

FR

CONDITION DE GARANTIE

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.

WARRANTY CONDITIONS

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.

GARANTIEVOORWAARDEN

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

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.

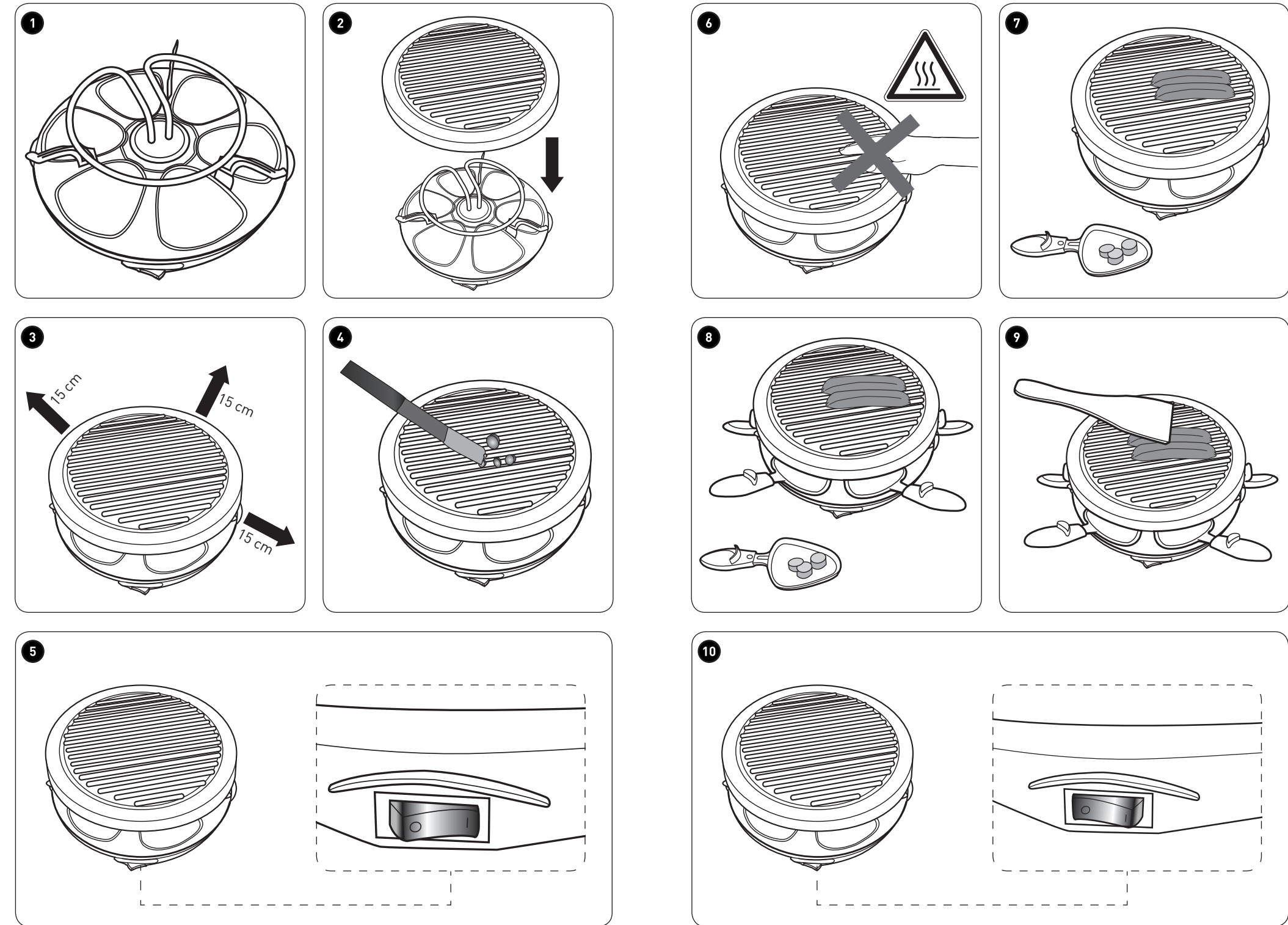
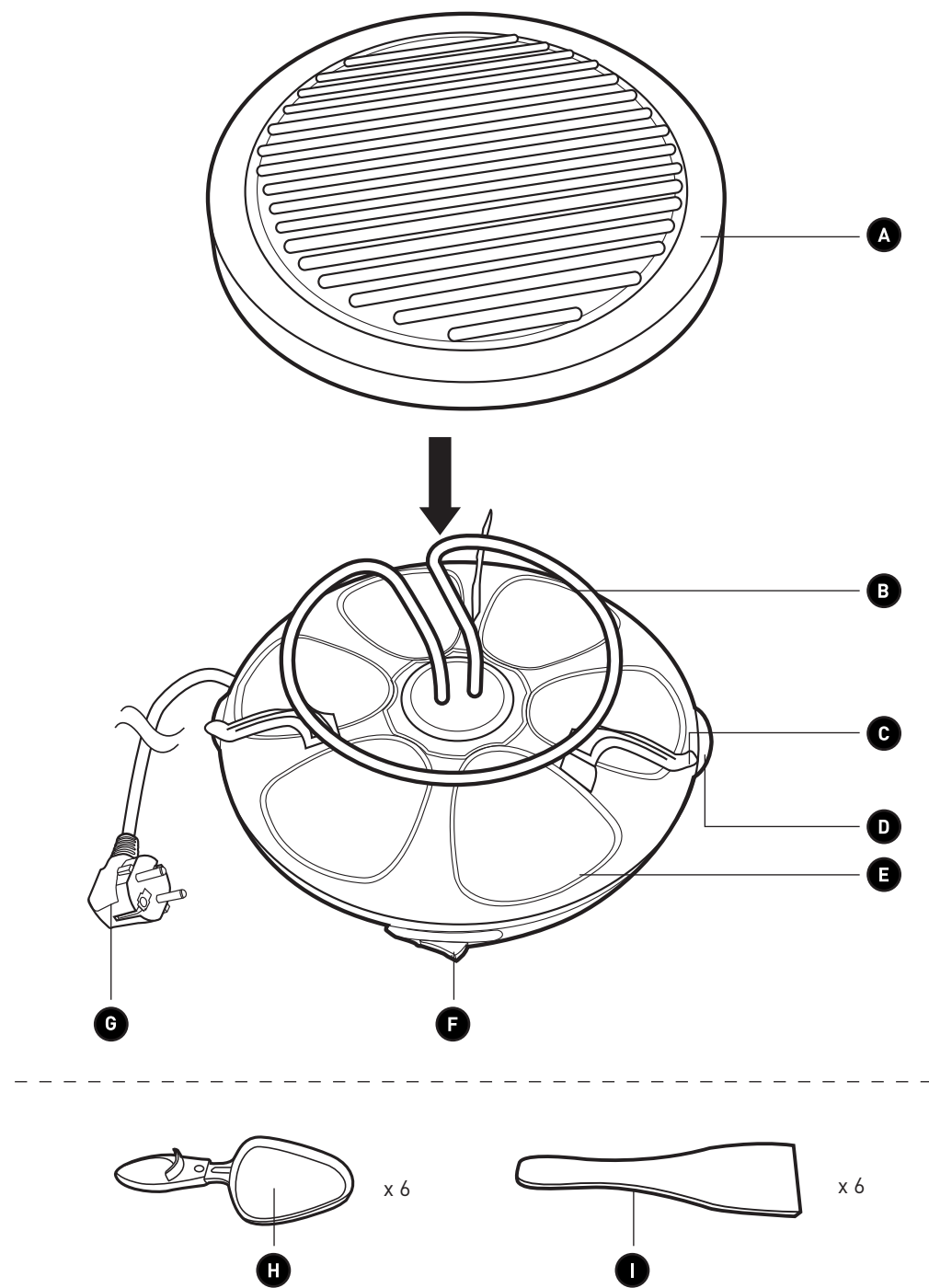
Appareil à raclette
Raclette Grill
Raclettetoestel
Aparato de raclette

958827 - CL-R6G

CONSIGNES D'UTILISATION	02
INSTRUCTIONS FOR USE	12
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	20
INSTRUCCIONES DE USO	28

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque COSYLIFE 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

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
Recettes

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>

Composants

A Plaque à grillades

F Commutateur marche/arrêt

B Éléments de chauffage

G Cordon et fiche d'alimentation

C Bras en métal (3 x)

H Coupelle antiadhésive avec poignée isolante (6 x)

D Poignée de transport (2 x)

I Spatule (6 x)

E Zone chauffante avec emplacements pour coupelles à raclette

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bon état. 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

- L'appareil est uniquement prévu pour faire griller et saisir des aliments (légumes, crevettes, viande, etc.) ainsi que pour préparer une raclette.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	958827 - CL-R6G
Tension d'alimentation :	220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique :	800 W
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes afin d'en éliminer tout résidu de production (→ Utilisation).
- En raison du processus de fabrication, l'appareil peut émettre une légère odeur de brûlé lors de sa première mise sous tension. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'indique pas un défaut de fabrication ou un danger.
- Nettoyez l'appareil (→ Nettoyage et entretien).

Utilisation

Insertion de la plaque à grillades

- 1 Placez l'appareil sur une surface plane, stable, propre, sèche et résistante à la chaleur.
- 2 Placez la plaque à grillades sur les bras en métal.
- 3 Placez l'appareil à un endroit approprié.
Distance minimale des autres objets : 15 cm
L'appareil est maintenant assemblé et prêt à l'emploi.
- 4 Appliquez un peu d'huile sur la plaque à grillades.
- 5 Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant appropriée.

Mise sous tension : positionnez le commutateur marche/arrêt sur la position I. Le commutateur s'allume.

- 6 Préchauffez de 5 à 8 minutes.



ATTENTION – RISQUE DE BRÛLURES !

Ne jamais toucher la plaque à grillades ou la zone chauffante pendant le

- préchauffage,
- l'utilisation ou
- le refroidissement de l'appareil.

Préparation des aliments : → Recettes.

- 7 Placez les aliments sur la plaque à grillades et dans les coupelles à raclette.

- 8 Placez les coupelles aux emplacements pour la cuisson.
- 9 Vérifiez régulièrement la progression de la cuisson. Tournez la nourriture à l'aide d'une spatule, afin qu'elle puisse être cuite à votre goût.
- 10 **Mise hors tension** : positionnez le commutateur marche/arrêt sur la position **0**. Le commutateur s'éteint.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques !

Recettes

Raclette

- Vous pouvez préparer la spécialité suisse raclette pour 6 personnes avec cet appareil.
- La préparation de la raclette est facile et possède une grande variété. Vous pouvez combiner presque tous les ingrédients que vous aimez.
- Vous pouvez faire griller des saucisses ou de la viande en petits morceaux sur la plaque à grillades.
- Utilisez uniquement du fromage spécial raclette ou du fromage qui fond facilement. Demandez conseil à votre épicier.
- Le fromage qui convient pour la raclette est le fromage raclette, l'emmental, le gouda ou l'édam.



Remarque : n'utilisez pas de fromage qui fond lentement.

- Pour la raclette, vous avez besoin d'env. 250 grammes de fromage à raclette par personne.
- Traditionnellement, vous pouvez servir des pommes de terre en robe des champs en tant que plat d'accompagnement. Vous pouvez également proposer du pain ou d'autres plats d'accompagnement.

Fromage fondu

- Placez quelques ingrédients dans une coupelle à raclette et couvrez-les d'une ou deux tranches de fromage. Placez la coupelle dans l'emplacement spécial moulé pour faire fondre le fromage lentement et surveillez-le afin qu'il ne brûle pas.
- Lorsque des bulles apparaissent dans le fromage, celui-ci est prêt à être dégusté.

Faire griller de la viande

- Coupez la viande ou les saucisses en tranches ou en petits morceaux. Frottez la viande avec un peu de sel.
- Graissez légèrement la plaque à grillades avec de l'huile de cuisine appropriée.
- Placez la viande sur la plaque à grillades.
- Tournez la viande à l'aide d'une spatule.

- Retirez la viande de la plaque à grillades lorsqu'elle est cuite à votre goût.



Remarque : faites seulement griller de petits morceaux de viande ou finement émincés. Ne faites pas griller des ingrédients susceptibles de brûler facilement.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au nettoyage, veillez à mettre l'appareil hors tension, puis débranchez-le de la prise de courant. Laissez-le refroidir complètement, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques !

RISQUE DE BRÛLURES !

- N'utilisez pas de détergents récurants ou abrasifs ou d'objets pointus pour le nettoyage, car ceux-ci sont susceptibles d'endommager la surface.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter toute accumulation de résidus d'aliments.

Pièces

Méthode de nettoyage

- | | |
|------------------------|--|
| • Plaque à grillades | • Faites tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle pendant environ 5 minutes. |
| • Coupelles à raclette | • Retirez les restes des coupelles à l'aide d'une lavette humide et douce ou de l'essuie-tout en papier. |
| • Spatules | • Nettoyez à l'aide d'une éponge douce, non récurante et un peu de produit à vaisselle doux. |
| | • Rincez à l'eau propre et séchez bien ensuite. |
| | • Appliquez un peu l'huile de cuisine sur les coupelles à raclette à l'aide d'un chiffon. |

Pièces	Méthode de nettoyage
• Élément de chauffage	• Retirez les résidus de nourriture à l'aide d'une brosse souple.
• Surface de cuisson • Carcasse	• Essuyez à l'aide d'un chiffon légèrement humide et d'un peu de liquide vaisselle doux. • Séchez-la complètement.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.



Thank you!

Thank you for choosing this COSYLIFE product. COSYLIFE 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.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Use
Recipes

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

- | | |
|---|---|
| A Grill plate | F Power switch |
| B Heating elements | G Power cable and plug |
| C Metal arm (x3) | H Non-stick serving tray with a heat-resistant handle (x6) |
| D Carry handle (x2) | I Spatula (x6) |
| E Heating zone with slots for the raclette serving trays | |

Product overview

- Unpack the unit. Remove all the labels from the unit. Check that it is complete and in a good condition. 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

- The unit has only been designed to grill and sear food (vegetables, prawns, meat, etc.), in addition to preparing raclette.
- Any other use may damage the unit or cause injury.

Specifications

Model:	958827 - CL-R6G
Operating voltage:	220-240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption:	800 W
Protection class:	Class I

Before first use

- Before first use, run the unit for 10 minutes to remove any production residue (→ Use).
- Due to the manufacturing process, the unit may emit a faint burning smell when first turned on. This is completely normal and does not indicate the presence of a manufacturing defect or that the product is dangerous.
- Clean the unit (→ Cleaning and maintenance).

Use

Inserting the grill plate

- 1 Place the unit on a flat, stable, clean, dry and heat-resistant surface.
 - 2 Place the grill plate on the metal arms.
 - 3 Place the unit in a suitable location.
Minimum distance from other objects : 15 cm
The unit is now assembled and ready for use.
 - 4 Apply a small amount of oil to the grill plate.
 - 5 Connect the power plug to an appropriate mains socket.
- 6 Preheat for 5 to 8 minutes.



CAUTION – RISK OF BURNS!

Never touch the grill plate or the heating zone during the

- preheating phase,
- when using the unit or
- when it is cooling down.

Food preparation: → Recipes.

- 7 Place the food on the grill plate and in the raclette serving trays.
- 8 Place the serving trays in the cooking slots.

- 9 Check the cooking progress regularly. Turn the food with a spatula so that it can be cooked to your liking.

- 10 **Power off:** Set the power switch to position **0**. The switch will turn off.

Unplug the unit and allow it to cool completely, out of the reach of children and pets!

Recipes

Raclette

- This unit can be used to prepare raclette, a Swiss speciality, for 6 people.
- Raclette is easy to prepare and lends itself to numerous recipes. You can combine it with almost any ingredient you like.
- You can grill small chunks of sausage or meat on the grill plate.
- Only use special raclette cheese or a cheese that melts easily. Ask your grocer for advice.
- Some raclette-suitable cheeses are Emmental, Gouda and Edam.



Note: Do not use cheese that melts slowly.

- To make raclette, you will need approx. 250 grams of raclette cheese per person.
- It can traditionally be served with jacket potatoes as a side dish. You can also serve it with bread or other side dishes.

Melted cheese

- Place a few ingredients in a raclette serving tray and cover them with one or two slices of cheese. Place the serving tray in the special moulded slot to slowly melt the cheese and keep an eye on it to ensure that it doesn't burn.
- When the cheese starts to bubble, it is ready to be served.

Grilling meat

- Cut the meat or sausages into slices or small chunks. Rub the meat with a little salt.
- Lightly grease the grill plate with suitable cooking oil.
- Place the meat on the grill plate.
- Use a spatula to turn over the meat.
- Remove the meat from the grill plate when it is cooked to your liking.



Note: only grill small or finely chopped pieces of meat. Do not grill ingredients that can burn easily.

Cleaning and maintenance



WARNING

- Before proceeding with any cleaning operations, make sure that the unit has been turned off and unplugged from the mains socket. Let it cool down completely, out of the reach of children and pets! **RISK OF BURNS!**
 - Do not use scouring products, abrasive cleaners or sharp objects to clean the unit as these could damage the surface.
 - Never immerse the unit in water or any other liquid.
- Clean the unit after each use to prevent any food residue from accumulating.

Parts	Cleaning method
• Grill plate • Raclette serving trays • Spatulas	• Soak in a solution of hot water and washing-up liquid for approx. 5 minutes. • Remove any remnants with a damp, soft cloth or kitchen roll. • Clean with a soft, non-scouring sponge and a small amount of mild washing-up liquid. • Rinse with clean water and then dry thoroughly. • Use a cloth to apply a small amount of cooking oil to the raclette serving trays.
• Heating element	• Remove food residue with a soft brush.

Parts

- Cooking surface
- Body

Cleaning method

- Wipe with a slightly damp cloth and a small amount of mild washing-up liquid.
- Dry it thoroughly.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free 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.

Bedankt!

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

ELECTRO DEPOT beveelt de COSYLIFE 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

20

NL

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het apparaat
Doelmatig gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Gebruik
Recepten

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

- | | |
|---|---|
| A Grillplaat | F Aan/uit schakelaar |
| B Verwarmingselementen | G Snoer met stekker |
| C Metalen armen (3 x) | H Pannetje met antiaanbaklaag en warmtebestendig handvat (6 x) |
| D Draaghandvat (2 x) | I Spatel (6 x) |
| E Verwarmingszone met vormen voor de raclettepannetjes | |

Overzicht van het apparaat

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle labels van het product. Controleer of alle onderdelen geleverd zijn en zich in een goede staat bevinden. Als het apparaat beschadigd is of een storing treedt op, gebruik het apparaat niet en breng het terug naar uw handelaar of een servicecentrum.
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

- Het apparaat is alleen bestemd voor het grillen en braden van levensmiddelen (groente, garnalen, vlees, etc.) en het bereiden van een raclette.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat en letsel aan personen teweegbrengen.

Specificaties

Model:	958827 - CL-R6G
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik:	800 W
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor ingebruikname

- Voor ingebruikname, schakel het apparaat gedurende 10 minuten in om eventuele fabricageresten te verwijderen (→ Werking).
- Het apparaat kan, omwille van het fabricageproces, een lichte brandgeur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is normaal en wijst niet op een defect of gevaar.
- Reinig het apparaat (→ Reiniging en onderhoud).

Gebruik

De grillplaat aanbrengen

- 1 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel, schoon, droog en warmtebestendig oppervlak.
- 2 Plaats de grillplaat op de metalen armen.
- 3 Installeer het apparaat op een gepaste plaats.
Minimale afstand tot andere voorwerpen: 15 cm
Het apparaat is nu in elkaar gezet en is klaar voor gebruik.
- 4 Breng een beetje olie op de grillplaat aan.
- 5 Steek de stekker in een gepast stopcontact.

Inschakelen: Stel de aan/uit-schakelaar in op de stand **I**. De schakelaar is verlicht.

- 6 Verwarm gedurende 5 tot 8 minuten voor.



OPGELET – RISICO OP BRANDWONDEN!

Raak de grillplaat of de verwarmingszone tijdens het

- voorverwarmen,
- gebruiken of
- afkoelen van het apparaat niet aan.

Voedsel bereiden: → Recepten.

- 7 Leg de etenswaren op de grillplaat of in de raclettepannetjes.
- 8 Plaats de pannetjes in de daarvoor voorziene ruimtes.

- 9 Controleer regelmatig de voortgang van het bakproces. Draai het voedsel om met behulp van een spatel totdat het voldoende gaar is.
- 10 **Uitschakelen:** Stel de aan/uit-schakelaar in op de stand **0**. De schakelaar is niet langer verlicht.

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, buiten het bereik van kinderen en huisdieren!

Recepten

Raclette

- Met dit apparaat kunt u een lekkere Zwitserse raclette voor 8 personen bereiden.
- Raclette kan eenvoudig en op vele verschillende wijzen worden bereid. U kunt bijna alle ingrediënten die u lekker vindt gebruiken.
- U kunt worst en andere stukjes vlees op de grillplaat braden.
- Gebruik alleen speciale raclettekaas of een andere kaas die snel smelt. Vraag uw kruidenier om advies.
- Gepaste kazen zijn raclettekaas, emmentaler, gouda of edammer.



Opmerking: Gebruik geen kaas die langzaam smelt.

- U hebt circa 250 gram raclettekaas per persoon nodig.
- Traditioneel wordt er aardappels in hun jasje als bijgerecht geserveerd. U kunt echter tevens brood of een ander bijgerecht serveren.

Gesmolten kaas

- Doe enkele ingrediënten in een raclettepannetje en dek alles af met één of twee sneetjes kaas. Plaats het pannetje in de daarvoor voorzien ruimte van het apparaat en laat de kaas langzaam smelten. Zorg dat de kaas niet aanbrandt.
- Als er bellen op de kaas verschijnen, is het gerecht klaar om gegeten te worden.

Vlees grillen

- Snij het vlees of de worst in schijven of stukjes. Wrijf het vlees met een snufje zout in.
- Breng een beetje gepaste spijsolie op de grillplaat aan.
- Leg het vlees op de grillplaat.
- Draai het vlees om met een spatel.
- Verwijder het vlees van de grillplaat eenmaal het voldoende is gebakken.



Opmerking: Braad alleen kleine stukjes vlees of fijngehakt vlees. Braad geen ingrediënten die snel kunnen aanbranden.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING

- Vóór reiniging, schakel het apparaat uit en haal de stekker vervolgens uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen, buiten het bereik van kinderen en huisdieren! **RISICO OP BRANDWONDEN!**
- Reinig het apparaat niet met schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen om schade aan de buitenkant te vermijden.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof.

- Reinig het apparaat na elk gebruik om ophoping van etensresten te vermijden.

Onderdelen	Reinigingsmethode
• Grillplaat • Raclettepannetjes • Spatels	• Laat circa 5 minuten in warm water met een beetje afwasmiddel weken. • Verwijder etensresten uit de pannetjes met een vochtige en zachte doek of keukenpapier. • Reinig met een zachte, niet schurende spons en een beetje afwasmiddel. • Spoel met schoon water en droog vervolgens grondig. • Breng een beetje spijsolie op de raclettepannetjes aan met behulp van een doek.
• Verwarmingselement	• Verwijder etensresten met een zachte borstel.

Onderdelen

- Bakoppervlak
- Romp

Reinigingsmethode

- Veeg schoon met een licht bevochtigde doek en een beetje afwasmiddel.
- Droog vervolgens volledig.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt te gebruiken.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto COSYLIFE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE 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

A

Descripción del aparato

Componentes
Descripción del aparato
Uso previsto
Características

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Uso
Recetas

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Componentes

A Plancha

B Elementos calefactores

C Brazo metálico (3 x)

D Asa de transporte (2 x)

E Zona de calentamiento con sitio para las sartenes de la raclette

F Interruptor de encendido/apagado (marcha/paro)

G Cable y enchufe de alimentación

H Sartén antiadherente con mango aislante (6 x)

I Espátula (6 x)

Descripción del aparato

- Desembale el aparato. Retire todos los adhesivos del aparato. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o presenta averías, no lo utilice y entréguelo a su distribuidor o servicio de atención al cliente.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Uso previsto

- El aparato solo se ha diseñado para asar y sofreír alimentos (verduras, gambas, carne, etc.) y para preparar una raclette.
- Cualquier otro uso puede deteriorar el aparato o provocar daños.

Características

Modelo:	958827 - CL-R6G
Tensión de red:	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo eléctrico:	800 W
Tipo de protección:	Clase I

Antes del primer uso

- Antes del primer uso, deje funcionar el aparato durante 10 minutos para eliminar todos los residuos de la fabricación (→ Uso).
- Debido al proceso de fabricación, el aparato puede emanar un ligero olor a quemado al ser utilizado por primera vez. Es algo normal que no indica ningún tipo de fallo de fabricación o peligro.
- Limpie el aparato (→ Limpieza y mantenimiento).

Uso

Inserción de la plancha

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable, limpia, seca y resistente al calor.
- 2 Coloque la plancha sobre los brazos metálicos.
- 3 Coloque el aparato en un lugar adecuado.
Distancia mínima de los otros objetos: 15 cm
El aparato ya está montado y preparado para ser utilizado.
- 4 Extienda un poco de aceite por la plancha.
- 5 Enchufe el cable a una toma de corriente adecuada.

Encendido: ponga el interruptor de encendido/apagado en I. El botón se enciende.

- 6 Precaliente el aparato de 5 a 8 minutos.



ATENCIÓN – ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

Nunca toque la plancha ni la zona de calentamiento mientras el aparato

- se precalienta,
- está en uso o
- se enfría.

Preparación de los alimentos: → Recetas.

- 7 Coloque los alimentos en la plancha y en las sartenes de la raclette.
- 8 Coloque las sartenes en los sitios destinados a la cocción.

9 Compruebe regularmente el progreso de cocción. Gire los alimentos con la ayuda de una espátula para que puedan cocinarse a su gusto.

10 **Apagado:** ponga el interruptor de encendido/apagado en **0**. El botón se apaga.

Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente, ¡fuera del alcance de los niños y de las mascotas!

Recetas

Raclette

- Con este aparato puede preparar la especialidad suiza de la raclette para 6 personas.
- La preparación de la raclette es fácil y puede ser muy variada. Puede combinar casi todos los alimentos que desee.
- Puede asar salchichas o trozos pequeños de carne en la plancha.
- Use solo queso especial para raclette o queso que se derrita fácilmente. Pregunte a su charcutero.
- Los quesos adecuados son el queso especial para raclette, el emmental, el gouda o el édám.



Observaciones: no utilice queso que se derrita lentamente.

- Para hacer una raclette necesitará unos 250 gramos de queso por cada persona.
- Tradicionalmente se sirven patatas con piel como plato de acompañamiento. También puede utilizar pan u otros platos de acompañamiento.

Queso derretido

- Coloque los ingredientes en una sartén de la raclette y cúbralos con una o dos lonchas de queso. Coloque la sartén en el lugar previsto para ello para que el queso se derrita lentamente y procure que no se queme.
- Cuando aparezcan burbujas en el queso, ya estará listo para saborearlo.

Asado de la carne

- Corte la carne o las salchichas en lonchas o trozos pequeños. Frote la carne con un poco de sal.
- Unte ligeramente la plancha con aceite.
- Añada la carne a la plancha.
- Gire la carne con una espátula.
- Retire la carne de la plancha cuando esté a su gusto.



Observaciones: ase solamente carne cortada en trozos pequeños o finamente picada. No ase ingredientes que puedan quemarse fácilmente.

Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA

- Antes de llevar a cabo la limpieza: Asegúrese de que el dispositivo está apagado. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. ¡Deje enfriar el dispositivo fuera del alcance de los niños y mascotas! **¡RIESGO DE QUEMADURAS!**
- Para llevar a cabo la limpieza, no utilice productos de limpieza abrasivos o afilados, así como objetos puntiagudos, ya que podrían dañar el dispositivo.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

- Limpie el dispositivo después de cada uso para evitar una acumulación de restos de comida.

Pieza	Método de limpieza
• Plancha • Sartenes de la raclette • Espátulas	• Remoje en agua caliente con un poco de detergente lavavajillas durante unos 5 minutos. • Retire los restos con un paño suave o un trozo de papel de cocina. • Limpie con una esponja suave y un poco de lavavajillas, sin restregar. • Enjuague con agua limpia y a continuación, deje secar. • Utilice un papel de cocina para aplicar un poco de aceite en las sartenes de la raclette.
• Elemento de calefacción	• Retire todos los residuos de comida con un cepillo suave.

Pieza**Método de limpieza**

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Superficie de cocción• Estructura | <ul style="list-style-type: none">• Limpie con un paño ligeramente húmedo y un poco de detergente lavavajillas suave.• Séquela completamente. |
|--|--|

Almacenamiento

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.



