

Appareil raclette 3-en-1


N° de modèle : SYCK-G019



Notice d'utilisation

1. Consignes de sécurité importantes

1.1. Avant la première utilisation :

- Déballez l'appareil et les différents éléments et s'assurer que chaque pièce est en bon état et ne présente aucun dommage apparent. Ne pas mettre en service un appareil endommagé.
- Lire attentivement toutes les instructions de la présente notice, en respectant les consignes d'utilisation et de sécurité. 
- Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels.

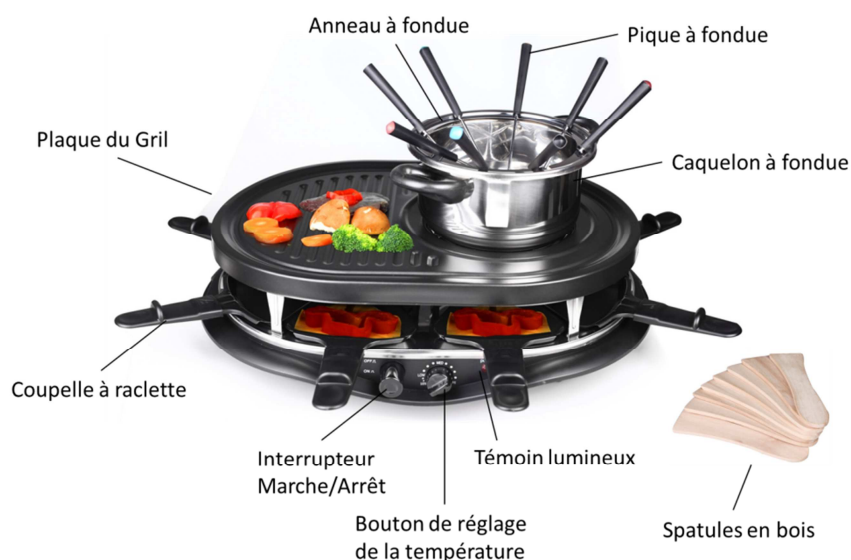
1.2. Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur relatives à ce type de produit.
 - Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle de l'appareil.
- Attention : L'appareil doit être relié à la terre.
- Utilisez l'appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
 - Utilisez l'appareil uniquement pour un usage domestique, familial et de la manière indiquée dans la notice.
 - Ne pas utiliser le produit s'il est endommagé.
 - Ne pas utiliser l'appareil comme une friteuse.
 - Évitez tout choc ou chute du produit.
 - Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
 - En aucun cas, l'appareil ne doit être placé dans l'eau ou tout autre liquide ou entrer en contact avec des liquides. Si l'appareil vient à être mouillé ou humide, retirer immédiatement la prise du courant.
 - Assurez-vous que l'appareil est bien arrêté avant de brancher la prise au secteur.
 - Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
 - Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
 - Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utilisez une rallonge avec prise de terre, en prenant toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'y entrave.
 - Placez l'appareil à une distance minimale de 30cm de toute surface verticale (mur, etc...)
 - Ne pas placer l'appareil directement contre un mur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, tentures, etc. Nous vous conseillons d'interposer une nappe isolante pour protéger la surface de votre table (pour éviter que des taches se forment sur votre nappe ou sur votre table).
 - Les préparations à base d'huile ou de graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudents.
 - Ne déplacez jamais l'appareil ou le caquelon à fondue quand ceux-ci sont encore chauds.
 - La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas ces surfaces mais faites usage des poignées.
 - Il est conseillé de ventiler la pièce durant le fonctionnement de l'appareil.
 - Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
 - Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial de la plaque du gril et des coupelles à raclette car ils perdraient alors leurs caractères antiadhésifs. Utilisez une petite spatule en bois ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
 - Eteignez l'appareil et débranchez-le lorsqu'il n'est pas en utilisation.
 - La prise doit être retirée avant de nettoyer l'appareil. Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
 - Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
 - 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. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
 - N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur. Ne le placez pas sur une surface chaude (p.ex. une plaque de cuisson) ni près d'une flamme. Ne pas encastrer l'appareil.
 - Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
 - L'appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
 - Il convient de surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ceci n'est pas un jouet.

- Si l'appareil est endommagé, ne le faites réparer et entretenir l'appareil que par un vendeur spécialisé agréé pour éviter tout danger. Ceci vaut en particulier pour le remplacement du câble d'alimentation s'il est endommagé. Des réparations non-conformes peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2. Caractéristiques

- 1 appareil pour utilisation 3-en-1 : raclette, fondue et gril.
- 1 caquelon à fondue amovible en acier inoxydable
- 8 coupelles à raclette
- 8 spatules en bois
- 8 piques à fondue
- 1 anneau à fondue
- Plaques avec revêtement antiadhésif
- Thermostat réglable
- Alimentation : 220~240V, 50Hz, 1200W



3. Utilisation de l'appareil

1.1. Avant la première utilisation

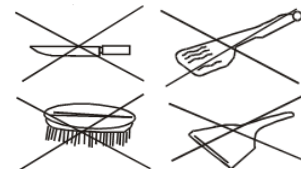
- Veuillez laver les coupelles à raclette, le caquelon à fondue, les piques à fondue ainsi que les spatules en bois à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux et séchez soigneusement le tout. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide en vous assurant que l'humidité ne s'infiltre pas dans l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil, mettez un peu d'huile de cuisson sur un papier essuie-tout et enduisez légèrement toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments. Cette légère couche d'huile vous évitera que les aliments ne collent au revêtement et facilitera par la suite le nettoyage.
- Insérez la fiche dans une prise de courant reliée à la terre. Le témoin lumineux rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est prêt à l'emploi.
- Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt (ON/OFF) pour allumer l'appareil.

- Tournez le bouton de réglage de la température sur la position maximale (HI). Laissez chauffer l'appareil dans un endroit bien ventilé pendant environ 10 minutes. Cela permettra que des éventuels résidus de fabrication (par ex. la couche de protection de l'élément chauffant) s'évaporent et préparera les surfaces pour la première utilisation.
- Lors de cette première utilisation, il est normal qu'une légère fumée apparaisse mais cela disparaîtra rapidement.

1.2. Utilisation de l'appareil 3-en-1

ATTENTION : Pendant la préparation de nourriture ou pendant le nettoyage, n'utilisez jamais de brosses avec des poils en métal ou nylon, des ustensiles coupants ou des couteaux. Evitez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Utilisez les spatules en bois fournies.



- Répétez les instructions de mise en marche évoqués dans la partie 1.1 Avant la première utilisation.
- La température des plaques peut être ajustée à votre guise grâce au bouton de réglage de la température (MIN : minimum ; LOW : basse température ; MED : température moyenne ; HI : haute température).
- Les trois fonctions évoquées ci-après peuvent fonctionner simultanément ou séparément selon votre choix.

A. Gril

- Vous pouvez préparer/griller tout type de nourriture sur cette plaque. Nous recommandons d'utiliser un papier essuie-tout avec un peu d'huile de cuisson pour enduire les plaques. Vous pouvez griller des viandes (ex. steaks minces, saucisses), légumes (ex. tomates, courgettes), poissons (ex. crevettes roses, saumon avec peau) ou préparer des œufs au plat/omelettes

Conseil : Coupez tous les ingrédients finement afin de réduire le temps de cuisson.

- Lors de la cuisson sur la plaque du gril, si vous n'utilisez pas le caquelon à fondue, faites attention de ne pas vous brûler ou entrer en contact avec la résistance visible à travers le trou.
- Afin de ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la plaque, veuillez toujours utiliser les spatules en bois pour tourner ou enlever les ingrédients situés sur la plaque.

B. Raclette

- Le meilleur résultat est atteint avec le fromage raclette original, mais vous pouvez aussi essayer d'autres fromages à pâte molle selon votre goût.

Conseil : Il faut compter environ 200 g de fromage par personne, lequel doit être coupé en tranches fines.

- Remplissez les coupelles à raclette avec le fromage, assaisonnez d'un peu de poivre selon votre goût, et servez le fromage après que qu'il ait bien fondu et atteint une couleur dorée avec des pommes de terre rôties ou du pain blanc.
- Les coupelles à raclette peuvent bien sûr aussi être utilisées pour la préparation d'autres ingrédients comme par exemple des œufs, des omelettes, des tomates, du brocoli, des poivrons etc.
- Veuillez noter que les coupelles à raclette deviennent chaudes pendant leur utilisation. Prenez-les uniquement par la poignée.

Note : Veuillez uniquement utiliser les coupelles fournies avec l'appareil.

C. Fondue

- Remplissez le caquelon pour environ un tiers avec de l'huile végétale résistante à la chaleur (spéciale fondue) pour réaliser une fondue bourguignonne ou avec un mélange de fromage à fondue pour une fondue type savoyarde.
- Vous pouvez chauffer le caquelon avec l'huile (ou fromages) à l'emplacement prévu sur le raclette-gril pendant environ 30 minutes.

Conseil : afin de gagner du temps nous recommandons de préchauffer l'huile (ou fromages) dans une casserole sur une cuisinière normale puis de la verser dans le caquelon. L'huile ou les fromages peuvent être chauffés directement dans le caquelon à fondue sur une gazinière ou plaque vitrocéramique mais n'est pas compatible avec une plaque à induction. En même temps, préchauffez l'appareil pendant environ 15 minutes et mettez le caquelon dans l'ouverture prévue et posez l'anneau à fondue sur le bord supérieur du caquelon.

Attention: risque de brûlures! Utilisez toujours des gants de cuisine.

- Pour la fondue bourguignonne, coupez la viande en petits cubes ou formez des petites boulettes de viande hachée, mettez les morceaux sur les piques à fondue et trempez-les dans l'huile chaude, jusqu'à ce qu'ils aient atteint la cuisson désirée.
- Quant à la fondue savoyarde, coupez en dés des petits morceaux de pains, mettez-les sur les piques à fondue et trempez-les dans le fromage chaud jusqu'à ce qu'ils aient atteint la cuisson désirée.
- Dans les deux cas, n'utilisez pas les piques à fondue tant que l'appareil est en train de préchauffer, car les piques deviendraient trop chaudes.
- Prenez les piques uniquement par la poignée afin d'éviter des brûlures.

1.3. Après utilisation

- Tournez le bouton de réglage de la température sur la position « MIN » et éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
- Débranchez toujours l'appareil après usage.
- Laissez refroidir l'appareil totalement avant de le nettoyer ou de le ranger.

4. Entretien et stockage

- Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide additionné de détergent doux, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infilte pas dans l'appareil.
- Nous recommandons de nettoyer toutes les parties amovibles dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. Les spatules en bois, piques à fondue, coupelles à raclette et caquelon à fondue peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez jamais votre appareil à l'aide d'objets métalliques ou de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.

5. Traitement des déchets électrique et électronique en fin de vie



naturelles.

Le symbole, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources

Importé par
Senya International
21 bd du Général Leclerc
59100 Roubaix
France

Fabriqué en R.P.C.
Référence : SYCK-G019
N° de lot : PO2015083

