

essentiel 

Raclette

FROM'PARTY



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.

votre produit

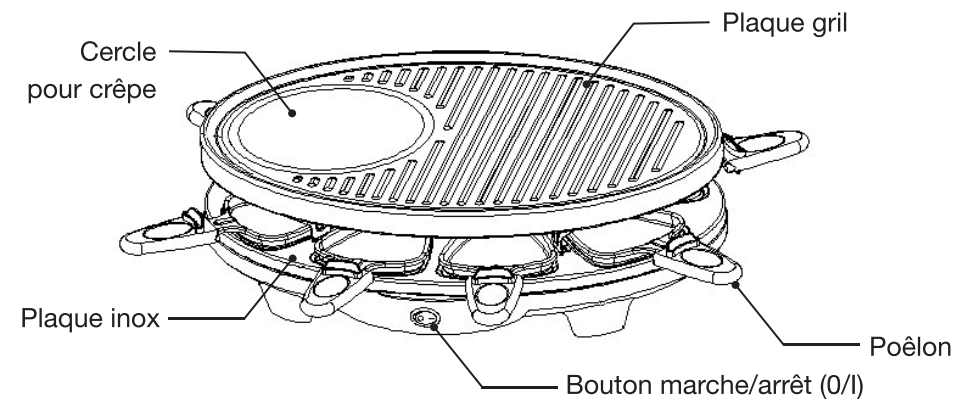
Contenu de la boîte

- 1 appareil à raclette
- 8 poêlons
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 1200 W
- Alimentation : 220-240 V~ 50 Hz
- 8 poêlons avec revêtement antiadhésif
- Plaque gril et crêpière avec revêtement antiadhésif
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux de fonctionnement
- Longueur du cordon d'alimentation : 1 mètre
- Range-cordon sous l'appareil

Description de l'appareil



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 avec un chiffon doux et sec. Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil.
 - Lavez la plaque gril et les poêlons 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.
 - Afin de limiter ce phénomène, faites chauffer votre appareil pendant une dizaine de minutes sans nourriture (aérez la pièce durant cette période), puis laissez-le refroidir complètement.

utilisation

IMPORTANT :

- La plaque gril doit toujours être présente. N'utilisez jamais les poêlons sans la plaque gril.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais la plaque en inox sur laquelle sont posés les poêlons, ni la plaque gril, lors de l'utilisation. Vous risqueriez de vous brûler.
- Saisissez uniquement les poêlons par leur poignée.

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Installez la plaque gril sur la résistance chauffante.
3. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise secteur.

4. Placez le bouton marche/arrêt sur la position « I » (marche) pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.
5. Faites préchauffer l'appareil environ 10 minutes.
6. En fin d'utilisation, placez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt), puis débranchez l'appareil de la prise de courant.
7. Attendez le refroidissement complet de l'appareil et des poêlons avant de les nettoyer.

Utilisation des poêlons

RACLETTE

1. Placez le fromage dans les poêlons.
2. Glissez ensuite les poêlons dans les emplacements prévus à cet effet sur la plaque en inox.
3. Retirez les poêlons lorsque le fromage est fondu. Utilisez des mini spatules (non fournies) en bois ou en plastique résistant à la chaleur 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 plus vite cuits et mieux que des gros morceaux.

Cuisson sur la plaque gril

La surface ondulée convient pour la cuisson des grillades. La surface lisse convient pour la cuisson "à la plancha" ou la cuisson de mini crêpes.

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

Utilisation de l'empreinte pour mini-crêpe

- Avant de faire la première crêpe et après chaque nouvelle crêpe, graissez légèrement la surface du cercle avec un papier absorbant imbibé d'huile alimentaire.
- Utilisez une petite louche (non fournie) pour répartir la pâte à crêpe dans le cercle dessiné sur la plaque. Utilisez une spatule (non fournie) en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retourner la mini crêpe.

Recommandations pour l'utilisation

- Afin de préserver le revêtement antiadhésif 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 la plaque.
- Essuyez soigneusement les viandes et poissons avant la cuisson.
- 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 plaque.
- Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la plaque grill avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette aux mets suivants.

nettoyage et entretien

- En fin d'utilisation, placez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt) et débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Laissez refroidir 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 l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez aucun élément au lave-vaisselle.

Poêlons et plaque grill / mini-crêpe

- Nettoyez les poêlons et la plaque 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.

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 le 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 gril.
- Disposer le fromage de chèvre dans les poêlons et les lardons sur la plaque.
- 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.

Raclette

FROM'PARTY



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.

