

PROGRESS[®]

Est. 1931

**RACLETTÉ
GRIL**

Mode d'emploi

PROGRESS®

Est. 1931

Veillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver 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.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou une partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou est endommagé, seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. De mauvaises réparations peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il est en cours de refroidissement.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.

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.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.

Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation. 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.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne stockez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans un environnement à humidité élevée.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir brûlante ni les composants chauffants de l'appareil, sous peine de vous blesser.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

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.

Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

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.

PROGRESS®

Est. 1931

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 au nettoyage ou à la maintenance de la raclette à pierre, débranchez-la de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement.

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

ÉTAPE 2 : nettoyez les poêlons à raclette et la plaque gril antiadhésive 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 gril antiadhésive et essuyez avec une feuille d'essuie-tout ou une éponge non abrasive.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à recurer pour nettoyer l'appareil ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

Remarque : nettoyez la raclette à pierre après chaque utilisation.

Description des pièces



1. Base de la raclette à pierre pour 8 personnes
2. Support(s) de poêlon à raclette
3. Plaque grill antiadhésive
4. Poêlon(s) à raclette
5. Spatule(s) en bois
6. Élément chauffant
7. Molette de réglage de la température
8. Voyant de chauffe

Mode d'emploi

Présentation

La raclette à pierre est une raclette traditionnelle qui se compose d'une plaque de grill amovible et anti-adhésive pour cuire et griller des aliments, ainsi que de huit poêlons à raclette individuels 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

ÉTAPE 1 : vérifiez que l'appareil est éteint et débranché de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 2 : essayez la base de l'appareil et la plaque grill antiadhésive avec un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.

ÉTAPE 3 : lavez les spatules en bois et les poêlons à raclette à l'eau chaude savonneuse, puis laissez-les complètement sécher.

Remarque : lors de la première utilisation de la raclette à pierre, une légère fumée ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Laissez un espace de ventilation suffisant autour de la raclette à pierre.

Utilisation de la raclette à pierre pour 8 personnes

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

ÉTAPE 2 : fixez la plaque gril antiadhésive sur la base de la raclette à pierre en alignant la languette métallique de l'élément chauffant avec la fente située sous la plaque gril antiadhésive.

ÉTAPE 3 : posez chaque poêlon à raclette sur les supports individuels situés sous l'élément chauffant, poignée orientée vers l'extérieur.

ÉTAPE 4 : préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 5 : branchez la raclette à pierre sur l'alimentation secteur et mettez-la sous tension, puis allumez-la en tournant la molette de réglage de la température dans le sens horaire jusqu'à la position « Max ».

ÉTAPE 6 : préchauffez la raclette à pierre pendant environ 20 minutes ; le voyant de chauffe s'allume pour indiquer qu'elle chauffe. Une fois la température souhaitée atteinte, le voyant de chauffe s'éteint.

ÉTAPE 7 : placez les ingrédients préparés sur la plaque gril antiadhésive. Retirez les poêlons à raclette, remplissez-les avec les ingrédients préparés, puis replacez-les sur les supports.

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 en plastique thermorésistant ou des spatules en bois fournies.

ÉTAPE 10 : pour arrêter la raclette à pierre, tournez la molette de réglage de la température dans le sens anti-horaire jusqu'à la position « Min ».

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

Remarque : veillez à toujours préchauffer la plaque gril antiadhésive avant de lancer la cuisson.

Appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque gril antiadhésive, en la frottant avec une serviette en papier. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif. Lors de l'utilisation, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint pour indiquer que l'appareil se maintient à la température sélectionnée.

Attention : la plaque gril antiadhésive devient brûlante pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.

Avertissement : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la raclette à pierre peut émettre de la vapeur.

Conseils et astuces

1. Il est recommandé d'utiliser les poêlons à raclette pour cuire des aliments légers uniquement.
2. Il est important de chauffer les poêlons à raclette avant l'utilisation, car cela facilite la cuisson.
3. Ne remplissez pas trop les poêlons à raclette et assurez-vous que les aliments ne touchent pas l'élément chauffant.
4. Ne placez jamais les poêlons à raclette sur la plaque grill antiadhésive ou directement sur l'élément chauffant.
5. Placez toujours les poêlons à raclette 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 grill antiadhésive et les poêlons à raclette après chaque utilisation.
7. Une fois les aliments cuits, éteignez la raclette à pierre pour éviter que les aliments laissés sur la plaque de grill antiadhésive ne brûlent. Cela permet également de protéger le revêtement antiadhésif.

Stockage

Vérifiez que la raclette à pierre est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de la raclette à pierre ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : EK1872PBBFOB

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 1 200 W



PROGRESS®

Est. 1931

GRILLER CUISINER TOASTER

Jusqu'à 8 personnes à la fois !



Recettes

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

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

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

Goûtez les aliments suivants avec du fromage fondu et crépitant.

- Salami
- Jambon cru
- Saumon
- Gambas
- Filet de bœuf
- Asperges
- Tomates séchées
- Aubergine
- Avocat
- Mélange de noix

Recette de raclette basique

Ingrédients

600 g de fromage à raclette (ou autre fromage de votre choix)	4 petits oignons
24 tranches de salami ou de jambon fumé	1 bocal de cornichons marinés
12 pommes de terre de petite taille/taille moyenne	Poivre fraîchement moulu, à votre goût

Ingrédients facultatifs

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 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.

Placez les pommes de terre cuites dans un bol métallique ou une casserole avec le couvercle et posez-les sur la plaque gril antiadhésive.

Allumez la raclette.

PROGRESS®

Est. 1931

Chaque invité peut alors placer une tranche de fromage dans son poêlon à raclette individuel et le faire glisser sur un support de poêlon à raclette. Faites fondre 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.

Croquettes de poisson au citron

Ingrédients

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

Recette

Écrasez grossièrement les pommes de terre nouvelles cuites, puis mélangez-les avec le saumon, le zeste de citron, l'œuf et assaisonnez selon votre goût.

Formez des croquettes suffisamment petites pour les placer sur la plaque gril antiadhésive. Allumez la raclette.

Placez les croquettes de poisson sur la plaque gril antiadhésive 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	2 cuillères à soupe de jus de citron vert	1 cuillère à soupe de cassonade
1 à 2 piments, selon votre goût	1 cuillère à soupe de sauce de poisson	1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
1 petite mangue		
1 gousse d'ail		

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 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.



PROGRESS®

Est. 1931

Remplissez l'un des poêlons à raclette avec le mélange mangue-crevettes et laissez 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	6 à 8 cuillères à soupe
1 à 2 baguettes	de chapelure
1 œuf	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 l'adapter aux poêlons à raclette et présentez-le sur une assiette.

Allumez la raclette.

Recouvrez une tranche de camembert avec le mélange de pain et placez-la dans l'un des poêlons à raclette. Placez le poêlon à raclette sur son support et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit doré et croustillant.

Dégustez avec de la sauce aux canneberges.

Gratin d'asperges et de tomates séchées

Ingrédients

200 g d'asperges	8 à 10 pommes de terre	4 à 5 cuillères à soupe
120 g de tomates séchées à l'huile	nouvelles bouillies	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.

Placez des tranches de pommes de terre dans un poêlon à raclette, puis ajoutez la tomate et les asperges par-dessus. Saupoudrez de chapelure et de parmesan.

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

Frittata de courgette

Ingrédients

Fromage de votre choix	1 œuf par personne	Sel et poivre,
1 courgette	200 ml de lait	à votre goût
1 oignon	Une noix de beurre	

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.

Faites chauffer une noix de beurre sur la plaque gril antiadhésive, puis faites griller la courgette et l'oignon.

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

Placez le poêlon à raclette sur son support 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	8 à 10 olives noires dénoyautées	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
150 g de polenta prête à l'emploi	2 gousses d'ail	Parmesan râpé
125 g de mozzarella	½ bouquet de basilic frais	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, faites chauffer 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.

PROGRESS®

Est. 1931

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

Allumez la raclette.

Placez une tranche de polenta dans un poêlon à raclette, posez ce dernier sur son support, puis faites 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 puis servez et dégustez.

Le symbole de la poubelle sur roues barrée sur ce produit indique que cet appareil doit être éliminé dans le respect de l'environnement lorsqu'il est usé ou devient inutilisable. Consultez les autorités locales pour plus de détails sur les possibilités de recyclage de ce produit.



PROGRESS®

Est. 1931

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD.
Royaume-Uni.
FABRIQUÉ EN CHINE.

CD100820/MD130820/V2

