

Notice d'utilisation

Raclette gril RG L4



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à des tiers, remettez-le avec sa notice d'utilisation.

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 blessures aux personnes.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et en intérieur. Tout autre usage (commercial, professionnel, etc.) est exclu. Utilisez cet appareil conformément aux instructions fournies dans 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 tout 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.
- 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 n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une

3

V.2.1

personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 la surface de cuisson.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec cet appareil (poêlons et plaque gril). Le nonrespect 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.

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

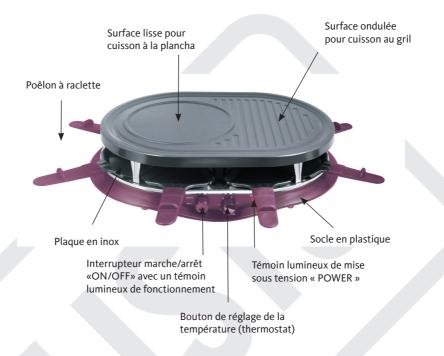


NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES METALLIQUES NI LA PLAQUE DE CUISSON QUI SONT TRES CHAUDES LORS DE L'UTILISATION : VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRULER! Utilisez les boutons et saisissez les poêlons uniquement par leurs manches.

En fin d'utilisation, replacez 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.

V.2.1 4

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance: 1200 Watts

Raclette gril pour 8 personnes

- Plaque gril supérieure antiadhésive amovible
- 8 poêlons antiadhésifs
- Interrupteur marche/arrêt « ON/OFF »
- Témoin lumineux de mise sous tension « POWER »
- Thermostat mécanique réglable

5 V.2.1

UTILISATION

- Déballez l'appareil ainsi que ses accessoires en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.
- Lavez la plaque gril 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 plaque en inox à l'aide d'un chiffon doux pour retirer les éventuels résidus de fabrication.
- Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est tout à fait 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 sur la résistance chauffante.



IMPORTANT: La plaque gril doit toujours être présente quelque soit l'utilisation de l'appareil (raclette ou grillades). N'utilisez jamais les poêlons sans la plaque gril.

- 3. Déroulez entièrement le câble 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 5 (température la plus élevée).
- 6. Faites préchauffer l'appareil de 5 à 10 minutes.
- 7. Réglez ensuite le bouton du thermostat sur une position plus ou moins élevée (selon vos souhaits).
- 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 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 la plaque de cuisson.
- 3. Retirez les poêlons lorsque le fromage est fondu.

Cuisson au gril ou à la plancha

La surface ondulée convient pour la cuisson des grillades ; la surface lisse convient pour les cuissons à la « plancha ».

- Avant de démarrer la cuisson, procédez, si nécessaire, à un léger graissage de la surface de cuisson à l'aide d'un pinceau de cuisine imbibé d'huile.
- Placez la viande, le poisson ou les autres aliments sur la plaque gril.

V.2.1 6

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.
- Ne placez jamais d'aliments congelés sur la plaque gril chaude au risque de provoquer un choc thermique.
- Il est conseillé de ne pas mettre d'aliments humides sur la plaque gril. Essuyez soigneusement les viandes et poissons avant cuisson.
- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- Ne coupez pas les aliments directement sur la plaque gril.

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.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Aucun élément de la raclette gril ne peut se placer au lave-vaisselle.

Poêlons et plaque gril

Laissez tremper les poêlons et la plaque gril dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Frottez avec une éponge douce. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

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. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

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

7 V.2.1



Attention:

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. 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. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Sourcing & Création CRT LESQUIN, F-59273 FRFTIN