. Season to taste.
4. Remove excess water or juices from the ingredients before grilling.

Using the raclette grill

1. Make sure the ON/OFF switch is in the OFF position (0), then plug the power cable into a suitable mains socket.
2. Press the ON/OFF switch to the ON position (I). The switch will illuminate to indicate that the unit is on and heating up.
3. Allow the grill to preheat for a few minutes.
4. Put a small batch of sliced meat or vegetables on the grill plate to start cooking. Add a thick slice of cheese to the raclette pans and place the pans under the grill plate.
5. Check and turn the food a few times on the grill plate. Cooking time will depend on the type and thickness of the food.
6. Use a heat resistant non-metallic spatula (not included) to remove the melted cheese from the raclette pans.
7. Once finished using the grill, press the ON/OFF switch to the OFF position (0) and unplug the grill from the mains socket.
8. Allow the grill to cool down before cleaning (→ **Cleaning and maintenance**).

**WARNING - RISK OF BURNS!**

- Metal surfaces and surfaces marked with this symbol on the unit become hot during use. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
- The heating element is subject to residual heat after use. Do not remove the grill plate until the unit has cooled down completely.
- Use heat resistant oven gloves to protect your hands when required.
- Hot oils, fats or hot juices can splatter when cooking. Use care and keep a safe distance.

**Important:**

- Do not use sharp or pointed utensils. Use non-metallic heat resistant utensils for cooking, such as nylon, silicon, or wooden utensils.
- Never cut foods on the cooking surfaces as this can scratch the non-stick coating.
- Do not rest utensils on the grill plate.
- Never use the grill to cook or defrost frozen food, as this can deform the grill plate or damage the unit.

How to make raclette

To prepare a traditional Swiss raclette, you need approximately 200 grams of raclette cheese per person, sliced into 5 to 8 mm thick slices. Cheeses such as Emmental, Gouda, or any cheese that contains at least 45% fat and little moisture are suitable.

Place a slice of cheese in a raclette pan and insert the pan under the raclette grill. The melted cheese is traditionally eaten with boiled new potatoes and served with cornichons and pickled onions on the side. It can also be served with salami, ham, pepperoni or other cold cuts.

Toasting

Your raclette grill can also give the prepared food a crispy crust. Put the food in your raclette pan, such as a slice of bread, tomato or mushroom. Add a slice of cheese on top and place the raclette pan under the grill plate. Remove the raclette pan when the cheese is melted and golden brown. Allow the food to cool for a moment before eating.

Cleaning and maintenance



WARNING! To avoid the risk of fire or electrocution:

- Always unplug the unit from the mains socket and allow it to cool down before cleaning.
 - Never immerse the unit, power cable or plug in water or any liquid. Never rinse them under the tap. Keep all electrical parts dry.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the unit.
 - Clean the unit after each use.
 - Wipe the exterior of the unit with a soft cloth, moistened with water or soapy water. Dry thoroughly after cleaning.
 - Remove the grill plate and raclette pans and wash them in warm soapy water. Use a soft sponge or cloth to clean. Dry well after cleaning.

Storage

- Always check the unit has fully cooled down and is unplugged before putting it away.
- Wrap the cable around the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and clean place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque HIGHONE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

8

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Lisez attentivement ce mode d'emploi ainsi que le livret d'avertissements réglementaires avant d'utiliser cet appareil. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

Composants

A Plaque de cuisson

D Poêlons à raclette (x 2)

B Poignées

E Interrupteur marche/arrêt (I/O) avec voyant d'alimentation

C Plateau de cuisson pour poêlon

F Cordon et fiche d'alimentation

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil et retirez toutes les étiquettes. Veuillez vérifier que toutes les pièces de l'appareil sont présentes et intactes. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou professionnelle. Cet appareil est conçu pour faire griller de fines tranches de viandes et de légumes, faire fondre du fromage et faire griller du pain ou d'autres aliments légers.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.
- Utilisez l'appareil en intérieur, dans un endroit sec et bien ventilé.

A

Aperçu de l'appareil

Caractéristiques

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Modèle : | 972421 - H0-2RG2 |
| Tension de fonctionnement : | 220-240 V ~, 50-60 Hz |
| Puissance nominale : | 350 W |
| Classe de protection : | Classe I |

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, allumez l'appareil pendant 10 minutes sans nourriture. Cela brûlera l'odeur de « neuf ». Une petite quantité de fumée peut être visible. Aérez la pièce pendant ce processus.
- Éteignez et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer (→ **Nettoyage et entretien**).

Utilisation

Préparer l'appareil à raclette et les aliments

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable qui résiste à la chaleur, comme le centre d'une table. Utilisez un tapis antidérapant résistant à la chaleur sous l'appareil pour protéger la surface de la table de la chaleur si nécessaire.
2. Graissez légèrement la plaque de cuisson et les poêlons à raclette avec du beurre ou de l'huile de cuisson et installez-les sur l'appareil.
3. Coupez les viandes et les légumes en fines tranches pour réduire le temps de cuisson. Assaisonnez selon vos goûts.
4. Retirez l'excès d'eau ou de jus des ingrédients avant de les faire griller.

Utiliser l'appareil à raclette

1. Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt est en position arrêt (**0**), puis branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur appropriée.
2. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour le mettre sur la position marche (**I**). L'interrupteur s'allumera pour indiquer que l'appareil est allumé et qu'il chauffe.
3. Laissez la plaque de cuisson préchauffer quelques minutes.
4. Mettez une petite quantité de viande ou de légumes en tranches sur la plaque de cuisson pour commencer la cuisson. Ajoutez une tranche épaisse de fromage dans les poêlons à raclette et placez les poêlons sous la plaque de cuisson.
5. Vérifiez et retournez les aliments plusieurs fois sur la plaque de cuisson. Le temps de cuisson dépendra du type et de l'épaisseur des aliments.
6. Utilisez une spatule non métallique résistant à la chaleur (non fournie) pour retirer le fromage fondu des poêlons à raclette.
7. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil à raclette, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour le mettre en position arrêt (**0**) et débranchez l'appareil de la prise secteur.
8. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer (→ **Nettoyage et entretien**).

**AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES !**

- Les surfaces métalliques et les surfaces marquées de ce symbole sur l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les boutons ou poignées.
- L'élément chauffant peut dégager une chaleur résiduelle après utilisation. Ne retirez pas la plaque de cuisson tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.
- Utilisez des gants de cuisine résistant à la chaleur pour protéger vos mains si nécessaire.
- Les huiles, les graisses ou les jus chauds peuvent éclabousser lors de la cuisson. Faites preuve de prudence et restez à une distance sûre.

**Important :**

- N'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou pointus. Utilisez des ustensiles non métalliques résistant à la chaleur pour la cuisson, tels que des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois.
- Ne coupez jamais d'aliments sur les surfaces de cuisson car cela pourrait rayer leur revêtement antiadhésif.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil pour cuire ou décongeler des aliments surgelés, car cela pourrait déformer la plaque de cuisson ou endommager l'appareil.

Comment préparer une raclette

Pour préparer une raclette suisse traditionnelle, il faut environ 200 grammes de fromage à raclette par personne, coupé en tranches de 5 à 8 mm d'épaisseur. Les fromages tels que l'emmental, le gouda ou tout fromage contenant au moins 45 % de matières grasses et peu d'humidité peuvent convenir.

Placez une tranche de fromage dans un poêlon à raclette et insérez le poêlon sous la plaque de cuisson. Le fromage fondu est traditionnellement consommé avec des pommes de terre nouvelles cuites à l'eau et servi avec des cornichons et des oignons au vinaigre comme accompagnement. Il peut également être servi avec du salami, du jambon, des pepperonis ou d'autres charcuteries.

Griller des aliments

Votre appareil à raclette peut également donner aux aliments préparés une croûte croustillante. Mettez les aliments, comme une tranche de pain, une tomate ou un champignon, dans votre poêlon à raclette. Ajoutez une tranche de fromage par-dessus et placez le poêlon à raclette sous la plaque de cuisson. Retirez le poêlon à raclette lorsque le fromage est fondu et doré. Laissez les aliments refroidir un moment avant de les manger.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT ! Pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution :

- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet. Les composants électriques ne doivent pas être exposés à l'humidité.

- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau ou de l'eau savonneuse. Séchez-le bien après le nettoyage.
- Retirez la plaque de cuisson en pierre et les poêlons à raclette et lavez-les à l'eau tiède savonneuse. Utilisez une éponge ou un chiffon doux pour les nettoyer. Séchez-les bien après le nettoyage.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger et assurez-vous qu'il est complètement refroidi.
- Enroulez le cordon autour de l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van HIGHONE. De selectie en de testen van de toestellen van HIGHONE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van HIGHONE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de HIGHONE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

16

NL

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het product
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Gebruik

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Lees voor gebruik van het toestel zowel de handleiding als het boekje met de wettelijke waarschuwingen zorgvuldig door. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging en geef deze mee aan eventuele nieuwe eigenaars van het toestel.

Onderdelen

A Grillplaat

D Raclettepannetje (x 2)

B Handgrepen

E AAN/UIT-schakelaar (I/O) met stroomcontrolelampje

C Plaat voor raclettepannetjes

F Snoer met stekker

Overzicht van het product

- Pak het toestel uit en verwijder alle labels van het toestel. Controleer of alle onderdelen van het toestel geleverd en onbeschadigd zijn. Als het toestel beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

Beoogd gebruik

- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor industrieel of professioneel gebruik. Het toestel is ontworpen voor het grillen van dun gesneden vlees en groenten, het smelten van kaas en het roosteren van brood of ander licht voedsel.
- Elk ander gebruik kan het toestel beschadigen of letsel veroorzaken.
- Berg het toestel binnenshuis op, in een droge en goed geventileerde ruimte.

Specificaties

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Model: | 972421 - HO-2RG2 |
| Bedrijfsspanning: | 220-240 V ~, 50-60 Hz |
| Nominaal vermogen | 350 W |
| Beschermingsklasse: | Klasse I |

Voor ingebruikname

- Voordat u de grill voor de eerste keer gebruikt, schakel deze gedurende 10 minuten zonder voedsel in. Dit zal de 'nieuwe' geur wegbranden. Er kan een beetje rook zichtbaar zijn. Ventileer de ruimte tijdens dit proces.
- Schakel de grill uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel afkoelen alvorens het te reinigen (→ **Reiniging en onderhoud**).

Gebruik

De raclettegrill en het voedsel voorbereiden

1. Plaats de grill op een vlak, effen en stabiel oppervlak dat hittebestendig is, zoals het midden van de tafel. Gebruik, indien nodig, een hittebestendige antislipmat onder het toestel om het tafelblad tegen hitte te beschermen.
2. Vet de grillplaat en de raclettepannetjes lichtjes in met boter of bakolie en breng ze op het toestel aan.
3. Snij het vlees en de groenten in dunne plakjes om de baktijd te verkorten. Breng op smaak.
4. Verwijder overtollig water of sappen van de ingrediënten voor het grillen.

De raclettegrill gebruiken

1. Zorg ervoor dat de AAN/UIT-schakelaar in de stand UIT (**O**) staat en steek de stekker vervolgens in een geschikt stopcontact.
2. Duw de AAN/UIT-schakelaar naar de stand AAN (**I**). De schakelaar licht op om aan te geven dat het toestel is ingeschakeld en opwarmt.
3. Laat de grill enkele minuten voorverwarmen.
4. Leg een kleine hoeveelheid gesneden vlees of groenten op de grillplaat om te beginnen met bakken. Voeg een dikke plak kaas toe aan de raclettepannetjes en breng de pannetjes onder de grillplaat aan.
5. Controleer en draai het voedsel enkele keren op de grillplaat om. De baktijd is afhankelijk van het type en de dikte van het voedsel.
6. Gebruik een hittebestendige niet-metalen spatel (niet inbegrepen) om de gesmolten kaas uit de raclettepannetjes te verwijderen.
7. Zodra u klaar bent met het gebruiken van de grill, duw de AAN/UIT-schakelaar naar de stand UIT (**O**) en haal de stekker uit het stopcontact.
8. Laat de grill afkoelen alvorens deze te reinigen (→ **Reiniging en onderhoud**).

**WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!**

- De metalen oppervlakken en de oppervlakken gemarkeerd met dit symbool op het toestel worden heet tijdens gebruik. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik altijd de handvatten of knoppen.
- Het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte. Verwijder de grillplaat niet voordat het toestel volledig is afgekoeld.
- Gebruik, indien nodig, hittebestendige ovenwanten om uw handen te beschermen.
- Hete oliën, vetten of hete sappen kunnen spetteren tijdens het bakproces. Wees voorzichtig en handhaaf een veilige afstand.

**Belangrijk:**

- Gebruik geen scherp of puntig keukengerei. Gebruik niet-metalen en hittebestendig keukengerei, zoals keukengerei van nylon, silicone of hout.
- Snij nooit voedsel op de bakoppervlakken, dit kan krassen op de antiaanbaklaag veroorzaken.
- Laat geen keukengerei op de grillplaat achter.
- Gebruik de grill nooit om bevroren voedsel te bakken of te ontdooien, dit kan de grillplaat vervormen of kan het toestel beschadigen.

Hoe raclette bereiden

Om een traditionele Zwitserse raclette te bereiden, heb je ongeveer 200 gram raclettekaas per persoon nodig, in plakjes gesneden van 5 tot 8 mm dik. Kazen zoals Emmentaler, Gouda, of elke kaas die minstens 45% vet en weinig vocht bevat, zijn hiervoor geschikt.

Doe een plakje kaas in een raclettepannetje en breng het pannetje onder de raclettegrill aan. De gesmolten kaas wordt traditioneel gegeten met gekookte krieltjes en geserveerd met augurken en zilveruitjes erbij. Het kan tevens worden geserveerd met salami, ham, pepperoni of andere fijne vleeswaren.

Roosteren

Uw raclettegrill kan het bereide voedsel tevens een knapperige korst geven. Doe het voedsel in uw raclettepannetje, zoals een sneetje brood, tomaat of champignon. Leg er een plakje kaas op en breng het raclettepannetje onder de grillplaat aan. Verwijder het raclettepannetje als de kaas gesmolten en goudbruin is. Laat het voedsel even afkoelen voordat het wordt opgegeten.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING! Om het risico op brand of elektrocutie te vermijden:

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt.
 - Dompel het toestel, het netsnoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof. Spoel ze nooit onder de kraan schoon. Houd alle elektrische onderdelen droog.
- Gebruik nooit oplosmiddelen, chemische of schurende reinigingsmiddelen, staalborstels, scherpe voorwerpen of schuursponsjes om het toestel schoon te maken.
 - Reinig het toestel na elk gebruik.
 - Veeg de buitenkant van het toestel schoon met een zachte doek, bevochtigd met water of zeepsop. Veeg grondig droog na reiniging.
 - Verwijder de grillplaat en raclettepannetjes en was ze in een warm sopje. Gebruik een zachte spons of doek om ze te reinigen. Veeg goed droog na reiniging.

Opslag

- Controleer altijd of het toestel volledig is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u het toestel opbergt.
- Wikkel het snoer rond het toestel voordat u het opbergt.
- Bewaar het toestel in een koele, droge en stofvrije ruimte, en buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw toestel op te bergen wanneer u denkt die langere tijd niet te gebruiken.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto HIGHONE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

22

ES

A

Descripción del aparato

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Modo de uso

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual junto con el folleto de Advertencias Reglamentarias. Guarde estas instrucciones para futuras consultas y entréguelas a los nuevos propietarios del aparato.

Partes

- | | |
|---|--|
| A Placa de la parrilla | D Minisartén de la raclette (x 2) |
| B Asas | E Interruptor de encendido/apagado (I/O) con luz de encendido |
| C Bandeja de asar para las minisartenes de la raclette | F Cable de alimentación y enchufe |

Descripción general del producto

- Desembale y quite todas las etiquetas del aparato. Compruebe que todas las piezas del aparato estén incluidas e intactas. Si el aparato estuviera dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio de postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe el riesgo de sufrir accidentes si los niños jugaran con los materiales de embalaje.

Uso previsto

- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico. No es adecuado para un uso industrial o profesional. El aparato está diseñado para asar carnes y verduras cortadas en lonchas/rodajas finas, fundir queso y tostar pan u otros alimentos ligeros.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o causar lesiones.
- Utilice el aparato en interiores, en un lugar seco y bien ventilado.

Especificaciones

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| Modelo: | 972421 - HO-2RG2 |
| Voltaje de funcionamiento: | 220-240 V ~, 50-60 Hz |
| Potencia nominal | 350 W |
| Clase de protección: | Clase I |

Antes del primer uso

- Antes de utilizarla por primera vez, encienda la parrilla durante 10 minutos sin alimentos. De esta forma, eliminará el olor a "nuevo". Podría observarse una pequeña cantidad de humo. Ventile la habitación durante este proceso.
- Apague y desenchufe la parrilla. Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo (→ **Limpieza y mantenimiento**).

Modo de uso

Preparar la raclette parrilla y los alimentos

1. Coloque la parrilla sobre una superficie plana, nivelada y estable que sea resistente al calor, como el centro de una mesa. Utilice una alfombrilla antideslizante y resistente al calor bajo el aparato para proteger el tablero de la mesa del calor si es necesario.
2. Engrase ligeramente la parrilla y las minisartenes de la raclette con mantequilla o aceite de cocina, y móntelas en el aparato.
3. Corte las carnes y las verduras en rodajas finas para reducir el tiempo de cocción. Sazone al gusto.
4. Elimine el exceso de agua o los jugos de los ingredientes antes de asarlos.

Uso de la raclette parrilla

1. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición de apagado **(0)** y, a continuación, enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente adecuada.
2. Presione el interruptor de encendido/apagado para colocarlo en la posición de encendido **(I)**. El interruptor se iluminará para indicar que el aparato está encendido y calentándose.
3. Deje que la parrilla se precaliente durante unos minutos.
4. Ponga una pequeña tanda de carne o verduras cortadas en lonchas/rodajas en la placa de la parrilla para empezar a cocinarlas. Añada una loncha gruesa de queso en las minisartenes de la raclette y coloque las minisartenes bajo la placa de la parrilla.
5. Compruebe y dé la vuelta a los alimentos unas cuantas veces en la placa de la parrilla. El tiempo de cocción dependerá del tipo y grosor del alimento.
6. Utilice una espátula no metálica y resistente al calor (no incluida) para retirar el queso fundido de las minisartenes de la raclette.
7. Cuando termine de utilizar la parrilla, presione el interruptor de encendido/apagado para colocarlo en la posición de apagado **(0)** y desenchufe la parrilla de la toma de corriente.
8. Deje que se enfríe la parrilla antes de limpiarla (→ **Limpieza y mantenimiento**).

**ADVERTENCIA: ¡RIESGO DE QUEMADURAS!**

- Las superficies metálicas y las superficies marcadas con este símbolo en el aparato se calientan durante el uso. No tocar las superficies calientes. Utilice siempre las asas o los mandos.
- El elemento calefactor está sujeto a calor residual después de su uso. No retire la placa de la parrilla hasta que el aparato se haya enfriado por completo.
- Utilice guantes de horno resistentes al calor para protegerse las manos cuando sea necesario.
- Los aceites, grasas o jugos calientes pueden salpicar al cocinar. Tenga cuidado y mantenga una distancia de seguridad.

**Importante:**

- No utilice utensilios afilados o puntiagudos. Utilice utensilios no metálicos y resistentes al calor para cocinar, como los de nailon, silicona o madera.
- Nunca corte los alimentos en las superficies de cocción, ya que podría rayar el revestimiento antiadherente.
- No apoye los utensilios en la placa de la parrilla.
- Nunca utilice la parrilla para cocinar o descongelar alimentos congelados, ya que podría deformar la placa de la parrilla o dañar el aparato.

Cómo preparar una raclette

Para preparar una raclette suiza tradicional, necesitará aproximadamente 200 gramos de queso raclette por persona, cortado en lonchas de 5 a 8 mm de grosor. Son adecuados los quesos como el emmental, el gouda o cualquier queso que contenga al menos un 45% de grasa y poca humedad.

Coloque una loncha de queso en una minisartén de la raclette e introduzca la minisartén bajo la parrilla de la raclette. El queso fundido se come tradicionalmente con patatas nuevas cocidas y se sirve con pepinillos y cebollas encurtidas. También puede servirse con salami, jamón, pepperoni u otros embutidos.

Tostar

Su raclette parrilla también puede dar a los alimentos preparados una corteza crujiente. Coloque los alimentos en su minisartén de la raclette, como una rebanada de pan o una rodaja de tomate o champiñón. Añada una loncha de queso por encima y coloque la minisartén de la raclette bajo la placa de la parrilla. Retire la minisartén de la raclette cuando el queso esté fundido y dorado. Deje que los alimentos se enfríen un momento antes de comerlos.

Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA! Para evitar el riesgo de incendio o electrocución:

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
 - No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier líquido. No los enjuague nunca bajo el grifo. Mantenga secas todas las piezas eléctricas.
- Nunca utilice disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados ni estropajos para limpiar el aparato.
 - Limpie el aparato después de cada uso.
 - Limpie el exterior del aparato con un paño suave, humedecido con agua o agua jabonosa. Séquelo bien después de limpiarlo.
 - Retire la placa de la parrilla y las minisartenes de la raclette y lávelas con agua tibia y jabón. Utilice una esponja suave o un paño para limpiarlas. Séquelas bien después de limpiarlas.

Almacenamiento

- Asegúrese siempre de que el aparato se haya enfriado por completo y que esté desenchufado antes de guardarlo.
- Enrolle el cable alrededor del aparato antes de guardarlo.
- Guarde la unidad en un lugar fresco, seco y sin polvo, fuera del alcance de los niños y de los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar su unidad cuando no la utilice durante un período prolongado de tiempo.





WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

