



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 mm².
- 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 OU DE LA PLAQUE CREPES

(plaque crêpes disponible selon modèles)

- Branchez l'appareil. Graissez légèrement la plaque 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 :

- à 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
- étalez 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.

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 des spatules 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. 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.



READ CAREFULLY BEFORE USE

- This unit is not intended to be used by people
 - younger than 8 years of age
 - whose physical, sensorial or mental capacities are diminished
 - who do not have the necessary knowledge or experience
- Do not let children play with the unit.
- Only children over the age of 8 can, with adult supervision, clean and maintain the unit.
- Keep the unit and the power cord out of reach of children under eight years old.
- Make sure that the voltage of the network corresponds to that indicated on the information plate of the unit.
- Always unwind the cord completely. If you use an extension cord, you must use a model equipped with a ground connection and wires of section greater than or equal to 1 mm².
- Place your unit far from easily inflammable objects (curtains, etc.).
- Never put your unit on a hot surface nor close to a flame.
- Never leave your unit without surveillance when it is in operation
- Only use your unit for household uses and as indicated in the instructions.
- Never put your unit into water or any other liquid, neither to clean it nor for any other reason. Never put it in a dishwasher.
- Do not use or store the unit outside or in the rain. Store it in a dry place.
- Never move the unit by pulling its cable. Make sure that the power cord cannot be accidentally hooked to prevent the unit from falling.
- Do not wind the cord around the unit, do not twist it and make sure that it does not come into contact with the hot parts of the unit.



- Do not touch the metallic parts of the unit when it is in operation because they are hot.
- These units are not intended to be operated by means of an exterior timer or by a separated remote control system
- Watch children to make sure that they don't play with the unit.
- Never place your appliance on a surface that is unstable or easily damaged (oilcloth, glass, polished wood, etc.).
- Always use handles to move product.
- Never use appliance as an additional heating source.
- Do not leave appliance plugged in when not in use.

CORD

- Examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, don't use the unit.
- The cord should only be replaced by the manufacturer, its after-sale service or a person who is qualified and approved by the manufacturer in order to avoid all danger for the user.
- This unit is in compliance with applicable regulatory guidelines : cf. legal notice.

APPLIANCE SETUP

- Use the electrical socket with rated current of 10A or over. Do not share the same electrical socket with other high power electric appliance at the same time.
- If the appliance is equipped with a thermostatic knob, make sure it is on "MIN" position before plug in. Check that the supply voltage is 220-240V~50/60Hz,
- Before using for the first time, clean plates and pans using a non-abrasive sponge and operate the appliance for 10 minutes without any food. This in order to remove the "new" scent. A small amount of smoke may also be noticeable. Ventilate the room during this period.

USE OF GRIL OR PANCAKES PLATE (pancake plate only available on certain models)

- Connect the appliance to the mains socket. Slightly grease the plate with an oiled kitchen paper. Turn the main switch to ON and let warm up for 7-8 minutes.
- Set thermostat or the on/off button to 'on' position and allow to heat up for 7-8 minutes.

Gril plate:

- Cut the meat into little pieces, preferably in long shape (too thick pieces will lengthen cooking time), spice it as you like.
- Place the food on the very hot gril plate for a well grabbed meat. Preparation time depends on the sort and thickness of the food.
- For a good result we advise to turn the food several times during grilling.

Pancake plate

- Pour the desired amount of dough onto the pancake plate with a ladle according to the thickness you like
- Spread the batter with the T-shaped spreader, ensuring a homogeneous thickness
- Let each side cook 1 to 2 minutes depending on the batter thickness and the desired consistency
- Never use hard or sharp objects on the non-stick baking surface. The surface can be damaged easily by scratching.

RACLETTE

- For Swiss Raclette you need approximately 200 grams of cheese. Very suitable are the following cheese sorts: Emmenthal, Gouda or any other cheese sort which contains at least 45% fat and little water.
- Place a slice of cheese in a mini pan, place the mini pan under the grill pan and the cheese will melt. Make the melted cheese slide into your plate with one of the wooden spatulas. Never use hard or sharp objects on the non-stick baking surface.

- The melted cheese is traditionally eaten together with jacked potatoes. The combination of melted cheese with shallots, gherkin, ham, pepperoni, a French stick and white wine is also very tasteful.
- You can also use the pans to bake your food over. Why not place a slice of tomato or mushroom, add a slice of cheese, place the pan under the grill until the food in the pan gets a nice golden colour ? Allow the melted cheese to cool down before eating !

APPLIANCE UPKEEP

- Set thermostat or the on/off button to 'off' position. Unplug the cord from the mains, then disconnect the cord and let the appliance cool down.
- Take off the plate and the mini-pans, check they are cold, then clean using a non-abrasive sponge, hot water and washing-up liquid.
- Never use hard or sharp objects which would damage the non-stick surface. For the stone plates (depending on model), an abrasive sponge can be used.
- External housing of appliance: use a sponge moistened with washing-up liquid, never use abrasive products.





Balances culinaires et pèse-personnes avec technologie de pesage sans piles : chargement à chaque utilisation d'un simple tour de poignet (balances culinaires) ou appui du pied (pèse-personnes)

Balances culinaires et pèse-personnes avec technologie de pesage sans piles : chargement en 3h par câble USB pour 6 mois ou 500 utilisations



Little balance, c'est aussi une gamme d'appareils pour cuisiner sainement à la maison avec des produits que l'on a soi-même achetés et choisis.



Yaourtière Yogurt 7 Digital
Référence 8235 – 3760 2407 8235 3

Emballage sous vide Happy Saver Trio
Référence 8236 – 3760 2407 8236 0