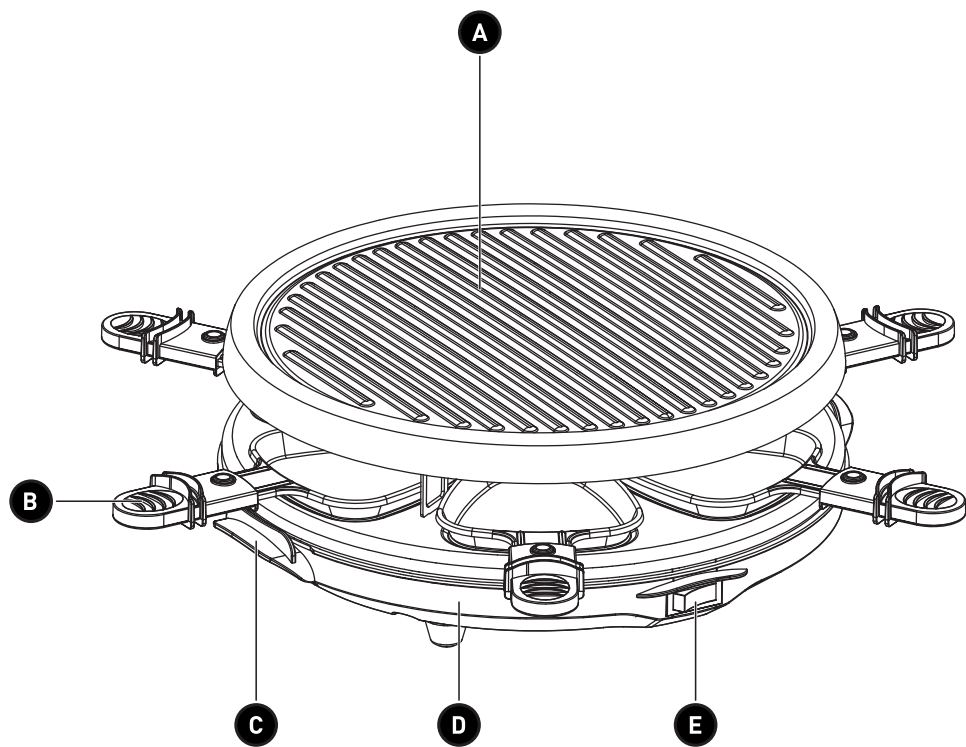


Raclette
Raclette
Raclette
Raclette

10018310 - COS-RAC6P

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	10
GEbruIKSAANWIJZINGEN	18
INSTRUCCIONES DE USO	26

cosy*life*





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
Operation

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
- B** Raclette pans (x 6)
- C** Handles
- D** Heating base
- E** ON/OFF switch (I/O)

Product overview

- Unpack and remove all labels from the unit except the name plate. 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:	10018310 - COS-RAC6P
Operating voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Rated power:	800 W
Off mode power consumption:	0.0 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	N/A
Protection class:	Class I

Before first use

- Before using the unit for the first time, turn on the unit for 20 minutes without food. This will eliminate any protective substance that may have been used in production. It is normal that a small amount of smoke and odour may be present. Make sure the area is well-ventilated.
- Turn off and unplug the unit. Allow the grill plate and raclette pans to cool down before cleaning (→ **Cleaning and maintenance**).

Operation



WARNING - RISK OF BURNS!

- The unit's surfaces will become hot during use. Do not touch the grill plate or raclette pans when operating. Always use the handles and use heat resistant oven gloves to protect your hands when required.
- The unit emits steam during the cooking process and there is a risk of burns.
- The heating element is subject to residual heat after use. Do not remove the grill plate until the unit has cooled down completely.
- Hot oils, fats or hot juices can splatter when cooking. Use the unit with care and keep a safe distance.



IMPORTANT!

- Avoid using the unit under or near curtains or any other combustible materials. Never place the unit under a cabinet or near a wall, as the heat could damage them.
- Use wooden spatulas or nylon utensils on the grill plate to protect the non-stick surface from scratches. Do not use metal or sharp utensils.
- Never cut foods on the cooking surfaces as the plate may tip over or it can scratch the non-stick coating.
- Do not rest utensils on the grill plate as the surface will be extremely hot.
- Never use the grill to cook or defrost frozen food, as this can deform the grill plate or damage the unit.

Setting up the appliance

1. Place the unit on a flat, level and stable surface that is heat resistant, such as the centre of the table. Use a non-slip heat resistant mat under the unit to protect the tabletop from heat if required.
2. Place the grill plate on top of the heating element. Slot the grill plate onto the 3 metal arms that surround the heating element. Then, turn the grill plate anticlockwise to lock it into place.
3. Place the raclette pans in the dedicated grilling slots.

4. Brush a thin layer of cooking oil on the grill plate and raclette pans. Wipe any excess oil off with paper towel.

Using the appliance

1. Make sure the ON/OFF switch is in the OFF position (O), then plug the power cable into a suitable mains socket.
2. Press the ON/OFF switch to the ON position (I).
3. Allow the grill plate and raclette pans to preheat for 10 minutes.
4. Place the prepared ingredients on the grill plate to start cooking.
5. Hold the handles and carefully insert the raclette pans filled with cheese and fast cooking ingredients into the dedicated grilling slots.



NOTE:

Use a heat resistant non-metallic spatula to remove the melted cheese from the raclette pans.

6. Once you have finished using the appliance, press the ON/OFF switch to the OFF position (O). Unplug the power cord from the mains socket to fully turn the appliance off.
7. Allow the appliance to cool down completely before moving or cleaning it (→ **Cleaning and maintenance**).

Grilling tips

- Traditional Raclette cheese is excellent, but you can also try French Cantal or Greek Halloumi for different flavours and textures.
- Cut about 100 grams of cheese per person into 2mm thick slices.
- Place the slices in Raclette pans under the heating element. In 3 to 4 minutes, the cheese will melt and turn golden brown. Season with ground black pepper.
- Serve with skin-on potatoes or fresh, crusty bread, and accompany with pickles and salad.
- The Raclette pans can also cook individual eggs, omelettes, bacon, tomatoes, and peppers. It can keep cooked pans warm on the grill.
- For delicate foods, cook them at the cooler positions near the handles.
- Do not overfill the grill plate and raclette pans.
- Never put frozen food or cold water on the grill plate or raclette pans, as thermal shock can damage the plates.
- Absorb excess water from the ingredients with paper towel.
- Slice raw meats thinly, and cut meats and vegetables into slices or small pieces to reduce cooking time and allow foods to cook through.

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.
- 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.



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

10

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Présentation du produit
Utilisation prévue
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Fonctionnement

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 à tout nouveau propriétaire de l'appareil.

Pièces

- A** Plaque de cuisson
- B** 6 poêlons à raclette
- C** Poignées
- D** Socle de chauffe
- E** Bouton Marche/Arrêt (I/O)

Présentation du produit

- Déballez l'appareil et retirez toutes les étiquettes, à l'exception de la plaque signalétique. Veuillez vérifier que toutes les pièces de l'appareil sont présentes et intactes. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et confiez-le à votre revendeur ou à un centre de service après-vente.
- Gardez tous les emballages hors de 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 risque d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.
- Utilisez l'appareil en intérieur, dans un endroit sec et bien ventilé.

Spécifications

Modèle :	10018310 - COS-RAC6P
Tension de fonctionnement :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Puissance nominale :	800 W
Consommation d'énergie en mode Arrêt :	0,0 W
Délai après lequel l'appareil passe automatiquement en mode arrêt :	N/A
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation de l'appareil, faites-le fonctionner pendant 20 minutes sans nourriture. Cela permettra d'éliminer toute substance protectrice qui aurait pu être utilisée lors de la fabrication. Il est normal que l'appareil dégage une légère fumée et une légère odeur. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez la plaque de cuisson et les poêlons à raclette refroidir avant de les nettoyer (→ **Nettoyage et entretien**).

Fonctionnement



AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES !

- Les surfaces de l'appareil deviendront brûlantes pendant l'utilisation. Ne touchez pas la plaque de cuisson ou les poêlons pendant l'utilisation. Utilisez toujours les poignées et des gants de cuisine résistant à la chaleur pour protéger vos mains si nécessaire.
- L'appareil émet de la vapeur pendant la cuisson et il existe un risque de brûlures.
- 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.
- Les huiles, les graisses ou les jus chauds peuvent éclabousser lors de la cuisson. Faites preuve de prudence en utilisant l'appareil et restez à une distance sûre.



IMPORTANT !

- Évitez d'utiliser l'appareil en dessous ou à proximité de rideaux ou de tout autre matériau combustible. Ne placez jamais l'appareil sous un placard ou près d'un mur, car ils pourraient être endommagés par la chaleur.
- Utilisez des spatules en bois ou des ustensiles en nylon sur la plaque de cuisson afin d'éviter de rayer la surface antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou pointus.
- Ne coupez jamais d'aliments sur les surfaces de cuisson, car la plaque pourrait se renverser ou le revêtement antiadhésif pourrait être rayé.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la plaque de cuisson, car sa surface est brûlante.
- N'utilisez jamais l'appareil pour cuire ou décongeler des aliments surgelés, car cela pourrait déformer la plaque de cuisson ou endommager l'appareil.

Installation de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale 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. Posez la plaque de cuisson sur la résistance. Insérez la plaque de cuisson sur les 3 supports métalliques situés autour de la résistance. Ensuite, tournez la plaque de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
3. Posez les poêlons dans les fentes de cuisson prévues à cet effet.
4. Badigeonnez un peu d'huile de cuisson sur la plaque de cuisson et sur les poêlons à raclette. Essayez l'excès d'huile avec du papier essuie-tout.

Utilisation de l'appareil

1. Assurez-vous que le bouton marche/arrêt est en position arrêt (**0**), puis branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur appropriée.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour le mettre sur la position marche (**I**).
3. Laissez la plaque de cuisson et les poêlons à raclette préchauffer pendant 10 minutes.
4. Placez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson pour commencer la cuisson.
5. En les tenant par la poignée, insérez délicatement les poêlons à raclette remplis de fromage et d'ingrédients à cuisson rapide dans les fentes de cuisson prévues à cet effet.

**REMARQUE :**

Utilisez une spatule non métallique résistant à la chaleur pour retirer le fromage fondu des poêlons à raclette.

6. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour le mettre en position Arrêt (**0**). Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur pour mettre l'appareil complètement hors tension.
7. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer (→ **Nettoyage et entretien**).

Conseils de cuisson

- Le fromage à raclette traditionnel est délicieux, mais vous pouvez également essayer d'utiliser du cantal français ou de l'halloumi grec pour différentes saveurs et textures.
- Coupez environ 100 grammes de fromage par personne en tranches de 2 mm d'épaisseur.
- Posez les tranches dans les poêlons à raclette sous la résistance. Au bout de 3 à 4 minutes, le fromage fondra en prenant une couleur brune et dorée. Assaisonnez avec du poivre noir moulu.
- Servez le fromage avec des pommes de terre en robe des champs ou du pain croustillant, avec des cornichons et de la salade en garniture.
- Les poêlons à raclette permettent également de cuire des œufs, des omelettes, du bacon, des tomates et des poivrons. Posés sur la plaque, ils gardent leur contenu au chaud.
- Il est préférable de faire cuire les aliments délicats dans des zones moins chaudes, près des poignées.
- Ne placez pas trop d'aliments sur la plaque de cuisson et dans les poêlons à raclette.
- Ne mettez jamais d'aliments surgelés ou d'eau froide sur la plaque de cuisson ou dans les poêlons à raclette, car le choc thermique peut endommager leur surface.

- Absorbent l'excès d'eau des ingrédients avec du papier essuie-tout.
- Coupez les viandes crues en fines tranches et coupez les viandes et légumes en tranches ou petits morceaux pour réduire le temps de cuisson et leur permettre de cuire complètement.

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.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet. Les composants électriques ne doivent pas être exposés à l'humidité.
- N'utilisez jamais de solvants, de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, de brosses métalliques, d'objets pointus ou de 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 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

- Vérifiez toujours que l'appareil a complètement refroidi et est débranché avant de le ranger.
- Rangez les appareils dans un endroit frais, sec et exempt de poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Conservez l'emballage et utilisez-le pour ranger votre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

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
Productoverzicht
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor het eerste gebruik
Bediening

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Lees voor gebruik van het apparaat 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
- B** Raclettepannetjes (x 6)
- C** Handgrepen
- D** Verwarmingsonderstel
- E** AAN/UIT-schakelaar (I/O)

Productoverzicht

- Pak het toestel uit en verwijder alle labels van het toestel, uitgezonderd het typeplaatje. Controleer of alle onderdelen van het apparaat geleverd en onbeschadigd zijn. Als het toestel beschadigd of defect is, gebruik het dan 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 toestel is niet ontworpen 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 apparaat beschadigen of letsel veroorzaken.
- Berg het toestel binnenshuis op, in een droge en goed geventileerde ruimte.

Specificaties

Model:	10018310 - COS-RAC6P
Bedrijfsspanning:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nominaal vermogen:	800 W
Stroomverbruik in uit-stand:	0,0 W
De periode waarna het apparaat automatisch naar de uit-stand schakelt:	N.v.t.
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor het eerste gebruik

- Voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt, schakel het gedurende 20 minuten zonder voedsel in. Hierdoor wordt elke beschermende stof die mogelijk bij de productie werd gebruikt, verwijderd. Het is normaal als er een kleine hoeveelheid rook en geur wordt waargenomen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.
- Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de grillplaat en raclettepannetjes afkoelen voordat u deze reinigt (→ **Reiniging en onderhoud**).

Bediening



WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!

- De oppervlakken van het apparaat worden heet tijdens gebruik. Raak de grillplaat of de raclettepannetjes tijdens gebruik niet aan. Gebruik altijd de handgrepen en gebruik indien nodig hittebestendige ovenhandschoenen om uw handen te beschermen.
- Tijdens het bereidingsproces komt er stoom vrij, wat brandwonden kan opleveren.
- Het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte. Verwijder de grillplaat niet voordat het toestel volledig is afgekoeld.
- Hete oliën, vetten of hete sappen kunnen spetteren tijdens het bakproces. Gebruik het apparaat voorzichtig en houd voldoende afstand.



BELANGRIJK!

- Gebruik het apparaat niet onder of in de buurt van gordijnen of andere brandbare materialen. Plaats het apparaat nooit onder een kast of dicht bij een muur, aangezien de warmte deze kan beschadigen.
- Gebruik houten spatels of nylon keukengerei op de grillplaat om de antiaanbaklaag tegen krassen te beschermen. Gebruik geen metalen of scherp keukengerei.
- Snijd nooit voedsel op de kookoppervlakken, aangezien de plaat kan kantelen of de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Laat geen keukengerei op de grillplaat achter, het oppervlak zal extreem heet worden.
- Gebruik de grill nooit om bevroren voedsel te bakken of te ontdooien, dit kan de grillplaat vervormen of kan het toestel beschadigen.

Het apparaat in gebruik nemen

1. Plaats het apparaat op een vlakke, horizontale en stabiele hittebestendige ondergrond, zoals het midden van de tafel. Gebruik, indien nodig, een hittebestendige antislipmat onder het toestel om het tafelblad tegen hitte te beschermen.

2. Plaats de grillplaat bovenop het verwarmingselement. Bevestig de grillplaat op de 3 metalen armen rondom het verwarmingselement. Draai de grillplaat vervolgens tegen de klok in om deze vast te zetten.
3. Plaats de raclettepannetjes in de daarvoor bestemde grillsleuven.
4. Breng een dun laagje bakolie aan op de grillplaat en de raclettepannetjes. Veeg overtollige olie weg met keukenpapier.

Het apparaat gebruiken

1. Zorg ervoor dat de AAN/UIT-schakelaar in de stand UIT (**0**) staat en steek de stekker vervolgens in een geschikt stopcontact.
2. Duw de AAN/UIT-schakelaar naar de stand AAN (**I**).
3. Laat de grillplaat en de raclettepannetjes 10 minuten voorverwarmen.
4. Leg de voorbereide ingrediënten op de grillplaat om te beginnen met bakken.
5. Houd de handgrepen vast en schuif de raclettepannetjes, gevuld met kaas en snel gaar wordende ingrediënten, voorzichtig in de daarvoor bestemde grillsleuven.



OPMERKING:

Gebruik een hittebestendige, niet-metalen spatel om de gesmolten kaas uit de raclettepannetjes te halen.

6. Zodra u klaar bent met het gebruik van het apparaat, zet de AAN/UIT-schakelaar in de UIT-stand (**0**). Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen.
7. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of reinigt (→ **Reiniging en onderhoud**).

Tips voor het grillen

- Traditionele raclettekaas is uitstekend geschikt, maar u kunt ook Franse Cantal of Griekse Halloumi proberen voor andere smaken en texturen.
- Snijd per persoon ongeveer 100 gram kaas in plakjes van 2 mm dik.
- Leg de plakjes in de raclettepannetjes onder het verwarmingselement. Binnen 3 tot 4 minuten smelt de kaas en krijgt deze een goudbruin korstje. Breng op smaak met gemalen zwarte peper.
- Serveer met aardappelen in de schil of vers knapperig brood, vergezeld van augurken en salade.
- In de raclettepannetjes kunt u tevens individuele eieren, omeletten, spek, tomaten en paprika's bereiden. Op de grill kunnen bereide pannetjes warm worden gehouden.
- Bereid delicate ingrediënten op de koelere gedeelten dicht bij de handgrepen.
- Vul de grillplaat en de raclettepannetjes niet te veel.
- Plaats nooit diepgevroren voedsel of koud water op de grillplaat of in de raclettepannetjes, aangezien thermische schokken de platen kunnen beschadigen.
- Dep overtollig vocht van de ingrediënten met keukenpapier.
- Snijd rauw vlees in dunne plakjes en snijd vlees en groenten in plakjes of kleine stukjes om de bereidingstijd te verkorten en ervoor te zorgen dat de ingrediënten volledig gaar worden.

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.
- Berg het toestel op in een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw apparaat in op te bergen wanneer u denkt het langere tijd niet 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

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Funcionamiento

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 asar
- B** Minisartenes de la raclette (x 6)
- C** Asas
- D** Base calefactora
- E** Interruptor de encendido/apagado (I/O)

Descripción general del producto

- Desembale y quite todas las etiquetas de la unidad excepto la placa con el nombre. 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:	10018310 - COS-RAC6P
Voltaje de funcionamiento:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potencia nominal:	800 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,0 W
El periodo tras el cual el equipo se apaga automáticamente es:	N/A
Clase de protección:	Clase I

Antes del primer uso

- Antes de utilizar la unidad por primera vez, enciéndala durante 20 minutos sin alimentos. Esto eliminará cualquier sustancia protectora que pueda haberse utilizado en el proceso de fabricación. Es normal que desprenda un poco de humo y olor. Asegúrese de que la zona esté bien ventilada.
- Apague y desenchufe el aparato. Deje que la placa de la parrilla y las minisartenes de la raclette se enfríen antes de limpiarlas (→ **Limpieza y mantenimiento**).

Funcionamiento



ADVERTENCIA: ¡RIESGO DE QUEMADURAS!

- Las superficies de la unidad se calentarán durante el uso. No toque la placa de la parrilla ni las minisartenes de la raclette cuando esté en funcionamiento el aparato. Utilice siempre las asas y use guantes de horno resistentes al calor para protegerse las manos cuando sea necesario.
- La unidad desprende vapor durante el proceso de cocción y existe el riesgo de quemaduras.
- La resistencia está sujeta a calor residual después del uso. No retire la placa de la parrilla hasta que el aparato se haya enfriado por completo.
- Los aceites, grasas o jugos calientes pueden salpicar al cocinar. Use la unidad con cuidado y mantenga una distancia segura.



¡IMPORTANTE!

- Evite usar el aparato debajo o cerca de cortinas o cualquier otro material combustible. Nunca coloque el aparato debajo de un armario o cerca de una pared, ya que el calor podría dañarlos.
- Utilice espátulas de madera o utensilios de nailon en la placa de la parrilla para proteger la superficie antiadherente contra los arañazos. No use utensilios de metal o afilados.
- No corte nunca los alimentos sobre las superficies de cocción, ya que la placa puede volcarse o podría rayar el revestimiento antiadherente.
- No apoye los utensilios sobre la placa de la parrilla, ya que la superficie estará extremadamente caliente.
- Nunca utilice la parrilla para cocinar o descongelar alimentos congelados, ya que podría deformar la placa de la parrilla o dañar el aparato.

Montaje del aparato

1. Coloque la unidad 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. Coloque la placa de la parrilla sobre la resistencia. Encaje la placa de la parrilla en los 3 brazos metálicos que rodean la resistencia. A continuación, gire la placa de la parrilla en sentido antihorario para fijarla en su sitio.
3. Coloque las minisartenes de la raclette en las ranuras de la parrilla previstas para ello.
4. Con un pincel, aplique una fina capa de aceite de cocina en la placa de la parrilla y en las minisartenes de la raclette. Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

Uso del aparato

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)**.
3. Deje que la placa de la parrilla y las minisartenes de la raclette se precalienten durante 10 minutos.
4. Ponga los ingredientes preparados en la plancha de la parrilla para empezar a cocinarlos.
5. Sujete las asas e introduzca con cuidado las minisartenes de la raclette, llenas de queso e ingredientes de cocción rápida, en las ranuras de la parrilla previstas para ello.



NOTA:

Utilice una espátula no metálica resistente al calor para retirar el queso fundido de las minisartenes de la raclette.

6. Cuando haya terminado de utilizar el aparato, coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición de apagado **(0)**. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente para apagar completamente el aparato.
7. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo o limpiarlo (→ **Limpieza y mantenimiento**).

Consejos para asar

- El queso tradicional para raclette es excelente, pero también puedes probar el cantal francés o el halloumi griego para disfrutar de sabores y texturas diferentes.
- Corte unos 100 gramos de queso por persona en lonchas de 2 mm de grosor.
- Coloque las lonchas en las minisartenes de la raclette, debajo de la resistencia. En unos 3 o 4 minutos, el queso se derretirá y adquirirá un tono dorado. Sazone con pimienta negra molida.
- Sirva con patatas con piel o pan fresco y crujiente, y acompañe con encurtidos y ensalada.
- Las minisartenes de la raclette también sirven para cocinar huevos individuales, tortillas, beicon, tomates y pimientos. Puede mantener calientes las minisartenes con la comida en la parrilla.
- Los alimentos delicados deben cocinarse en las zonas más frías, cerca de las asas.
- No llene en exceso la placa de la parrilla ni las minisartenes de la raclette.
- Nunca coloque alimentos congelados ni agua fría sobre la placa de la parrilla ni las minisartenes de raclette, ya que el choque térmico puede dañar las placas.
- Elimine el exceso de agua de los ingredientes con papel de cocina.
- Corte la carne cruda en lonchas finas y corte la carne y las verduras en rodajas o trozos pequeños para reducir el tiempo de cocción logrando que los alimentos se cocinen bien por dentro.

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.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, seco y libre de polvo, y fuera del alcance de los niños y 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 3 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

productsupport@contact.electrodepot.fr

