

★ ★ ★ ● **TRISTAR**

Raclette Grill

ERA - 6



Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
User Manual

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement la notice avant utilisation de votre appareil

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche. Ne le laissez ni à la portée des enfants ni à la portée de personnes non responsables.
- Vérifiez de temps en temps si le cordon n'est pas endommagé. N'utilisez pas votre appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour tout autre raison. Ne le mettez jamais au lave vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un service qualifié compétent(*).
- La prise doit être retirée avant de nettoyer l'appareil.
- Toute réparation doit être réalisée par un service qualifié compétent.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon au tour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute. Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil, utilisez les poignées en plastique. Prenez également garde que rien ne doit rentrer en contact avec l'élément chauffant de l'appareil. Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil ne rentrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, la nappe, etc., lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Il est conseillé de placer un revêtement thermifuge entre votre table et l'appareil (dans le but également de ne pas laisser des marques, provoquées par la chaleur, sur votre nappe ou table) Votre « party set » dispose de petites pelles, veillez à ne pas griffer le revêtement spécial de ces dernières car vous pourriez alors retrouver des éclats du revêtement dans la nourriture.
- Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation
- Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent. Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement

(*)Service qualifié compétent: Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation, veuillez S.V.P. lubrifier les plaques anti-adhésives avec de l'huile. Avant la première utilisation, lavez soigneusement les poêlons ainsi que la surface à griller à l'aide d'un chiffon humide. Lors de la première utilisation, la résistance peut dégager une certaine odeur ainsi que de la fumée. Ceci est dû à la présence de graisse protégeant sa surface. C'est pourquoi nous vous recommandons d'allumer l'appareil durant au moins 10 minutes sans nourriture (aérez la pièce durant cette opération). Avant de pouvoir l'utiliser, l'appareil doit être préchauffé. Vous devez compter une dizaine de minutes à la température la plus élevée. Afin d'éviter des éclats de graisse sur la nappe, veuillez à poser un tissu à nettoyage facile sous la raclette.

Grill

Posez le grill-raclette au milieu de la table. Découpez la viande en petits morceaux. Vous diminuez ainsi le temps de cuisson. Servez les morceaux de viande sur un plateau ou une planche en bois. Chaque invité peut alors prendre la quantité de viande qu'il désire et la griller lui-même. Vous pouvez griller des toasts, faire cuire ou napper des fruits, griller des oeufs sur le plat, préparer des pommes de terre rissolées, etc. Vous pouvez accompagner vos grillades de différentes sauces, salades ou de baguette.

Raclette

La raclette est un plat typique de Suisse. Vous obtiendrez une bonne raclette en utilisant le fromage Raclette original. Il faut compter environ 150 à 250 grammes de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur. Préparez des pommes de terre en chemise que vous poserez dans un bol couvert ou sur le grill afin de les garder chauds. Posez le grill-raclette au milieu de la table. Disposez le fromage dans chacun des poêlons à raclette et mettez-les dans l'appareil. Le fromage fond après 3 à 4 minutes. Dès que le fromage prend une belle couleur brun doré, vous pouvez le servir chaud sur les assiettes ou le napper sur les pommes de terre en chemise. Saupoudrer de poivre noir, fraîchement moulu. La raclette s'accompagne de jambon cru et de viande de Grison, de petits oignons et de cornichons. Servez un vin sec.

Nettoyage

Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Essuyez l'intérieur et les angles de l'appareil à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux, Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infilte pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil. Ne nettoyez jamais votre appareil à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.