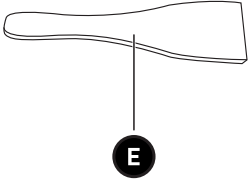
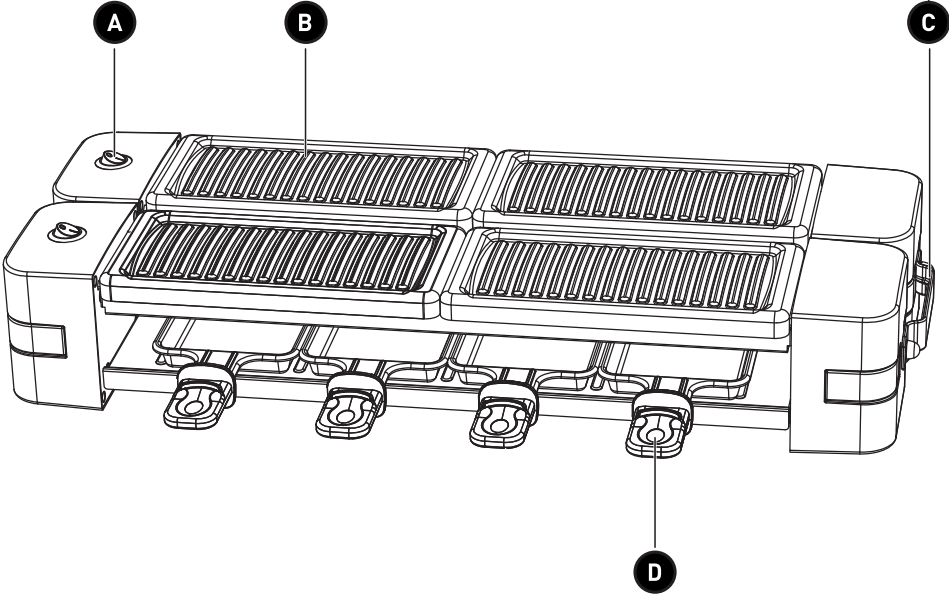
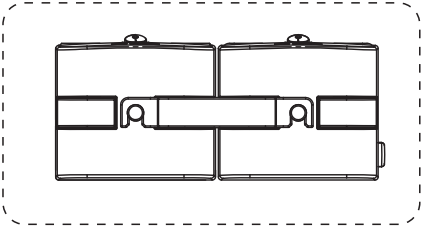


Raclette  
Raclette  
Raclette  
Raclette

992343 - CL-R8PEXT

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

**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  
Specifications

---

**B**

## **Product usage**

Before first use  
Using the Raclette Grill  
Operation

---

**C**

## **Cleaning and maintenance**

Cleaning and maintenance  
Storage

## Parts

- A** On/Off Switch x 2
- B** Grill Plates x 4
- C** Plastic Clip
- D** Raclette Pans x 8
- E** Wooden Spatulas x 8

## Specifications

Model:	992343 - CL-R8PEXT
Electrical data:	230V~ 1200W
Off mode power consumption:	0.0 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	N/A
Electrical class:	Class I
Frequency:	50-60Hz

## Before first use

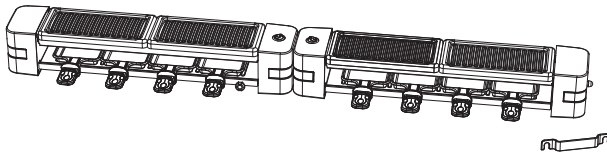
1. Before using the appliance for the first time, we recommend you heat the appliance at a high temperature for 10 minutes without any food. This will eliminate any protective substance that may have been used in production. It is normal that a small amount of smoke and odour may be present. Make sure the area is well-ventilated.
2. Let the Grill Plates and the Raclette Pans cool down and then clean them (see chapter "Cleaning and maintenance").

## Using the Raclette Grill

There are two ways of using the grill:

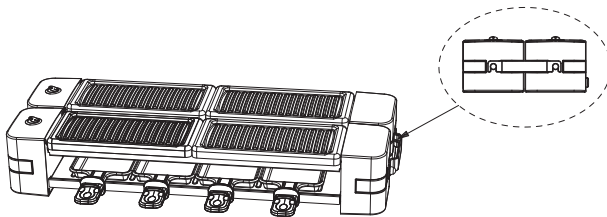
### Expanded

- Take out the Plastic Clip from the appliance and expand it.



### Combined

- Combine the 2 sets of the Grill Plates and use the Plastic Clip to fasten them together.



## Operation

1. Place the appliance on a stable, level, dry and heat resistant surface. Use a non-slip heat-resistant mat under the appliance to protect the tabletop from heat.
2. Make sure the On/Off Switch is switch to "Off" (0) position before use.
3. Plug the power cable to an earthed mains socket and ensure a firm connection.
4. Switch the appliance to "On" (I) position. Allow the appliance to preheat for 5 minutes before putting the food on the Grill Plates.

**CAUTION:**

- Beware of hot surfaces. Do not touch the Grill Plates or the Raclette Pans when operating.
- If you combined the 4 Grill Plates together, make sure you have put the Plastic Clip on to fasten the whole unit.

5. To start cooking, grease the Grill Plates and Raclette Pans slightly with butter.
6. Place the food on the Grill Plates to cook. If you also need to use the Raclette Pans, place the food on the pans and put the pans under the Grill Plates (lower grill slots).

**CAUTION:**

- It is dangerous to cut the food on the Grill Plates as the plates may tip over.
- Do not rest utensils on the Grill Plates as the surface will be extremely hot.

**NOTE:**

- Use the Wooden Spatulas provided or nylon utensils on the Grill Plates to protect the non-stick surfaces from scratches. Do not use metal or sharp utensils.
- Cooking time will depend on the thickness of the food. We recommend you turn the food occasionally and check while cooking.

7. When finish cooking, Switch off the appliance and unplug the power cable from the mains socket. Wait until the appliance is completely cool before moving or cleaning it.

**Cooking tips:**

- Cut the meat into little pieces in order to reduce the cooking time.
- Place a slice of cheese in a Raclette Pan, and then place the pan under the Grill Plates (lower grill slots) and the cheese will melt. The melted cheese is traditionally eaten together with jacket potatoes. The combination of melted cheese with shallots, gherkin, ham, pepperoni, a French stick and white wine is also very tasty.
- Your Raclette-Party-Grill can also give the prepared food a crisp crust. Place the food in a Raclette Pan. Add a slice of tomato or mushroom. Then add a little cheese or a slice of cheese. Place the Raclette Pan under the Grill Plates (lower grill slots). When the food gets a dark colour, remove it from the Raclette Pan. Allow the melted cheese to cool slightly before serving.
- If cheese is frozen, the heating time will be much longer than that under room temperature.
- Clean the appliance after each use to prevent any food residue from accumulating (See chapter "Cleaning and maintenance").



## Cleaning and maintenance

- Before cleaning the appliance, always make sure that the power plug has been removed from the mains socket. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- The Grill Plates and the Raclette Pans can be washed in hot soapy water. Never use hard or sharp objects to clean them as the non-stick coating can be easily damaged or scratched.
- You can clean the exterior of the appliance with a damp cloth and dry afterwards. Never immerse the appliance in water. Do not use abrasive cleaners as they can cause damage to the material.
- Allow the appliance to dry thoroughly before storing it away.

## Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.

# 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](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)

**VOTRE AVIS COMPTE !**



**PARTAGEZ  
VOTRE EXPERIENCE  
SUR LES PRODUITS**

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

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



**ELECTRO DEPOT**

8

FR

# Table des matières

**A**

## **Aperçu de l'appareil**

Pièces  
Spécifications

---

**B**

## **Utilisation de l'appareil**

Avant la première utilisation  
Utilisation du gril de l'appareil à raclette  
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>

**A**

## Aperçu de l'appareil

### Pièces

**A** 2 boutons Marche/Arrêt

**B** 4 plaques de gril

**C** Clip en plastique

**D** 8 poêlons à raclette

**E** 8 spatules en bois

### Spécifications

Modèle :	992343 - CL-R8PEXT
Données électriques :	230 V~ 1 200 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 électrique :	Classe I
Fréquence :	50-60 Hz

## Avant la première utilisation

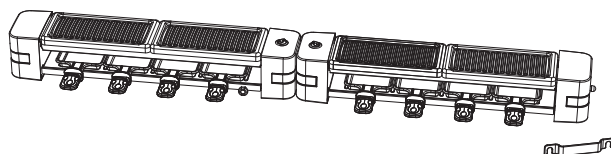
1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nous vous recommandons de le faire chauffer pendant 10 minutes à haute température, sans aliments. Cela permettra d'éliminer toute substance protectrice qui aurait pu être utilisée lors de la fabrication. Il est normal que l'appareil dégage une légère fumée et une légère odeur. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée.
2. Laissez les plaques de gril et les poêlons refroidir avant de les nettoyer (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

## Utilisation du gril de l'appareil à raclette

Vous pouvez utiliser le gril de deux manières :

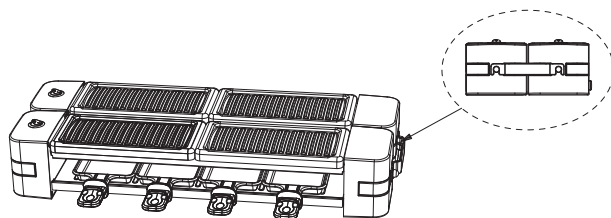
### Gril étendu

- Retirez le clip en plastique de l'appareil pour une surface étendue.



### Gril combiné

- Combinez les 2 ensembles de plaques de gril et assemblez-les à l'aide du clip en plastique.



## Fonctionnement

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, sèche et résistant à la chaleur. Utilisez un tapis antidérapant résistant à la chaleur sous l'appareil pour protéger la surface de la table de la chaleur.
2. Assurez-vous que le bouton Marche/Arrêt est sur la position « Arrêt » [0] avant l'utilisation.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre en veillant à ce que la fiche soit bien insérée.

4. Mettez l'appareil en marche en positionnant le bouton sur « Marche » (I). Laissez l'appareil préchauffer pendant 5 minutes avant de mettre des aliments sur les plaques de gril.

**ATTENTION :**

- Faites attention aux surfaces chaudes. Ne touchez pas les plaques de gril ou les poêlons pendant l'utilisation.
- Lorsque vous utilisez les 4 plaques de gril combinées, assurez-vous d'avoir installé le clip en plastique pour bien fixer toutes les parties de l'appareil.

5. Pour commencer la cuisson, ajoutez un peu de beurre sur les plaques de gril et les poêlons afin de les graisser.
6. Placez les aliments sur les plaques de gril pour les cuire. Si vous devez également utiliser les poêlons, placez les aliments dans les poêlons et insérez ces derniers sous les plaques de gril (fentes situées sous le gril).

**ATTENTION :**

- Il est dangereux de couper les aliments sur les plaques de gril, car celles-ci pourraient basculer.
- Ne posez pas d'ustensiles sur les plaques de gril, car leur surface est brûlante.

**REMARQUE :**

- Utilisez les spatules en bois fournies ou des ustensiles en nylon sur les plaques de gril afin d'éviter de rayer la surface antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou pointus.
- Le temps de cuisson dépendra de l'épaisseur des aliments. Nous vous recommandons de retourner les aliments de temps en temps et de les vérifier pendant la cuisson.

7. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur. Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.

**Conseils de cuisson :**

- Coupez la viande en petits morceaux pour réduire le temps de cuisson.
- Placez une tranche de fromage dans un poêlon, puis insérez le poêlon sous les plaques de gril (fentes situées sous le gril) pour que le fromage fonde. Le fromage fondu est ensuite traditionnellement mangé avec des pommes de terre en robe des champs. Vous pouvez aussi accompagner le fromage fondu d'échalotes, de cornichons, de jambon, de pepperonis, d'une baguette de pain et de vin blanc.
- Votre appareil Raclette-Party-Gril permet également de rendre les aliments préparés croustillants. Placez les aliments dans un poêlon. Ajoutez une tranche de tomate ou de champignon. Couvrez ensuite d'un peu de fromage ou d'une tranche de fromage. Placez le poêlon sous les plaques de gril (fentes situées sous le gril). Lorsque les aliments ont bruni, retirez-les du poêlon. Laissez le fromage refroidir un peu avant de servir.
- Si le fromage est surgelé, le temps de cuisson sera beaucoup plus long qu'avec un fromage à température ambiante.

## B

## Utilisation de l'appareil

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter toute accumulation de résidus alimentaires (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

## Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous toujours que la fiche a bien été débranchée de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Les plaques de gril et les poêlons peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez jamais d'objets durs ou pointus pour les nettoyer, car le revêtement antiadhésif peut facilement être endommagé ou rayé.
- Vous pouvez nettoyer la surface extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon humidifié, puis la sécher. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, car ils peuvent endommager le matériau.
- Laissez l'appareil sécher complètement avant de le ranger.

## Rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et sans poussière, 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](http://www.electrodepot.be)



# Inhoudstafel

**A**

**Overzicht van het  
toestel**

Onderdelen  
Specificaties

---

**B**

**Gebruik van het  
toestel**

Voor ingebruikname  
De raclettegrill gebruiken  
Werking

---

**C**

**Reiniging en  
onderhoud**

Reiniging en onderhoud  
Opslag

## Onderdelen

- A** Aan/uit-schakelaar x 2
- B** Grillplaten x 4
- C** Plastic clip
- D** Raclettepannetjes x 8
- E** Houten spatels x 8

## Specificaties

Model:	992343 - CL-R8PEXT
Elektrische specificaties:	230V~ 1200W
Stroomverbruik in uit-modus:	0,0 W
De periode waarna het apparaat de uit-modus automatisch bereikt:	NVT
Elektrische klasse:	Klasse I
Frequentie:	50-60 Hz

## Voor ingebruikname

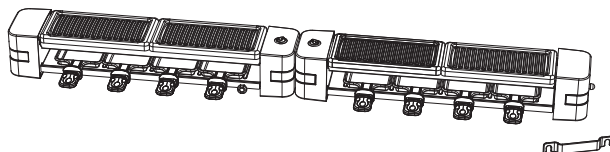
1. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, raden wij u aan het apparaat 10 minuten zonder voedsel op een hoge temperatuur te gebruiken. Hierdoor wordt elke beschermende stof die mogelijk bij de productie werd gebruikt, verwijderd. Het is normaal als er een kleine hoeveelheid rook en geur wordt waargenomen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.
2. Laat de grillplaten en de raclettepannetjes afkoelen en reinig ze vervolgens (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

## De raclettegrill gebruiken

Er zijn twee manieren om de grill te gebruiken:

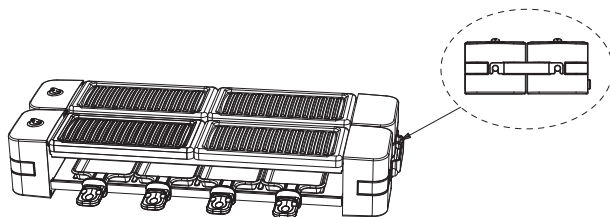
### Verlengd

- Haal de plastic clip uit het apparaat en maak het langer.



### Gecombineerd

- Combineer de 2 grillplaten en gebruik de plastic clip om ze aan elkaar vast te maken.



## Werking

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, droog en hittebestendig oppervlak. Gebruik een hittebestendige antislipmat onder het apparaat om het tafelblad tegen hitte te beschermen.
2. Zorg ervoor dat de Aan/Uit-schakelaar voor gebruik op de stand "Off" (0) staat.
3. Steek de stekker van het snoer op een juiste manier in een geaard stopcontact.
4. Zet het apparaat op de stand "On" (I). Laat het apparaat 5 minuten voorverwarmen voordat u het voedsel op de grillplaten legt.

**VOORZICHTIG:**

- Pas op voor hete oppervlakken. Raak de grillplaten of de raclettepannetjes tijdens gebruik niet aan.
- Als u de 4 grillplaten hebt gecombineerd, zorg er dan voor dat u de plastic clip hebt vastgezet om het geheel vast te maken.

5. Smeer de grillplaten en raclettepannetjes lichtjes met boter om het bakproces te starten.
6. Plaats het voedsel op de grillplaten om het te bakken. Als u tevens de raclettepannetjes gebruikt, leg het voedsel op de pannetjes en plaats de pannetjes onder de grillplaten (onderste grillgleuven).

**VOORZICHTIG:**

- Het is gevaarlijk om voedsel op de grillplaten te snijden, de platen kunnen kantelen.
- Laat geen keukengerei op de grillplaten achter, het oppervlak zal extreem heet worden.

**OPMERKING:**

- Gebruik de meegeleverde houten spatels of nylon keukengerei op de grillplaten om de antiaanbaklaag tegen krassen te beschermen. Gebruik geen metalen of scherp keukengerei.
- De baktijd is afhankelijk van het type en de dikte van het voedsel. We raden u aan om het voedsel af en toe om te draaien en tijdens het bakproces te controleren.

7. Schakel het apparaat na het bakproces uit en trek de stekker uit het stopcontact. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het verplaatst of schoonmaakt.

**Baktips:**

- Snij het vlees in kleine stukjes om de baktijd te verkorten.
- Leg een plakje kaas in een raclettepannetje en plaats het pannetje onder de grillplaten (onderste grillgleuven) om de kaas te laten smelten. De gesmolten kaas wordt traditioneel samen met gepofte aardappelen gegeten. De combinatie van gesmolten kaas met sjalotjes, augurk, ham, peperoni, stokbrood en witte wijn is ook erg lekker.
- Uw raclettegrill kan het bereide voedsel tevens een knapperige korst geven. Doe het voedsel in een raclettepannetje. Voeg een plakje tomaat of champignon toe. Voeg vervolgens een beetje kaas of een plakje kaas toe. Plaats het raclettepannetje onder de grillplaten (onderste grillgleuven). Wanneer het voedsel een donkere kleur krijgt, haal het uit het raclettepannetje. Laat de gesmolten kaas een beetje afkoelen voor u het voedsel serveert.
- Als de kaas bevroren is, zal de opwarmtijd veel langer zijn dan bij kamertemperatuur.
- Reinig het apparaat na elk gebruik om ophoping van etensresten te voorkomen (Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

## Reiniging en onderhoud

- Zorg er altijd voor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u het apparaat schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- De grillplaten en de raclettepannetjes kunnen worden gewassen in een warm sopje. Gebruik nooit harde of scherpe voorwerpen om deze schoon te maken, de antiaanbaklaag kan gemakkelijk beschadigd of bekrast raken.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en veeg vervolgens droog. Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik geen schuurmiddelen, deze kunnen het materiaal beschadigen.
- Laat het apparaat goed drogen voordat u het opbergt.

## Opslag

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat 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 die 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](http://www.electrodepot.es)



**ELECTRO DEPOT**

22

ES



**A**

**Descripción del  
aparato**

Partes  
Especificaciones

---

**B**

**Utilización del  
aparato**

Antes del primer uso  
Uso de la raclette parrilla  
Funcionamiento

---

**C**

**Limpieza y  
mantenimiento**

Limpieza y mantenimiento  
Almacenamiento

## Partes

- A** Interruptor de encendido/apagado x 2
- B** Placas de la parrilla x 4
- C** Enganche de plástico
- D** Sartenes de la raclette x 8
- E** Espátulas de madera x 8

## Especificaciones

Modelo:	992343 - CL-R8PEXT
Especificaciones de la alimentación eléctrica:	230 V~, 1200 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,0 W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo apagado:	N/A
Clase eléctrica:	Clase I
Frecuencia:	50-60 Hz

## Antes del primer uso

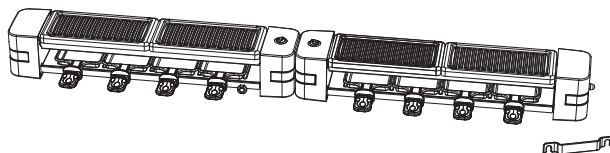
1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, le recomendamos que lo caliente a alta temperatura durante 10 minutos sin alimentos en él. Esto eliminará cualquier sustancia protectora que pueda haberse utilizado en el proceso de fabricación. Es normal que desprenda un poco de humo y olor. Asegúrese de que la zona esté bien ventilada.
2. Deje que las placas de la parrilla y las sartenes de la raclette se enfríen y luego límpielas (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

## Uso de la raclette parrilla

Hay dos formas de usar la parrilla:

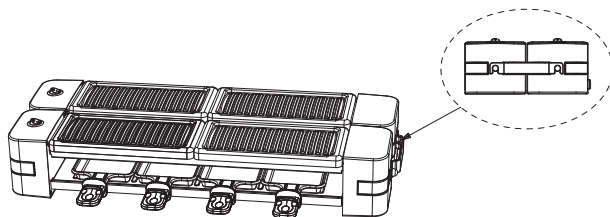
### Extendida

- Quite el enganche de plástico de la parrilla y extiéndala.



### Combinada

- Una los 2 sets de las placas de la parrilla y utilice el enganche de plástico para engancharlas entre sí.



## Funcionamiento

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana, seca y resistente al calor. Utilice una alfombrilla antideslizante y resistente al calor bajo el aparato para proteger el tablero de la mesa del calor.
2. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición "Apagado" (0) antes de usarlo.

3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra y asegúrese de que esté firmemente enchufado.
4. Ponga el aparato en la posición "Encendido" (I). Deje que el aparato se precaliente durante 5 minutos antes de poner los alimentos en las placas de la parrilla.

**PRECAUCIÓN:**

- Tenga cuidado con las superficies calientes. No toque las placas de la parrilla ni las sartenes de la raclette cuando esté en funcionamiento el aparato.
- Si ha unido las 4 placas de la parrilla, asegúrese de haber colocado el enganche de plástico para sujetar todo el aparato.

5. Para empezar a cocinar, engrase ligeramente las placas de la parrilla y las sartenes de la raclette con mantequilla.
6. Coloque los alimentos en las placas de la parrilla para cocinarlos. Si también necesita utilizar las sartenes de la raclette, coloque los alimentos en las sartenes y colóquelas debajo de las placas de la parrilla (ranuras inferiores de la parrilla).

**PRECAUCIÓN:**

- Es peligroso cortar los alimentos en las placas de la parrilla, ya que las placas podrían volcar.
- No apoye los utensilios sobre las placas de la parrilla, ya que la superficie estará extremadamente caliente.

**NOTA:**

- Utilice las espátulas de madera suministradas o utensilios de nailon en las placas de la parrilla para proteger las superficies antiadherentes contra los arañazos. No use utensilios de metal o afilados.
- El tiempo de cocción dependerá del grosor de los alimentos. Le recomendamos que le dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando y los supervise mientras los cocina.

7. Cuando termine de cocinar, apague el aparato y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere a que el aparato se haya enfriado completamente antes de moverlo o limpiarlo.

**Consejos de cocción:**

- Corte la carne en trozos pequeños para reducir el tiempo de cocción.
- Coloque una loncha de queso en una sartén de la raclette y luego coloque la sartén debajo de las placas de la parrilla (ranuras inferiores de la parrilla) y el queso se fundirá. El queso fundido se come tradicionalmente con patatas asadas. También es deliciosa la combinación de queso fundido con chalotas, pepinillos, jamón, pepperoni, una baguette y vino blanco.

- Su Raclette-Party-Grill también puede darle a la comida preparada una corteza crujiente. Coloque la comida en una sartén de la raclette. Añada una rodaja de tomate o champiñón. Luego añada un poco de queso o una loncha de queso. Coloque la sartén de la raclette debajo de las placas de la parrilla (ranuras inferiores de la parrilla). Cuando la comida adquiera un color oscuro, retírela de la sartén de la raclette. Deje que el queso fundido se enfríe un poco antes de servirlo.
- Si el queso está congelado, el tiempo de calentamiento será mucho mayor que si está a temperatura ambiente.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que se acumulen restos de comida (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

## Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que el enchufe del cable de alimentación se haya desconectado de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Las placas de la parrilla y las sartenes de la raclette se pueden lavar con agua caliente jabonosa. Nunca utilice objetos duros o afilados para limpiarlas, ya que el revestimiento antiadherente puede dañarse o rayarse fácilmente.
- Puede limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo y secarlo después. Nunca sumerja el aparato en el agua. No utilice limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el material.
- Deje que el aparato se seque completamente antes de guardarlo.

## Almacenamiento

- Desenchufe siempre la unidad antes de guardarla.
- Guarde la unidad 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

Made in PRC

