
★ ★ ★ ●
TRiSTAR



RA - 2943

ES

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Por favor lea estas instrucciones cuidadosamente antes de usar el producto.

- Revise si el voltaje de su casa es compatible con el de la raclette.
- Nunca deje el aparato sin supervisión cuando este en uso. Manténgalo alejado de los niños.
- Revise frecuentemente si hay algún defecto en los cables. Nunca utilice el producto si los cables estuviesen dañados.
- Sólo utilice la raclette para fines domésticos y en la forma en la que este instructivo le indica.
- Nunca sumerja el aparato en el agua o cualquier otro líquido bajo ninguna circunstancia. Nunca lo ponga en superficies mojadas o lavavajillas. Nunca utilice la raclette cerca de superficies calientes.
- Si el cable estuviese dañado, este debe de ser remplazado completamente por un electricista calificado (*). Antes de limpiar, siempre desenchufe el aparato. Todas las reparaciones deben de ser hechas por un electricista calificado (*).
- Nunca la utilice afuera y siempre en lugares secos. Nunca utilice accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante. Estos podría ser peligrosos o causar algún daño al producto.
- Nunca intente moverla jalando el cable. Asegúrese de que el cable este libre de movimiento y no . No enrolle el cable alrededor de la raclette ni lo doble. Coloque la raclette en alguna superficie o mesa. Asegúrese de que la raclette esta fría antes de limpiarla o almacenarla.
- Sólo cocine alimentos. Es absolutamente necesario mantener la raclette limpia cuando ésta tenga contacto con los alimentos.
- Asegúrese de que el cable nunca haga contacto directo con las partes calientes del aparato. Nunca toque las partes calientes, siempre tome estas partes por el mango de plástico.
- Asegúrese de que la raclette nunca haga contacto con materiales flamables, como cortinas, ropa, etc cuando este en uso, pues esto podría ocasionar un incendio. Es recomendado poner una placa resistente al calor debajo de la raclette (de este modo evitará daños en su mesa o cualquier otro material que este debajo).
- No raye ninguna parte de las superficies, puesto que estas tienen una cubierta especial que podría mezclarse con los alimentos.
- Desconecte el aparato cuando no este en uso. Sea extremadamente cuidadoso cuando cocine con aceite y/o grasa, podrían causar un incendio si se sobrecalientan. Asegúrese de que haya ventilación suficiente cuando la utilice.

(*) Electricista calificado : departamento de post venta del fabricante o importador o cualquier otra persona que este calificada para realizar este tipo de reparaciones.

Instrucciones de uso

Antes de usar por primera vez, limpie el grill y los sartenes de la raclette con un trapo húmedo, cuando este encendida, la raclette-grill puede emitir un olor y algo de humo, esto es normal ; la grasa extra que se haya podido adherir al elemento de calor puede que queme para eliminar el exceso. Es por eso, que recomendamos calentar la raclette grill por 10 min. sin alimentos (ventile la habitación durante este periodo). Siempre pre-caliéntela en el nivel más alto por menos de 10 min antes de usarla. Para prevenir manchas de grasa en su mesa o superficie donde la coloque, no olvide poner algún material lavable y no flamable debajo de esta.

GRILL

Coloque la raclette-grill en medio de la mesa. Corte la carne en porciones pequeñas. De esta forma usted reduce el tiempo de cocción. Corte porciones de carne cruda y póngalos sobre algún recipiente, así sus invitados podrán decidir la cantidad de carne de desean cocer sobre el grill. También puede cocinar, fruta, huevos, patatas y muchas otras cosas. También puede servir la carne cocinada con diferentes salsas, ensalada o pan de su selección.

RACLETTE

La raclette es un plato típico Sueco. Usted puede obtener una buena raclette usando el queso original para raclette, 150-250 grs. Por persona. Corte este queso en rebanadas (2mm aprox.). Prepare patatas y póngalas en un recipiente con tapa para mantenerlas calientes. Coloque la raclette-grill en medio de la mesa, ponga queso en los sartenes de la raclette y póngalos en la zona para calentarlos. El queso se derretirá después de 3 o 4 minutos. Tan pronto como se haya derretido y haya obtenido un color amarillo-marrón, puede servirlo sobre las patatas. Agregue sal y pimienta negra. Esta puede ser servida con jamón o carne, cebollas y pepinillos, así como algún vino seco.

LIMPIEZA

Antes de usarla, desconéctela y espera a que se enfríe. Limpie el interior con algún papel de cocina o trapo suave. Limpie la parte exterior sólo con un trapo ligeramente húmedo asegurándose de que la humedad, aceite o grasa en las ranuras de enfriamiento. No limpie ninguna parte con materiales corrosivos, agresivos que puedan dañar los acabados y recubrimientos. No sumerja en agua u otros líquidos.

Cualquier problema contáctenos : atencionalcliente@tristar.eu

PARA CUIDAR NUESTRO MEDIO AMBIENTE



Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.
