

Warranty

This product is warranted to the retail customer for 90 days from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

WHAT IS COVERED

- Replacement parts and labour.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

WHAT IS NOT COVERED

- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to Koolatron.

IMPLIED WARRANTIES

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to the duration of 90 days from the date of retail purchase.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

Keep the original, dated, sales receipt with this manual. If you have a problem with your unit, or require replacement parts, please telephone the following number for assistance:

North America 1-800-265-8456

Koolatron has Master Service Centres at these locations:

U.S.A. - 4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020-4102

Canada - 139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work.



www.koolatron.com

©2021 Koolatron, Inc. All rights reserved.

All specifications are subject to change without notice.

H1S124

12/2020 - v3



Raclette

Party Grill with Fondue



TCRF08BN
Instruction Manual

Please Read These Instructions Carefully Before Use!

INTRODUCTION

WHAT IS RACLETTE?

Raclette, pronounced 'rah-kleht', is a type of cheese, and a traditional Swiss meal using this cheese.

Raclette cheese is typically a round block weighing about 6 kg (13 lb). Raclette is essentially melted cheese, served over boiled potatoes with fresh ground black pepper, accompanied by small pickled onions and gherkins. The name comes from the French verb "racler", to scrape, because of the way the melted cheese is scraped off the block.

Swiss cow herders would prepare it over a low fire and, when it had reached the perfect softness, scrape it on top of some bread. The simple raclette meal has evolved to using an electric raclette grill, and including more varied ingredients. The Total Chef Raclette Party Grill also uses a Fondue or marble plate for added versatility and mealtime fun.

Raclette dining is a relaxed and sociable experience, so plan for the meal to run for several hours. One benefit of raclette dining is that everyone can "make it their way" in their own dish with any combination of ingredients.

**CAREFULLY READ THE FOLLOWING DIRECTIONS.
THEY PROVIDE IMPORTANT INFORMATION WITH REGARD
TO SAFETY, USE AND MAINTENANCE.
KEEP THIS BOOKLET SAFE FOR FUTURE REFERENCE.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions completely before using the appliance.
2. Before plugging in your new Raclette grill, check to see that the electric circuit is not overloaded with other appliances: this unit draws 1200 watts.

IMPORTANT SAFEGUARDS (cont.)

3. This appliance becomes hot when in use. Use caution to reduce the risk of injury.
4. Do not touch hot surfaces. Always use handles with care. Hot pads or mittens are recommended. Allow appliance to cool.
5. To reduce the risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord or plug in water or any other liquid. Never touch the appliance and the power plug with wet hands. See instructions for cleaning.
6. This appliance is not for use by children.
7. Do not leave appliance unattended when plugged in.
8. When using this appliance, provide 4 to 6 inches of air space above, behind and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may be a problem.
9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool before putting on or taking off parts and before moving or cleaning your appliance.
10. To reduce the risk of fire or electrical shock, do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts.
11. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a Koolatron Master Service Centre or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
12. Never attempt to disassemble, modify or repair the appliance yourself!
13. Do not use any attachments or accessories not recommended by Koolatron. The use of such items may be hazardous.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
15. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or near easily flammable material.
16. Do not use outdoors or while standing in a damp area.
17. Do not use appliance for other than intended use.
For domestic use only.
18. Always allow the appliance to cool down completely before putting it away and never wind the cord around the appliance while it is still hot.

IMPORTANT SAFEGUARDS (cont.)

19. Never move the unit when it contains hot oil, liquids, or hot foods.

20. 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

22. Never attempt to unplug the appliance by pulling on the power cable.

23. Do not move the appliance while cooking or with hot cookware on top of it.

ELECTRICAL CORD

A short power cord is provided to reduce the hazards of becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Because of potential safety hazards under certain conditions, we strongly recommend against the use of an extension cord. However, if you must use an extension cord, it is absolutely necessary that it is an UL-listed (in the United States) or a CSA-listed (in Canada), 3-wire grounding type appliance extension cord having a grounding type plug and outlet and that the electrical rating of the cord is 15 Amps (minimum) and 120V. Be sure not to place cord where people can trip over it.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

Power supply : 120VAC ~ 60Hz

Power : 1200W

Norm Class : I



WARNING! This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. www.P65Warnings.ca.gov

FEATURES

A. grilling surface

B. marble slab

C. fondue pot

D. 8 fondue forks

E. 8 small pans

F. 8 wooden spatulas



PREPARATION

RACLETTE

Plan on using 125 - 150 grams (4-5 oz) of cheese per person. Traditional Raclette cheese can be used, or a wide variety of other cheeses may be chosen (brie, sharp cheddar, emmental, gouda, Monterey jack, etc).

The first step to making the traditional raclette recipe is to boil small potatoes in their skins until they're done, and keep warm in a covered serving dish. Turn raclette on to begin to heat up (takes only a minute or two). Each diner then takes their individual tray, adds a thick slice of cheese, tops it with whatever they desire, and slides it under the grill. While the cheese is melting, grill, reheat or use the fondue pot to prepare other foods on the upper surface. When the cheese is bubbling nicely, remove the tray from under the grill, scrape the contents with the wooden scraper onto the potatoes and other food such as grilled meat and vegetables that you have on your plate. Sprinkle with pepper or other spices. It can take five minutes or so for each slice of cheese to melt, so put a new slice of cheese in your tray as soon as you've scraped the last one off.

NOTE

- For grilling meats, lean cuts are best, cut into thin strips for faster cooking on the grill, or in the fondue pot (if using oil or broth based). You can use chicken, beef, fish or Shellfish. Use the grill top to cook raw meat; do not use the raclette dishes.
- To melt cheese, lower the temperature setting and melt the cheese slowly. If the cheese is melted too quickly, the oil will separate from the cheese.

FONDUE

- Put liquid (you can use oil, chocolate, cheese, broth, etc) in the fondue pot without exceeding 2/3 of the height. Place the protective ring on the top of the pot to minimize any splashing.
- Place the pot over the hole in the grill surface. When liquid is hot (8 to 10 min) use the long forks to cook food in the oil. Use a lower thermostat setting when using cheese or chocolate as compared to using oil to prevent burning.

- For oil or broth based fondues use thinly sliced meats, chicken, fish or seafood. Serve with a variety of dipping sauces.
- For cheese based fondue, use cubed bread.
- For chocolate fondue, use a variety of fruits, cookies, cake or marshmallows cut into bite sized pieces.

OPERATION INSTRUCTIONS

- Do not overfill trays.
- Do not place any heavy objects on the grill top.
- Place trays only in the recesses provided under the grill top.
- Do not use without grill top in place, and the stone or fondue pot in place.
- When the stone is hot, never place frozen food or cold liquids on it to prevent cracking.
- It is possible that slight smoke smell will come out when first used.
- Before first use, drop some oil on the surface of plate then wipe it with dry cloth.
- Use a wooden scraper when turning or moving food to prevent damage to the non-stick coating.
- Be sure the power switch is OFF before plugging into a wall socket.
- Press the switch ON. The pilot light will glow indicating the heating element is energized and heating will begin immediately. Adjust the thermostat setting as required.
- Pre-heating time is 8-10 minutes for grill plate.
- When cooking is finished, turn the thermostat back to 0 position, and press button OFF.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning or moving this appliance, make sure the appliance is unplugged and has cooled.
- Heating plate and small raclette pans can be wiped clean with a soft damp cloth.
- Fondue pot is dishwasher friendly.
- Do not spray clean with water or immerse base in liquid.
- Should the appliance become damaged or require repair please contact Koolatron.

Garantie

Cet appareil est garanti à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat contre tous défauts de pièces et de fabrication.

CE QUE COUVRE LA GARANTIE

- Pièces de rechange et main d'oeuvre.
- Frais d'expédition du produit réparé de Koolatron à l'adresse du client.

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Tous dégâts causés par un abus, un accident, une mauvaise utilisation ou une négligence.
- Frais d'expédition de l'appareil ou de la pièce du client à Koolatron.

GARANTIES IMPLICITES

Toutes garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel. Si vous avez un problème avec votre appareil ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivant pour assistance :

Amérique du Nord 1-800-265-8456

Koolatron dispose de centres principaux de réparations à ces adresses :

U.S.A. - 4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020-4102

Canada - 139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un centre principal de réparations Koolatron.



www.koolatron.com

©2021 Koolatron, Inc. Tous droits réservés.

Toutes spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

H1S124

12/2020 - v3



Raclette

Gril avec poêlon à fondue



TCRF08BN
Guide d'utilisation

S.V.P., lire attentivement les instructions avant l'utilisation!

INTRODUCTION

QU'EST-CE QUE C'EST QU'UNE RACLETTE ?

Une raclette est un type de fromage et un plat suisse traditionnel obtenu en raclant du fromage fondu.

Le fromage raclette est typiquement un bloc rond pesant environ 6 kg (13 lb). La raclette est essentiellement du fromage fondu servie sur des pommes de terre cuites à la vapeur avec du poivre noir fraîchement moulu, accompagnée de petits oignons au vinaigre et de cornichons. Le nom provient du verbe français « racler », à gratter, à cause de la façon dont le fromage fondu est gratté du bloc.

Les éleveurs suisses de vache le préparaient au-dessus un feu faible et, quand le fromage avait atteint la douceur parfaite, le raclait sur du pain. Le repas raclette simple a évolué à une cuisson à l'aide d'un raclettegril électrique y compris les ingrédients plus variés. La raclette Total Chef peut être utilisée avec un poêlon à fondue ou une plaque de marbre pour plus de variétés et de plaisir au repas.

Le repas à raclette est une expérience relaxante et sociable, donc planifiez de manière pour le repas de durée plusieurs heures. Un des avantages de manger la raclette est que chacun puisse « faire à sa façon » leur propre plat avec n'importe quelle combinaison des ingrédients.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES SUIVANTES. ILS FOURNISSENT DES RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS EN CE QUI CONCERNE LA SÉCURITÉ, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN.

VEUILLEZ CONSERVER CE GUIDE POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions complètement avant d'utiliser l'appareil.
2. Avant de brancher votre nouveau raclette-gril, vérifiez à ce que le circuit électrique n'est pas surchargé avec d'autres appareils : cet appareil consomme 1200 watts.
3. Cet appareil devient chaud lorsqu'il fonctionne. Prenez des précautions pour réduire le risque de blessure.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées avec soin. Des maniques de cuisinier ou des mitaines sont recommandées. Laissez l'appareil refroidir.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

5. Pour réduire le risque de décharge électrique, ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide. Ne touchez jamais l'appareil et la fiche d'alimentation avec les mains mouillées. Veuillez voir les instructions pour nettoyer.
6. L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
7. Ne laissez pas l'appareil branché sans surveillance.
8. Lors de l'utilisation de l'appareil, prévoyez 4 à 6 pouces d'espace tout autour tel que les côtés, en arrière, au-dessus, afin de permettre la circulation d'air. N'utilisez pas sur des surfaces où la chaleur peut être un problème.
9. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer les pièces et avant de le déplacer ou de le nettoyer.
10. Pour réduire les risques d'incendie ou de décharge électrique, veuillez ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent rompre et toucher les pièces électriques.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre spécialisé de dépannage Koolatron ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
12. Ne tentez jamais de dissimuler, modifier ou réparer l'appareil vous-même !
13. N'utilisez pas des pièces ou accessoires non recommandés par Koolatron. L'utilisation de ces articles peut être dangereuse.
14. Ne laissez pas le cordon prendre du bord de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
15. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, dans un four chaud, ou à proximité de matières facilement inflammables.
16. N'utilisez pas en plein air ou dans un endroit mouillé.
17. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que prévu. Pour un usage domestique seulement.
18. Toujours laisser l'appareil refroidir complètement avant de le ranger et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est encore chaud.
19. Ne déplacez jamais l'appareil quand il contient de l'huile chaude, de liquides ou d'aliments chauds.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

20. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec réduction des capacités physiques, sensorielles ou mentales ou de manque d'expérience et des connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés de surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

21. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

22. N'essayez jamais de débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.

23. Ne déplacez pas l'appareil lors de la cuisson ou lorsqu'il y a des ustensiles de cuisson chaude sur celui-ci.

CORDON ÉLECTRIQUE

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'empêtrer dans, ou en trébuchant sur un cordon plus long. En raison des risques potentiels en matière de sécurité dans certaines conditions, nous recommandons vivement contre l'utilisation d'un cordon prolongateur.

Cependant, si vous devez utiliser un cordon prolongateur, il est absolument nécessaire que ça soit classé UL (aux États-Unis) ou selon les normes CSA (au Canada), un cordon prolongateur du type mis à la terre à 3-fils avec une fiche du type mise à la terre et une prise avec une caractéristique électrique pour le cordon de 15 ampères (minimum) et 120 volts. Soyez sûr de ne pas placer le cordon où les gens peuvent marcher dessus.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Alimentation de puissance : 120VAC ~ 60Hz

Puissance : 1200 W

Classe 1 de norme



AVERTISSEMENT! Ce produit contient des produits chimiques qui, de l'avis de l'État de Californie, causent des cancers ou des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. www.P65Warnings.ca.gov

CARACTÉRISTIQUES

A. surface de cuisson

B. plaque de marbre

C. poêlon à fondue

D. 8 fourchettes à fondue

E. 8 petits poêlons

F. 8 spatules en bois



PRÉPARATION

RACLETTE

Planifiez de servir 125 - 150 grammes (4-5 oz) de fromage par personne. Un fromage raclette traditionnel peut être utilisé, ou une grande variété de fromages peut être choisi telle que le Brie, Cheddar, Emmental, Gouda, Monterrey Jack, etc.

La première étape d'une recette traditionnelle de la raclette consiste à faire bouillir ou cuire à la vapeur les petites pommes de terre en robe et à garder au chaud dans un plat de service couvert. Ensuite, mettez en marche la raclette afin de le chauffer (ne prends qu'une minute ou deux). Chaque personne prend leur propre plat à raclette, ajoute une tranche de fromage épaisse, garni le dessus au choix avant de le glisser sous le gril. Pendant que le fromage est sous le gril, vous pouvez griller, réchauffer ou utiliser le poêlon à fondue (caquelon) pour préparer les autres aliments sur la surface à cuisson. Lorsque le fromage est bien fondu, enlevez le plat à raclette du dessous du gril, grattez le contenu avec la spatule en bois sur les pommes de terre et les autres aliments tels que la viande grillée et légumes que vous avez sur votre assiette. Saupoudrez de poivre ou d'autres épices. Il peut prendre cinq minutes ou plus pour chaque tranche de fromage à fondre, alors mettez une nouvelle tranche de fromage sur le plat à raclette dès que vous avez gratté la dernière tranche.

REMARQUE

- Pour griller les viandes, les coupes maigres sont les meilleurs, les couper en fines lanières pour accélérer la cuisson sur le gril, ou dans le poêlon à fondue (caquelon) avec de l'huile ou du bouillon de base. Vous pouvez utiliser du poulet, boeuf, poisson ou de crustacés. Utilisez la surface de cuisson pour cuire les viandes crues, n'utilisez pas les plats à raclette.
- Pour faire fondre le fromage, baissez le réglage de la température et faites fondre le fromage lentement. Si le fromage est fondu trop vite, l'huile se séparera du fromage.

FONDUE

- Mettez du liquide tel que de l'huile, du chocolat, du fromage, du bouillon, etc. dans le poêlon à fondue (caquelon) sans dépasser 2/3 de la hauteur. Placez la bague de protection sur le dessus du poêlon à fondue (caquelon) pour minimiser les éclaboussures.
- Placez le poêlon sur le trou de la surface à cuisson. Lorsque le liquide est chaud (de 8 à 10 min), utilisez les fourchettes fournies pour cuire les aliments dans l'huile. Abaissez le thermostat de réglage au plus faible

pour ne pas brûler le fromage ou le chocolat dans le poêlon à fondue (caquelon) par rapport à l'utilisation d'huile.

- Pour l'huile ou le bouillon de fondue, utilisez de fines tranches de viande telles que le poulet, le poisson, les fruits de mer. Faites servir avec une variété de sauces.
- Pour la fondue au fromage, trempez des croûtons de pain.
- Pour la fondue au chocolat, trempez une variété de fruits, biscuits, guimauves ou gâteaux coupés en bouchées.

MODE D'EMPLOI

- Ne surchargez pas les plats à raclette.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le gril supérieur.
- Placez les plats à raclette que dans les recoins sous le gril supérieur.
- N'utilisez pas sans le gril supérieur en place et la plaque de marbre ou le poêlon à fondue (caquelon) en place.
- Quand la plaque à marbre est chaude, ne placez pas d'aliments congelés ou liquides froids sur celle-ci afin d'éviter les fissures.
- Il est possible qu'une légère odeur de fumée sorte lors de la première utilisation.
- Avant la première utilisation, déposez un peu d'huile sur la surface de la plaque, puis essuyez-le avec un chiffon sec.
- Utilisez un grattoir en bois lors de la cuisson de la nourriture afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Assurez-vous que l'interrupteur est à la position ARRÊT avant de brancher dans une prise murale.
- Appuyez sur l'interrupteur MARCHE. Le témoin s'allumera indiquant l'élément chauffant est alimenté et sera chaud sous peu. Ajustez le réglage du thermostat au besoin.
- Préchauffage est de 8 à 10 minutes pour la plaque de gril.
- Lorsque la cuisson est terminée, réglez le thermostat à la position « 0 » et appuyez sur le bouton ARRÊT.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer ou de déplacer cet appareil, assurez-vous que l'appareil est débranché et a refroidi.
- La plaque chauffante et les petits poêlons à raclette peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- Le poêlon à fondue est résistant au lave-vaisselle.
- Ne pulvérisez pas de l'eau pour nettoyer ou n'immergez pas dans un liquide.
- Si l'appareil devient endommagé ou nécessite des réparations, veuillez contacter Koolatron.