

# WEST BEND®

## HOUSEWARES, LLC

### RACLETTE

Instruction Manual



Register this and other West Bend® Housewares products through our website:  
[www.westbend.com](http://www.westbend.com)

Important Safeguards .....	2
Heat Precautions .....	2
Electricity Precautions .....	3
Precautions For Use Around Children .....	4
Introduction to Your Raclette .....	4
Using Your Raclette .....	4
Cleaning Your Raclette .....	6
Cooking Tips .....	6
Suggestions for Raclette Parties .....	7
Warranty .....	9

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:**

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not leave appliance unattended when in use.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares may cause injuries.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- For domestic use only.



## CAUTION

**To prevent burns, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**



### Heat Precautions

- Do not touch hot surfaces. Use handle and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the grill top or stone when they are hot.
- Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use this appliance on the stove top, under the broiler, in the freezer, or in the oven.
- Never overfill raclette dishes.
- Never preheat raclette dishes.
- Never place raclette dishes on grill top or stone.
- Never use raclette without stone or grill top in place.
- Never place anything heavy such as cookware on the stone or grill top.
- Never use near any flammable items such as curtains, towels, paper, plastic, etc.
- Never pour cold water or place frozen food on stone.



# CAUTION

To prevent electrical shock, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



## Electricity Precautions

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use electric parts outdoors, or place them on or near a gas or electric burner, in a heated oven, refrigerator or freezer.
- Do not plug cord into wall outlet unless control is set to OFF position.
- Always turn control to OFF and unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before putting or taking off parts and before cleaning.
- This appliance has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area.
- While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, make sure the cord has the same or higher wattage as the Raclette (wattage is stamped on the underside of the base). This appliance has a grounded-type 3-wire cord and the extension cord should be the same. Arrange the extension cord to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.



# CAUTION

To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

## Precautions for Use Around Children

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near the appliance, as the outside surfaces are hot during use.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSE HOLD USE ONLY

## Introduction to your Raclette

The name raclette refers to a type of cheese and a centuries old Swiss cooking style. Raclette is now associated with an entire type of meal that is cooked on a raclette grill.

A raclette grill is a great way to entertain guests with an interactive, fun, social meal, requiring very little effort from the host or guest.

With a small amount of preparation ahead of time, a group of up to eight people can socialize and cook any meal, snacks or appetizers together. It is a similar experience to sitting around the campfire, socializing and cooking food at the same time.

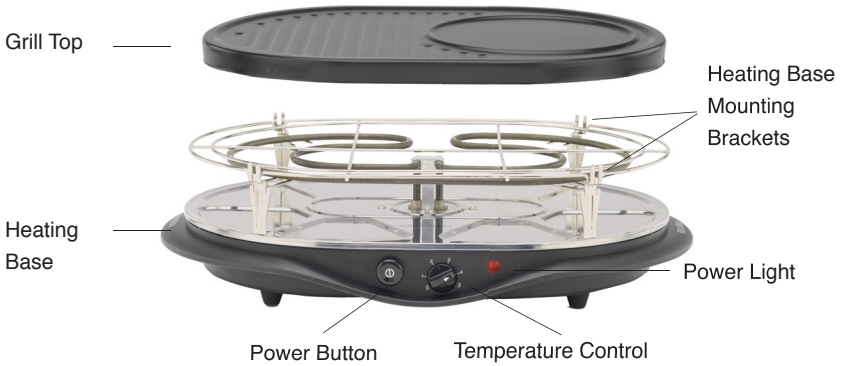
The raclette grill allows each diner to prepare his or her food to their own personal tastes and try different combinations of foods and ingredients in the same meal. The raclette grill is an easy, unique cooking tool that brings friends and family closer together providing joy and entertainment for all.

## Using Your Raclette

Before using for the first time, wash grill top, stone, raclette dishes and spatulas with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse thoroughly and dry. Wipe surfaces of heating base with a damp cloth and dry. **NOTE:** Do not submerge heating base in water or put in dishwasher. Do not use abrasive cleaning products.

## Assembly for Grill Top

If you are using the grill top, place grill top on heating base over the four heating base mounting brackets. Make sure the grill top is fit over the outside off all heating base mounting brackets and is securely in place.



**NOTE: You cannot use the grill top and the stone at the same time.**

## Assembly for Stone Top

If you are using the stone, place stone onto the stone holder making sure that the stone is laying flat and is inside the four heating base mounting brackets.



**NOTE: You cannot use the grill top and the stone at the same time.**

## Before Cooking

1. Place heating base on a dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Position grill top or stone securely in place on heating base.
3. With the heat control set at the OFF position, plug cord into a 120 volt AC electric outlet only.
4. Push power button to turn on grill. Power light will come on. Set temperature dial to desired setting. If using the grill top, preheat raclette for approximately 5 minutes. If using stone, preheat will take longer (between 20 and 30 minutes) to reach maximum temperature. **NOTE:** A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.

## Cleaning Your Raclette

1. After using, allow to cool completely before cleaning. Stone will take longer to cool down. **NOTE:** Never pour cold water on hot stone or damage to stone could occur.
2. Remove grill top or stone from heating base.
3. Grill top, stone, spatulas and raclette dishes can be washed in hot soapy water using a soft cloth. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders. Rinse thoroughly and dry. You may also clean these items in a dishwasher. Position pieces in dishwasher so they do not touch one another or other objects being washed.
4. Heating base can be cleaned by wiping with a damp soapy cloth. **NOTE:** Do not place heating base in dishwasher or submerge in water.

## Cooking Tips

- Cut raw meats into thin strips or 1-inch square or smaller sections when grilling.
- Use raclette dishes for heating foods or for melting cheese underneath grill. **NOTE:** Do not cook raw meats in raclette dishes.
- Use grill top for cooking raw meats or heating foods. You may cook raw meats first using grill top and then carefully remove and replace with stone for keeping meats and other foods warm while you prepare your personal raclette dishes.
- Use stone for heating pre-cooked meats and heating and warming other foods.
- Use spatulas provided for removing foods from raclette dishes.
- Use only plastic utensils on stone or grill as metal may scratch the surface.
- Do not overfill raclette dishes.
- Do not preheat raclette dishes.
- Never put frozen food or cold water on hot stone as damage to stone could occur.

## Suggestions For Raclette Parties

When serving a raclette meal, there is usually a heavy base food like potatoes, bread or tortillas that are warmed on the grill top or stone while guests use their individual raclette dishes to warm their favorite cheeses and toppings in slots located under the grill top or stone. Raw meats can be cooked on the grill top, or if precooked, can be warmed on the stone or heated in the raclette dishes. When all of your ingredients are thoroughly heated, place your potato, bread or tortilla on a plate. Fill with meats, cheeses and toppings of your choice by scraping the ingredients from the raclette dishes using the spatulas provided.

The following are suggested ingredients. There is no limit to the combinations of flavors you can create. Try different combinations and different ingredients until you find your favorites. Season all meats to your liking. Try different cheeses, condiments, sauces, fresh herbs and spices for extra flavor. Quantities will vary depending on party size.

**TRADITIONAL RACLETTE – Base Food:** Baby red or new potatoes or slices of baguette style bread. Boil or bake potatoes ahead of time in microwave, stove or oven. Warm bread or precooked potatoes on stone or grill top.

**Suggested Ingredients: Meats** – Sliced or cubed ham, sausage. **Cheeses** – Gouda, Swiss, Muenster or any raclette cheese. **Toppings** – Pickled Gherkin onions, garlic, mushrooms, scallions, asparagus, broccoli, black olives, green olives, banana peppers, dried herbs, fresh ground pepper.

**MEXICAN RACLETTE – Base Food:** Soft tortillas, tostadas or taco shells warmed on the stone or grill top.

**Suggested Ingredients: Meats** – Mexican seasoned chicken breast, beef or pork thinly sliced or cubed, fish, shrimp or Mexican sausage. **Cheeses** – Monterey Jack, Pepper Jack, Cheddar, Panela, Queso Blanco, Asadero, Chihuahua or Oaxaca.

**Toppings** – Black olives, jalapeno peppers, banana peppers, red bell peppers, chickpeas, refried beans, onions, tomatoes, lettuce, cilantro, garlic cloves, guacamole, sour cream and salsa.

**ITALIAN RACLETTE – Base Food:** Sliced Italian bread or bruschetta warmed on the stone or grill top.

**Suggested Ingredients: Meats** – Pepperoni, Italian sausage, prosciutto, Italian spiced chicken. **Cheeses** – Mozzarella, Provolone, Ricotta and Gorgonzola.

**Toppings** – Black olives, capers, artichoke hearts, anchovies, onions, green peppers, tomatoes, mushrooms, garlic cloves, Italian seasonings.

**AMERICAN RACLETTE – Base Food:** Bread, rolls, baked potatoes or French-fried potatoes. Precook potatoes in microwave, stove or oven. Warm bread or precooked potatoes on stone or grill top.

**Suggested Ingredients: Meats** - Cocktail weenies, meatballs, ground beef, chicken fish or pork. **Cheeses** – American, Velveeta, Cheddar, Monterey Jack, Pepper Jack, Swiss, Havarti, Gouda. **Toppings** – Black olives, green olives, pickles, jalapeno peppers, banana peppers, red bell peppers, onions, tomatoes, mushrooms, broccoli, cauliflower, sour cream, salt and pepper.

**SHISKEBAB RACLETTE– Base Food:** Pita bread or tortillas warmed on stone or grill top.

**Suggested Ingredients: Meats** – Strips of lamb, cubed chicken, pork, beef and shrimp. **Cheeses** – American, Cheddar, Monterey Jack, Pepper Jack, Swiss, Havarti, Gouda and Feta. **Toppings** – Red or green bell peppers, onions, cherry tomatoes, mushrooms, yellow or green squash, chickpeas, cucumber sauce, lemon wedges, capers and artichoke hearts.

**BREAKFAST RACLETTE – Base Food:** English muffins, eggs and hash browns can be cooked or toasted on the grill top or stone. A single egg can be cooked in a raclette dish.

**Suggested Ingredients: Meats** – Bacon, sausage or ham. **Cheeses** – American, Cheddar, Monterey Jack, Pepper Jack, Swiss, Havarti, Gouda, Feta. **Toppings** – red or green bell peppers, onions, tomatoes, mushrooms, broccoli, minced garlic, salt and pepper.

## RECOMMENDED COOKING TEMPERATURES

Food	Type	Internal Temperature
Beef, Veal, Lamb, Pork	Ground	160°F (71°C)
Beef, Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Medium Rare	145°F (63°C)
Beef, Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Medium	160°F (71°C)
Beef, Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Well Done	170°F (77°C)
Chicken, Turkey	Ground	165°F (74°C)
Whole Poultry	All Types	180°F (82°C)
Poultry	Breasts, Roasts	170°F (77°C)
Fresh Pork	Medium	160°F (71°C)
Fresh Pork	Well Done	170°F (77°C)
Ham	Cooking Required	160°F (71°C)
Ham	Fully Cooked	140°F (60°C)
Egg Dishes	All Types	160°F (71°C)
Stuffing	In Bird	165°F (74°C)
Left Overs	All Types	165°F (74°C)



# PRODUCT WARRANTY

## Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® Housewares, LLC warrants this appliance from failures in the material and workmanship for 1 year from the date of original purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the West Bend® Housewares, LLC Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at West Bend® Housewares, LLC discretion. This warranty applies to household use only.

The West Bend® Housewares, LLC warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. The West Bend® Housewares, LLC warranty is null and void, as determined solely by West Bend® Housewares, LLC, if the appliance is damaged through accident, misuse or abuse, scratching, overheating, or if the appliance is altered in any way or if used outside of an household setting.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights, which may vary from state to state.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL WEST BEND® HOUSEWARES, LLC BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, IMMEDIATE, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH ITS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the West Bend® Housewares Customer Service Department at (866) 290-1851 or e-mail us at [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted. West Bend Housewares is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts (if available) may be ordered direct from West Bend® Housewares, LLC by ordering online at [www.westbend.com](http://www.westbend.com): Replacement Parts. Or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to West Bend Housewares, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's (were applicable) sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new West Bend® Housewares, LLC product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:
--

Date purchased or received as gift: _____
---

Where purchased and price, if known: _____
--

Item Number and Date Code (shown bottom/back of product): _____
---

# WEST BEND®

HOUSEWARES, LLC

## APPAREIL À RACLETTE

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits West Bend® Housewares sur notre site Internet :

**[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

Conservez ces Instructions .....	2
Précautions de sécurité à haute température .....	2
Précautions de sécurité relatives à l'électricité .....	3
Précautions pour une utilisation en présence d'enfants .....	4
La Raclette .....	4
Utilisation de votre appareil à raclette .....	4
Nettoyage de votre appareil à raclette .....	6
Astuces pour la cuisson .....	6
Suggestions de menus de raclette .....	7
Garantie du produit.....	10

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION FUTURE

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



## MISE EN GARDE

**Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment les précautions ci-dessous :**

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandées par West Bend® Housewares risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Pour une utilisation domestique uniquement.



## MISE EN GARDE

**Pour empêcher toute brûlure, toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**



### Précautions de sécurité à haute température

- Ne touchez pas aux surfaces à haute température. Utilisez la poignée rectangulaire et les poignées rondes lorsque celles-ci sont fournies. Utilisez des maniques ou des gants antichaleur si vous soulevez ou déplacez la plaque chauffante ou la pierre lorsque celles-ci sont chaudes.
- Ne déplacez pas un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- N'utilisez pas cet appareil au-dessus du feu, sous le grill, dans le congélateur, ni dans un four.
- Ne remplissez jamais les coupelles de manière excessive.
- Ne préchauffez jamais les coupelles.
- Ne placez jamais les coupelles sur la plaque chauffante ni sur la pierre.
- N'utilisez jamais l'appareil à raclette sans la pierre ou la plaque chauffante.
- Ne placez jamais un objet lourd comme un chaudron ou une casserole sur la pierre ni sur la plaque de cuisson.

- N'utilisez jamais cet appareil à proximité de tout objet inflammable comme des rideaux, des serviettes, du papier, du plastique, etc.
- Ne versez jamais d'eau froide et ne placez jamais d'aliments congelés sur la pierre.



## MISE EN GARDE

**Afin de prévenir tout choc électrique, toute blessure ou détérioration de biens, lisez et suivez la totalité des consignes et des mises en garde.**



### Précautions de sécurité relatives à l'électricité

- Pour vous protéger contre tout choc électrique, ne plongez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche serait en mauvais état.
- N'utilisez pas les pièces électriques à l'extérieur et ne les placez pas sur ou à proximité d'une gazinière ou d'un réchaud électrique, dans un four chaud, au réfrigérateur ni au congélateur.
- Ne branchez pas le cordon d'alimentation à la prise de courant murale si la commande n'est pas réglée sur arrêt (OFF).
- Positionnez toujours la commande sur OFF puis débranchez l'appareil électrique de la prise de courant murale lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder à son nettoyage.
- Le fait que cet appareil dispose d'un cordon court constitue une précaution de sécurité visant à éviter que celui-ci soit tiré, que quelqu'un s'y prenne les pieds ou que celui-ci s'emmêle. Positionnez le cordon de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ni de toute autre surface.
- Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, veillez à ce que ce cordon supporte le même nombre de watts ou un nombre de watts plus élevé que l'appareil à raclette (le nombre de watts est inscrit au-dessous de la base de l'appareil). Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation à 3 brins raccordé à la terre et le cordon de rallonge utilisé devrait être de même type. Positionnez le cordon de rallonge de façon à éviter que celui-ci soit tiré, qu'on s'y prenne les pieds ou qu'il s'emmêle. Positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ni de toute autre surface.
- N'utilisez pas une prise de courant murale ou un cordon de rallonge si la fiche s'y adapte avec un jeu ou si cette prise de courant murale ou ce cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces à haute température pendant l'utilisation.



# MISE EN GARDE

**Pour empêcher qu'un enfant se brûle ou subisse toute autre blessure physique, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde**

## Précautions pour une utilisation en présence d'enfants

- Ne laissez jamais d'enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil ni s'en approcher, car les surfaces extérieures atteignent des températures très élevées pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus de toute extrémité où un enfant risquerait de l'atteindre. Positionnez le cordon de façon à éviter qu'il soit tiré, qu'on s'y prenne les pieds ou qu'il s'emmêle.

# CONSERVEZ CES CONSIGNES

## La raclette

Le nom raclette fait également référence à un type de fromage et à un style culinaire suisse vieux de plusieurs siècles. La raclette est désormais associée à un type de repas complet cuisiné à l'aide d'un appareil à raclette.

Un appareil à raclette constitue un excellent moyen de divertir vos invités en leur proposant un repas interactif, amusant et favorable aux interactions sociales. De plus, il nécessite très peu d'effort de la part des hôtes comme des invités.

Avec un peu de préparation en amont, un groupe de huit personnes maximum peut se rencontrer et cuisiner un repas, des collations ou des hors-d'œuvre. Cette expérience est semblable à celle qui consiste à s'asseoir autour d'un feu de camp, tout en discutant et en cuisinant.

L'appareil à raclette permet à chacun de préparer sa nourriture selon ses goûts personnels et d'essayer différents mélanges d'aliments et d'ingrédients au cours d'un même repas. L'appareil à raclette est un ustensile de cuisine facile à utiliser et unique qui rapproche les amis et la famille, apportant à tous joie et divertissement.

## Utilisation de votre appareil à raclette

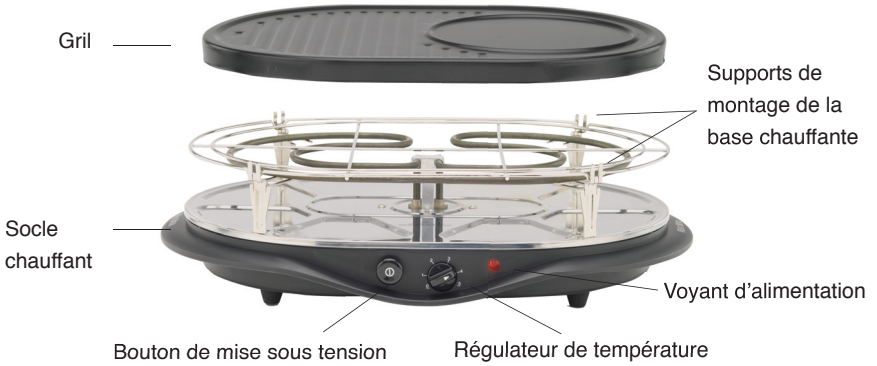
Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lavez le gril, la pierre, son support, les coupelles à raclette et les spatules à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle. Rincez soigneusement puis séchez chaque pièce. Essayez les surfaces de la base chauffante à l'aide d'un chiffon humide puis séchez-les.

**REMARQUE** : Ne plongez pas la base chauffante dans l'eau et ne la passez pas au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

Après le nettoyage, huilez la pierre polie à l'aide d'une serviette souple et d'une huile alimentaire résistante à la chaleur. Laissez l'huile pénétrer la pierre et essuyez tout excès d'huile.

## Montage du gril

Si vous utilisez le gril, posez-le sur les six supports de montage de la base chauffante. Assurez-vous que le haut du gril s'adapte à l'extérieur de tous les supports de montage de la base chauffante et se trouve bien en place.



**REMARQUE : Vous ne pouvez pas utiliser le gril et la pierre en même temps.**

## Montage de la pierre

Si vous utilisez la pierre, déposez-la sur le support, en vous assurant qu'elle repose bien à plat à l'intérieur des quatre supports de montage de la base chauffante.



**REMARQUE : Vous ne pouvez pas utiliser le gril et la pierre en même temps.**

## Avant la cuisson

1. Placez la base chauffante sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord de la table ou du comptoir.
2. Placez le gril ou la pierre bien en place sur la base chauffante.
3. Après avoir réglé le régulateur de température sur Arrêt (OFF), branchez le cordon à une prise de courant 120 volt AC uniquement.
4. Enfoncez le bouton de mise en marche pour allumer l'appareil à raclette. Le voyant de mise en marche s'allume. Réglez le cadran de température sur le paramètre souhaité. Si vous utilisez le gril, préchauffez l'appareil à raclette pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez la pierre, le préchauffage sera plus long (de 20 à 30 minutes) pour atteindre la température maximale.

**REMARQUE** : Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c'est tout à fait normal.

## Nettoyage de votre appareil à raclette

1. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. La pierre met plus longtemps à refroidir. **REMARQUE** : Ne versez jamais d'eau froide sur la pierre chaude, vous risqueriez de l'endommager.
2. Retirez le gril ou la pierre de la base chauffante.
3. Le gril, les spatules et les coupelles se lavent à l'eau savonneuse chaude et avec un chiffon doux. N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ni de poudre à récurer agressive. Rincez soigneusement puis séchez. Vous pouvez également laver ces éléments au lave-vaisselle. Placez les pièces au lave-vaisselle de sorte qu'elles ne se touchent pas entre elles et qu'elles ne touchent pas d'autres objets lavés en même temps.
4. Vous pouvez nettoyer la base chauffante en l'essuyant à l'aide d'un chiffon savonneux humide. **REMARQUE** : Ne placez pas la base chauffante au lave-vaisselle et ne la plongez pas dans l'eau.

## Astuces pour la cuisson

- Découpez des morceaux de viande crue en fines bandes d'un pouce carré (2.5cm) ou en plus petits morceaux pour la grillade.
- Utilisez les coupelles pour chauffer les aliments ou pour faire fondre le fromage sous le gril. **REMARQUE** : Ne cuisinez pas de viande crue dans les coupelles.
- Utilisez le gril pour cuisiner les viandes crues ou chauffer des aliments. Vous pouvez cuisiner les viandes crues d'abord en utilisant le gril puis retirer prudemment le gril, et le remplacer par la pierre pour maintenir les viandes et les autres aliments au chaud pendant que vous préparez vos coupelles de raclette.
- Utilisez la pierre pour chauffer des viandes précuites et chauffer et réchauffer d'autres aliments.
- Utilisez les spatules fournies pour retirer les aliments des coupelles.
- Utilisez uniquement des ustensiles de plastique sur la pierre ou sur le gril car du métal risquerait de rayer la surface.

- Ne remplissez pas trop les coupelles à raclette.
- Ne préchauffez pas les coupelles.
- Ne placez jamais d'aliments surgelés ou d'eau froide sur la pierre chaude, vous risqueriez de l'endommager.

## Suggestions de menus de raclette

Lorsque vous servez une raclette, un aliment comme des pommes de terre, du pain ou des tortillas sert généralement de base à la recette et est maintenu au chaud sur le gril ou sur la pierre tandis que les convives utilisent leurs coupelles individuelles pour chauffer leurs fromage et accompagnements favoris dans les espaces situés sous le gril ou la pierre. La viande crue peut être cuisinée sur le gril, ou si elle a été précuite, elle peut être réchauffée sur la pierre ou dans les coupelles. Lorsque tous vos ingrédients sont bien cuits, placez votre pomme de terre, votre morceau de pain ou votre tortilla dans votre assiette. Remplissez-la de viande, de fromage et de la garniture de votre choix en raclant les ingrédients cuits dans vos coupelles à l'aide des spatules fournies.

Vous trouverez ci-dessous des suggestions d'ingrédients. Il n'existe pas de limite aux combinaisons de saveurs que vous pouvez créer. Essayez différents mélanges et différents ingrédients jusqu'à ce que vous trouviez ce que vous préférez.

Assaisonnez toutes les viandes selon vos préférences. Essayez différents fromages, condiments, sauces, herbes aromatiques et épices pour davantage de saveur. Les quantités varieront en fonction de la taille de la fête.

**Raclette traditionnelle – Aliments de base :** petites pommes de terre rouges ou pommes de terre nouvelles ou morceaux de pain de type baguette. Cuisez à l'avance les pommes de terre, à l'eau ou au four à micro-ondes, sur la gazinière ou encore au four. Maintenez au chaud le pain ou les pommes de terre précuites sur la pierre ou sur le gril.

**Suggestions d'ingrédients : Viande** – jambon en tranches ou en cubes, saucisses. **Fromage** – gouda, fromage suisse, munster ou tout fromage à raclette.

**Garniture** – oignons marinés, ail, champignons, oignons verts, asperges, brocoli, olives noires, olives vertes, piments bananes, herbes aromatiques séchées, poivre moulu frais.

**Raclette mexicaine – Aliments de base :** tortillas souples, tostadas ou tacos réchauffés sur la pierre ou sur le gril.

**Suggestions d'ingrédients : Viande** – poitrine de poulet assaisonné à la mexicaine, boeuf ou porc finement tranché ou coupé en dés, poisson, crevettes ou saucisse mexicaine. **Fromage** – monterrey, fromage au poivre, cheddar, panela, queso blanco, asadero, chihuahua ou oaxaca. **Garniture** – olives noires, poivrons, jalapeno, piments bananes, poivrons rouges, pois chiches, haricots sautés, oignons, tomates, laitue, coriandre, gousses d'ail, guacamole, crème sure et sauce.



**Raclette italienne – Aliments de base :** pain italien en tranches ou bruschetta réchauffée sur la pierre ou le gril.

**Suggestions d'ingrédients :** **Viande** – pepperoni, saucisse italienne, prosciutto, poulet épicé italien. **Fromage** – mozzarella, provolone, ricotta et gorgonzola.

**Garniture** – olives noires, câpres, cœurs d'artichaut, anchois, oignons, poivrons verts, tomates, champignons, gousses d'ail, assaisonnements italiens.

**Raclette américaine – Aliments de base :** petits pains, pommes de terre cuites au four ou frites. Préchauffez les pommes de terre au four à micro-ondes, sur la gazinière ou au four. Maintenez au chaud le pain ou les pommes de terre précuites sur la pierre ou sur le gril.

**Suggestions d'ingrédients :** **Viande** – petites saucisses à apéritif, boulettes de viande, boeuf haché, poulet, poisson ou porc. **Fromage** – américain, velveeta, cheddar, monterrey, fromage au poivre, fromage suisse, havarti, gouda.

**Garniture** – olives noires, olives vertes, légumes marinés, poivrons jalapeno, piments bananes, poivrons rouges, oignons, tomates, champignons, brocoli, choux-fleurs, crème sure, sel et poivre.

**Raclette Kebab – Aliments de base :** pain pita ou tortillas maintenus au chaud sur la pierre ou sur le gril.

**Suggestions d'ingrédients :** **Viande** – lamelles d'agneau, dés de poulet, porc, boeuf et crevettes. **Fromage** – américain, cheddar, monterrey, fromage au poivre, fromage suisse, havarti, gouda et feta. **Garniture** – poivrons rouges ou verts, oignons, tomates cerises, champignons, courges jaunes ou vertes, pois chiches, sauce aux concombres, quarts de citron, câpres et cœurs d'artichauts.

**Raclette petit-déjeuner - Aliments de base :** vous pouvez cuire ou faire dorer des muffins anglais, des oeufs et des pommes de terre rissolées sur le gril ou sur la pierre. Vous pouvez faire cuire un oeuf dans une coupelle.

**Suggestions d'ingrédients :** **Viande** – bacon, saucisses ou jambon.

**Fromage** – américain, cheddar, monterrey, fromage au poivre, fromage suisse, havarti, gouda et feta. **Garniture** – poivrons rouges ou verts, oignons, tomates, champignons, brocoli, ail émincé, sel et poivre.

## Températures de cuisson recommandées

Aliment	Type	Température interne
bœuf, veau, agneau, porc	haché	160°F (71°C)
boeuf, veau, agneau	rôtis de pattes, côtelettes – mi-saignant	145°F (63°C)
boeuf, veau, agneau	rôtis de pattes, côtelettes – à point	160°F (71°C)
boeuf, veau, agneau	rôtis de pattes, côtelettes – bien cuit	170°F (77°C)
poulet, dinde	haché	165°F (74°C)
volaille entière	tous types	180°F (82°C)
volaille	poitrines, rôtis	170°F (77°C)
porc frais	cuisson à point	160°F (71°C)
porc frais	bien cuit	170°F (77°C)
jambon	cuisson nécessaire	160°F (71°C)
jambon	bien cuit	140°F (60°C)
plats aux œufs	tous types	160°F (71°C)
farce	pour garnir la volaille	165°F (74°C)
restes	tous types	165°F (74°C)

## Garantie du produit

### Garantie de l'appareil limitée à 1 an

West Bend® Housewares, LLC garantit le présent appareil contre tout défaut de pièce et de main-d'œuvre pendant 1 an à compter de la date de l'achat initial, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi de West Bend® Housewares, LLC. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de West Bend® Housewares, LLC. Cette garantie s'applique aux appareils ménagers d'intérieur uniquement.

La garantie de West Bend® Housewares, LLC ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de cet appareil. La garantie de West Bend® Housewares, LLC est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par West Bend® Housewares, LLC, si l'appareil est endommagé en raison de tout accident, de toute mauvaise utilisation ou de tout abus, de toute rayure, de toute surchauffe, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit ou s'il est utilisé à l'extérieur du cadre d'un intérieur domestique.

Cette garantie vous confère des droits particuliers. Il est possible que vous ayez également d'autres droits, qui sont susceptibles de varier selon l'État ou la province.

CETTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISABILITÉ, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE FONCTIONNEMENT OU AUTRE, QUI SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUES. EN AUCUN CAS WEST BEND® HOUSEWARES, LLC NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME RESPONSABLE DE TOUTE DÉTÉRIORATION, QUE CELLE-CI SOIT DIRECTE, IMMÉDIATE, INDIRECTE, PRÉVISIBLE, UNE CONSÉQUENCE OU PARTICULIÈRE, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU EN RAPPORT AVEC SON UTILISATION.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service à la clientèle de West Bend® Housewares au 1-866-290-1851 ou nous envoyer un courriel à cette adresse : [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Les frais de port pour le retour ne sont pas remboursables. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. West Bend® Housewares, LLC n'est pas responsable des appareils retournés qui sont perdus pendant le transport.

En vigueur uniquement aux États-Unis et au Canada.

## Pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces de rechange directement auprès de West Bend® Housewares, LLC en commandant en ligne sur le site Internet : [www.westbend.com](http://www.westbend.com): Pièces de rechange. Vous pouvez également appeler ou envoyer un courriel au service des réparations au numéro ou à l'adresse de courriel indiqués précédemment ou nous écrire à l'adresse suivante :

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Veillez à inclure le numéro du modèle/catalogue de votre appareil (situé au-dessous/au dos de l'appareil) et une description de la pièce que vous souhaitez commander ainsi que la quantité demandée. Indiquez également votre nom, adresse postale, numéro de carte Visa/Mastercard, la date d'expiration et le nom tel qu'il figure sur la carte. Les chèques peuvent être rédigés à l'ordre de West Bend Housewares, LLC. Appelez le service à la clientèle pour connaître le montant de votre achat. Les taxes en vigueur dans votre état ou province ainsi que les frais d'expédition et de manutention seront ajoutés à votre facture. Veuillez prévoir deux (2) semaines pour la livraison de votre envoi.

Ce guide contient des renseignements importants et utiles concernant l'utilisation sans risque et l'entretien de votre nouveau produit West Bend® Housewares, LLC. Pour une consultation future, fixez le reçu de caisse comme preuve d'achat pour la garantie, puis inscrivez les renseignements ci-dessous :

Date d'achat ou de réception en cadeau : \_\_\_\_\_

Lieu d'achat et prix, si connus : \_\_\_\_\_

Numéro de produit et code de date (au-dessous ou au dos de l'appareil) : \_\_\_\_\_

# WEST BEND®

## HOUSEWARES, LLC

### RACLETERA

Manual de Instrucciones



Registre éste y otros productos West Bend® Housewares a través de nuestro sitio web.

[www.westbend.com](http://www.westbend.com)

Precauciones importantes .....	2
Precauciones relativas al calor .....	2
Precauciones relativas a la electricidad .....	3
Precauciones al usar cerca de los niños .....	4
Introducción a su racletera .....	4
Cómo usar su racletera .....	4
Limpieza de su racletera .....	4
Sugerencias de cocina .....	6
Sugerencias para fiestas con racletera .....	6
Temperaturas de cocción recomendadas .....	7
Garantía del producto .....	9

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES  
PARA FUTURAS CONSULTAS

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

**Al utilizarse artefactos electrodomésticos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:**

- Lea todas las instrucciones que figuran en este manual, incluyendo estas importantes precauciones así como las instrucciones de uso y cuidado del artefacto.
- No utilice el aparato para usos distintos al indicado.
- No desatienda al electrodoméstico mientras esté en uso.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares, LLC puede causar lesiones.
- No opere el artefacto electrodoméstico cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.



## PRECAUCIÓN

**Para evitar quemaduras, lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.**



### Precauciones Relativas al Calor

- Lea todas las instrucciones que figuran en este manual, incluyendo estas importantes precauciones así como las instrucciones de uso y cuidado del artefacto.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas donde estén puestas. Utilice manoplas o guantes de cocina si va a levantar o llevar la plancha o la piedra cuando estén calientes.
- No mueva artefacto electrodoméstico alguno que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- No use este artefacto electrodoméstico sobre la estufa, debajo de la parrilla, en el congelador, o en el horno.
- Nunca llene demasiado los platos de racletera.
- Nunca precaliente los platos de racletera.

- Nunca coloque los platos de racletera sobre la parrilla o la piedra.
- Nunca utilice la racletera sin la piedra o la parrilla colocadas en su lugar.
- Nunca coloque nada pesado como ollas o sartenes sobre la piedra o la parrilla.



# PRECAUCIÓN

**Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.**



## Precauciones Relativas a la Electricidad

- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere artefacto electrodoméstico alguno con el cordón eléctrico o el enchufe dañado.
- No use las piezas eléctricas fuera de la casa, ni las coloque cerca de un quemador a gas o eléctrico, horno caliente, refrigerador o congelador.
- No enchufe el cordón eléctrico en el tomacorriente de la pared a menos que el control esté en la posición OFF (apagado).
- Cuando no esté usando el artefacto o antes de limpiarlo, siempre coloque el control en la posición OFF (apagado) y desenchufe el artefacto. Permita que la unidad se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
- Este artefacto electrodoméstico tiene un cordón eléctrico corto como medida de precaución para evitar tirar del mismo, tropezarse o enredarse con él. Coloque el cordón eléctrico de manera que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie.
- No se recomienda usar un cable de extensión, pero si debe hacerlo, cerciórese de que la potencia sea igual o mayor que la de la racletera (esta potencia está estampada debajo de la base del artefacto). Este artefacto electrodoméstico tiene un cordón de tres cables con tierra y la extensión eléctrica deberá ser del mismo tipo. Coloque la extensión eléctrica de manera de evitar tirar de ella, tropezar o enredarse con la misma. Coloque el cordón eléctrico de manera que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.



# PRECAUCIÓN

Para prevenir quemaduras u otras lesiones a los niños, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

## Precauciones de Uso Cerca de los Niños

- Siempre vigile a los niños.
- No permita que los niños usen o estén cerca del artefacto electrodoméstico ya que las superficies externas de éste se calientan al usarse.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue de algún borde donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cordón eléctrico de modo que se eviten lesiones que resulten de tirar del mismo, tropezarse o enredarse con él.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Introducción a su Racletera

El nombre “raclette” se refiere a un tipo de queso y a un viejo estilo de cocina suiza que data de siglos atrás. Ahora la “raclette” hace referencia a todo un tipo de comidas que se cocinan en una parrilla racletera.

Una parrilla racletera proporciona una manera de entretener invitados con una comida interactiva, divertida y social, que requiere muy poco esfuerzo de parte del anfitrión o de los invitados.

Con un poco de preparación por adelantado, un grupo de hasta ocho personas puede socializar y cocinar cualquier comida, bocados o aperitivos juntos. Esta es una experiencia similar a sentarse alrededor de una fogata, socializar y cocinar la comida al mismo tiempo.

La parrilla racletera permite que cada invitado a una ana prepare su comida a su gusto y pruebe combinaciones diferentes de alimentos e ingredientes en la misma comida. La parrilla racletera es un artefacto de cocina excepcional de uso fácil, que reúne a los amigos y la familia brindando alegría y entretenimiento para todos.

## Cómo Usar su Racletera

Antes de usar por primera vez, lave la parrilla, la piedra, los platos de racletera y las espátulas con agua jabonosa caliente o en un lavavajillas. Enjuáguelos bien y séquelos. Limpie las superficies de la base de calentamiento con un paño húmedo y séquelas. **NOTA:** No sumerja la base de calentamiento en agua ni la lave en un lavavajillas. No use productos de limpieza abrasivos. Después de limpiarla, aceite la superficie pulida de la piedra usando un paño suave y aceite de cocina resistente al calor.

## Montaje de la Parrilla

Si va a usar la parrilla, colóquela sobre los cuatro soportes de montaje de la base de calentamiento. Asegúrese de que la parrilla esté debidamente colocada sobre la parte exterior de todos los soportes de montaje de la base de calentamiento y que esté bien asegurada en su sitio.



**NOTA: No puede usar la parrilla superior y la piedra al mismo tiempo.**

## Montaje de la Piedra

Si va a usar la piedra, colóquela sobre el soporte de la piedra y asegúrese de que la misma esté bien apoyada por dentro de los cuatro soportes de montaje de la base de calentamiento.



**NOTA: No puede usar la parrilla superior y la piedra al mismo tiempo.**



## Antes de Cocinar

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. Coloque la parrilla o la piedra bien en su sitio sobre la base de calentamiento.
3. Con el control de temperatura en la posición OFF (apagado), enchufe el cordón eléctrico solamente a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
4. Pulse el botón de encendido para encender la parrilla. La luz de encendido se encenderá. Ajuste el control de temperatura al valor deseado. Si va a usar la parrilla, precaliente la racletera durante aproximadamente 5 minutos. Si va a usar la piedra, el precalentamiento tomará más tiempo (entre 20 y 30 minutos) en alcanzar la temperatura máxima. **NOTA:** Al calentar el artefacto podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de éste - esto es normal.

## Limpieza de la Racletera

1. Después de usarla, permita que el artefacto se enfríe completamente antes de limpiarla. La piedra tardará más tiempo en enfriarse. **NOTA:** Nunca vierta agua fría sobre la piedra ya que podría dañarla.
2. Quite la parrilla o la piedra de la base de calentamiento.
3. La parrilla, la piedra, las espátulas y los platos de racletera pueden lavarse en agua jabonosa caliente usando un paño suave. No utilice esponjas metálicas o polvos limpiadores abrasivos. Enjuáguelos bien y séquelos. También puede lavar estos artículos en un lavavajillas. Coloque las piezas en el lavavajillas de manera que no se toquen unos con otros o con otros objetos que se estén lavando.
4. La base de calentamiento puede ser limpiada con un paño jabonoso húmedo. **NOTA:** No coloque la base de calentamiento en el lavavajillas ni tampoco la sumerja en agua.

## Sugerencias de Cocina

- Corte carnes crudas en tiras delgadas o secciones cuadradas de 1 pulgada (2.54 cm) o más pequeñas para asarlas a la parrilla.
- Use los platos de racletera para calentar la comida o para derretir el queso debajo de la parrilla. **NOTA:** No cocine carnes crudas en los platos de racletera.
- Use la parrilla para cocinar carnes crudas o calentar la comida. Puede cocinar las carnes crudas primero usando la parrilla y luego quitándola con cuidado y sustituyéndola por la piedra para mantener las carnes y el resto de los alimentos calientes mientras usted prepara sus platos de racletera personales.
- Use la piedra para calentar carnes precocidas y demás alimentos.
- Use las espátulas proporcionadas para sacar la comida de los platos de racletera.
- Use sólo utensilios plásticos sobre la piedra o la parrilla ya que los metales pueden rayar la superficie.
- No llene demasiado los platos de racletera.
- No precaliente los platos de racletera.
- Nunca coloque alimentos congelados o agua fría sobre la piedra caliente, ya que podrían dañarla.

## Sugerencias para las Fiestas con Racletera

Al servir una comida de racletera, por lo general hay un alimento de base pesada, como papas, pan o tortillas, que se calientan en la parrilla o la piedra, mientras los invitados utilizan sus platos de racletera individuales para calentar sus quesos e ingredientes favoritos en ranuras localizadas debajo de la parrilla o la piedra. Las carnes crudas pueden cocinarse en la parrilla, o si están precocidas, pueden calentarse sobre la piedra o en los platos de racletera. Cuando todos los ingredientes estén bien calientes, coloque las papas, pan o tortillas en un plato. Complete con las carnes, quesos y aderezos de su gusto, retirándolos de los platos de racletera con las espátulas proporcionadas.

Se sugieren los siguientes ingredientes. No hay ningún límite en cuanto a las combinaciones de sabores que usted puede crear. Pruebe combinaciones e ingredientes diferentes hasta encontrar sus favoritos. Condimente todas las carnes a su gusto. Pruebe quesos, condimentos, salsas, hierbas frescas y especias diferentes para agregar sabor. Las cantidades variarán según el número de invitados.

**Racletera Tradicional – Alimento Base:** Papas bebé rojas o nuevas o rebanadas de pan tipo baguette. Hierva u hornee las papas por adelantado en un microondas, estufa u horno. Caliente el pan o las papas precocidas sobre la piedra o la parrilla.

**Ingredientes Sugeridos: Carnes** - Jamón rebanado o cortado en dados, salchicha.

**Quesos** – Gouda, Suizo, Muenster o cualquier queso “raclette”.

**Aderezos** – Cebollas “gherkin” escabechadas, ajo, champiñones, cebollitas, espárragos, brócoli, aceitunas negras, aceitunas verdes, pimientos banana, hierbas secas, pimienta fresca molida.

**Racletera Mexicana – Alimento Base:** Tortillas Mexicanas blandas, tostadas o cáscaras de taco calentadas sobre la piedra o plancha.

**Ingredientes Sugeridos: Carnes** – Pechuga de pollo, carne de res o cerdo finamente rebanada o cortada en dados, pescado, camarones o salchicha Mexicana sazonados al estilo Mexicano. **Quesos** – Monterey Jack, Pepper Jack, Cheddar, de Panela, Blanco, Asadero, Chihuahua u Oaxaca. **Aderezos** – Aceitunas negras, pimientos jalapeños, pimientos banana, ajíes rojos, garbanzos, frijoles refritos, cebollas, tomates, lechuga, cilantro, dientes de ajo, guacamole, crema agria y salsa.

**Racletera Italiana – Alimento Base:** Pan italiano o bruschettas calentados sobre la piedra o parrilla.

**Ingredientes Sugeridos: Carnes** – Pepperoni, salchicha Italiana, jamón crudo, pollo condimentado a la Italiana. **Quesos** – Muzzarella, Provolone, Ricotta y Gorgonzola.

**Aderezos** – Aceitunas negras, alcapparras, corazones de alcachofa, anchoas, cebollas, pimientos verdes, tomates, setas, dientes de ajo, condimentos italianos.

**Racletera Americana – Alimento Base:** Pan, pancitos, papas horneadas o fritas. Precocine las papas en el microondas, estufa u horno. Caliente el pan o las papas precocidas sobre la piedra o la parrilla.

**Ingredientes Sugeridos: Carnes** - Salchichas frankfurt de cóctel, albóndigas, carne molida, pescado, pollo o carne de cerdo.

**Quesos** – Americano, Velveeta, Cheddar, Monterey Jack, Pepper Jack, Suizo, Havarti, Gouda. **Aderezos** – Aceitunas negras, aceitunas verdes, pickles, pimientos jalapeños, pimientos banana, ajíes rojos, cebollas, tomates, champiñones, brócoli, coliflor, crema agria, sal y pimienta.

**Racletera Shiskebab – Alimento Base:** Pan de pita o tortillas Mexicanas calentadas sobre la piedra o parrilla.

**Ingredientes sugeridos: Carnes** – Tiras de cordero, pollo cortado en dados, carne de cerdo y vacuna, camarones. **Quesos** – Americano, Cheddar, Monterey Jack, Pepper Jack, Suizo, Havarti, Gouda y Feta. **Aderezos** – Ajíes rojos o verdes, cebollas, tomates cereza, setas, calabaza amarilla o verde, garbanzos, salsa de pepino, gajos de limón, alcaparras y corazones de alcachofa.

**Desayuno Racletera – Alimento Base:** Muffins Ingleses, huevos, papas y cebollas doradas pueden ser cocidos o tostados sobre la parrilla o la piedra. Un huevo solo puede ser cocido en un plato de racletera.

**Ingredientes sugeridos: Carnes** – Tocino, salchicha o jamón. **Quesos** – Americano, Cheddar, Monterey Jack, Pepper Jack, Suizo, Havarti, Gouda y Feta. **Aderezos** – Ajíes rojos o verdes, cebollas, tomates, champiñones, brócoli, ajo picado, sal y pimienta.

## TEMPERATURAS DE COCCIÓN RECOMENDADAS

Alimentos	Tipo	Temperatura Interna Mínima
Carne de Res, Ternera, cordero, y Cerdo	Molida	160°F (71°C)
Carne de Res, Ternera y Cordero	Piernas, Costillas - Carne Jugosa	145°F (63°C)
Carne de Res, Ternera y cordero	Piernas, Costillas - Cocción Media	160°F (71°C)
Carne de Res, ternera y cordero	Piernas, Costillas - Bien Cocidas	170°F (77°C)
Pollo, Pavo	Molida	165°F (74°C)
Aves Enteras	Todo Tipo	180°F (82°C)
Carnes de Ave	Pechugas, Muslos	170°F (77°C)
Carne de Cerdo Fresca	Cocción Media	160°F (71°C)
Carne de Cerdo Fresca	Bien Cocida	170°F (77°C)
Jamón	Para Cocinarlo	160°F (71°C)
Jamón	Ya Cocido	140°F (60°C)
Platos a Base de Huevos	Todo Tipo	160°F (71°C)
Relleno	En las Aves	165°F (74°C)
Restos de Alimentos	Todo Tipo	165°F (74°C)

# GARANTÍA DEL PRODUCTO

## Garantía Limitada de 1 año del Aparato Electrodoméstico

West Bend® Housewares, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de West Bend® Housewares, LLC. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de West Bend® Housewares, LLC. Esta garantía rige solamente para el uso doméstico en interiores.

La garantía de West Bend® Housewares, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. La garantía de West Bend® Housewares, LLC quedará nula y no válida, según lo determine exclusivamente West Bend® Housewares, LLC, si el aparato electrodoméstico resultase dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayas, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica y en interiores.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de West Bend® Housewares por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la dirección housewares@westbend.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos. West Bend Housewares, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

## REPUESTOS

Solicite los repuestos (si están disponibles) a West Bend Housewares, LLC directamente en línea en [www.westbend.com](http://www.westbend.com), Replacement Parts. O puede llamarnos o enviarnos un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos, o escribirnos a:

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques deben hacerse pagaderos a West Bend Housewares, LLC. Llame a Servicio a la Clientela para que le informen el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y tratamiento del pedido. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este folleto contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de West Bend® Housewares, LLC. Para su propia referencia, abraque aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: \_\_\_\_\_

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: \_\_\_\_\_

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): \_\_\_\_\_

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>