

essentiel 

Raclette MultiGrill

ERGP 81



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 DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTERIEUREMENT. SI VOUS CEDEZ L'APPAREIL A DES TIERS, REMETTEZ-LE AVEC SON MODE D'EMPLOI.

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ELECTRIQUES, IL EST TOUJOURS NECESSAIRE DE RESPECTER DES PRECAUTIONS FONDAMENTALES DE SECURITE AFIN DE REDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, DE CHOC ELECTRIQUE ET/OU DE BLESSURES AUX PERSONNES.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et en intérieur. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- 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.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation d'un plan de travail ou d'une table.
- Ne manipulez pas l'appareil ni le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- 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. Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Débranchez toujours votre appareil :
 - après chaque utilisation,

- avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- N'utilisez que l'ensemble plaque gril/pierre de cuisson fourni avec l'appareil et uniquement sur le support pour lequel il a été conçu.
- 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. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne laissez jamais votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne plongez jamais l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation 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.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes et ne laissez pas le cordon

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.
- Laissez un espace libre minimum de 15 cm autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne placez jamais votre appareil sur un support fragile (meuble verni, table en verre etc.) ou un support souple.
- 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.)
- Ne recouvrez jamais de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur les surfaces de cuisson.

- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- 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.
- Pour les instructions concernant le nettoyage de l'appareil et en particulier des surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer au chapitre "Entretien et Nettoyage" à la fin de cette notice.



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

NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES METALLIQUES OU LES PLAQUES DE CUISSON QUI SONT TRES CHAUDES LORS DE L'UTILISATION : VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRULER !

Utilisez les boutons et saisissez uniquement les poêlons par leurs manches.

- En fin d'utilisation, remplacez toujours le bouton marche/arrêt « ON/OFF » sur la position « OFF » (arrêt) et attendez que l'appareil refroidisse avant de le manipuler et de le nettoyer.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Appareil à raclette, gril et pierre de cuisson

Pour 8 personnes

Puissance maximale : 1200 W

Tension d'alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz

Interrupteur marche/arrêt « ON/OFF »

Thermostat mécanique réglable

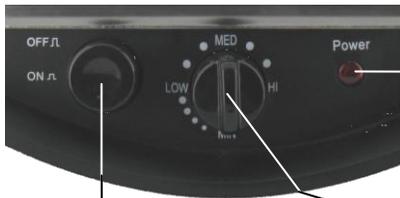
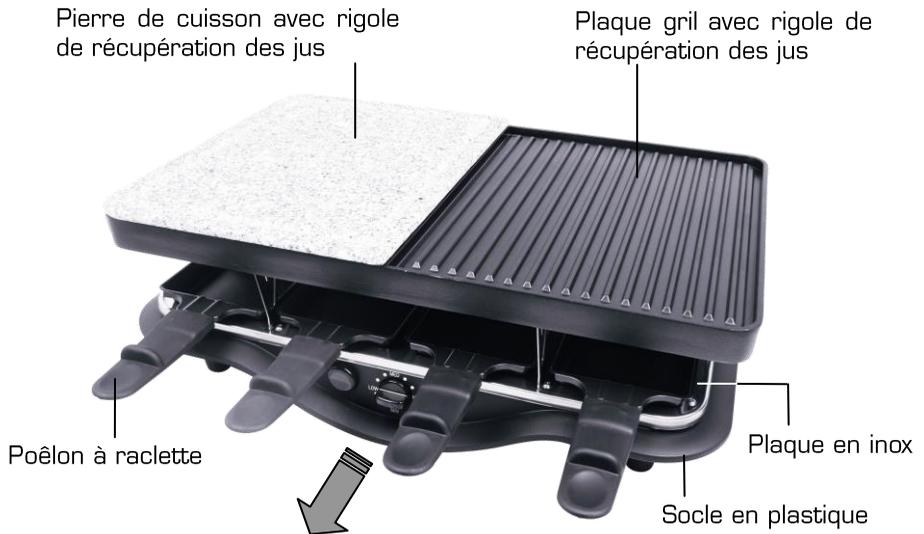
Pierre alimentaire et plaque gril avec rigoles de récupération des jus

Poêlons au revêtement antiadhésif

Gril au revêtement antiadhésif

Témoin lumineux de fonctionnement « POWER »

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Interrupteur
marche/arrêt
« ON/OFF »

Témoin lumineux de
fonctionnement « POWER »

Bouton de réglage du thermostat
« MIN » : température minimale
« HI » : température maximale

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Déballer l'appareil ainsi que ses accessoires de l'emballage en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.

Lavez la plaque grill et les poêlons à raclette avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Essuyez la pierre de cuisson 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.

UTILISATION

1. Placez votre appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Installez la plaque gril et la pierre de cuisson sur la résistance chauffante.



IMPORTANT : La plaque gril et la pierre de cuisson doivent toujours être présentes quelque soit l'utilisation de l'appareil. N'utilisez jamais les poêlons sans la plaque gril ou la pierre de cuisson.

3. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation puis, branchez-le sur une prise secteur.
4. Placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position « ON » (marche) pour allumer votre appareil à raclette/gril. Le témoin lumineux de fonctionnement « POWER » s'allume.
5. Placez le bouton du thermostat sur la position « HI » (température élevée).
6. Faites préchauffer l'appareil de 10 à 15 minutes.
7. Réglez ensuite le bouton du thermostat sur une position plus ou moins élevée.
8. En fin d'utilisation, placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position « OFF » (arrêt) puis, débranchez l'appareil de la prise de courant.
9. Attendez le refroidissement complet de la plaque gril, de la pierre de cuisson et des poêlons avant de les nettoyer.

Raclette

- 1) Placez le fromage dans les poêlons.
- 2) Glissez ensuite les poêlons dans les emplacements prévus à cet effet sous les plaques de cuisson.
- 3) Retirez les poêlons lorsque le fromage est fondu.

Cuisson au gril et/ou sur la pierre de cuisson

- 1) **Cuisson avec la plaque gril :** avant de démarrer la cuisson au gril, versez un peu d'huile alimentaire sur la plaque et essuyez l'excédent avec du papier absorbant.
Cuisson avec la pierre de cuisson : Salez la pierre de cuisson avec du sel fin avant et durant la cuisson (ceci afin que les aliments n'attachent pas).
- 2) **Préchauffage :** attendez que la pierre de cuisson et la plaque gril soient chaudes avant d'y placer des aliments.



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

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

Informations importantes concernant la pierre de cuisson

- ✓ 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 de cuisson prenne une légère coloration sombre et indélébile.
- ✓ **Ne placez jamais sur la pierre de cuisson ou la plaque gril chaude des aliments congelés au risque de provoquer un choc thermique et d'endommager la pierre.**
- ✓ 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.

Conseils pratiques d'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 est à proscrire.
- ✓ Il est conseillé de ne pas mettre d'aliments humides sur la plaque gril. Essuyez 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.
- ✓ Ne coupez pas les aliments directement sur la plaque gril ou la pierre de cuisson.
- ✓ Lors de la cuisson, les petits morceaux de nourriture qui se détachent doivent être retirés immédiatement s'ils adhèrent à la pierre ou à la plaque gril.
- ✓ Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la plaque gril ou la pierre de cuisson avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette au mets suivant.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Après chaque utilisation, éteignez (bouton marche/arrêt sur la position « OFF » (arrêt)) et débranchez l'appareil de la prise de courant. LAISSEZ REFROIDIR LES DIFFERENTS ELEMENTS AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.

N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampon abrasif pour le nettoyage de la plaque gril, des poêlons et des surfaces en inox et en plastique.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Poêlons et plaque gril

Nettoyez les poêlons et la plaque gril 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.

Vous pouvez également placer les poêlons et la plaque gril au lave-vaisselle.

Pierre de cuisson

Lavez la pierre de cuisson 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 de cuisson chaude ou froide dans l'eau. Si vous laissez votre pierre de cuisson immergée dans l'eau, elle pourra se fissurer ou éclater lors de l'utilisation suivante.

Ne placez pas la pierre de cuisson au lave-vaisselle.

Surfaces en inox et socle en plastique

Vous pouvez essuyer les surfaces en inox et le socle 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.

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.

Raclette MultiGrill

ERGP 81



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.

