

PROGRESS[®]

Est. 1931

**RACLETTE GRIL
AVEC PLAQUE EN PIERRE**

Manuel d'utilisation

PROGRESS®

Est. 1931

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, respectez toujours des précautions de sécurité de base.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions pour l'utiliser en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations.

De mauvaises réparations peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Éloignez le cordon d'alimentation de toute pièce de l'appareil risquant de chauffer pendant l'utilisation.

Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.

N'immergez pas l'appareil et ses composants électriques dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec l'appareil.

N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance autre que celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.

Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.

AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil à raclette gril de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez la base de la raclette gril avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez les plaques de cuisson antiadhésives, les spatules en bois et la plaque de gril en pierre à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur la plaque de gril en pierre et essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

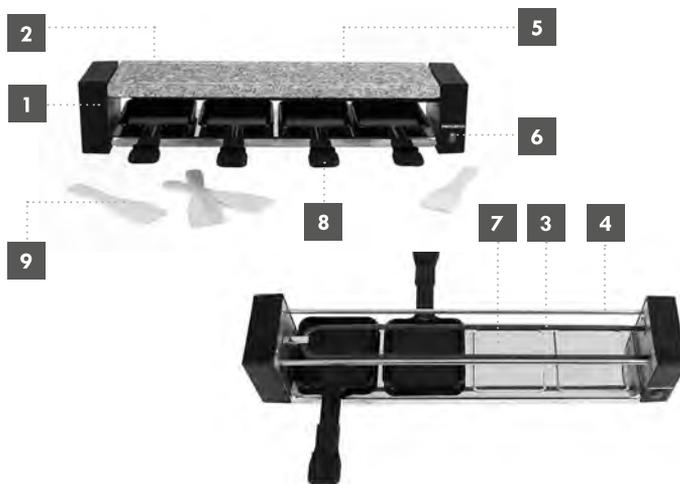
N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer la raclette gril ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.

PROGRESS®

Est. 1931

REMARQUE : la raclette grill doit être nettoyée après chaque utilisation.

Description des pièces



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Base de la raclette grill avec plaque en pierre | 5. Plaque de grill en pierre |
| 2. Corps de la raclette grill | 6. Interrupteur d'alimentation |
| 3. Élément chauffant | 7. Support de poêlon (x4) |
| 4. Support de plaque de grill en pierre | 8. Poêlon antiadhésif (x4) |
| | 9. Spatule en bois (x4) |

Mode d'emploi

Présentation

La raclette grill avec plaque en pierre est une raclette grill traditionnelle qui se compose d'une plaque de grill en pierre amovible pour cuire et griller des aliments et de 4 poêlon antiadhésifs pour faire griller et fondre. Grâce à cet appareil à libre-service idéal pour tous les dîners, passez un moment unique et convivial, en cuisinant avec vos amis plutôt que pour eux !

Avant la première utilisation

Nettoyez la base de la raclette grill et ses accessoires en suivant les instructions de la section « Entretien et maintenance ».

REMARQUE : lors de la première utilisation de la raclette grill, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager.

Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Laissez suffisamment d'espace autour de la raclette gril.

Utilisation de la raclette gril avec plaque en pierre

ÉTAPE 1 : placez la base de la raclette gril sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

ÉTAPE 2 : placez la plaque de gril en pierre sur le support de la plaque de gril en pierre, au-dessus de l'élément chauffant, de sorte que les extrémités les plus courtes de la plaque de gril en pierre soient alignées avec le corps de la raclette gril.

ÉTAPE 3 : placez les poêlons antiadhésifs sur les supports de poêlons sous l'élément chauffant, les poignées orientées vers l'extérieur.

ÉTAPE 4 : préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 5 : branchez la raclette gril sur l'alimentation secteur et allumez-la. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour la mettre sous tension.

ÉTAPE 6 : préchauffez la raclette gril pendant environ 7 minutes.

ÉTAPE 7 : une fois préchauffée, appliquez délicatement une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque de gril en pierre et placez les ingrédients préparés dessus. Retirez les poêlons antiadhésifs et remplissez-les avec les ingrédients préparés avant de les replacer sur les supports de poêlons.

ÉTAPE 8 : faites cuire les ingrédients pendant la durée requise.

ÉTAPE 9 : lorsque les aliments sont cuits, retirez-les à l'aide d'un ustensile de cuisson thermorésistant ou des spatules en bois fournies.

ÉTAPE 10 : pour éteindre la raclette gril, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation.

ÉTAPE 11 : éteignez la raclette gril et débranchez-la de l'alimentation secteur, puis laissez-la complètement refroidir.

REMARQUE : veillez à toujours préchauffer la plaque de gril en pierre avant de lancer la cuisson. Appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque de gril en pierre, en la frottant avec une serviette en papier.

ATTENTION : la plaque de gril en pierre devient brûlante pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.

AVERTISSEMENT : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la raclette gril peut émettre de la vapeur.

Conseils et astuces

1. Il est recommandé d'utiliser les poêlons antiadhésifs pour cuire des aliments légers uniquement.
2. Il est important de chauffer les poêlons antiadhésifs avant l'utilisation, car cela facilite la cuisson.

PROGRESS®

Est. 1931

3. Ne remplissez pas trop les poêlons antiadhésifs et assurez-vous toujours que les aliments ne touchent pas l'élément chauffant.
4. Ne placez jamais les poêlons antiadhésifs sur la plaque de gril en pierre ou directement sur l'élément chauffant.
5. Placez toujours les poêlons antiadhésifs sur les supports individuels situés sous l'élément chauffant lorsque vous les utilisez pour la cuisson, afin d'éviter d'endommager les poignées.
6. Lors de la cuisson de plusieurs plats, il est recommandé de nettoyer la plaque de gril en pierre et les poêlons antiadhésifs après chaque utilisation.
7. Une fois les aliments cuits, éteignez la raclette gril pour éviter que les aliments ne brûlent.

Guide de cuisson

Ingrédients	Temps sur la plaque de gril en pierre	Temps sur les poêlons antiadhésifs
Poulet	15 à 20 min	14 à 16 min
Saucisse	15 à 20 min	13 à 15 min
Bacon	8 à 10 min	6 à 8 min
Œuf		6 à 8 min
Légumes (par exemple, poivrons/asperges)		15 à 17 min
Fromage		2 à 5 min

Stockage

Vérifiez que l'appareil est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de la raclette gril ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit EK5269PBBFOB

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 800 W

* Toutes les images de recette utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.

GRILLER CUISINER SEVIR

Recettes



PROGRESS®

Est. 1931

Un fromage à raclette idéal présente une texture caoutchouteuse et ne fond pas beaucoup lorsqu'il chauffe. Fromages suggérés :

- Camembert
- Cheddar
- Emmental
- Feta
- Fontina
- Gorgonzola
- Gouda
- Gruyère
- Mozzarella
- Parmesan/Pecorino
- Raclette
- Monterey Jack

Traditionnellement, une raclette gril est utilisée pour faire fondre le fromage accompagnant des pommes de terre bouillies, des cornichons et d'autres légumes, de la charcuterie ou des fruits.

Accompagnements suggérés :

- Salami
- Jambon cru
- Saumon
- Gambas
- Filet de bœuf
- Asperges
- Tomates séchées au soleil
- Aubergine
- Avocat
- Noix mélangées

Recette de raclette basique

Ingrédients

600 g de fromage à raclette (ou autre fromage de votre choix)

24 tranches de salami ou de jambon fumé

12 pommes de terre bouillies

4 petits oignons

1 bocal de cornichons marinés

Poivre fraîchement moulu, à votre goût

Autres ingrédients possibles

Prosciutto, pepperoni, crevettes, ananas, pêches, olives, avocats, tomates, brocolis, asperges, champignons, salade, ciabatta grillée.

Recette

Lavez les pommes de terre à l'eau courante et faites-les bouillir, sans les peler, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Si vous utilisez du fromage à raclette, il n'est pas nécessaire de retirer la croûte du fromage. Coupez des tranches fines (d'environ 3 à 5 mm d'épaisseur) du bloc de fromage à l'aide d'un couteau ou d'une trancheuse à fromage.

Disposez les cornichons, les oignons et le salami sur un plateau.

Allumez la raclette gril.

Une fois préchauffée, chaque invité peut alors placer une tranche de fromage dans son poêlon antiadhésif et la placer sur un support de poêlon. Faites fondre le fromage pendant environ 2 minutes pour obtenir une consistance crémeuse ou 5 minutes pour un dessus plus croustillant.

Coupez une pomme de terre en petits morceaux.

Lorsque le fromage a fondu jusqu'à la consistance souhaitée, retirez le poêlon à raclette de son support et faites glisser le fromage sur la pomme de terre à l'aide d'une spatule en bois.

Assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre et mangez-le avec des cornichons, des oignons et du salami.

Croquettes de poisson au citron

Ingrédients

500 g de pommes de terre nouvelles cuites 2 cuillères à café de zeste de citron
200 g de saumon Sel et poivre, à votre goût
1 œuf légèrement battu

Recette

Écrasez grossièrement les pommes de terre nouvelles et mélangez-les avec le saumon, le zeste de citron, l'œuf, puis assaisonnez selon votre goût.
Formez des croquettes suffisamment petites pour les placer sur la plaque de gril en pierre. Allumez la raclette gril.

Une fois préchauffée, enduisez légèrement la plaque en pierre d'huile de cuisson. Placez les croquettes de poisson sur la plaque de gril en pierre et faites cuire pendant environ 2 à 3 minutes de chaque côté.

Servez avec des tranches de citron et de la mayonnaise ou de la sauce tartare. Pimentez vos croquettes de poisson avec des herbes ou du piment en flocons.

Crevettes à la mangue épicées

Ingrédients

24 gambas géantes 1 cuillère à soupe de sauce de poisson
1 à 2 piments, selon votre goût 1 cuillère à soupe de cassonade
1 petite mangue 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
1 gousse d'ail Une poignée d'épinards
2 cuillères à soupe de jus de citron vert

Recette

Préparez une sauce en écrasant l'ail et le piment et en les mélangeant avec l'huile, le jus de citron vert, la cassonade et la sauce de poisson.

Ajoutez les crevettes à la sauce et placez-les au réfrigérateur pour les faire mariner pendant 20 minutes, ou toute la nuit si vous préférez une saveur plus prononcée.

Épluchez la mangue et retirez le noyau avant de la couper en petits morceaux.

Allumez la raclette gril.

Une fois préchauffée, remplissez un poêlon antiadhésif avec le mélange de mangue et de crevettes et faites cuire pendant environ 8 à 10 minutes.

Ajoutez des épinards dans le poêlon à raclette pour encore plus de saveur. Servez avec une salade.



Camembert croustillant

Ingrédients

250 g de camembert
1 à 2 baguettes
1 œuf

6 à 8 cuillères à soupe de chapelure
Une noix de beurre

Recette

Battez légèrement l'œuf et mélangez-le avec le beurre et la chapelure pour obtenir un mélange sec ; ajoutez plus de chapelure si nécessaire. Placez le tout dans un saladier. Coupez le camembert en tranches pour qu'il s'adapte aux poêlons antiadhésifs et placez-le sur un plat.

Allumez la raclette gril.

Une fois préchauffée, recouvrez une tranche de camembert dans le mélange de chapelure et placez-la dans un poêlon antiadhésif. Placez le poêlon sur son support et faites cuire le camembert jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

Dégustez avec de la sauce aux canneberges.

Gratin d'asperges et de tomates séchées

Ingrédients

200 g d'asperges
120 g de tomates séchées à l'huile
8 à 10 pommes de terre nouvelles bouillies

4 à 5 cuillères à soupe de chapelure
Parmesan râpé

Recette

Plongez les asperges dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 3 minutes, après avoir coupé leurs extrémités.

La cuisson terminée, rincez à l'eau froide, égouttez bien, puis coupez.

Égouttez les tomates en veillant à conserver l'huile et coupez-les en lamelles.

Mélangez les asperges, les tomates et l'huile dans un plat de service.

Coupez les pommes de terre bouillies et placez-les dans un autre plat de service.

Mélangez la chapelure avec le parmesan râpé.

Allumez la raclette gril.

Une fois préchauffée, placez des tranches de pommes de terre dans un poêlon antiadhésif et placez la tomate et les asperges dessus. Saupoudrez de chapelure et de parmesan.

Placez le poêlon à gril sur son support et faites cuire jusqu'à ce que la chapelure soit dorée et croustillante.

PROGRESS®

Est. 1931

Frittata de courgette

Ingrédients

Fromage de votre choix
1 courgette
1 oignon
1 œuf par personne

200 ml de lait
Une noix de beurre
Sel et poivre, à votre goût

Recette

Hachez finement la courgette et l'oignon.

Cassez les œufs dans un bol, mélangez avec un peu de lait et assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.

Allumez la raclette gril.

Une fois préchauffée, faites chauffer une noix de beurre sur la plaque de gril en pierre, puis faites griller la courgette et l'oignon.

La cuisson terminée, placez-les dans un poêlon antiadhésif avec le mélange d'œuf et un peu de fromage.

Placez le poêlon sur le support de poêlon et faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange brunisse.

Comme pour toute frittata, ajoutez des ingrédients selon vos préférences.

Polenta aux tomates et olives

Ingrédients

150 à 200 g de tomates cerises
150 g de polenta prête à l'emploi
125 g de mozzarella
8 à 10 olives noires dénoyautées
2 gousses d'ail

½ bouquet de basilic frais
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Parmesan râpé
Sel et poivre, à votre goût

Recette

Rincez les tomates et coupez-les en quartiers avant de les placer dans un bol.

Coupez les olives en tranches et mélangez-les avec les tomates.

Épluchez l'ail et coupez-le finement, chauffez l'huile dans une poêle et faites revenir l'ail pendant environ 3 minutes. Ajoutez les tomates et les olives.

Rincez le basilic et hachez-le grossièrement avant de le mélanger avec le reste des ingrédients.

Coupez la polenta pour l'adapter aux poêlons antiadhésifs et présentez-la sur un plat de service.

Allumez la raclette gril.

Une fois préchauffée, placez une tranche de polenta dans un poêlon.

Placez le poêlon sur le support et laissez cuire pendant environ 1 minute.

Ajoutez le mélange de tomates et assaisonnez selon votre goût. Placez une tranche de mozzarella par-dessus et saupoudrez de parmesan.

Faites cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et dégustez !



PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany**

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.progresscookshop.com**

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Progress fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pouvons pas fournir un remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, ses piles ou son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collecte des piles usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Notes:

PROGRESS®

Est. 1931

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
FABRIQUÉ EN CHINE.

www.progresscookshop.com

©Marque déposée Progress. Tous droits réservés.

CD250522/MD000000/V1

