

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.

NL

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.

ES

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.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

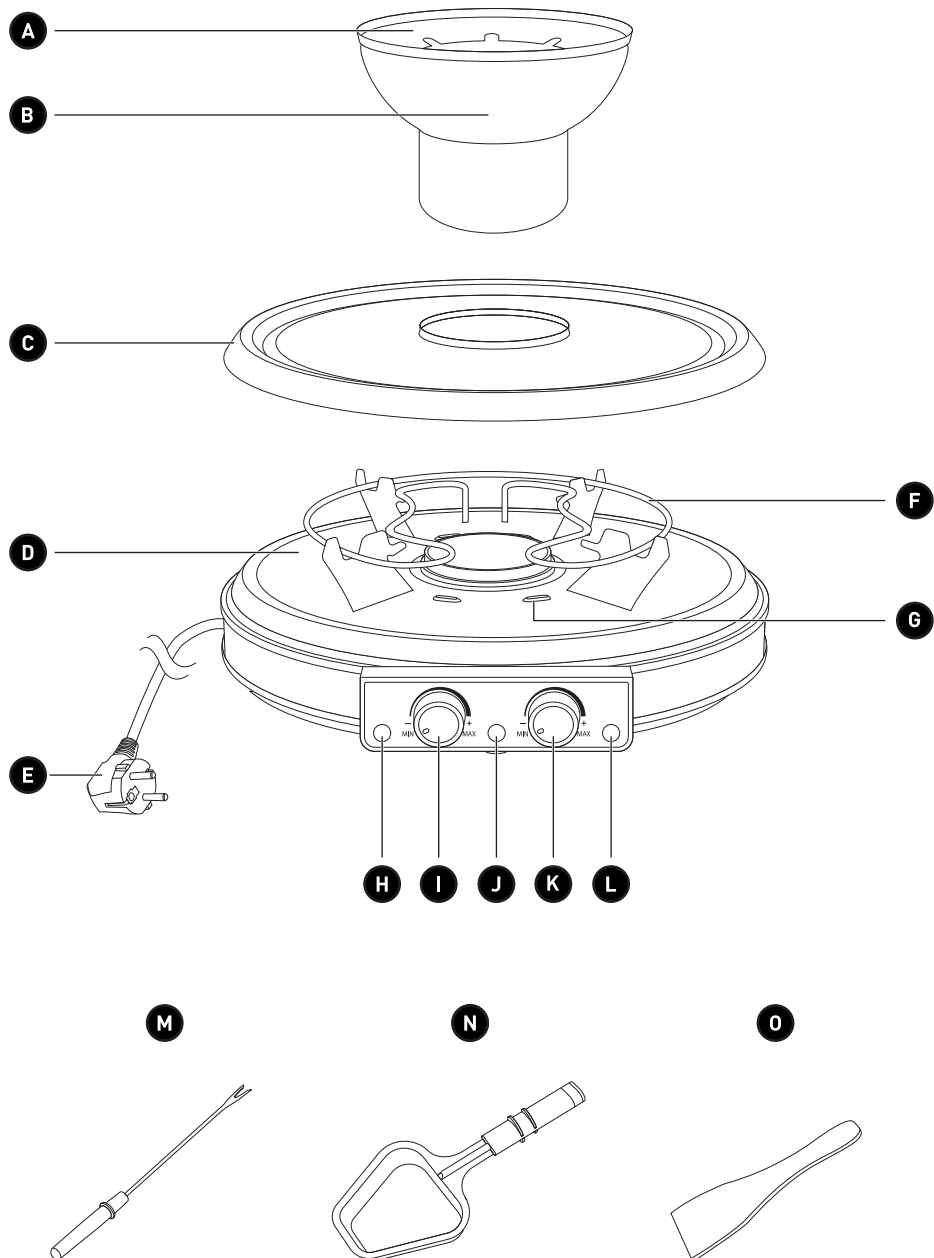
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

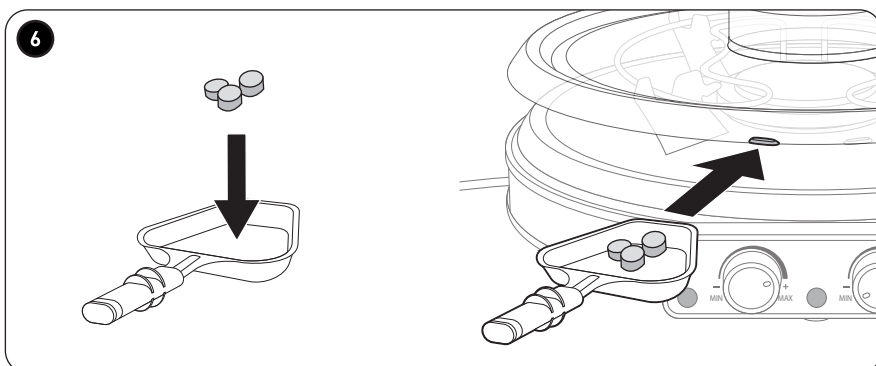
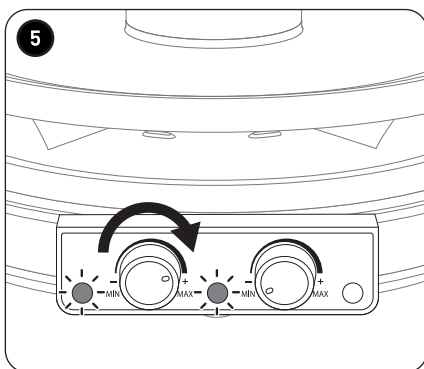
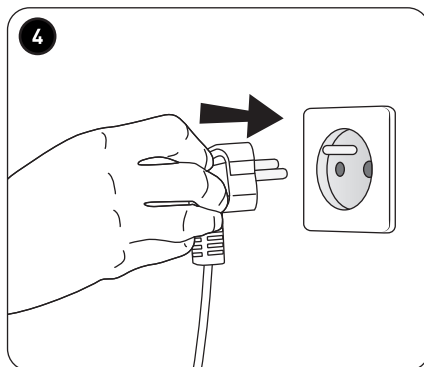
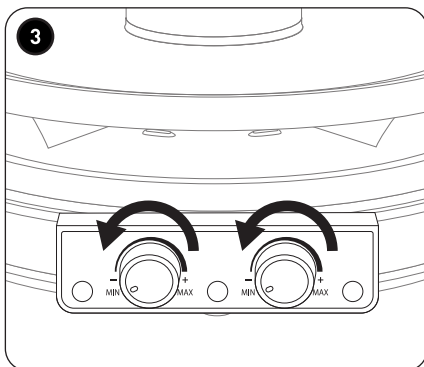
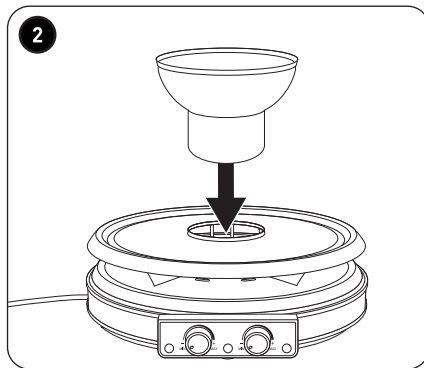
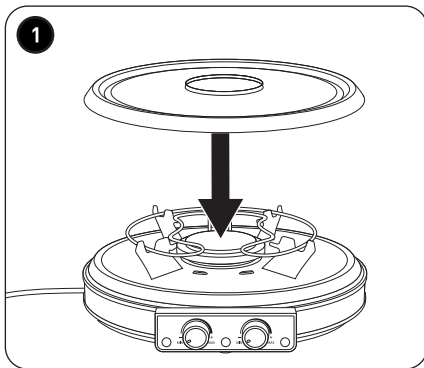
Kit raclette et fondue 2 en 1
2-in1 raclette en fondue
Kit raclette y fondue 2 en 1

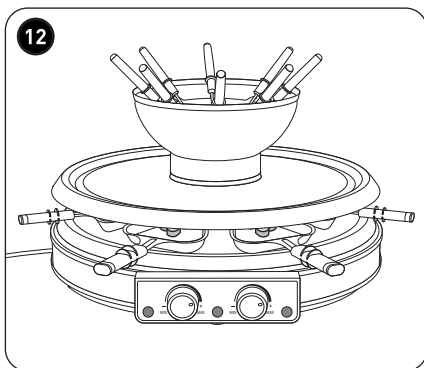
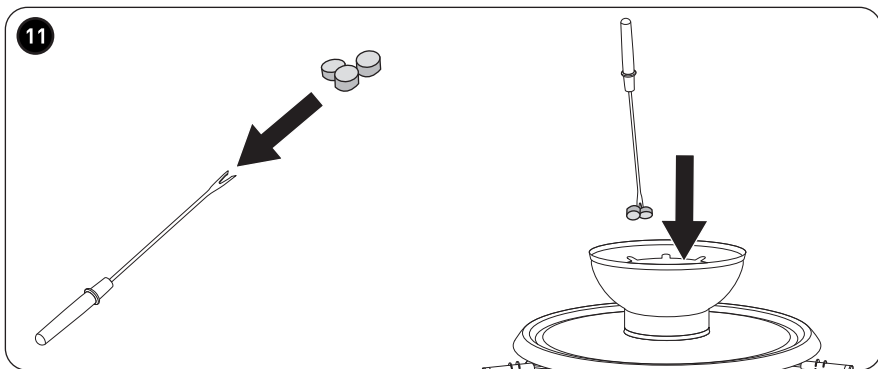
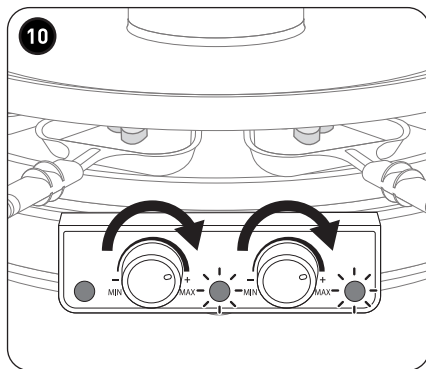
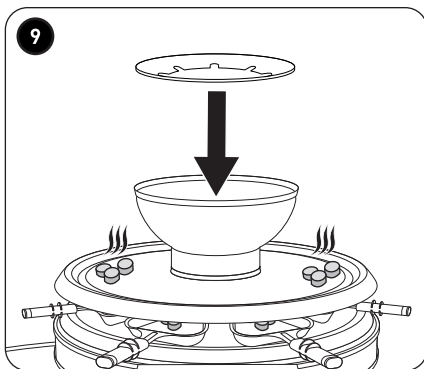
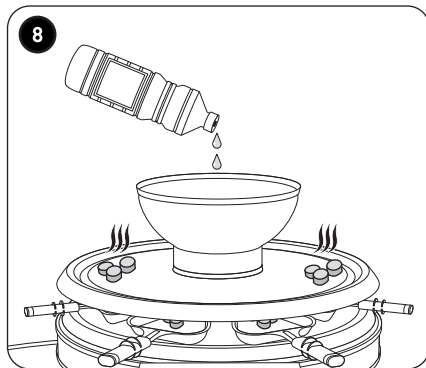
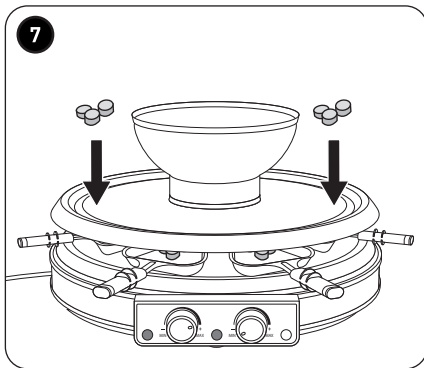
966818 - CL-F08+R

CONSIGNES D'UTILISATION	02
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	12
INSTRUCCIONES DE USO	22

COSY*Life*









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
Spécifications techniques
Usage conforme

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation du kit pour raclette, gril et fondue

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Élimination des huiles usées
Rangement

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

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

Composants

- A** Couvercle anti-éclaboussures avec support de piques
- B** Caquelon
- C** Plaque de gril avec emplacement pour caquelon
- D** Base
- E** Câble d'alimentation et prise mâle
- F** Résistance
- G** Socle métallique avec emplacement pour les poêlons
- H** Voyant de gauche
- I** Bouton du thermostat de gauche
- J** Voyant du milieu
- K** Bouton du thermostat de droite
- L** Voyant de droite
- M** Pics à fondue x 8
- N** Poêlons x 8
- O** Spatule x 8

Spécifications techniques

Modèle :	966818 - CL-F08+R
Tension :	220-240 V, 50/60 Hz
Consommation électrique :	1900W
Caquelon : - Capacité - Finition	550 ml minimum et 650 ml maximum Revêtement non adhésif
Convient pour les fondues de type :	Fondue savoyarde, bourguignonne
Finition des poêlons :	Revêtement non adhésif
Niveaux de chaleur :	MIN à MAX
Max:	230°C - Grill 150°C - Fondue

Usage conforme

- Cet appareil combiné vous permet de faire de la raclette, griller de la viande et des légumes, ou préparer des fondues savoyardes, bourguignonnes chez vous. Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- Le caquelon, la plaque de gril, les poêlons et le socle de l'appareil sont conçus pour être utilisés ensemble et ne doivent pas être utilisés avec d'autres récipients ou appareils, pour des raisons de sécurité.

Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes et matériaux d'emballage de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil et ses accessoires sont au complet et intacts après le transport. En cas de dommages survenus durant le transport, de livraison incomplète ou de dysfonctionnement de l'appareil, n'utilisez pas l'appareil et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Avant la première utilisation, essuyez le socle à l'aide d'un chiffon doux sec et nettoyez les accessoires en contact avec la nourriture en suivant les consignes de la section **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.
- L'appareil peut émettre une légère fumée ou une légère odeur lors de la première utilisation. Ce phénomène est normal, car l'appareil est neuf et se dissipera avec un usage régulier. Si vous le souhaitez, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant de l'utiliser pour éliminer l'odeur et la fumée.



ATTENTION !

Pour éviter tout risque de suffocation ou d'étouffement, gardez les sacs plastiques et tous les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants.

Utilisation du kit pour raclette, gril et fondue

Utilisez l'appareil à raclette, la plaque de gril et l'appareil à fondue en intérieur, dans un endroit bien aéré. Vous pouvez assembler l'appareil pour utiliser soit toutes les fonctions, soit la raclette et le gril seulement. Cet appareil peut servir pour un maximum de 8 personnes à la fois.

Assemblage

- Placez le socle sur une surface dure, plane et thermorésistante. Il doit être installé à au moins 15 cm de tout autre objet.
 - Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Disposez-le de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou des animaux ou présenter un risque de trébuchement.
- 1 Mettez la plaque de gril sur le socle.
 - 2 Placez le caquelon sur le socle. Veillez à ce qu'il repose bien à plat sur le socle.
 - 3 Assurez-vous que les 2 boutons de thermostat sont en position d'ARRÊT.
 - 4 Branchez l'appareil sur une prise de courant. Le voyant de gauche s'allume.

Raclette et grill

- 5 Pour chauffer la section raclette et la plaque du grill, mettez le bouton du thermostat de gauche sur la position **MAX** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Les voyants de gauche et du milieu s'allument. Il faut environ 5 minutes à l'appareil pour arriver à sa température de cuisson idéale. Le voyant du milieu s'éteint lorsque l'appareil arrive à la température réglée par le thermostat.

**ATTENTION !**

Ne touchez en aucun cas la plaque de grill, la résistance et le caquelon pendant les phases de chauffage, d'utilisation et de refroidissement de l'appareil.

- Réglez la chaleur en tournant le bouton du thermostat gauche dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la chaleur, ou dans le sens inverse pour la réduire, selon les besoins. Pendant l'utilisation, le voyant central s'allume et s'éteint, car la plaque chauffante s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir la température au niveau sélectionné avec le bouton du thermostat.
 - Appliquez une quantité d'huile sur la plaque de grill et les poêlons.
- 6 Mettez les ingrédients dans les poêlons puis placez ceux-ci en dessous de la plaque de grill. Le socle comporte de petites encoches permettant de loger les poêlons. Les poêlons possèdent des extrémités colorées afin que les invités puissent facilement identifier le leur.
- 7 Vous pouvez tester la température du grill en mettant un morceau de viande ou de légume sur la plaque et en observant l'avancement de sa cuisson.

**REMARQUE :**

N'utilisez pas d'ustensiles en métal et ne coupez pas les aliments directement dans les poêlons afin d'éviter de rayer leur revêtement antiadhésif. Utilisez une spatule en bois ou en silicone.

- Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, placez le bouton du thermostat de gauche sur la position d'ARRÊT et débranchez l'appareil.
- Laissez l'appareil et tous ses accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer et de les ranger (reportez-vous à la section **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).

Conseils pour la raclette et le grill

- Les poêlons servent en général à faire fondre le fromage. Néanmoins, cet ustensile de cuisine est très polyvalent. Vous pouvez également utiliser les poêlons pour faire griller du pain, cuire des œufs, des légumes (en dés ou en petits cubes) et de petits morceaux de viande fins de type bacon ou salami. Et pour finir, vous pouvez ajouter le fromage par-dessus vos ingrédients.
- Utilisez de préférence des fromages à pâte molle qui fondent facilement comme la raclette, l'emmental, le gouda ou l'edam. Le fromage est prêt quand il commence à bouillonner légèrement.
- Prévoyez environ 250 g de fromage par personne.
- Les poêlons peuvent également servir pour certains desserts comme les cubes de poires caramélisés. Pour plus de goût, versez un peu de crème sur les poires en fin de cuisson.

- La plaque du gril peut servir à cuire des légumes et de la viande crue (steaks, poulet, crevettes, saucisses, salami, bacon etc.). Les viandes qui se prêtent le mieux à une cuisson sur cette plaque sont les viandes en tranches pas trop grandes ou en morceaux de la taille d'une bouchée.
- Les salades, les sauces, le pain et les pommes de terre vapeur ou frites constituent d'excellents accompagnements pour vos repas.

Fondue

- 8 Remplissez le caquelon avec votre recette de fondue préférée (savoyarde ou bourguignonne). Veillez à ce que le contenu ne remplisse pas le caquelon sous le repère **MIN** (550 ml) ni au-delà du repère **MAX** (650 ml).



ATTENTION !

Veillez à ne pas remplir le caquelon au-delà du repère **MAX** car il y aurait un risque de brûlures d'huile et d'endommagement de l'appareil.

- 9 Placez le couvercle anti-éclaboussures sur le caquelon.
- 10 Pour faire chauffer le caquelon, mettez le bouton de thermostat de droite sur **MAX** pour une fondue seule, ou les 2 boutons sur max pour une fondue et gril simultanés. Les voyants du milieu et de droite s'allument. Il faut environ 5 minutes à l'appareil pour arriver à sa température de cuisson idéale. Les voyants du milieu et de droite s'éteignent lorsque l'appareil arrive à la température réglée par le thermostat.
- Réglez la chaleur en tournant le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la chaleur, ou dans le sens inverse pour la réduire, selon les besoins. **REMARQUE** : utilisez le bouton de thermostat gauche pour ajuster la température du gril, et le bouton de droite pour la température du caquelon. Pendant l'utilisation, les voyants du milieu et de droite s'allument et s'éteignent, car la plaque chauffante s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir la température au niveau sélectionné avec le bouton du thermostat.
- 11 Embrochez l'aliment de la taille d'une bouchée sur la pique à fondue, et plongez-le dans le caquelon. Laissez-le cuire selon votre goût. Laissez la nourriture refroidir sur votre assiette avant de la déguster à l'aide d'une fourchette ordinaire.
- 12 **REMARQUE** : Les trous du couvercle anti-éclaboussures sont conçus pour y placer les pics lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Les pics à fondue possèdent des extrémités colorées afin que les invités puissent facilement identifier le leur.

**ATTENTION !**

Afin d'éviter tout blessure, n'utilisez pas les pics à fondue pour manger. Les pics à fondue sont dotés d'extrémités pointues et de longues poignées et sont uniquement conçus pour piquer et tremper les aliments. Placez le pic à fondue sur le côté de votre assiette en n'oubliant pas qu'il sera lui aussi chaud après l'avoir plongé dans la fondue.

**REMARQUE :**

- Mélangez la fondue de temps à autre à l'aide d'une spatule en bois ou en silicone pour éviter qu'elle ne colle au fond du caquelon.
- Ne mélangez pas la fondue avec un ustensile en métal ou un pic à fondue et ne coupez pas les aliments directement dans le caquelon afin d'éviter de rayer le revêtement non adhésif du caquelon.

- Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, placez le bouton du thermostat sur la position d'ARRÊT et débranchez l'appareil.
- Laissez l'appareil et tous ses accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer et de les ranger (reportez-vous à la section **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).

**ATTENTION !**

RISQUE D'INCENDIE : Les huiles ou graisses surchauffées peuvent prendre feu très rapidement. Ne laissez jamais des huiles ou des graisses chauffer sans surveillance. Si l'huile ou la graisse s'enflamment, n'essayez pas de verser de l'eau pour éteindre les flammes. Recouvrez immédiatement le caquelon avec un couvercle ou une assiette. Éteignez et débranchez l'appareil et laissez le caquelon refroidir sur son socle.

Conseils pour les fondues

- Avant de commencer une fondue bourguignonne, testez la température de l'huile au préalable en plongeant un dé de viande à l'intérieur. Si la viande commence à frire, l'huile est assez chaude pour commencer.
- Vous pouvez utiliser un ou plusieurs types de fromages dans une même fondue savoyarde. Utilisez de préférence des fromages à pâte dure ou semi-dure riches en matières grasses tels que le Gruyère, le fontina, le gouda, le cheddar et l'emmental.
- Le fait d'ajouter un alcool tel que le kirsch et/ou le vin blanc rehausse la saveur, stabilise le fromage et l'empêche de devenir filandreux.
- Une fondue savoyarde a besoin d'être remuée régulièrement afin que le fromage fonde bien et n'attache pas au caquelon. Réduisez la température si le fromage commence à attacher.
- Les cubes de pain ou de pommes de terre cuites ou encore les légumes conviennent parfaitement pour tremper dans la fondue savoyarde.
- Si l'huile ou le fromage commence à bouillir, baissez les thermostats.

Nettoyage et entretien**ATTENTION !**

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez et débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas le câble d'alimentation, la fiche ou le socle de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide, car ils renferment des composants électriques. Ne les rincez pas sous le robinet.

- Après le nettoyage, nettoyez soigneusement l'appareil.
- 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. Utilisez un liquide vaisselle doux.
- Essuyez le socle à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau. Pour les taches tenaces, essuyez à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez le socle à l'aide d'un chiffon doux sec après l'avoir nettoyé.
- Nettoyez le caquelon, le couvercle anti-éclaboussures, la plaque de gril, les poêlons, les spatules et les pics à fondue dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Pour éliminer les aliments incrustés, laissez tremper quelques minutes avant de nettoyer. Rincez bien et laissez sécher.
- Laissez tous les éléments sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.

**REMARQUE :**

L'intérieur du caquelon peut devenir légèrement plus foncé ou plus jaune au fil du temps et des utilisations. Cela est normal et n'affecte pas les performances du revêtement anti-adhésif.

Élimination des huiles usées

- Laissez l'huile refroidir dans le caquelon.
- Grattez la graisse et versez l'huile dans un récipient refermable. Fermez le couvercle hermétiquement.
- Lorsque le récipient est plein, jetez-le avec les ordures ménagères. Vous pouvez également collecter les huiles usées dans un récipient et l'apporter au centre de recyclage des déchets ménagers le plus proche.
- Essuyez le caquelon avec du Sopalin avant de le nettoyer.

**ATTENTION !**

Ne jetez pas l'huile de cuisson usagée directement avec vos ordures ménagères et ne la versez pas dans les canalisations (évier, toilettes). Cela peut en effet bloquer les tuyaux de canalisation. Contactez vos autorités locales pour connaître la bonne méthode de mise au rebut.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger. Attendez que l'appareil soit froid 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.

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

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Technische specificaties
Doelmatig gebruik

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
De raclette, grill en fonduetoestel gebruiken

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Gebruikte olie verwijderen
Opslag

Lees deze gebruikershandleiding en de gids met wettelijke voorschriften aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging en als u dit apparaat aan een derde geeft, doe dan tevens deze handleiding erbij.

Onderdelen

- A** Antispatdeksel met vorkjessteun
- B** Pan
- C** Grillplaat met plaats voor pan
- D** Basis
- E** Snoer en stekker
- F** Verwarmingselement
- G** Metalen voetstuk met plaats voor pannetjes
- H** Linker controlelampje
- I** Linker thermostaatknop
- J** Middelste controlelampje
- K** Rechter thermostaatknop
- L** Rechter controlelampje
- M** Fonduevorkjes x 8
- N** 8 pannetjes
- O** Spatels x 8

Technische specificaties

Model:	966818 - CL-F08+R
Spanning:	220-240 V, 50/60 Hz
Elektriciteitsverbruik:	1900W
Pan: - Inhoud - Afwerking	550 ml minimum en 650 ml maximum Antiaanbaklaag
Geschikt voor de volgende fondues:	Kaasfondue, vleesfondue
Afwerking van de pannetjes:	Antiaanbaklaag
Warmteniveaus:	MIN tot MAX
Max:	230°C - Grill 150°C - Fondue

Doelmatig gebruik

- Dit combinatie-apparaat is geschikt voor het bereiden van raclette, het grillen van vlees en groente of het genieten van een vlees- of kaasfondue bij u thuis. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- De pan, de grillplaat, de pannetjes en het voetstuk van het apparaat zijn ontworpen om samen te worden gebruikt en mogen niet met andere houders of apparaten worden gebruikt om elk gevaar te vermijden.

Voor ingebruikname

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle etiketten en het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
- Controleer of het apparaat en alle accessoires geleverd zijn en zich in een goede staat bevinden. In geval van transportschade, een onvolledige levering of defect aan het apparaat, gebruik het apparaat niet langer en neem contact op met uw handelaar of klantendienst.
- Voor eerste gebruik, veeg het voetstuk schoon met een droge, zachte doek en reinig de accessoires die met etenswaren in aanraking komen overeenkomstig de instructies zoals vermeld in de sectie **REINIGING EN ONDERHOUD**.
- Het apparaat kan een beetje rook of een lichte geur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt gebruikt. Dit is normaal, gezien het apparaat nieuw is en verdwijnt na verloop van tijd. Indien gewenst, laat het apparaat gedurende 10 minuten werken voordat u het gebruikt om eventuele geuren en rook te elimineren.



OPGELET!

Om het risico op verstikking of verstrikking te vermijden, houd plastic tassen en ander verpakkingsmateriaal uit de buurt van baby's en kinderen.

De raclette, grill en fonduetoestel gebruiken

Gebruik het raclettetoestel, de grillplaat en het fonduetoestel binnenshuis, in een goed geventileerde ruimte. U kunt het apparaat in elkaar zetten om alle functies te gebruiken of enkel de raclette of de grill te gebruiken. Dit apparaat is geschikt voor maximum 8 personen per gebruiksbeurt.

Montage

- Plaats het voetstuk op een hard, vlak en warmtebestendig oppervlak. Installeer het op minstens 15 cm van andere voorwerpen.
 - Wikkel het snoer volledig af voor gebruik. Leg het snoer op een dergelijke manier zodat kinderen of dieren er niet aan kunnen trekken of personen er niet over kunnen struikelen.
- 1 Breng de grillplaat aan op het voetstuk.
 - 2 Plaats de pan op het voetstuk. Zorg dat de pan vlak op het voetstuk is aangebracht.
 - 3 Controleer of beide thermostaatknoppen op de positie **UIT** zijn ingesteld.
 - 4 Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact. Het linker controlelampje brandt.

Raclette en grill

- 5 Om de raclettezone en de grillplaat op te warmen, draai de linker thermostaatknop tegen de klok in tot aan de positie **MAX**. Het linker en middelste controlelampje branden. Het duurt ongeveer 5 minuten om het apparaat tot de ideale kooktemperatuur te laten opwarmen. Het middelste controlelampje dooft wanneer het apparaat de temperatuur heeft bereikt die door de thermostaat is ingesteld.



OPGELET!

Raak de grillplaat, het verwarmingselement en de pan tijdens het opwarmen, gebruiken en afkoelen van het apparaat niet aan.

- Regel de warmte naar wens door de linker thermostaatknop met de klok mee te draaien om de warmte te verhogen of tegen de klok in te draaien om de warmte te verlagen. Het middelste controlelampje wordt tijdens de werking afwisselend in- en uitgeschakeld gezien de warmteplaat automatisch wordt in- en uitgeschakeld om de temperatuur die met de thermostaatknop werd ingesteld te handhaven.
 - Doe een beetje olie op de grillplaat en in de pannetjes.
- 6 Doe de ingrediënten in de pannetjes en breng ze vervolgens onder de grillplaat aan. Het voetstuk is voorzien van kleine inkepingen om de pannetjes in aan te brengen. De pannetjes zijn voorzien van gekleurde uiteinden zodat ze eenvoudig van elkaar te onderscheiden zijn.
 - 7 Test de temperatuur van de grill door een stukje vlees of groente op de plaat te leggen en het bakproces te controleren.



OPMERKING:

Gebruik geen metalen keukengerei en snij geen voedsel direct in de pannetjes om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Gebruik een houten of silicone spatel.

- Als het apparaat niet langer wordt gebruikt, stel de linker thermostaatknop in op de positie **UIT** en haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat en alle accessoires volledig afkoelen voordat ze worden gereinigd en opgeborgen (raadpleeg de sectie **REINIGING EN ONDERHOUD**).

Tips voor raclette en grill

- De pannetjes dienen over het algemeen om de kaas te laten smelten. Dit kookgerei is echter zeer veelzijdig. U kunt de pannetjes gebruiken voor het roosteren van brood, het bakken van eieren, groente (in blokjes of stukjes) en kleine stukjes dun vlees, zoals spek of salami. En om af te ronden kunt u kaas over uw ingrediënten aanbrengen.
- Gebruik bij voorkeur een zachte kaas die makkelijk smelt, zoals raclette, emmentaler, Gouda of Edam. De kaas is klaar wanneer het lichtjes begint op te borrelen.
- Reken circa 250 g kaas per persoon.
- De pannetjes kunnen tevens worden gebruikt voor het bereiden van bepaalde nagerechten, zoals gekarameliseerde peren. Voor meer smaak, giet aan het einde van het bakproces een beetje room over de peren.

- De grillplaat kan worden gebruikt voor het bakken van groente en rauw vlees (steaks, kip, garnalen, worst, salami, spek, etc.) Het vlees dat het best geschikt is om op deze plaat te bakken is vlees gesneden in niet te dikke plakjes of hapklare stukjes.
- Salades, sauzen, brood en gestoomde of gebakken aardappelen zijn ideale bijgerechten voor uw maaltijden.

Fondue

- 8 Vul de pan met uw gewenst fondue-recept (kaas- en vleesfondue). Controleer altijd of de pan tussen het „MIN“ (550 ml) en „MAX“ (650 ml) teken is gevuld.



OPGELET!

Vul de pan niet boven het **MAX** teken om het risico op brandwonden door de olie of beschadiging van het apparaat te vermijden.

- 9 Plaats het antispatdeksel op de pan.
- 10 Om de pan op te warmen, stel de rechter thermostaatknop in op **MAX** voor enkel fondue of stel beide knoppen in op max om de fondue en grill tegelijkertijd te gebruiken. Het middelste en rechter controlelampje branden. Het duurt ongeveer 5 minuten om het apparaat tot de ideale kooktemperatuur te laten opwarmen. Het middelste en rechter controlelampje doven wanneer het apparaat de temperatuur heeft bereikt die door de thermostaat is ingesteld.
- Regel de warmte naar wens door de thermostaatknop met de klok mee te draaien om de warmte te verhogen of tegen de klok in te draaien om de warmte te verlagen. **OPMERKING:** gebruik de linker thermostaatknop om de temperatuur van de grill en de rechter knop om de temperatuur van de pan te regelen. Het middelste en rechter controlelampje worden tijdens de werking afwisselend in- en uitgeschakeld gezien de warmteplaat automatisch wordt in- en uitgeschakeld om de temperatuur die met de thermostaatknop werd ingesteld te handhaven.
- 11 Breng het voedsel in hapklare stukken op het fonduevorkje aan en dompel het in de pan. Laat naar wens bakken. Laat het voedsel afkoelen op uw bord en eet het vervolgens op met een gewone vork.
- 12 **OPMERKING:** De gaten in het antispatdeksel zijn ontworpen om de vorkjes in te plaatsen wanneer ze niet worden gebruikt. De vorkjes zijn voorzien van gekleurde uiteinden zodat ze eenvoudig van elkaar te onderscheiden zijn.



OPGELET!

Eet niet met de fonduevorkjes om risico op letsel te vermijden. De vorkjes zijn voorzien van een scherpe punt en lange handvatten en zijn alleen ontworpen voor het opprikken en onderdompelen van etenswaren. Leg het fonduevorkje aan de zijkant van uw bord en vergeet niet dat deze na het onderdompelen in de fonduepan warm zal zijn.

**OPMERKING:**

- Meng de inhoud van de fonduepan regelmatig met een houten of silicone spatel om te vermijden dat het aan de bodem van de pan vastkleeft.
- Meng de inhoud niet met metalen keukengerei of een fonduevorkje en snij geen etenswaren rechtstreeks in de pan om krassen op de antiaanbaklaag van de pan te vermijden.

- Als het apparaat niet wordt langer gebruikt, stel de thermostaatknop in op de positie **UIT** en haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat en alle accessoires volledig afkoelen voordat ze worden gereinigd en opgeborgen (raadpleeg de sectie **REINIGING EN ONDERHOUD**).

**OPGELET!**

BRANDGEVAAR Oververhitte olie of vet kan zeer snel vlam vatten. Warm olie of vet nooit zonder toezicht op. Als olie of vet vlam vat, doof het niet door water op de vlammen te gieten. Dek de pan onmiddellijk af met een deken of een bord. Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat de pan op het voetstuk afkoelen.

Tips voor fondues

- Voor een vleesfondue, test de temperatuur van de olie van tevoren door een stukje vlees in de olie te dompelen. Als het vlees wordt gebakken, is de olie voldoende warm om te worden gebruikt.
- U kunt een of meerdere soorten kaas voor dezelfde kaasfondue gebruiken. Gebruik bij voorkeur zachte of semi-harde kazen met een hoog vetgehalte, zoals Gruyère, fontina, Gouda, cheddar of emmentaler.
- Het toevoegen van alcohol zoals kirsch en/of witte wijn verhoogt de smaak, stabiliseert de kaas en vermijdt dat het draderig wordt.
- Roer de kaas regelmatig door zodat het mooi smelt en niet aan de rand van de pan kleeft. Verlaag de temperatuur wanneer de kaas begint te klevan.
- Stukjes brood, gebakken aardappelen of groente zijn perfect geschikt om in een kaasfondue te dompelen.
- Als de olie of kaas begint te koken, verlaag de thermostaten.

Reiniging en onderhoud



OPGELET!

- Om het risico op elektrische schokken te vermijden, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen.
- Dompel het snoer, de stekker of het voetstuk van het apparaat niet in water of een andere vloeistof, ze bevatten elektrische componenten. Spoel ze niet onder de kraan.

- Na reiniging, veeg het apparaat volledig droog.
- Maak het apparaat nooit schoon met een oplosmiddel, chemisch of agressief schoonmaakmiddel, metalen borstel, scherp voorwerp of een schuursponsje. Gebruik een mild afwasmiddel.
- Veeg het voetstuk schoon met een zachte doek lichtjes bevochtigd met water. Voor hardnekkige vlekken, veeg het schoon met een zachte doek lichtjes bevochtigd met warm zeepwater. Veeg het voetstuk vervolgens droog met een droge, zachte doek.
- Maak de pan, het antispotdeksel, de grillplaat, de pannetjes en de fonduevorkjes schoon in een warm sopje en met behulp van een zachte doek of spons. Om vastgekoekte etenswaren te verwijderen, laat enkele minuten weken alvorens te reinigen. Spoel grondig en laat drogen.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.



OPMERKING:

De binnenkant van de pan kan na verloop van tijd donkerder of geler worden. Dit is normaal en heeft geen impact op de prestaties van de antiaanbaklaag.

Gebruikte olie verwijderen

- Laat de olie in de pan afkoelen.
- Schraap het vet en giet de olie in een afsluitbare pot. Sluit de pot hermetisch af met een deksel.
- Als de pot vol is, gooi het weg met het huisvuil. U kunt de gebruikte olie tevens in een pot gieten en het naar een erkend inzamelpunt in uw gemeente brengen.
- Veeg de pan schoon met keukenrol alvorens het te reinigen.



OPGELET!

Gooi de gebruikte spijsolie niet weg met uw huisvuil en giet het niet in een afvoer (gootsteen, toilet). Uw leidingen kunnen verstopt raken. Contacteer uw gemeente voor de juiste verwijderingsmethode.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat het wordt opgeborgen.
- 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
Especificaciones técnicas
Uso conforme

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Utilización del kit para raclette, plancha y fondue

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Eliminación del aceite usado
Almacenamiento

Lea atentamente este manual de instrucciones y las advertencias normativas antes de utilizar el aparato. Guarde estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro y transfórmelas a los nuevos propietarios potenciales del aparato.

Componentes

- A** Tapa antisalpicaduras con soporte para tenedores
- B** Recipiente
- C** Placa de plancha con espacio para el recipiente
- D** Base
- E** Cable de alimentación y enchufe
- F** Resistencia
- G** Base metálica con espacio para las sartenes
- H** Indicador luminoso izquierdo
- I** Botón del termostato izquierdo
- J** Indicador luminoso central
- K** Botón del termostato derecho
- L** Indicador luminoso derecho
- M** Tenedores de fondue x 8
- N** Sartenes de raclette x 8
- O** Espátula x 8

Especificaciones técnicas

Modelo:	966818 - CL-F08+R
Tensión:	220-240 V, 50/60 Hz
Consumo eléctrico:	1900W
Recipiente: - Capacidad - Acabado	mínimo 550 ml y máximo 650 ml Revestimiento antiadherente
Tipos de fondue:	Fondue de queso, de carne
Acabado de las sartenes:	Revestimiento antiadherente
Niveles de calor:	MÍN a MÁX
Máx.	230 °C - Plancha 150 °C - Fondue

Uso conforme

- Este aparato combinado sirve para hacer raclette, cocinar carne y verdura a la plancha o preparar fondues de queso o carne en casa. Utilice el aparato exclusivamente en el interior.
- El recipiente, la placa de plancha, las sartenes y la base del aparato están diseñados para utilizarse juntos y, por motivos de seguridad, no deben usarse con otros recipientes o aparatos.

Antes del primer uso

- Desembale el aparato. Quite todas las etiquetas y materiales de embalaje del aparato.
- Asegúrese de que no falte nada y de que el aparato y sus accesorios estén intactos después del transporte. Si se ha producido algún daño durante el transporte, falta algún elemento o el aparato no funciona, no lo utilice y comuníquese al distribuidor o servicio de atención al cliente.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño suave seco por la base y limpie los accesorios que entren en contacto con la comida siguiendo las instrucciones de la sección **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**.
- Es posible que el aparato desprenda un poco de humo o algo de olor al utilizarlo por primera vez. Ese fenómeno es normal, porque el aparato es nuevo, y se disipará con el uso habitual. Si quiere, puede dejar en funcionamiento el aparato durante 10 minutos antes de utilizarlo para eliminar el olor y el humo.



¡ATENCIÓN!

Para evitar riesgos de asfixia, mantenga las bolsas de plástico y todos los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños y bebés.

Utilización del kit para raclette, plancha y fondue

Utilice el aparato de raclette, la placa de plancha y el aparato de fondue en el interior, en un lugar bien ventilado. Puede montar el aparato para utilizar todas las funciones o únicamente la raclette y la plancha. Este aparato sirve para 8 personas a la vez como máximo.

Montaje

- Coloque la base sobre una superficie dura, plana y resistente al calor. Debe estar al menos a 15 cm de cualquier otro objeto.
 - Desenrolle completamente el cable de alimentación. Colóquelo de tal forma que los niños o los animales no puedan tirar de él ni suponga un riesgo de tropiezo.
- 1 Ponga la placa de plancha encima de la base.
 - 2 Ponga el recipiente sobre la base. Asegúrese de que está bien colocado encima de la base.
 - 3 Compruebe que los dos botones del termostato están en posición APAGADO.
 - 4 Conecte el aparato a una toma de corriente. Se encenderá el indicador luminoso izquierdo.

Raclette y plancha

- 5 Para que se calienten la parte de la raclette y la placa de plancha, ponga el botón del termostato izquierdo en posición **MAX** girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Se encenderán los indicadores luminosos izquierdo y central. El aparato necesita unos 5 minutos para alcanzar la temperatura de cocción ideal. El indicador luminoso central se apagará cuando el aparato alcance la temperatura configurada con el termostato.



¡ATENCIÓN!

No toque nunca la placa de plancha, la resistencia ni el recipiente durante las fases de calentamiento, utilización y enfriamiento del aparato.

- Ajuste el calor girando el botón del termostato izquierdo en el sentido de las agujas del reloj para aumentarlo o en sentido contrario para reducirlo, según sea necesario. Durante la utilización del aparato, el indicador luminoso central se enciende y se apaga porque la placa calefactora se enciende y se apaga automáticamente para mantener la temperatura en el nivel seleccionado con el botón del termostato.
 - Ponga un poco de aceite en la placa de plancha y en las sartenes.
- 6 Ponga los ingredientes en las sartenes y colóquelas debajo de la placa de plancha. La base tiene unas pequeñas muescas para poner las sartenes. Las sartenes de raclette tienen los extremos de distintos colores para que cada comensal identifique fácilmente la suya.
 - 7 Puede probar la temperatura de la plancha poniendo en trozo de carne o verdura en la placa y observando la cocción.



NOTA:

No utilice utensilios de metal ni corte los alimentos directamente en las sartenes para evitar rayar su revestimiento antiadhesivo. Utilice una espátula de madera o silicona para remover.

- Cuando ya no se esté utilizando el aparato, ponga el botón del termostato izquierdo en posición APAGADO y desenchufe el aparato de la corriente.
- Deje enfriar totalmente el aparato y todos los accesorios antes de limpiarlos y guardarlos (consulte la sección **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).

Consejos para la raclette y la plancha

- Las sartenes sirven en general para fundir el queso. Sin embargo, se trata de un utensilio de cocina muy polivalente. También se puede utilizar para tostar pan, hacer huevos, verdura (en dados o taquitos) y pequeños trozos de carne finos de tipo beicon y salami. Además, puede añadir queso encima de esos ingredientes.
- Utilice preferiblemente quesos de pasta blanda que se fundan con facilidad, como raclette, emmental, gouda o edam. El queso está listo cuando empieza a burbujear un poco.
- Prepare unos 250 g de queso por persona.
- Las sartenes también pueden servir para algunos postres como las peras caramelizadas en taquitos. Para darles más sabor, añádales un poco de nata al final de la cocción.

- La placa de plancha puede servir para hacer verduras y carne cruda (filetes, pollo, gambas, salchichas, salami, beicon, etc.). Las carnes que mejor resultado dan en esta plancha son las carnes cortadas en trozos finos o del tamaño de un bocado.
- Como acompañamiento, son guarniciones excelentes las ensaladas, las salsas, el pan y las patatas al vapor o fritas.

Fondue

- 8 Llene el recipiente de fondue con su receta favorita (fondue de queso o carne). Asegúrese de que el contenido no quede por debajo de la marca **MIN** (550 ml) ni por encima de la marca **MAX** (650 ml).



¡ATENCIÓN!

No llene el recipiente por encima de la marca **MAX** porque podría provocar riesgos de quemaduras con aceite y daños en el aparato.

- 9 Ponga la tapa antisalpicaduras encima del recipiente.
- 10 Para que el recipiente se caliente, ponga el botón del termostato derecho en **MAX** si solo quiere utilizar la fondue o los dos botones en **MAX** para utilizar la fondue y la plancha simultáneamente. Se encenderán los indicadores luminosos central y derecho. El aparato necesita unos 5 minutos para alcanzar la temperatura de cocción ideal. Los indicadores luminosos central y derecho se apagarán cuando el aparato alcance la temperatura configurada con el termostato.
- Ajuste el calor girando el botón del termostato en el sentido de las agujas del reloj para aumentarlo o en sentido contrario para reducirlo, según sea necesario. **NOTA:** utilice el botón del termostato izquierdo para ajustar la temperatura de la plancha y el botón derecho para la temperatura del recipiente. Durante la utilización del aparato, los indicadores luminosos central y derecho se encienden y se apagan porque la placa calefactora se enciende y se apaga automáticamente para mantener la temperatura en el nivel seleccionado con el botón del termostato.
- 11 Pinche un trozo de comida del tamaño de un bocado en un tenedor de fondue y sumérjalo en el recipiente. Deje que se haga al gusto. Deje enfriar la comida en su plato antes de consumirla utilizando un tenedor normal.
- 12 **NOTA:** Los orificios de la tapa antisalpicaduras están pensados para sujetar los tenedores cuando no se están utilizando. Los tenedores de fondue tienen los extremos de distintos colores para que cada comensal identifique fácilmente el suyo.

**¡ATENCIÓN!**

Para evitar lesiones, no utilice los tenedores de fondue para comer. Los tenedores de fondue tienen los extremos puntiagudos y los mangos largos y están diseñados únicamente para pinchar y sumergir los alimentos. Apoye el tenedor de fondue en el borde de su plato sin olvidar que también estará caliente después de haber permanecido un tiempo dentro de la fondue.

**NOTA:**

- Remueva de vez en cuando la fondue con una espátula de madera o silicona para que no se pegue al fondo del recipiente.
 - No remueva la fondue con un utensilio de metal ni con un tenedor de fondue y no corte los alimentos directamente dentro del recipiente para evitar rayar el revestimiento antiadherente del recipiente.
- Cuando ya no se esté utilizando el aparato, ponga el botón del termostato en posición APAGADO y desenchufe el aparato de la corriente.
 - Deje enfriar totalmente el aparato y todos los accesorios antes de limpiarlos y guardarlos (consulte la sección **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).

**¡ATENCIÓN!**

¡RIESGO DE INCENDIO! El aceite y otras materias grasas pueden prender fuego muy rápidamente si se calientan demasiado. No ponga nunca a calentar aceite u otra materia grasa sin vigilancia. Si el aceite o la materia grasa se incendian, no intente echar agua para apagar las llamas. Cubra inmediatamente el recipiente de la fondue con una tapa o con un plato. Apague y desconecte el aparato y deje enfriar el recipiente en su base.

Consejos para las fondues

- Antes de empezar una fondue de carne, compruebe la temperatura del aceite metiendo un trozo muy pequeño de carne dentro. Si la carne empieza a freírse, el aceite está lo bastante caliente como para empezar.
- Puede utilizar uno o varios tipos de queso en una misma fondue de queso. Utilice preferiblemente quesos de consistencia dura o semidura ricos en materia grasa como gruyere, fontina, gouda, cheddar o emmental.
- El hecho de añadir algún alcohol como kirsch o vino blanco realza el sabor, estabiliza el queso y evita que se vuelva fibroso.
- Hay que remover cada cierto tiempo las fondues de queso para que se funda bien el queso y no se pegue al fondo del recipiente. Baje la temperatura si empieza a pegarse el queso.
- Para mojar en una fondue de queso son perfectos los trozos de pan, patata cocida o vegetales.
- Si el aceite o el queso empiezan a hervir, baje los termostatos.

Limpieza y mantenimiento



¡ATENCIÓN!

- Para evitar cualquier riesgo de electrocución, apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
 - Espere a que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
 - No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido porque contienen componentes eléctricos. No los enjuague debajo del grifo.
- Después de limpiar el aparato, séquelo cuidadosamente.
 - No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos metálicos, objetos punzantes ni estropajos tradicionales o metálicos para limpiar el aparato. Use un líquido lavavajillas suave.
 - Limpie la base con un paño suave ligeramente humedecido con agua. Si tiene manchas persistentes, límpielas con un paño suave ligeramente humedecido con agua caliente con jabón. Después de limpiarla, seque la base con un paño suave seco.
 - Limpie el recipiente, la tapa antisalpicaduras, la placa de plancha, las sartenes de raclette, las espátulas y los tenedores de fondue con agua caliente con jabón utilizando un paño suave o una esponja. Para eliminar los restos de comida, póngalos a remojo durante unos minutos antes de limpiarlos. Enjuague bien y deje secar.
 - Espere a que todos los elementos se hayan secado completamente para volver a utilizar el aparato.

**NOTA:**

El interior del recipiente puede oscurecerse o amarillear un poco con el paso del tiempo y con el uso. Es normal y no afecta al rendimiento del revestimiento antiadherente.

Eliminación del aceite usado

- Deje enfriar el aceite dentro del recipiente.
- Rasque la grasa y vierta el aceite en un recipiente cerrado. Cierre la tapa herméticamente.
- Cuando el recipiente esté lleno, tírelo a la basura. También puede guardar el aceite usado en un recipiente y llevarlo al centro de reciclaje de residuos domésticos más cercano.
- Limpie el recipiente con papel de cocina antes de fregarlo.

**¡ATENCIÓN!**

No tire el aceite usado directamente con los residuos domésticos ni por las tuberías (fregadero, inodoro, etc.). Podría obstruir las cañerías. Consulte con las autoridades locales el método adecuado de eliminación.

Almacenamiento

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico. Espere a que el aparato se enfríe para guardarlo.
- 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.