

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.

Questions

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.

CAN : 1.800.267.2826

Preguntas

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Raclette Grill Raclette-gril Parrilla de Raclette



| | |
|----------------|----|
| English | 2 |
| Français | 8 |
| Español | 16 |

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord assembly, plug, or the base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. To disconnect, turn control to "MIN" and remove plug from wall outlet.
8. Do not leave the appliance unattended when in use.
9. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always use the appliance on a dry level surface.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Use extreme caution when removing trays or disposing of hot grease.
16. Always unplug grill and then remove cord before attempting to move the grill.
17. The use of accessory attachments not recommended by appliance manufacturer may cause injuries.
18. Do not use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over. To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

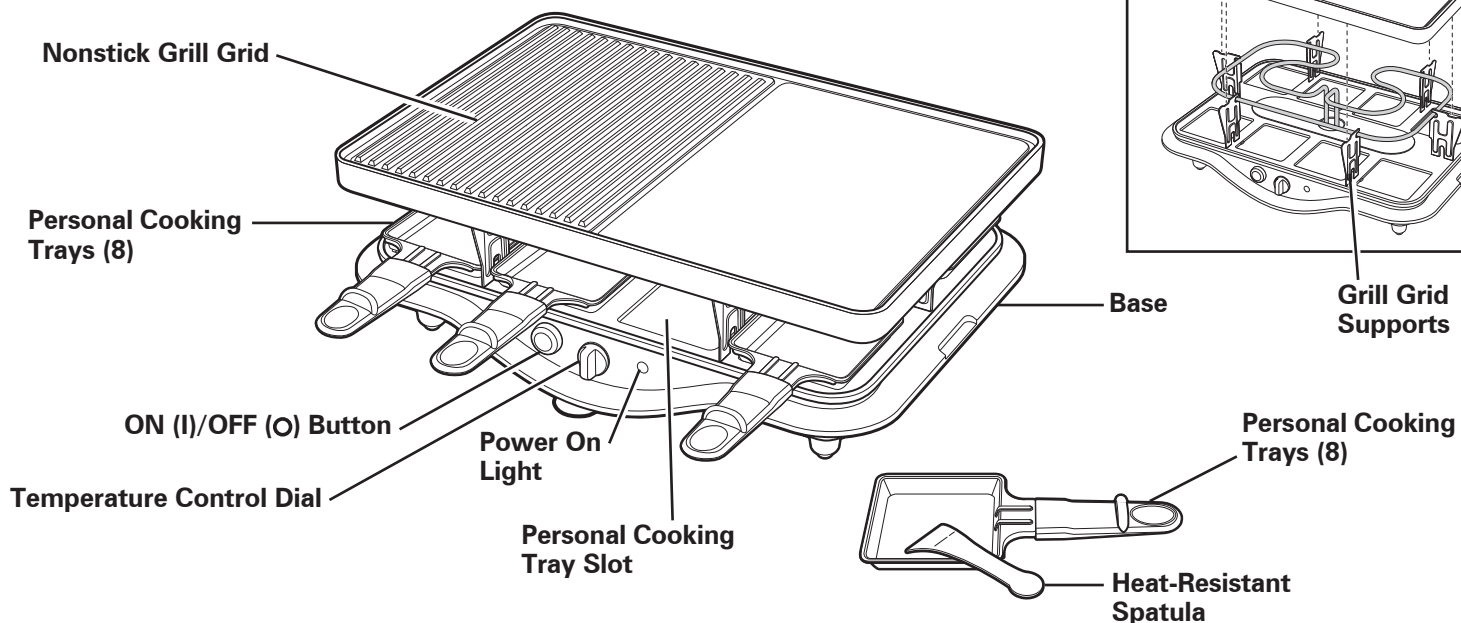
To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



Before First Use: Wash the nonstick grill grid and personal cooking trays in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

What Is Raclette?

Raclette (pronounced rah-kleht) is a centuries-old Swiss meal, named after the cheese that's used to make it.

With a raclette meal, there's no running back and forth to the kitchen—everything that's needed for the meal is put on the table in advance, within easy reach, much like sitting around a fire together. Another benefit of raclette is that everyone can “make it their way” in their own dish with any combination of ingredients.

How to Grill

⚠ WARNING Burn Hazard. Exterior becomes hot and escaping steam may cause burns. Use an oven mitt when cooking.

1. Place base on countertop.
2. Place nonstick grill grid on top of grill grid supports. Make sure the nonstick grill grid is seated correctly.
3. Plug into outlet. The power light will turn on.
4. Set temperature control dial to highest setting. Preheat about 10 minutes before grilling. Once heated, turn temperature to desired setting.
5. Add food to heated grill grid. Follow recipe directions for grilling. Place cooked food on personal cooking trays to keep warm.
6. When finished cooking, turn temperature dial to MIN. Unplug grill and cool completely.

NOTE: To melt cheese, lower the temperature setting and melt the cheese slowly. When the cheese is melted too quickly, the oil will separate from the cheese.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or any liquid.

1. Unplug grill and cool completely.
2. Wash grill grid and personal cooking trays in dishwasher or in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. Wipe base with a soft, damp cloth.

NOTE: Never immerse base in water or dishwasher.

Hosting a Raclette Party

Typical Ingredients

Cheese

The classic recipe for raclette consists of melted raclette cheese spread on boiled new potatoes or bread, then served with pickled vegetables (e.g., gherkins). However, many other delicious cheeses can also be used:

- Cheddar, camembert, emmenthaler, feta, fontina, gouda, and roquefort.

Vegetables

Raw vegetables do well on the raclette grill, as long as they are cut into small pieces. For faster cooking, whole vegetables can be blanched until al dente, rinsed with cold water, and then cut into pieces before grilling.

Fruit

Any type of fruit may be used. Fruits that taste best with cheese are slightly tart fruits such as apples, pears, plums, apricots, figs, mangos, and papaya.

Preparation and Planning Tips

Timing

When it's planned and prepared in advance, a raclette meal lets the host participate in the meal and relax. Cheese and vegetables can be presliced, and meat can be marinated, precooked, and cut up.

Marinating Tips

Chicken or beef can be marinated overnight; however, fish should not be marinated for more than a half hour. Never use marinade as a finishing sauce on food. Always marinate food in plastic bags or nonmetal bowls made of ceramic or glass.

Meat

Meat such as chicken, pork, or beef should be precooked or cut into very small pieces before grilling so it cooks faster. Consider marinating meat beforehand—it tenderizes meat and adds flavor.

Fish

Because it cooks quickly, fish and seafood are ideal for raclette grilling. Fattier types of fish such as mackerel, salmon, catfish, or fillets with the skin on tend to be better for grilling.

Potatoes

The traditional vegetable for raclette is new potatoes (preboiled in their skins). After boiling, wrap the potatoes in a damp cloth and place them in a bowl.

Seasonings

Remember to place salt, a pepper grinder, and other flavorings such as paprika or sauces on the table, because grilled foods should be seasoned after cooking, not before.

Meat Safety Tips

Meat should be thawed in the refrigerator, never at room temperature. Also, meat can be sliced, marinated, and put into serving bowls in advance and stored in the refrigerator until you're ready to grill.

Recipes

S'mores

Ingredients:

4 graham-cracker sheets
16 mini marshmallows
4 ounces (113 g) milk chocolate

Directions:

Break graham cracker sheets in half. Place one half graham cracker sheet in a personal cooking tray and top with four mini marshmallows. Insert personal cooking tray in personal cooking tray slot. Cook until marshmallow is brown. Remove from grill. Top with 1 ounce (28 g) milk chocolate and another half of a graham cracker sheet.

Makes 4 servings

Spicy Grilled Shrimp

Ingredients:

1/2 cup (118 ml) soy sauce
1 tablespoon (15 ml) olive oil
1 tablespoon (15 ml) sesame oil
5 tablespoons (40 g) cajun seasoning mix
2 tablespoons (30 ml) fresh lemon juice
1/4 teaspoon (5 g) fresh grated ginger root
1/4 teaspoon (1 g) dill weed
1 pound (454 g) peeled and deveined shrimp

Directions:

Combine all ingredients except for shrimp; then add shrimp. Marinate 1 to 4 hours. Drain marinade and discard. Place shrimp on grill and cook 2 minutes. Turn and cook 2 minutes longer or until done.

Makes 4 servings

Grilled Cheese

Ingredients:

8 French baguette slices, 1/3-inch (0.8-cm) thick
4 Swiss cheese slices

Directions:

Place two slices French baguette in a personal cooking tray. Top with one slice Swiss cheese. Insert personal cooking tray in personal cooking tray slot. Cook until cheese browns. Remove from grill.

Makes 4 servings

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour protéger contre le risque d'électrocution, ne pas immerger, le cordon, la fiche ni la base dans l'eau ou d'autres liquides.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. Pour débrancher, tourner le sélecteur à « MIN » puis débrancher la fiche de la prise de courant.
8. Ne laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
9. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
12. Toujours utiliser l'appareil sur une surface à niveau et sèche.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle prévue.
14. Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
15. Des précautions extrêmes doivent être prises lors du retrait des plateaux et pour jeter la graisse chaude.
16. Toujours débrancher le gril puis débrancher le cordon avant de déplacer le gril.
17. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
18. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

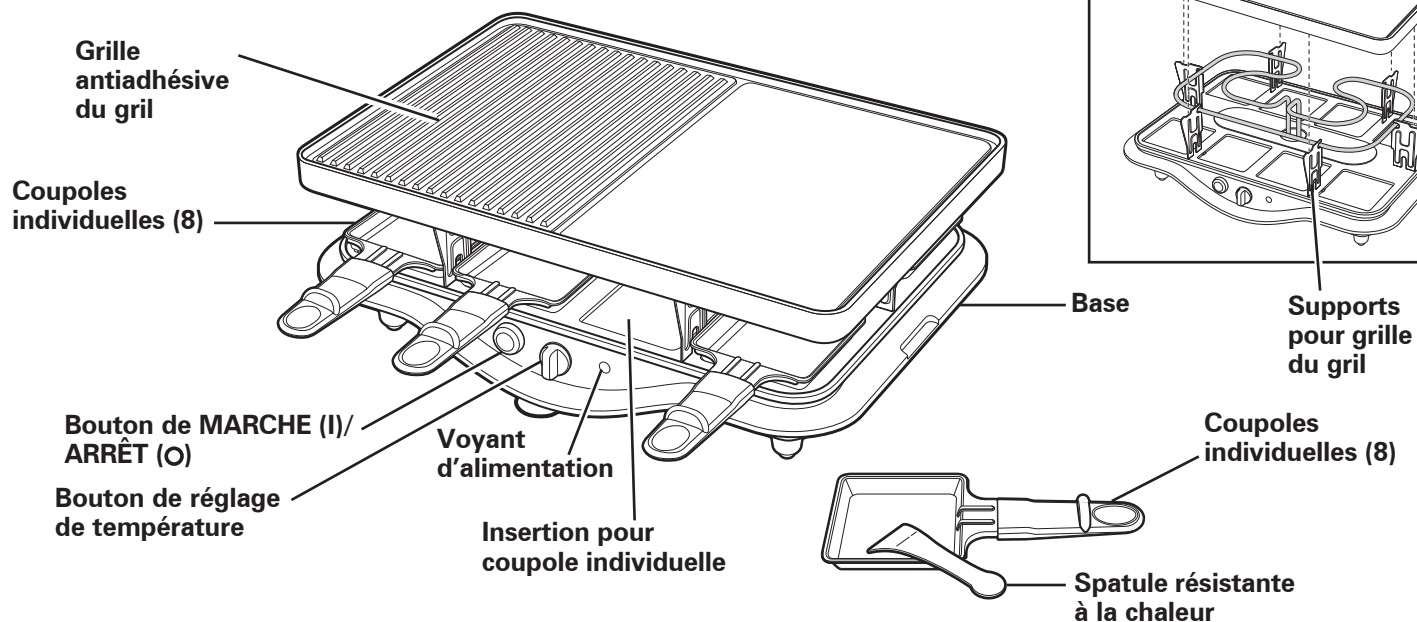
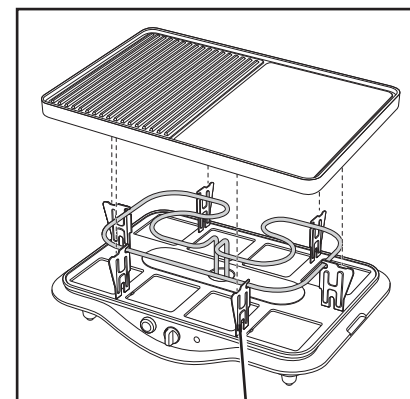
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
Canada : 1 800 267-2826

Avant la première utilisation : Laver la grille antiadhésive du gril et les plateaux individuels dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement.

Disposition de la grille du gril sur les supports



Définition de la raclette

La raclette est un mets suisse dégusté depuis des centaines d'années et a été nommée ainsi parce que la préparation de ce mets utilise du fromage portant le même nom.

Un repas préparé avec la raclette évite le va-et-vient constant entre la cuisine et la salle à manger. Tous les ingrédients nécessaires à la préparation du repas sont déposés à l'avance sur la table à portée des invités tout comme un rassemblement autour d'un feu de camp. Chaque personne pouvant préparer son plat selon son goût en utilisant sa combinaison d'ingrédients préférée représente aussi un autre avantage de la raclette.

Utilisation du gril

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlures.** L'extérieur peut devenir chaud et l'évaporation de vapeur représentent un risque de brûlures. Utiliser un gant de cuisinier pendant la cuisson des aliments.

1. Déposer la base sur un comptoir.
2. Déposer la grille antiadhésive du gril sur les supports de grille du gril. S'assurer que la grille antiadhésive du gril repose fermement sur supports.
3. Brancher dans une prise de courant. Le voyant d'alimentation s'allumera.
4. Tourner le bouton de réglage de température à l'intensité la plus élevée. Laisser chauffer pendant 10 minutes avant de commencer à griller les aliments. Tourner le bouton de réglage de température à l'intensité désirée dès que la durée de préchauffage est atteinte.
5. Mettre les aliments à griller sur la grille du gril. Suivre les instructions de recette pour le grillage. Déposer les aliments cuits dans les coupoles individuelles pour les garder au chaud.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.**

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou quelconque liquide.

1. Débrancher le gril et le laisser refroidir complètement.
2. Laver la grille du gril et les coupoles individuelles au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
3. Essuyer la base avec un linge doux et humide.

REMARQUE : Ne jamais immerger la base dans l'eau ou la laver au lave-vaisselle.

6. Tourner le bouton de réglage de température à « MIN » dès la fin de l'utilisation du gril. Débrancher le gril et le laisser refroidir complètement.

REMARQUE : Pour faire fondre le fromage, abaisser l'intensité de la température et faire fondre le fromage lentement. De l'huile peut se séparer du fromage si le fromage est fondu trop rapidement.

Pour réussir une fête à la raclette

Ingrédients habituels

Fromage

La recette classique de la raclette est constituée de fromage à raclette fondu répandu sur des pommes de terre nouvelles bouillies ou du pain puis servi avec des légumes marinés, comme des cornichons. Cependant, plusieurs autres délicieux fromages peuvent être utilisés, comme :

- Du cheddar, du camembert, de l'emmental, du féta, de la fontine, du gouda et du roquefort.

Légumes

Des légumes crus peuvent être cuits sur la grille, mais ils doivent être coupés en petits morceaux. Les légumes entiers peuvent être blanchis jusqu'à tendreté, rincés à l'eau froide puis coupés en morceaux afin de les faire griller plus rapidement sur la grille.

Fruits

Toutes les variétés de fruits peuvent être utilisées. Les meilleurs fruits à déguster avec le fromage sont les pommes, les pêches, les prunes, les abricots, les figues, les mangues et la papaye coupés en tranches.

Viandes

Des viandes comme le poulet, le porc et le bœuf doivent être précuites ou coupées en très petits morceaux afin de les faire cuire plus rapidement sur la grille.

Poissons

Parce que le poisson et les fruits de mer cuisent rapidement, ils sont idéaux pour la raclette. Les sortes de poissons plus gras comme le maquereau, le saumon, la barbotte et filets de poisson avec la peau sont des choix idéaux à faire griller.

Pommes de terre

La pomme de terre nouvelle (bouillie avec la peau) est le légume traditionnel servi à la raclette. Après avoir fait bouillir les pommes de terre, les envelopper dans un linge humide et les déposer dans un bol.

Assaisonnements

Comme les aliments grillés doivent être assaisonnés après la cuisson, ne pas oublier le sel, le moulin à poivre et d'autres épices comme du paprika et des sauces à mettre sur la table.

Pour réussir une fête à la raclette (suite)

Conseils pour la préparation et la planification

Prévision

Lorsque planifiée et préparée à l'avance, la raclette permet à l'hôte de participer au repas et de relaxer. Les fromages et les légumes peuvent être coupés à l'avance et les viandes seront marinées, précuites et coupées.

Conseils pour la marinade

Le poulet et le bœuf peuvent mariner pendant la nuit, mais le poisson ne doit mariner que pendant 30 minutes. Ne jamais utiliser une sauce de finition pour mariner les aliments. Toujours faire mariner les aliments dans des sacs en plastique ou des bols en céramique ou en verre.

Conseils d'innocuité pour les viandes

Les viandes doivent être décongelées au réfrigérateur et jamais à la température ambiante. De plus, la viande peut être tranchée, marinée et mise dans des plats de service à l'avance et conservée au réfrigérateur jusqu'au moment du repas.

Recettes

Biscuit-sandwich à la guimauve

Ingrédients :

4 carrés de biscuits Graham
16 guimauves miniatures
4 oz (113 g) de lait au chocolat

Instructions :

Briser les carrés de biscuits Graham en deux. Placer une moitié de biscuits dans la coupole individuelle et garnir avec 4 guimauves miniatures. Insérer la coupole individuelle dans la fente à coupole. Cuire jusqu'à ce que les guimauves soient dorées. Retirer du gril. Garnir avec 1 oz (28 g) de lait au chocolat et de l'autre moitié de biscuit.

4 portions

Crevette grillée épicée

Ingrédients :

1/2 tasse (118 ml) de sauce soya
1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
1 c. à table (15 ml) d'huile de sésame
5 c. à thé (40 g) d'assaisonnement cajun
2 c. à table (30 ml) de jus de citron frais
1/4 c. à thé (5 g) de racine de gingembre fraîche râpée
1/4 c. à thé (1 g) d'aneth
1 lb (454 g) de crevettes pelées et déveinées

Instructions :

Combinaison tous les ingrédients. Ajouter ensuite les crevettes. Faire mariner de 1 à 4 heures. Égoutter la marinade et la jeter. Déposer les crevettes sur le gril et cuire pendant 2 minutes. Retourner et cuire 2 minutes de plus ou jusqu'à la cuisson complète.

4 portions

Sandwich au fromage fondant

Ingrédients :

8 tranches de baguette française de 1/3 po (0,8 cm) d'épaisseur
4 tranches de fromage suisse

Instructions :

Déposer deux tranches de baguette française sur la coupole individuelle. Garnir d'une tranche de fromage suisse. Insérer la coupole individuelle dans la fente. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit grillé. Retirer du gril.

4 portions

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas o perillas.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el montaje del cable, el enchufe o la base en agua u otro líquido.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el artefacto.
8. Para desconectar, gire la perilla de control a "MIN" y quite el enchufe del tomacorriente.
9. No deje el artefacto sin atención mientras se encuentra en funcionamiento.
10. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque la unidad sobre o cerca de una cocina caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
13. Siempre use el artefacto sobre una superficie seca y nivelada.
14. Sólo utilice el artefacto con el objetivo para el que fue diseñado.
15. Debe tenerse mucho cuidado cuando se traslade un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. Tenga mucho cuidado cuando quite bandejas o elimine grasa caliente.
17. Siempre desenchufe la parrilla y luego quite el cable antes de intentar trasladarla.
18. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
19. No use en exteriores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y Características

Para ordenar partes:

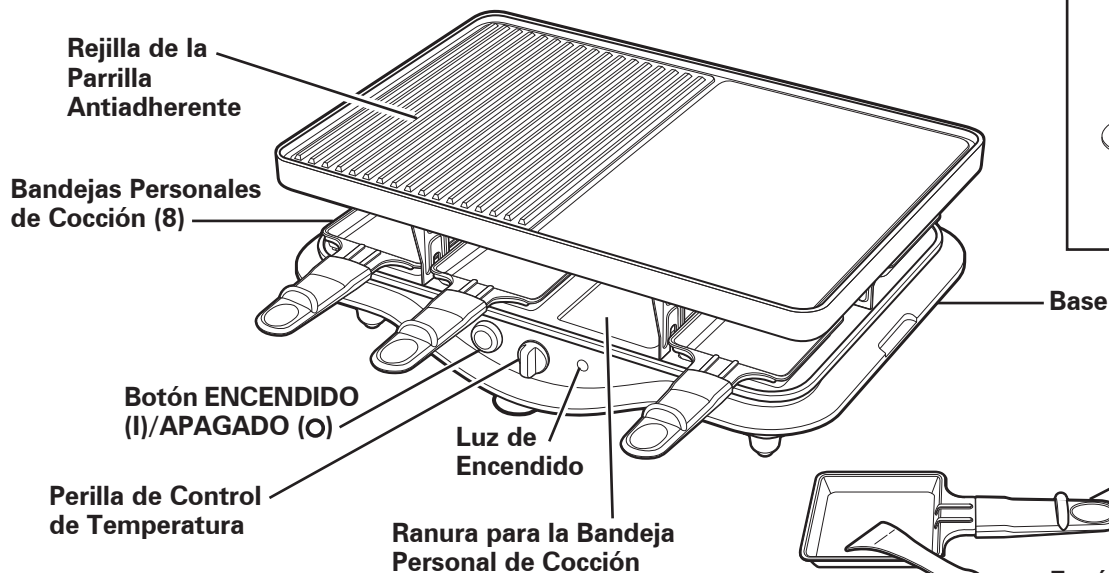
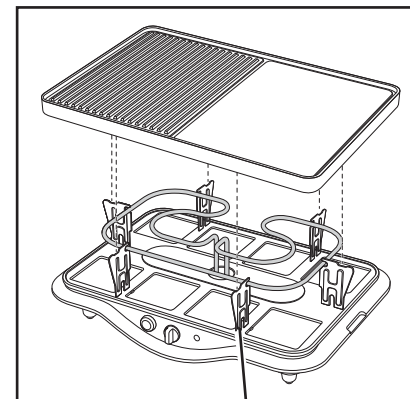
EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

Antes del primer uso: Lave la rejilla de la parrilla antiadherente y las bandejas personales de cocción en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque bien.

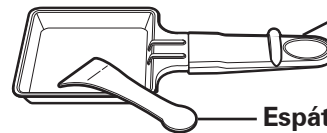
Ubicación de los Soportes de la Rejilla de la Parrilla



Soportes de la Rejilla de la Parrilla

Bandejas Personales de Cocción (8)

Espátula Resistente al Calor



¿Qué es la Raclette?

La raclette (se pronuncia “raclét”) es un plato suizo de siglos de antigüedad, y el nombre del queso que se utiliza para prepararlo. Si se prepara una raclette, no hace falta ir y venir de la cocina, porque todo lo necesario para la comida ya se encuentra sobre la mesa, al alcance de la mano, al igual que sentarse alrededor de una fogata.

Otro beneficio de la raclette es que todos pueden prepararla “a su manera” en su propio plato con cualquier combinación de ingredientes.

Cómo Asar

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras. El exterior se calienta y el vapor que sale puede provocar quemaduras. Utilice un guante de cocina cuando prepara la comida.

1. Coloque la base sobre el mostrador.
2. Coloque la rejilla de la parrilla antiadherente sobre los soportes de la rejilla de la parrilla. Asegúrese de que la rejilla de la parrilla antiadherente esté colocada correctamente.
3. Enchufe en el tomacorriente. La luz de encendido se accionará.
4. Configure la perilla de control de temperatura en la configuración más elevada. Precaliente por alrededor de 10 minutos antes de asar. Una vez que se haya calentado, gire la perilla de temperatura a la configuración deseada.
5. Agregue los alimentos a la rejilla de la parrilla precalentada. Siga las instrucciones de la receta para asar. Coloque los alimentos cocidos en las bandejas personales de cocción para mantenerlos calientes.

Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o base en agua u otro líquido.

1. Desenchufe la parrilla y deje enfriar por completo.
2. Lave la rejilla de la parrilla y las bandejas personales de cocción en el lavavajillas o en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.
3. Limpie la base con un paño suave húmedo.

NOTA: Nunca sumerja la base en agua ni la coloque en el lavavajillas.

6. Cuando haya finalizado la cocción, gire la perilla de temperatura a MIN. Desenchufe la parrilla y deje enfriar por completo.

NOTA: Para derretir el queso, baje la configuración de temperatura y derrita el queso lentamente. Cuando el queso se derrite muy rápidamente, el aceite se separa del queso.

Cómo Organizar una Fiesta de Raclette

Ingredientes Típicos

Queso

La receta típica para una raclette está compuesta por queso raclette derretido sobre papines hervidos o pan, luego servido con encurtidos de vegetales (por ej., pepinillos). Sin embargo, también pueden utilizarse otros quesos deliciosos:

- Cheddar, camembert, emmenthaler, feta, fontina, gouda y roquefort.

Vegetales

Pueden utilizarse vegetales crudos sobre la parrilla de raclette, siempre y cuando estén cortados en trozos pequeños. Para una cocción más rápida, pueden blanquearse los vegetales enteros hasta que queden al dente, enjuagarse con agua fría y luego cortarse en trozos antes de asarlos.

Fruta

Puede utilizarse cualquier clase de fruta. Las frutas que mejor combinan con el queso son las ligeramente ácidas, tales como manzanas, peras, ciruelas, damascos, higos, mangos y papaya.

Carne

Las carnes tales como pollo, cerdo o carne de res deben cocinarse previamente o cortarse en trozos muy pequeños para que se cocinen más rápidamente. Tenga en cuenta marinar la carne con anterioridad, ya que la hace más tierna y le agrega sabor.

Pescado

Dado que se cocinan rápidamente, el pescado y los frutos de mar son una opción ideal para asar con raclette. Los tipos de pescado más gruesos, tales como caballa, salmón, bagre o filetes con piel tienden a ser mejores para asar.

Papas

El vegetal tradicional para una raclette son los papines (hervidos previamente con la cáscara). Después de hervirlos, envuelva los papines en un paño húmedo y colóquelos en un tazón.

Aderezos

Recuerde colocar sal, un molinillo de pimienta y otros aderezos como páprika o salsas sobre la mesa, porque los alimentos asados deben condimentarse después de la cocción, no antes.

Cómo Organizar una Fiesta de Raclette (cont.)

Consejos de Preparación y Planificación

Planificación

Cuando se planifica y prepara por adelantado, una raclette deja participar al huésped de la comida y relajarse. El queso y los vegetales pueden rebanarse previamente, y las carnes pueden marinarse, cocinarse con anterioridad y cortarse.

Consejos para Marinar

El pollo o la carne de res pueden marinarse la noche anterior; sin embargo, el pescado no debe marinarse por más de media hora. Nunca utilice el marinado como una salsa de toque final sobre los alimentos. Siempre marine los alimentos en bolsas plásticas o tazones no metálicos hechos de cerámica o vidrio.

Consejos de Seguridad para Carnes

La carne debe descongelarse en el refrigerador, nunca a temperatura ambiente. Además, la carne puede rebanarse, marinarse y colocarse en tazones previamente, y guardarse en el refrigerador hasta el momento de asarla.

Recetas

S'mores

Ingredientes:

4 planchas de galletas integrales
16 mini malvaviscos
4 onzas (113 g) de chocolate con leche

Instrucciones:

Rompa las planchas de galletas integrales por la mitad. Ubique una mitad de galleta integral sobre una bandeja personal de cocción y por encima coloque cuatro mini malvaviscos. Introduzca la bandeja personal de cocción en su correspondiente ranura. Cocine hasta que los malvaviscos queden dorados. Quite de la parrilla. Cubra con 1 onza (28 g) de chocolate con leche y la otra mitad de la galleta integral.

Rinde 4 porciones

Langostinos Asados Picantes

Ingredientes:

1/2 taza (118 ml) de salsa de soya
1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
1 cucharada (15 ml) de aceite de sésamo
5 cucharadas (40 g) de mezcla de condimentos estilo Cajun
2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón fresco
1/4 cucharadita (5 g) de raíz de jengibre recién rallada
1/4 de cucharadita (1 g) de eneldo
1 libra (454 g) de langostinos pelados y sin vaina

Instrucciones:

Mezcle todos los ingredientes salvo los langostinos; luego agregue los langostinos. Deje marinar de 1 a 4 horas. Escorra el marinado y elimínelo. Coloque los langostinos sobre la parrilla y cocine durante 2 minutos. Gírelos y cocine otros 2 minutos o hasta que estén hechos.

Rinde 4 porciones

Queso Asado

Ingredientes:

8 rebanadas de baguette francesa, de un grosor de 1/3 de pulgada (0.8 cm)
4 rebanadas de queso suizo

Instrucciones:

Coloque dos rebanadas de baguette francesa en una bandeja personal de cocción. Coloque una rebanada de queso suizo por encima. Introduzca la bandeja personal de cocción en su correspondiente ranura. Cocine hasta dorar el queso. Quite de la parrilla.

Rinde 4 porciones

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:

GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

| FECHA DE ENTREGA | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS |
|-------------------|--------------------|---|
| DÍA__ MES__ AÑO__ | | Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx |

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Modelo:
31612

Tipo:
G59

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1300 W

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".