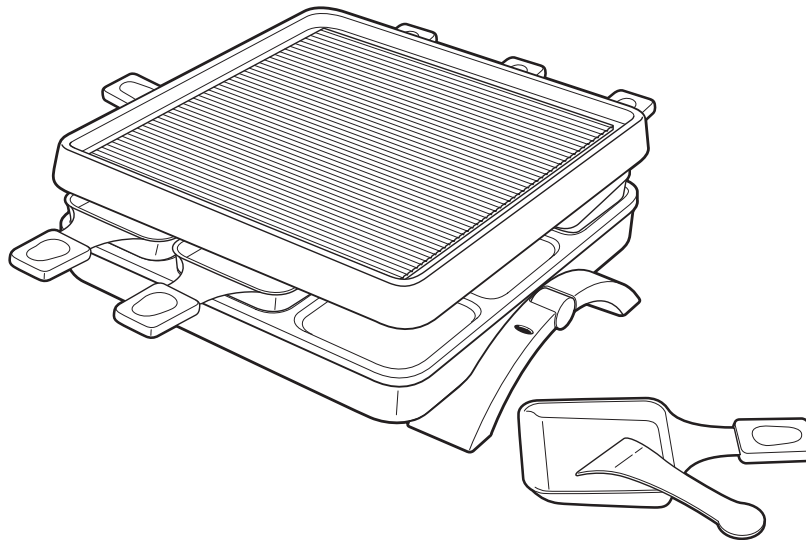


Hamilton Beach®

Raclette Party Grill

READ BEFORE USE



Important Safeguards	2
Parts and Features.....	3
What is Raclette?.....	4
How to Grill – Start Up.....	4
How to Clean	5
Hosting a Raclette Party	6
Recipes	7-9
Customer Service	10

In USA: 1-800-851-8900
In Canada: 1-800-267-2876

840127500

! WARNING**Fire Hazard**

- **Do not operate while unattended.**
- **Do not cover or use near curtains, walls, cabinets, paper or plastic products, cloth towels, etc.**
- **Close supervision is necessary when used by or near children.**
- **Always unplug unit when not in use.**
- **Failure to follow these instructions can result in death or fire.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Keep these instructions for future use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord assembly, plug, or the base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. 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.
6. To disconnect, turn control to "min" and remove plug from wall outlet.
7. Do not leave the appliance unattended when in use.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always use the appliance on a dry level surface.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Use extreme caution when removing trays or disposing of hot grease.
15. Always unplug grill and then remove cord before attempting to move the grill.
16. The use of accessory attachments not recommended by appliance manufacturer may cause injuries.
17. Use only on properly grounded outlet.
18. Do not use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

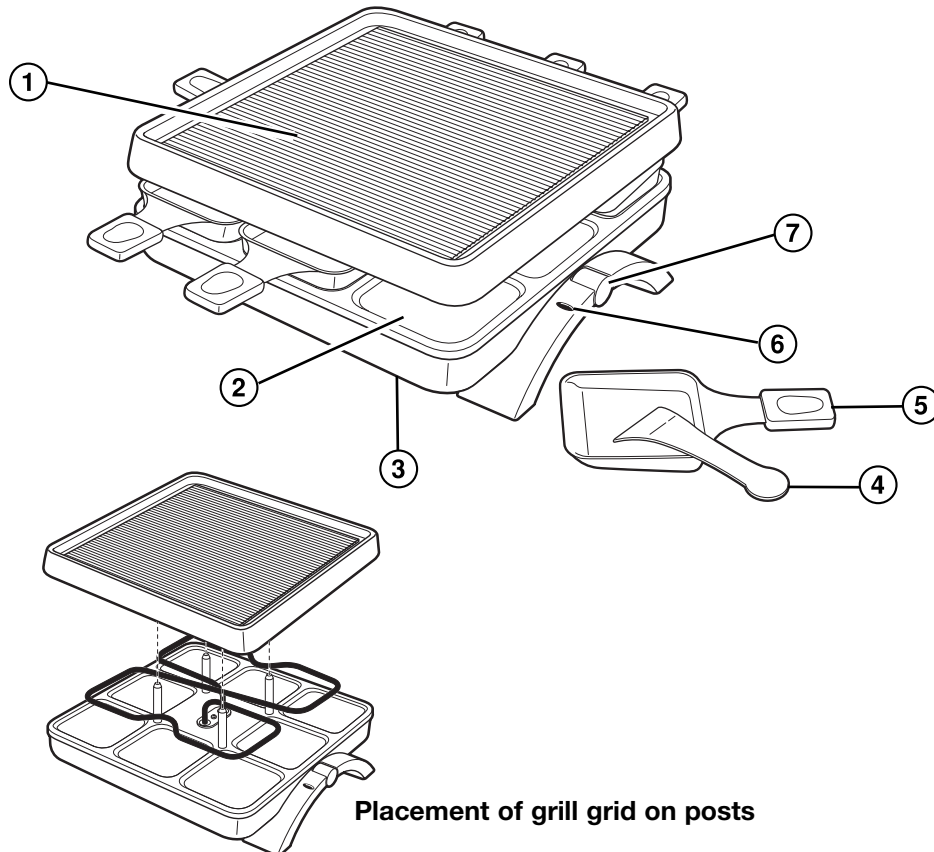
This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin, part of the 3-prong plug.

If a longer cord is needed, a grounded-type 3 wire extension cord may be used if the electrical rating of the extension cord is equal to or greater than the rating of the electric grill. Use only an extension cord rated 15 amperes or greater. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Parts and Features

Before First Use: Wash the nonstick Grill Grid, and Personal Cooking trays in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Nonstick Grill Grid 2. Personal Cooking Tray Slot 3. Base 4. Heat Resistant Spatula | <ol style="list-style-type: none"> 5. Personal Cooking Trays (8) 6. Power On Light 7. Temperature Control |
|---|--|



What Is Raclette?

Raclette (pronounced rah-kleht) is a centuries-old Swiss meal, and the name of the cheese used to make it. Traditionally prepared over a fire, the once-simple raclette meal has evolved to include more complex ingredients and the use of an electric raclette grill like this one.

Like the coziness of sitting around a fire together, grilling at the dining table with family and friends encourages relaxed conversation. 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 within easy reach in advance.

Another benefit of raclette is that everyone can “make it their way” in their own dish with any combination of ingredients. For that reason, it's easier to satisfy individual tastes with raclette – there's something for everyone to enjoy!

How To Grill – Start Up

1. Set base on countertop.
2. Place nonstick grill grid on top of heating element. Make sure the nonstick grill grid is seated correctly on the 4 posts protruding from the base.
3. Plug electrical cord into wall outlet. The Power light will turn on.
4. Set temperature control to highest setting. Preheat 5 to 10 minutes at the highest level before grilling. Once heated, turn temperature to required level.
5. Grill grid is for grilling food. Personal cooking Trays are for heating foods.
6. Turn unit to MIN. Unplug grill when not in use.

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.

CAUTION

Burn Hazard

Never heat Personal Cooking Trays on Nonstick Grill Grid.

Never preheat empty Personal Cooking Trays. Insert on Personal Cooking Tray Slot after unit is preheated and ready for cooking.

Never fill Personal Cooking Trays beyond height of tray.

Failure to follow these instructions may result in serious personal injury.

How to Clean

- 1.** Unplug grill and let cool.
- 2.** Wash the nonstick grill grid, personal cooking trays, and heat-resistant spatulas in hot, soapy water. Use a nylon or plastic scouring pad and non-abrasive liquid cleanser. Do not use metal scouring pads. Grill grid, personal cooking trays and heat-resistant spatulas may be placed in the dishwasher.
- 3.** Wash base by wiping with a damp cloth.
- 4.** Never immerse base and power cord in water or place in the dishwasher.

Hosting a Raclette Party

Typical Ingredients

Cheese

The classic recipe for raclette consists of melted raclette cheese scraped 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
- Roquefort

NOTE: Plan on using 7-8 oz of cheese per person.

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, then cut into pieces before grilling.

Fruit

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

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 and variety to the meal.

Fish

Because it cooks quickly, fish is 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. Peeled or unpeeled shrimp is also delicious.

Potatoes

The traditional vegetable for raclette is new potatoes (pre-boiled in their skins). Because of their wide appeal and subtle flavor, potatoes can be combined with a large variety of foods. After boiling, wrap the potatoes in a damp cloth and place them in a bowl. You'll need about half of a pound per person if potatoes tend to be popular with your guests.

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. Marinades should be scraped off prior to grilling because they tend to burn.

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 pre-sliced, and meat can be marinated, pre-cooked, and cut up.

Marinating Tips

Chicken or beef can be marinated overnight, however, fish should not be marinated for more than a half hour. Also, never use marinade as a finishing sauce on food – it can contain harmful

bacteria. Food should never be marinated in metal containers because acidic ingredients can react with metal, causing an unpleasant taste. Instead, use plastic bags, or non-metal bowls made of ceramic or glass.

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, but until you're ready to grill, store meat in the refrigerator.

Recipes

S'mores

4 graham cracker sheets
16 mini marshmallows
4 ounces milk chocolate

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 brown. Remove from grill. Top with one ounce milk chocolate and another half of graham cracker sheet. **Makes 4 servings.**

Baked Tomato Raclette

2 tablespoons breadcrumbs
½ teaspoons garlic powder
4 Swiss cheese slices
2 roma tomatoes, sliced

Combine breadcrumbs and garlic powder. Place one slice Swiss cheese in a personal cooking tray. Add tomato slices topped with breadcrumb mixture. Insert personal cooking tray in personal cooking tray slot. Cook until breadcrumbs brown. Remove from grill. **Makes 4 servings.**

Grilled Cheese

8 French baguette slices, ½ inch thick
4 Swiss cheese slices

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.**

Potato Raclette

- 4 Swiss cheese slices
- 8 small cooked potatoes, quartered

Place one slice Swiss cheese and potatoes in a personal cooking tray. Insert personal cooking tray in personal cooking tray slot. Cook until cheese browns. Remove from grill. **Makes 4 servings.**

Mexican Raclette

- 4 Cheddar cheese slices
- ½ cup corn, cooked
- ½ cup salsa
- ½ cup black beans, cooked

Place one slice cheddar cheese in a personal cooking tray. Add two tablespoons corn, salsa, and black beans. Cook until warm and brown. Remove from grill. **Makes 4 servings.**

Spicy Grilled Shrimp

- ½ cup soy sauce
- 1 tablespoon olive oil
- 1 tablespoon sesame oil
- 5 tablespoons cajun seasoning mix
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- ¼ teaspoon fresh grated ginger root
- ¼ teaspoon dill weed

Combine all ingredients except shrimp. Mix well 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.

Sesame Soy Sea Scallops

- 1 tablespoon sesame oil
- 2 tablespoons white wine
- ¼ cup tamari sauce or soy sauce
- 1 teaspoon crushed garlic
- ⅛ teaspoon ground ginger
- Dash garlic salt
- Dash pepper
- 1 pound sea scallops

Combine all ingredients and let marinate in refrigerator for 30 minutes to 1 hour. Thread onto skewers. Place on grill and cook for 5 minutes or until done. Turn halfway through cooking time. **Makes 4 servings.**

Crispy Grilled Sea Trout

- 1/4 cup bread crumbs
- 1 tablespoon dried parsley
- 1 teaspoon garlic salt
- 1 teaspoon tarragon
- 1 egg white
- 3/4 pound sea trout

Combine bread crumbs, parsley, garlic salt, and tarragon; set aside. Beat egg white with fork or whisk until frothy. Dip fish in egg white then coat with bread crumb mixture. Place on grill and cook 5 minutes. Turn and cook 5 minutes more or until done.

Makes 2 servings.

Salmon with Dill

- 1/2 pound salmon steak
- 1 tablespoon lime juice
- 1 teaspoon dill weed

Brush salmon with lime and sprinkle with dill weed. Spray grill with cooking spray. Cook salmon 4 minutes. Turn and cook 4 minutes or until done. **Makes 2 servings.**

Mahi Mahi with Ginger and Dill

- 1/4 cup lime juice
- 1/4 teaspoon black pepper
- 1/4 teaspoon fresh grated ginger root
- 1/4 teaspoon dill weed
- 3/4 pound mahi mahi (or monkfish)

Combine lime juice, pepper, ginger root, and dill weed. Marinate fish in this mixture for 2 hours. Place on grill and cook 5 minutes. Turn and cook 5 minutes more or until done. **Makes 2 servings.**

Customer Service

If you have a question about your appliance, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products, one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840127500

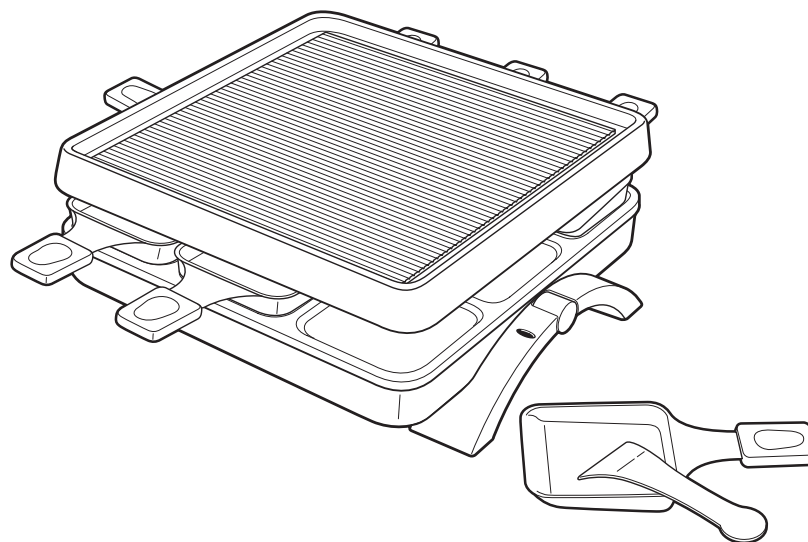
hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

7/04

10

Hamilton Beach®

Gril de fête à raclette LIRE AVANT L'UTILISATION



Instructions importantes	2
Pièces et caractéristiques	3
Qu'est-ce que la raclette ?	4
Emploi du gril – Démarrage	4
Nettoyage	5
Recevoir à la raclette	6
Recettes	7-9
Service aux clients	10

Aux États-Unis : 1-800-851-8900

Au Canada : 1-800-267-2876

840127500

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

- **Ne pas laisser fonctionner sans surveillance.**
- **Ne pas couvrir ni utiliser près de rideaux, de murs, de placards, de produits en papier ou en plastique, de torchon, etc.**
- **Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.**
- **Une bonne surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.**
- **Ne pas suivre ces instructions peut entraîner un incendie ou la mort.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions. Conserver ces instructions pour une utilisation ultérieure.
 2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
 3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base de l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
 4. Une bonne surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
 5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'en enlever des pièces et avant un nettoyage.
 6. Pour déconnecter, tourner la commande sur la position d'arrêt (off), puis débrancher la fiche de la prise murale.
 7. Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
 8. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement, qu'il est tombé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre
- numéro de service aux clients, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes, y compris sur la cuisinière.
 10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, ni dans un four chauffé.
 11. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche et horizontale.
 12. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que l'utilisation prévue.
 13. Faire preuve d'une grande prudence lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
 14. Faire preuve d'une grande prudence en retirant le plateau ou en évacuant les graisses chaudes.
 15. Toujours débrancher le gril et retirer le cordon avant d'entreprendre de déplacer le gril.
 16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil électroménager peut entraîner des blessures.
 17. Utiliser uniquement sur une prise murale correctement reliée à la terre.
 18. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements pour la sécurité du consommateur

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

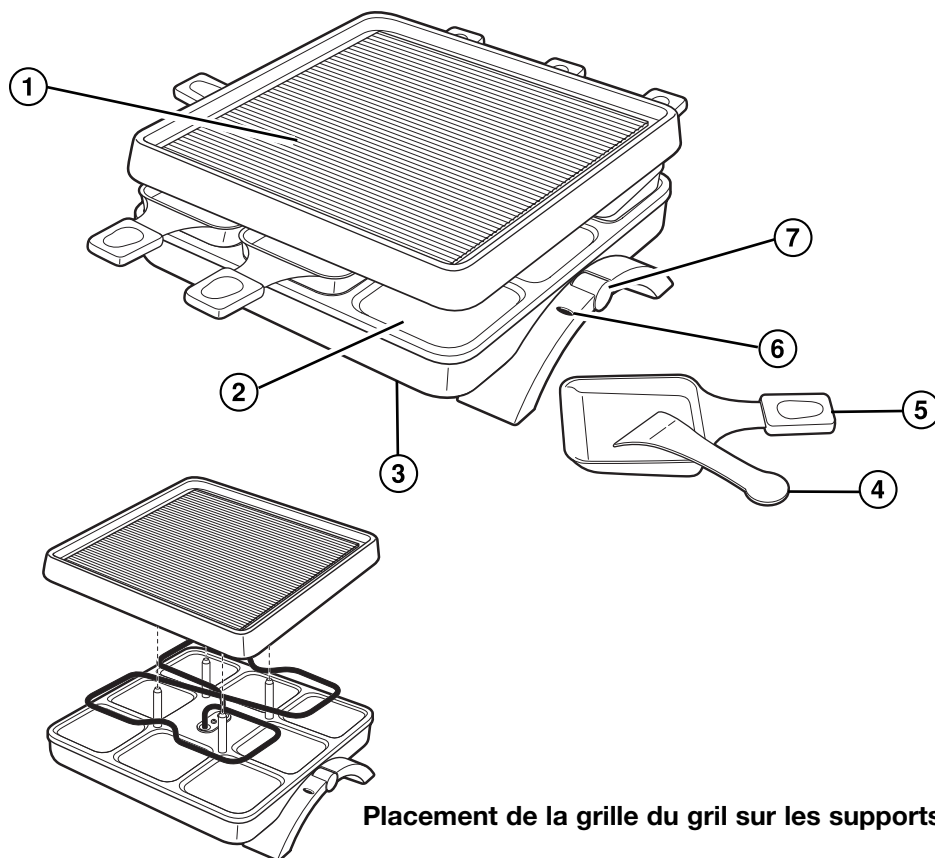
Cet appareil est équipé d'un cordon à 3 conducteurs du type avec terre (fiche à 3 broches). Cette fiche ne peut rentrer que dans les prises murales prévues pour une fiche à 3 broches. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la broche de terre sur la fiche à 3 broches.

Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge à 3 conducteurs avec terre peut être utilisée si l'ampérage nominal de la rallonge est égal ou supérieur à celui du gril électrique. Utiliser uniquement une rallonge d'une capacité de 15 ampères ou mieux. Il faut prendre soin de disposer la rallonge de sorte qu'elle ne s'enroule pas autour d'un comptoir ou d'un dessus de table où elle peut être tirée par des enfants ou faire trébucher.

Pièces et caractéristiques

Avant le premier emploi : Laver la grille anti-adhésive du gril ainsi que les plateaux de cuisson individuels dans l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.

- | | |
|--|--|
| 1. Grille anti-adhésive du gril | 4. Spatule résistant à la chaleur |
| 2. Logement de plateau de cuisson individuel | 5. Plateaux de cuisson individuels (8) |
| 3. Base | 6. Voyant de mise sous tension |
| | 7. Commande de température |



Qu'est-ce que la raclette ?

Raclette (prononcé rah-kleht) est une recette suisse de plusieurs siècles et le nom du fromage utilisé pour la faire. Traditionnellement préparé sur un feu, le repas simple d'antan à la raclette a évolué et combine désormais des ingrédients plus complexes et l'emploi d'un gril à raclette électrique comme celui-ci.

Tout comme il est douillet de s'asseoir autour d'un feu, griller des aliments à table en famille et avec les amis facilite les conversations détendues. Avec une

raclette, il n'est pas nécessaire de se lever de table sans arrêt – tout ce qui est nécessaire pour le repas est mis à l'avance sur la table à portée de main.

Un autre avantage de la raclette est que chacun peut la préparer à sa manière, dans son propre plat avec sa propre combinaison d'ingrédients.

C'est pourquoi, il est facile de satisfaire les goûts individuels avec une raclette – il y en a pour tous les goûts !

Comment griller – Démarrage

1. Poser la base sur un comptoir.
2. Placer la grille anti-adhésive sur le dessus de l'élément chauffant. S'assurer que la grille anti-adhésive est correctement positionnée sur les 4 supports dépassant de la base.
3. Brancher le cordon électrique dans une prise murale. Le voyant d'alimentation s'allume.
4. Régler la commande de température sur le réglage le plus chaud. Préchauffer pendant 5 à 10 minutes au niveau le plus chaud avant de griller des aliments. Une fois la grille chaude, tourner la commande de température au niveau requis.
5. La grille du gril doit être utilisée pour griller des aliments. Les plateaux de cuisson individuels sont destinés à chauffer les aliments.
6. Régler l'appareil sur MIN. Débrancher le gril lorsqu'il ne sert pas.

REMARQUE : Pour faire fondre le fromage, abaisser le réglage de température et faire fondre le fromage lentement. Si le fromage est fondu trop rapidement, l'huile se sépare du fromage.

ATTENTION

Risque de brûlure

Ne jamais chauffer les plateaux de cuisson individuels sur la grille anti-adhésive. Ne jamais préchauffer de plateau de cuisson individuel vide. Les insérer dans les fentes de plateau de cuisson individuel une fois l'appareil pré-chauffé et prêt pour la cuisson.

Ne jamais remplir les plateaux de cuisson individuels au-dessus de la hauteur du plateau.

Ne pas suivre ces instructions peut entraîner des blessures graves.

Nettoyage

- 1.** Débrancher le gril et le laisser refroidir.
- 2.** Laver la grille anti-adhésive du gril, les plateaux de cuisson individuels et les spatules résistant à la chaleur dans l'eau chaude et savonneuse. Utiliser un tampon à récurer en nylon ou en plastique et un liquide de nettoyage non abrasif. Ne pas utiliser de tampon à récurer métallique. La grille du gril, les plateaux de cuisson individuels et les spatules résistant à la chaleur peuvent passer au lave-vaisselle.
- 3.** Laver la base en l'essuyant avec un chiffon humide.
- 4.** Ne jamais immerger la base et le cordon électrique dans l'eau et ne pas les placer dans le lave-vaisselle.

Recevoir à la raclette

Ingrédients typiques

Fromage

La recette de raclette classique est composée de fromage de raclette fondu raclé sur des pommes de terre bouillies ou sur du pain, et servi avec des légumes marinés (par exemple, des cornichons) Mais de nombreux autres fromages délicieux peuvent aussi être utilisés :

- Cheddar
- Camembert
- Emmenthal
- Feta
- Fontine
- Gouda
- Roquefort

REMARQUE : Prévoir entre 200 et 225 grammes de fromage par personne.

Légumes

Les légumes crus cuisent bien sur le gril à raclette, à condition qu'ils soient coupés en petits morceaux. Pour cuire plus vite, les légumes entiers peuvent être blanchis jusqu'à ce qu'ils soient al dente, rincés à l'eau froide, puis coupés en morceau avant de les faire griller.

Fruits

Les fruits qui vont le mieux avec le fromage sont les fruits légèrement acides comme les pommes, les poires, les prunes, les abricots, les figues, les mangues et les papayes. Mais tous les types de fruits peuvent être utilisés.

Viande

La viande telle que le poulet, le porc, ou le bœuf doit être pré-cuite ou coupée en très petits morceaux avant d'être grillée pour qu'elle cuise plus vite. Vous pouvez faire mariner la viande à l'avance – cela la rend plus tendre et ajoute de la saveur et de la variété au repas.

Poissons

Parce qu'il cuit rapidement, le poisson est idéal pour le gril à raclette. Les types de poissons gras comme les maquereaux, le saumon, le poisson-chat, ou les filets avec peau grillent généralement mieux. Les crevettes décortiquées ou non sont également délicieuses.

Pommes de terre

Le légume traditionnel pour la raclette est la pomme de terre nouvelle (pré-bouillie dans sa peau). En raison de son grand attrait et de sa saveur subtile, la pomme de terre peut être combinée à une grande variété d'aliments. Après les avoir fait bouillir, envelopper les pommes de terre dans un torchon humide et les placer dans un saladier. Compter environ une demi-livre par personne si vos invités sont friands de pommes de terre.

Assaisonnement

Ne pas oublier de placer sur la table du sel, un moulin à poivre, et d'autres assaisonnements tels que du paprika ou des sauces, car les aliments grillés doivent être assaisonnés après la cuisson, pas avant. La marinade doit être grattée avant la cuisson au gril, car elle a tendance à brûler.

Conseils de préparation et de planification

Temps

Lorsqu'il est planifié et préparé à l'avance, une raclette permet à l'hôte de participer au repas et de se détendre. Le fromage et les légumes peuvent être pré-découpés, et la viande peut être marinée, pré-cuite et coupée en morceaux.

Conseils de marinade

Le poulet et le bœuf peuvent être marinés toute une nuit, mais le poisson ne doit pas être mariné pendant plus d'une demi-heure. De plus, ne jamais utiliser de marinade comme sauce de finition sur les aliments – elle peut contenir des bactéries toxiques. Les

aliments ne doivent jamais être marinés dans un récipient métallique car les ingrédients acides peuvent réagir avec le métal, en entraînant un goût désagréable. Utiliser à la place des sacs en plastique, ou des saladiers non métalliques en céramique ou en verre.

Conseils pour traiter la viande sans danger

La viande doit être décongelée dans un réfrigérateur, jamais à température ambiante. De plus, la viande peut être découpée, marinée et mise à l'avance dans des saladiers pour la servir, mais elle doit être mise au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit prête à être grillée.

Recettes

Fondu au chocolat et à la guimauve

4 feuilles de crackers Graham
16 mini guimauves
100 grammes de chocolat au lait

Casser les feuilles de crackers Graham en deux. Placer une demi-feuille de cracker Graham dans un plateau de cuisson individuel et la recouvrir de quatre mini guimauves. Insérer le plateau de cuisson individuel dans la fente appropriée. Faire cuire jusqu'à ce que les guimauves soient dorées. Sortir du gril. Recouvrir de 25 grammes de chocolat au lait et d'une autre demi-feuille de cracker Graham.

Pour 4 personnes.

Raclette de tomates cuites

2 cuillerées à soupe de chapelure
½ cuiller à thé d'ail en poudre
4 tranches de gruyère
2 tomates olivette, coupées en rondelles

Mélanger la chapelure et l'ail en poudre. Placer une tranche de gruyère dans un plateau de cuisson individuel. Ajouter les rondelles de tomates recouvertes de mélange de chapelure. Insérer le plateau de cuisson individuel dans la fente appropriée. Faire cuire jusqu'à ce que la chapelure soit dorée. Sortir du gril.

Pour 4 personnes.

Fromage grillé

8 tranches de baguette, de 13 mm d'épaisseur
4 tranches de gruyère

Placer deux tranches de baguette dans un plateau de cuisson individuel. Recouvrir d'une tranche de gruyère. Insérer le plateau de cuisson individuel dans la fente appropriée. Faire cuire jusqu'à ce que le gruyère soit doré. Retirer du gril.

Pour 4 personnes.

Raclette de pommes de terre

4 tranches de gruyère
8 petites pommes de terre cuites, coupées en quartier

Placer une tranche de gruyère et des pommes de terre dans un plateau de cuisson individuel. Insérer le plateau de cuisson individuel dans la fente appropriée. Faire cuire jusqu'à ce que le gruyère soit doré. Sortir du gril. **Pour 4 personnes.**

Raclette mexicaine

4 tranches de cheddar
½ tasse de maïs, cuit
½ tasse de sauce piquante
½ tasse de haricots noirs, cuits

Placer une tranche de cheddar dans un plateau de cuisson individuel. Ajouter deux cuillers à soupe de maïs, de sauce piquante et de haricots noirs. Faire cuire jusqu'à ce que ce soit chaud et doré. Sortir du gril. **Pour 4 personnes.**

Crevette grillée épicée

½ tasse de sauce de soja
1 cuiller à soupe d'huile d'olive
1 cuiller à soupe d'huile de sésame
5 cuillers à soupe de mélange d'assaisonnement Cajun
2 cuillers à soupe de jus de citron frais
¼ de cuiller à thé de gingembre fraîchement gratté
¼ cuiller à thé d'aneth

Combiner tous les ingrédients sauf les crevettes. Mélanger bien et ajouter les crevettes. Faire mariner pendant 1 à 4 heures. Vider la marinade et la jeter. Placer les crevettes sur le gril et les faire cuire pendant 2 minutes. Les retourner et les faire cuire pendant 2 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Coquilles Saint-Jacques au soja et au sésame

1 cuiller à soupe d'huile de sésame
2 cuillers à soupe de vin blanc
¼ de tasse de sauce de tamarin ou de sauce de soja
1 cuiller à thé d'ail broyé
⅛ de cuiller à thé de gingembre moulu
Une pincée de sel à l'ail
Une pincée de poivre
1 livre de coquilles Saint-Jacques

Combiner tous les ingrédients et les laisser mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes à 1 heure. Enfiler sur des brochettes. Les placer sur le gril et les faire cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Retourner au milieu du temps de cuisson. **Pour 4 personnes.**

Truite de mer grillée croustillante

¼ tasse de chapelure
1 cuiller à soupe de persil séché
1 cuiller à thé de sel à l'ail
1 cuiller à thé d'estragon
1 blanc d'œuf
340 grammes de truite de mer

Combiner la chapelure, le persil, le sel à l'ail et l'estragon. Mettre de côté. Battre le blanc d'œuf à la fourchette ou au fouet jusqu'à ce qu'il monte en neige. Tremper le poisson dans le blanc d'œuf puis le recouvrir de mélange de chapelure. Placer sur le gril et faire cuire pendant 5 minutes. Retourner le poisson et le faire cuire pendant 5 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. **Pour 2 personnes.**

Saumon à l'aneth

½ livre de dame de saumon
1 cuiller à soupe de jus de lime douce
1 cuiller à thé d'aneth

Étaler au pinceau le jus de lime douce sur le saumon et saupoudrer d'aneth. Pulvériser le gril d'aérosol de cuisine. Faire cuire le saumon pendant 4 minutes. Le retourner et le faire cuire pendant 4 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. **Pour 2 personnes.**

Mahi-Mahi au gingembre et à l'aneth

¼ tasse de jus de lime douce
¼ cuiller à thé de poivre
¼ de cuiller à thé de gingembre fraîchement gratté
¼ cuiller à thé d'aneth
340 grammes de mahi-mahi (ou baudroie)

Combiner le jus de lime douce, le poivre, le gingembre et l'aneth. Faire mariner le poisson dans ce mélange pendant 2 heures. Placer sur le gril et faire cuire pendant 5 minutes. Retourner le poisson et le faire cuire pendant 5 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. **Pour 2 personnes.**

Service à la clientèle

Si vous avez une requête dans le cadre de cette garantie, composez le numéro de notre service à la clientèle. Pour un service plus rapide, veuillez avoir à portée de main les numéros de modèle, de type et de série ci-dessous. Ces numéros se trouvent sous votre appareil.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingts (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES PARTICULIERS, ACCESSOIRES ET INDIRECTS. SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mauvais usage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou 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 dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN ! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840127500

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

7/04

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>