



Notice d'utilisation

Appareil à
raclette + Gril
RG L5r

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Tension d'alimentation : 220-240 V~ 50 Hz
- Puissance : 800 W max
- Raclette + grill pour 6 personnes
- Plaque grill et 6 poêlons avec revêtement anti-adhésif
- Interrupteur marche/arrêt
- Voyant lumineux de fonctionnement
- Câble d'alimentation de 2 m

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 n'affectera pas l'appareil. Ce phénomène disparaît 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 « 1 » (marche) pour allumer votre appareil à raclette/gril. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.
5. Faites préchauffer l'appareil de 5 à 10 minutes.
6. En fin d'utilisation, placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position « 0 » (arrêt), le témoin lumineux de fonctionnement s'éteint. Débranchez ensuite l'appareil.
7. 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 à l'aide d'une spatule en bois (non fournie) ou en plastique résistant à la chaleur.

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 ».

1. 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.
2. Placez la viande, le poisson ou les autres aliments sur la plaque gril.

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 (spatules en bois fournies, spatules 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

ATTENTION : Après chaque utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Laissez refroidir les différents éléments avant de procéder 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.

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.

Attention :



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.

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.



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



Sourcing & Création
21, avenue de l'Harmonie
59650 VILLENEUVE D'ASCQ

Fabriqué en R.P.C.
Art. 8003977
Réf. RG L5r