

essentiel 

Appareil à raclette

PICORAGE



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cet appareil à raclette vous donnera entière satisfaction.

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter des précautions fondamentales de sécurité afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure aux personnes.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et en intérieur. Il doit être utilisé selon les instructions de cette notice.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre incorporée. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Prendre toutes les dispositions afin que personne ne s'entrave dedans.

- La prise doit toujours rester accessible lorsque l'appareil est branché.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - En cas de mauvais fonctionnement,
 - Si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.

Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ni la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

- N'installez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur, telle qu'une plaque de cuisson au gaz ou électrique, un four ou tout autre appareil produisant de la chaleur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez jamais votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne manipulez pas l'appareil ni le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
- Lors de l'utilisation, ne touchez pas les surfaces chaudes et ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

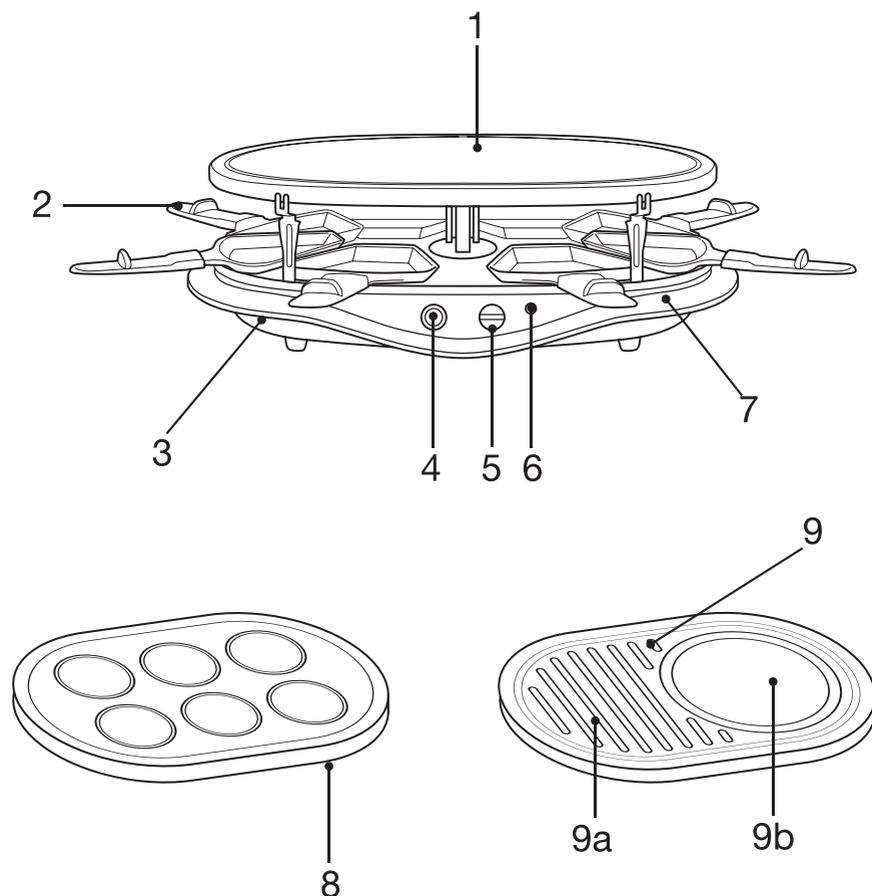
- N'utilisez pas l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne placez jamais votre appareil sur un support fragile (meuble verni, table en verre etc.) ou un support souple non résistant à la chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural ni à proximité de produits inflammables ou de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons etc.).
- Laissez un espace libre minimum de 15 cm autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne recouvrez jamais de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes etc. sur les plaques de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans l'une des plaques de cuisson.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis (poêlons) avec cet appareil. Le non-respect de cette consigne peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.



ATTENTION : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil.

- NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES MÉTALLIQUES QUI SONT TRÈS CHAUDES LORS DE L'UTILISATION : VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRÛLER ! Utilisez les boutons et saisissez uniquement les poêlons par leurs manches.
- En fin d'utilisation, replacez toujours le bouton marche/arrêt sur la position « arrêt » et attendez que l'appareil refroidisse avant de le manipuler et de le nettoyer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » à la fin de cette notice.

description de l'appareil



| | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Pierre à cuire | 6 | Témoin lumineux de fonctionnement |
| 2 | Poêlon à raclette (x 8) | 7 | Base en plastique |
| 3 | Plaque chauffante en inox | 8 | Plaque pour 6 mini crêpes |
| 4 | Bouton marche/arrêt | 9 | Plaque grill/plancha 9a : partie grill 9b : partie plancha |
| 5 | Thermostat (réglage de la température) | | |

votre produit

Contenu de la boîte

- 1 appareil à raclette
- 1 pierre à cuire
- 1 plaque pour 6 mini crêpes
- 1 plaque grill/plancha
- 8 poêlons
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 1200 W
- Poêlons et plaques au revêtement antiadhésif
- Plaques et pierre à cuire amovibles pour un nettoyage facilité
- Bouton marche/arrêt
- Témoin lumineux de fonctionnement
- Thermostat gradué réglable pour une cuisson optimale

avant la première utilisation

- Retirez l'appareil ainsi que ses accessoires de l'emballage en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.
- Essuyez la **plaque en inox** (3) avec un chiffon doux et sec. Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil.
- Lavez les **2 plaques amovibles** (8 et 9), la **pierre à cuire** (1) et les **poêlons** (2) avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est normal et se résorbera rapidement.

installation

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Installez la pierre à cuire (1) ou l'une des plaques (8 ou 9) sur la résistance chauffante, dans les encoches prévues à cet effet et assurez-vous qu'elle soit stable avant de commencer la cuisson.



IMPORTANT : L'une des plaques de cuisson (pierre à cuire (1), plaque mini crêpes (8) ou plaque gril/plancha (9)) doit toujours être présente quelque soit l'utilisation de l'appareil (raclette, cuisson à la plancha, etc.). N'utilisez jamais les poêlons (2) sans l'une des plaques de cuisson.

3. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation puis, branchez-le sur une prise secteur.

utilisation

Préchauffage

1. Placez le bouton marche/arrêt (4) sur la position « marche » pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux de fonctionnement (6) s'allume.
2. Placez le bouton du thermostat (5) sur la position « Max » (température maximale) et faites préchauffer l'appareil :
 - **environ 5 minutes** si vous utilisez la plaque mini crêpes (8) ou la plaque gril/plancha (9),
 - **de 20 à 30 minutes** si vous utilisez la pierre à cuire (1).



ATTENTION : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais la plaque chauffante (3) ou les plaques de cuisson (1, 8 et 9) lors de l'utilisation, vous risqueriez de vous brûler. Saisissez uniquement les poêlons par leur poignée.

3. **Huilez légèrement la plaque mini crêpes (8) ou la plaque gril/plancha (9) en utilisant du papier absorbant et de l'huile alimentaire.**

4. Réglez ensuite le thermostat sur la position désirée, de « Min » (température minimale) à « Max » (température maximale).
5. En fin d'utilisation, placez le bouton marche/arrêt sur la position « arrêt » puis, débranchez l'appareil de la prise de courant.
6. Attendez le refroidissement complet de l'appareil et des accessoires avant de les nettoyer.

Utilisation des poêlons

Installez la plaque mini crêpes (8) ou la plaque gril/plancha (9).

RACLETTE

1. Placez le fromage dans les poêlons.
2. Glissez ensuite les poêlons dans les emplacements prévus à cet effet sur la plaque chauffante en inox (3).
3. Retirez les poêlons lorsque le fromage est fondu. Utilisez des mini spatules en bois (non fournies) pour faire glisser le fromage des poêlons.

CUISSON DES AUTRES ALIMENTS

- Placez les aliments dans les poêlons et retournez-les de temps en temps.
- Coupez la viande, le poisson, les légumes ou les autres aliments en petits morceaux. Ils seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.

Cuisson au gril ou à la plancha

Installez la plaque gril/plancha (9). La surface ondulée convient pour la cuisson des grillades ; la surface lisse convient pour les cuissons à la « plancha ».

- **Huilez légèrement la plaque** et attendez qu'elle soit chaude avant d'y placer des aliments.
- Placez la viande, le poisson, les légumes ou les autres aliments sur la plaque.
- Retournez les aliments de temps en temps. Lorsqu'ils sont cuits, assaisonnez-les dans les assiettes (et pas directement sur la plaque gril).

Utilisation de la plaque pour mini crêpes

Installez la plaque mini crêpes (8). Les 6 mini cercles dessinés sur la plaque permettent de réaliser 6 mini crêpes.

- **Avant de faire la première crêpe et après chaque nouvelle crêpe, graissez légèrement la plaque avec un papier absorbant (essuie-tout) imbibé d'huile alimentaire.**
- Utilisez une louche pour répartir la pâte à crêpes dans les 6 mini cercles dessinés sur la plaque. Utilisez une spatule (non fournie) en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retourner les mini crêpes.

Utilisation de la pierre à cuire

- Salez la pierre à cuire avec du sel fin avant et durant la cuisson (ceci afin que les aliments n'attachent pas).
- Attendez que la pierre à cuire soit chaude avant d'y placer des aliments.



Le préchauffage de l'appareil à vide (sans aliments) ne doit pas excéder 30 minutes.

- Placez la viande, le poisson, les légumes ou les autres aliments sur la pierre à cuire.
- Retournez les aliments de temps en temps. Lorsqu'ils sont cuits, assaisonnez-les dans les assiettes (et pas directement sur la pierre à cuire).

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA PIERRE À CUIRE

- La pierre utilisée est un produit naturel unique. De petites fissures peuvent apparaître à l'utilisation. Ceci est normal et n'affectera pas ses performances.
- Après plusieurs utilisations, il est normal que la pierre à cuire prenne une légère coloration sombre et indélébile.
- Ne placez jamais sur la pierre à cuire ou les plaques de cuisson des aliments congelés au risque de provoquer un choc thermique et d'endommager la pierre ou les plaques.
- Lors de l'utilisation, la pierre accumule de la chaleur : vous pouvez ainsi éteindre l'appareil environ 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Recommandations pour l'utilisation

- **Afin de préserver le revêtement antiadhésif de la plaque gril et des poêlons, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles adaptés (en bois ou en plastique résistant à la chaleur). L'usage d'ustensiles métalliques (fourchettes, couteaux, etc.) est à proscrire.**
- **Ne coupez pas les aliments directement dans les poêlons ou sur les plaques de cuisson.**
- Il est conseillé de ne pas mettre d'aliments humides sur la plaque gril/plancha. Essayez soigneusement les viandes et poissons avant la cuisson.
- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Les jus s'en échapperaient et la viande serait dure.
- Lors de la cuisson, les petits morceaux de nourriture qui se détachent doivent être retirés immédiatement s'ils adhèrent à la pierre à cuire ou à la plaque gril/plancha.
- Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la plaque gril ou la pierre à cuire avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette au mets suivant.

nettoyage



En fin d'utilisation, placez le bouton marche/arrêt sur la position « arrêt » et **débranchez l'appareil de la prise de courant. LAISSEZ REFROIDIR COMPLÈTEMENT LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE.**

- N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer (abrasive) pour le nettoyage afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez aucun élément au lave-vaisselle.

Poêlons, plaque grill/plancha et plaque mini crêpes

- Nettoyez les poêlons et les plaques (8 et 9) avec une éponge non abrasive et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Si les aliments ont attaché dans les poêlons, laissez-les tremper dans l'eau chaude savonneuse ; les aliments se détacheront plus facilement après quelques heures.

Pierre à cuire

- Lavez la pierre à cuire sous un filet d'eau du robinet en la frottant avec une éponge abrasive. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de détergents.
- Ne plongez jamais et ne laissez jamais tremper la pierre à cuire chaude ou froide dans l'eau. Si vous laissez votre pierre à cuire immergée dans l'eau, elle pourra se fissurer ou éclater lors de l'utilisation suivante.
- Ne placez pas la pierre à cuire au lave-vaisselle.

Surfaces en inox et base en plastique

Vous pouvez essuyer les surfaces en inox et la base en plastique à l'aide d'une éponge douce légèrement imbibée d'eau savonneuse.

Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil. Ne vaporisez rien sur l'appareil.

recettes

Raclette estivale

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de salade
- 1 melon
- 200 g de crevettes cuites
- 10 pommes de terre
- 8 tranches de coppa
- Vinaigrette
- 500 g de fromage à raclette

Préparation :

1. Cuire les pommes de terre, couper le melon en dés.
2. Placer la pomme de terre au centre de l'assiette avec la salade autour et ajouter la vinaigrette sur la salade.
3. Disposer le melon, la coppa et les crevettes aux quatre coins de l'assiette sans mélanger les ingrédients.
4. Une fois les assiettes prêtes, faites fondre le fromage à raclette et dégustez-le avec votre salade fraîcheur !

Pancakes à la banane

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 25 g de farine
- 15 g de sucre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- 35 g de beurre fondu
- 1 petite pincée de sel
- 150 ml de lait entier
- 4 bananes
- 50 ml de miel ou de sirop d'érable
- Chamallows®

Préparation des pancakes :

- Mettre la levure et le lait dans un saladier, bien mélanger et laisser la levure se réhydrater.
- Ajouter l'œuf, bien battre puis ajouter le beurre fondu. Incorporer progressivement la farine tout en continuant de battre pour éviter d'avoir des grumeaux, ajouter le sucre et la pincée de sel.
- Laisser reposer au moins deux heures pour que la levure soit bien active.

- Faire préchauffer l'appareil à raclette avec la plaque pour mini crêpes.
- Mettre une cuillère à soupe du mélange à pancake dans chaque cercle dessiné sur la plaque.
- Laisser cuire la première face jusqu'à ce que la pâte gonfle puis, retourner le pancake pour faire dorer l'autre face.
- Dans chaque poêlon sous la plaque, disposer quelques rondelles de bananes avec une petite cuillère à café de miel. Retirer le mélange lorsque la banane est légèrement caramélisée et disposez le tout sur votre pancake.
- Pour finir, mettre les chamallows® dans les poêlons à la dernière minute (car ils chauffent très vite) jusqu'à ce qu'ils soient mous, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas la résistance.
- Rajoutez les chamallows® chauds sur vos pancakes à la banane : le goûter est prêt !

Bruschetta revisitée

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 tranches de pain de campagne
- 75 g de lardons
- 2 tranches de chèvre
- 1 tomate
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée d'origan
- Huile d'olive

Préparation :

- Peler la tomate : inciser la peau, la plonger dans l'eau bouillante durant quelques secondes puis, dans l'eau glacée pour que la peau se retire facilement.
- La couper en petits dés.
- Dans une casserole, mettre la tomate, l'origan et une demi-cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Porter à ébullition.
- Faire dorer les tranches de pain de campagne au four ou au grille-pain puis, les frotter avec une gousse d'ail et les imprégner du mélange tomates/origan/huile d'olive.
- Faire préchauffer l'appareil à raclette avec la plaque grill/plancha.
- Disposer le fromage de chèvre dans les poêlons et les lardons sur la plancha.
- Lorsque le fromage de chèvre est fondu et les lardons dorés, les ajouter sur vos tranches de pain de campagne encore tièdes.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Appareil à raclette

PICORAGE



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Faites un geste
eco-citoyen. Recyclez
ce produit en fin de vie

