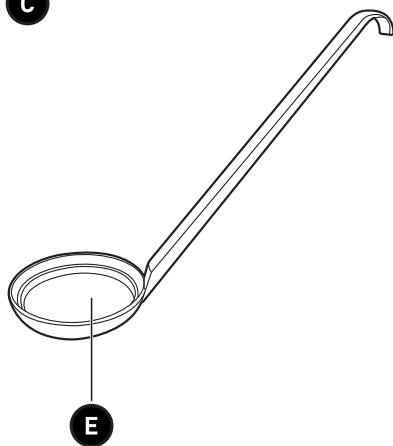
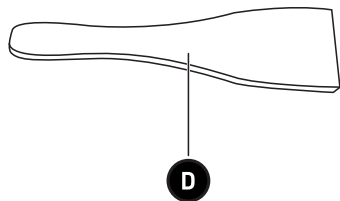
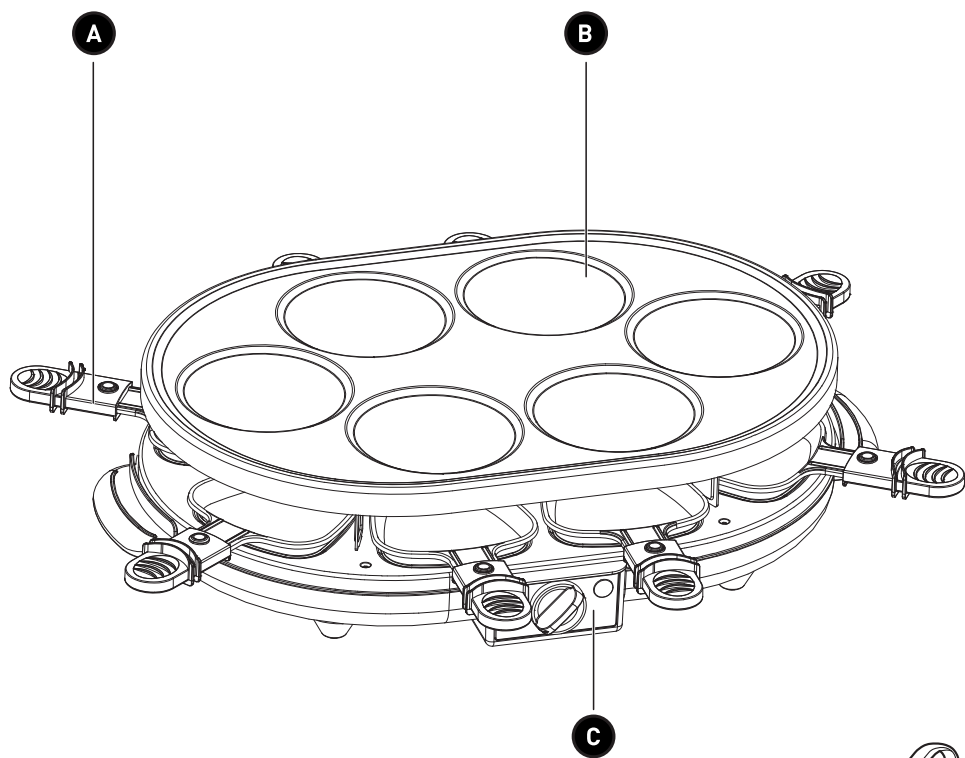


Raclette Grill
Appareil à raclette
Raclettetoestel
Aparato de raclette

10018351 - COS-RAC8P-CREPE

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	08
GEbruIKSAANWIJZINGEN	14
INSTRUCCIONES DE USO	20

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

Parts

- A** Small Pan (8x)
- B** Non-stick plate with 6 crepe maker
- C** Adjustable temperature control with indication light
- D** Wooden spatula (x8)
- E** Ladle

Product overview

- Unpack and remove all labels from the unit except the nameplate. 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.
- Any other use may damage the unit or cause injury.
- Use the unit indoors, in a dry and well-ventilated place.

Specifications

Model:	10018351 - COS-RAC8P-CREPE
Rated voltage:	220-240V~
Rated frequency:	50-60Hz
Rated input power:	1200-1400W
Off mode power consumption:	0.0W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	N/A
Protection class:	Class I

Before first use

- Remove all packaging materials.
- Clean the grill plate and pans in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

Operation

Prepare all ingredients in advance in bite size portions.

1. Place the base on a clean flat and heat-resistant surface.
2. Plug in the appliance.
3. Apply a little cooking oil on the grill plate and place the grill plate onto the base.
4. Switch the appliance on by turning the temperature control knob to the highest setting (MAX).
 - The indicator light will illuminate.
 - When you switch on the appliance for the first time, the heating element may smell and emit some smoke. This is normal.
5. Preheat the appliance for a few minutes.
 - When the set temperature is reached, the indicator light will go out.
6. Place the food you want to cook on the grill plate.
 - The grill plate can be used for grilling meat, sausages, vegetables, etc.
 - Cut the food such as meat or sausages into small pieces or slices.
7. Fill the pans with cheese and place them on the base surface.
 - You can also fill the pans with other foods according to your taste.
 - Remove the pans as soon as the cheese has melted or the other food is done.
8. You can also use the grill plate to bake crepes.
9. During cooking, turn the temperature control knob to your desired level.
10. Cook the food until it is done.
 - During cooking, turn the food over occasionally to ensure that both sides are evenly cooked.
11. Remove the food from the grill plate using a plastic or wooden spatula.
12. When you have finished cooking, disconnect the appliance from the mains socket and let it completely cool down before cleaning.

Cleaning and maintenance

Clean the grill plate, pans and the base after each use.

- Before cleaning, always disconnect the appliance from the mains socket and let it completely cool down.
- Clean the base with a slightly damp cloth.
- Food residues on the grill plate and pans can be removed with a kitchen paper towel or a soft damp cloth.
- Afterwards, once the grill plate and pans have cooled down, clean them in warm soapy water using a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- Never immerse the base, power cord and plug in water or any other liquids.
- Do not use abrasive or chemical cleaning agents.
- Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm soapy water is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.
- Correct food hygiene practices should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning/cross contamination.

Storage

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

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit 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

Description des pièces
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

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>

Description des pièces

- A** Poêlon (8x)
- B** Plaque antiadhésive pour 6 mini crêpes
- C** Bouton de réglage de la température et voyant de température
- D** Spatule en bois (8 x)
- E** Louche

Aperçu de l'appareil

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil, 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 rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou professionnelle.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.
- Utilisez l'appareil en intérieur, dans un endroit sec et bien ventilé.

Caractéristiques

Modèle :	10018351 - COS-RAC8P-CREPE
Tension nominale :	220-240 V~
Fréquence nominale :	50-60 Hz
Puissance d'entrée nominale :	1 200- 1 400 W
Consommation d'énergie en mode d'arrêt :	0,0 W
Période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode d'arrêt :	N/A
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez la plaque de cuisson et les poêlons dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les bien.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Fonctionnement

Préparez tous les ingrédients à l'avance, en les coupant en petits morceaux.

1. Placez le socle sur une surface propre et plane qui résiste à la chaleur.
2. Branchez l'appareil.
3. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque de cuisson, puis placez cette plaque sur le socle.
4. Mettez l'appareil sous tension en tournant le bouton de réglage de la température sur le niveau le plus élevé (MAX).
 - Le voyant s'allume alors.
 - Lorsque vous mettez l'appareil sous tension pour la première fois, l'élément chauffant peut émettre une odeur et de la fumée. Cela est normal.
5. Préchauffez l'appareil pendant quelques minutes.
 - Une fois la température réglée atteinte, le voyant s'éteint.
6. Placez les aliments à cuire sur la plaque de cuisson.
 - La plaque de cuisson peut être utilisée pour faire griller des viandes, des saucisses, des légumes, etc.
 - Coupez les aliments tels que les viandes et les saucisses en tranches ou en petits morceaux.
7. Remplissez les poêlons de fromage et placez-les sur la surface du socle.
 - Vous pouvez également remplir les poêlons avec d'autres aliments selon vos envies.
 - Retirez les poêlons dès que le fromage a fondu ou que les autres aliments ajoutés sont cuits.
8. Vous pouvez également utiliser la plaque de cuisson pour préparer des crêpes.
9. Pendant la cuisson, tournez le bouton de réglage de la température jusqu'au niveau souhaité.
10. Veillez à ce que les aliments soient complètement cuits avant de les retirer.
 - Pendant la cuisson, retournez occasionnellement les aliments pour que les deux côtés soient cuits de façon égale.
11. Retirez les aliments de la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois.
12. Lorsque vous avez fini de cuire des aliments, débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

Nettoyage et entretien

Nettoyez la plaque de cuisson, les poêlons et le socle après chaque utilisation.

- Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Nettoyez le socle avec un chiffon légèrement humide.
- Les résidus alimentaires se trouvant sur la plaque de cuisson et les poêlons peuvent être retirés à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon doux humide.
- Ensuite, une fois que la plaque de cuisson et les poêlons ont refroidi, nettoyez-les dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et séchez-les bien.
- Ne plongez jamais le socle, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou chimiques.
- Les surfaces en contact avec la nourriture doivent être nettoyées régulièrement afin d'éviter toute contamination croisée entre différents types d'aliments. L'utilisation d'eau chaude savonneuse est conseillée pour le nettoyage de surfaces en contact avec la nourriture.
- Respectez toujours les bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaires afin d'éviter toute possibilité d'intoxication alimentaire/de contamination croisée.

Rangement

- Vérifiez toujours que l'appareil a complètement refroidi et est débranché avant de le ranger.
- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger l'appareil lorsqu'il est prévu de ne pas l'utiliser 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
Overzicht van het product
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Werking

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

- A** Kleine pannen (8x)
- B** Plaat met antiaanbaklaag en 6 pannenkoekvormen
- C** Temperatuurregelaar met controlelampje
- D** Houten spatel (8 x)
- E** Pollepel

Overzicht van het product

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

Beoogd gebruik

- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het toestel is niet ontworpen voor industrieel of professioneel gebruik.
- Elk ander gebruik kan het toestel beschadigen of letsel veroorzaken.
- Gebruik het toestel binnenshuis, in een droge en goed geventileerde ruimte.

Specificaties

Model:	10018351 - COS-RAC8P-CREPE
Nominale spanning:	220-240V~
Nominale frequentie:	50-60Hz
Nominaal ingangsvermogen:	1200-1400W
Stroomverbruik in uit-modus:	0,0W
De periode waarna het apparaat de uit-modus automatisch bereikt:	NVT
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Maak de grillplaat en de pannen schoon in een warm sopje. Spoel en veeg grondig droog.
- Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Werking

Bereid alle ingrediënten van tevoren in hapklare porties.

1. Plaats het voetstuk op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Breng een beetje bakolie op de grillplaat aan en plaats de grillplaat op het voetstuk.
4. Schakel het apparaat in door de temperatuurregelaar naar de hoogste stand (MAX) te draaien.
 - Het controlelampje brandt.
 - Wanneer u het apparaat voor het eerst inschakelt, kan het verwarmingselement een bepaalde geur en rook afgeven. Dit is normaal.
5. Verwarm het apparaat enkele minuten voor.
 - Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft het controlelampje.
6. Leg het voedsel dat u wilt bereiden op de grillplaat.
 - De grillplaat kan gebruikt worden voor het grillen van vlees, worsten, groenten, etc.
 - Snij het voedsel, zoals vlees of worsten, in kleine stukken of plakken.
7. Vul de pannen met kaas en plaats ze op het oppervlak van het voetstuk.
 - U kunt de pannen ook naar wens met ander voedsel vullen.
 - Verwijder de pannen zodra de kaas gesmolten is of het ander voedsel gaar is.
8. U kunt de grillplaat ook gebruiken om pannenkoeken te bakken.
9. Draai de temperatuurregelaar tijdens het bakken naar de gewenste stand.
10. Bak tot het voedsel gaar is.
 - Draai het voedsel tijdens het bakken regelmatig om zodat beide kanten gelijkmatig worden gebakken.
11. Verwijder het voedsel van de grillplaat met een plastic of houten spatel.
12. Haal na het bakken de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Reiniging en onderhoud

Reinig de grillplaat, de pannen en het voetstuk na elk gebruik.

- Haal voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Reinig het voetstuk met een licht bevochtigde doek.
- Etensoverblijfselen op de grillplaat en in de pannen kunnen worden verwijderd met keukenpapier of een zachte vochtige doek.
- Wanneer de grillplaat en de pannen zijn afgekoeld, maak ze schoon in een warm sopje met behulp van een zachte doek. Spoel en veeg grondig droog.
- Dompel het voetstuk, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen schurende of chemische reinigingsmiddelen.
- Oppervlakken die in contact komen met voedsel moeten regelmatig worden schoongemaakt om kruisbesmetting van verschillende soorten voedsel te voorkomen. Warm zeepwater gebruiken is aan te raden bij oppervlakken die in contact komen met voedsel.
- Volg altijd de juiste voedselhygiënepraktijken om mogelijke voedselvergiftiging/kruisbesmetting te voorkomen.

Opslag

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

Partes

- A** Sartén pequeña (x8)
- B** Placa antiadherente con 6 creperas
- C** Control de temperatura ajustable con luz indicadora
- D** spátula de madera (8 x)
- E** Cazo

Descripción general del producto

- Desembale y retire todas las etiquetas de la unidad excepto la placa de características. 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.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o causar lesiones.
- Utilice la unidad en el interior, en un lugar seco y bien ventilado.

Especificaciones

Modelo:	10018351 - COS-RAC8P-CREPE
Tensión nominal:	220-240V~
Frecuencia nominal:	50-60Hz
Potencia de entrada nominal:	1200-1400W
Consumo de energía en modo apagado:	0,0W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo apagado:	N/A
Clase de protección:	Clase I

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie la placa de la parrilla y las sartenes con agua tibia jabonosa. Aclárelas y séquelas completamente.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

Funcionamiento

Prepare previamente todos los ingredientes en porciones del tamaño de un bocado.

1. Coloque la base sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor.
2. Enchufe el aparato.
3. Aplique un poco de aceite de cocina en la placa de la parrilla y colóquela sobre la base.
4. Encienda el aparato girando el mando de control de la temperatura hasta el ajuste más alto (MÁX.)
 - La luz indicadora se iluminará.
 - Cuando encienda el aparato por primera vez, el elemento calefactor podrá desprender algo de olor y humo. Esto es normal.
5. Precaliente el aparato durante unos minutos.
 - Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, la luz indicadora se apagará.
6. Coloque los alimentos que desee cocinar en la placa de la parrilla.
 - La placa de la parrilla se puede utilizar para asar carne, salchichas, verduras, etc.
 - Corte los alimentos, como carne o salchichas, en trozos pequeños o en lonchas.
7. Llene las sartenes con queso y colóquelas en la superficie de la base.
 - También puede llenar las sartenes con otros alimentos según sus gustos.
 - Retire las sartenes en cuanto el queso se haya fundido o los otros alimentos estén listos.
8. También puede usar la placa de la parrilla para hornear crêpes.
9. Durante la cocción, gire el mando de control de la temperatura hasta el nivel que desee.
10. Cocine los alimentos hasta que estén hechos.
 - Durante la cocción, dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando para asegurarse de que ambos lados se cocinen por igual.
11. Retire los alimentos de la placa de la parrilla con una espátula de plástico o madera.
12. Cuando haya terminado de cocinar, desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

Limpieza y mantenimiento

Limpie la placa de la parrilla, las sartenes y la base después de cada uso.

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.
- Limpie la base con un paño ligeramente húmedo.
- Los restos de comida que puedan quedar en la placa de la parrilla y las sartenes se pueden eliminar con un papel de cocina o un paño suave y húmedo.
- Después, una vez que la placa de la parrilla y las sartenes se hayan enfriado, límpiélas con agua tibia jabonosa y un paño suave. Aclárelas y séquelas completamente.
- Nunca sumerja la base, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o químicos.
- Las superficies que entran en contacto con los alimentos deberán limpiarse regularmente para evitar la contaminación cruzada de diferentes tipos de alimentos, le recomendamos que utilice agua tibia jabonosa cuando limpie superficies que estén en contacto con los alimentos.
- Siempre deberá seguir las prácticas correctas de higiene alimentaria en todo momento para evitar la posibilidad de intoxicación alimentaria/contaminación cruzada.

Almacenamiento

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

WARRANTY CONDITIONS

EN

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

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 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

