



## **RACLETTES**

**Mode d'emploi - Instructions booklet**



## DEEE - collecte sélective des déchets.

Cet appareil n'est pas un déchet ménager. En fin de vie, il doit être rapporté à un centre de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Ses composants y seront soigneusement triés et éliminés selon des normes environnementales strictes. Les matières plastiques et métalliques qui le composent pourront ainsi servir à la fabrication de nouveaux produits. Se renseigner auprès de son distributeur ou de son administration locale.



## LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure ou de brûlure en cas de mauvaise utilisation



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**  
Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – surveillez les enfants.
- Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Dérouler complètement le cordon. En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm<sup>2</sup>.
- Placer l'appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...).
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie, l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- Attention : la surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation. Après débranchement, laisser refroidir avant de nettoyer ou ranger.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ces appareils peuvent être utilisés dans les environnements tels que :
  - Coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  - Fermes
  - Hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
  - Chambres d'hôtes ou environnement assimilables
- Ne placez jamais votre appareil sur des supports souples ou fragiles (toile cirée, verre, bois verni, etc.).
- Utilisez exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne laissez pas votre appareil branché sans l'utiliser.

## **CORDON**

- Examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, ne pas utiliser l'appareil.
- Le cordon ne doit être remplacé que par un après-vente ou une personne qualifiée et agréée par la marque afin d'éviter un danger pour l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux directives réglementaires en vigueur : voir notice légale.

## **MISE EN SERVICE**

- Utilisez une prise électrique certifiée 10A ou plus. Vérifiez votre voltage de 220-240V~50-60Hz.
- N'utilisez pas simultanément sur la même prise d'autres appareils de forte puissance électrique.
- Si l'appareil est équipé d'un bouton thermostatique, assurez-vous qu'il soit sur position "MIN" avant de brancher l'appareil.
- Avant la première utilisation, nettoyez plaques et poêlons à l'aide d'une éponge douce et d'un détergent non abrasif, puis remettez-les en place et faites chauffer l'appareil sans y placer d'aliments afin d'éliminer les odeurs résiduelles. Une légère fumée peut également se former, gardez une fenêtre ouverte.

## **UTILISATION DE LA PLAQUE GRILL, DE LA PLAQUE CREPES OU DE LA PIERRE (selon modèles)**

- Branchez l'appareil. Graissez légèrement les plaques métalliques avec un papier essuie-tout légèrement huilé.
- Positionnez l'interrupteur marche/arrêt ou le bouton thermostatique sur ON et laissez chauffer 7-8 minutes.

### Plaque grill :

- Coupez la viande en petits morceaux, de préférence d'une forme allongée (de trop gros morceaux rallongent le temps de cuisson), épicez-la à votre goût.
- Placez les morceaux sur le grill très chaud pour bien les saisir, le temps de cuisson dépend du type de viande et de son épaisseur.
- Pour un bon résultat de cuisson, retournez les morceaux plusieurs fois pendant la cuisson.

### Plaque crêpes :

- A l'aide d'une louche, versez la quantité de pâte désirée sur la plaque en fonction de l'épaisseur de crêpe que vous souhaitez obtenir
- Etalez votre pâte à crêpes à l'aide du répartiteur en assurant une épaisseur homogène
- Laissez cuire 1 à 2 minutes de chaque côté en fonction de l'épaisseur de la pâte et de la consistance désirée
- N'utilisez jamais un objet tranchant ou pointu qui endommagerait la surface du grill.

### Pierre :

- Déposez des lamelles de viandes, poissons ou légumes et grillez-les à votre goût.
- Ne pas faire cuire de papillotes, d'aliments surgelés ou d'aliments acides (cornichons, pickles...)

## **UTILISATION DE LA PARTIE RACLETTE / POÊLONS**

- Il est nécessaire de prévoir approximativement 200 gr. de fromage par personne
- Les fromages à recommander sont la raclette, l'Emmenthal, le Gouda ou tout fromage contenant au moins 45% de matière grasse et peu d'eau.

- Déposez une tranche de fromage dans votre poêlon et placez-le sous le grill pour faire fondre le fromage. Faites glisser le fromage fondu dans votre assiette à l'aide d'une spatule en bois. N'utilisez jamais d'objet pointu ou tranchant qui endommagerait la surface antiadhésive.
- La raclette se consomme habituellement avec des pommes de terre en robe de chambre. Elle se combine agréablement avec échalotes, cornichons, jambon, poivrons...et un vin blanc un peu sucré.
- Vous pouvez également utiliser les poêlons pour gratiner vos aliments. Pourquoi pas y déposer un champignon ou une tomate, ajouter une tranche de fromage, placer le poêlon sous le grill et attendre que la préparation ait pris une belle couleur dorée ? Laissez le fromage refroidir suffisamment avant de le manger !

## **NETTOYAGE**

- Placez l'interrupteur marche/arrêt ou le bouton thermostatique en position "arrêt", débranchez le cordon du secteur et laissez refroidir l'appareil.
- Retirez la plaque et les poêlons antiadhésifs, veillez à ce qu'ils soient froids puis lavez-les à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Pour les plaques en pierre (selon modèles), une éponge abrasive est recommandée. Passez la pierre sous un filet d'eau sans l'immerger. Ne pas passer la pierre au lave-vaisselle. N'utilisez jamais d'objet pointu ou tranchant qui abîmerait les surfaces antiadhésives.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux ou une éponge humide sans utiliser de produit abrasif.