

Raclette-Gril-Crêpier



Merci d'avoir acheté cet appareil. Quel que soit votre modèle, lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Installation

1. Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
2. Sortir les coupelles.
3. Poser la plaque gril sur la résistance.



Pour le modèle Compact :

3. Assembler l'appareil en plaçant le socle amovible sous la partie chauffante et en posant la plaque gril sur la résistance.



4. Poser l'appareil au centre de la table, hors de portée des enfants. Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.

Branchement et préchauffage

Dérouler entièrement le cordon.

Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle) puis brancher sur le secteur.

Veiller à l'emplacement du cordon, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.

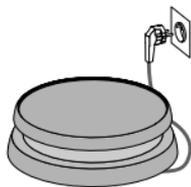
Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

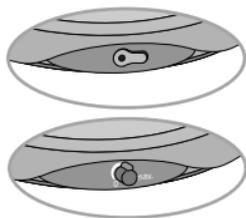
Modèles avec cordon fixe : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais laisser l'appareil en utilisation sans surveillance.



Branchement et préchauffage, suite

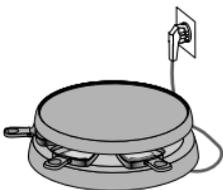
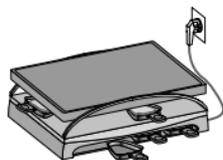


- **Modèles avec interrupteur :**
Appuyer sur l'interrupteur : le voyant lumineux s'allume.
- **Modèles avec thermostat :**
Placer le thermostat sur la position maxi.
- **Autres modèles :**
L'appareil fonctionne dès son branchement sur le secteur.

Laisser préchauffer l'appareil 5 à 8 minutes.

Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé :



- **Pour la fonction raclette,** chaque convive dispose une tranche de fromage dans sa coupelle avant de la placer dans l'appareil.

Selon modèle, un range-coupelles permet de poser les coupelles vides sous l'appareil lors du repas.

Ne pas laisser les coupelles chauffer à vide.

- **La plaque gril** est adaptée pour cuire des petites pièces de viande ou vos accompagnements de raclette (lardons, champignons, oignons, petites saucisses...).

Selon modèle, vous pouvez également réaliser des crêpes.

Pour préserver le revêtement de la plaque gril, toujours utiliser une spatule Tefal ou en bois.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Après utilisation

- **Modèles avec interrupteur :**
Appuyer sur l'interrupteur : le voyant lumineux s'éteint.
- **Modèles avec thermostat :**
Placer le thermostat sur la position arrêt.

Débrancher le cordon du secteur, puis, selon modèle, le déconnecter de l'appareil. Laisser refroidir l'appareil.

La plaque gril, les coupelles et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

La plaque gril et les coupelles peuvent passer au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

Ne jamais plonger l'appareil et le cordon dans l'eau.

Rangement

Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à son rangement.



1. Enlever la plaque gril.
2. Selon modèle :
ranger les coupelles à l'emplacement prévu sous l'appareil,



ou superposer les coupelles 2 par 2, puis les glisser sous la résistance.

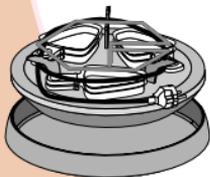


3. Enrouler le cordon autour du support.

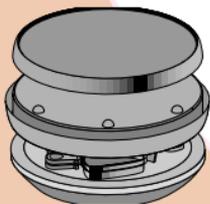


4. Replacer la plaque gril.

Pour le modèle Compact :



- 1 à 3. Comme ci-dessus.
4. Sortir la partie chauffante de son socle amovible.



5. Retourner le socle amovible, le poser sur la résistance et poser la plaque gril par-dessus.

Raclette

Une bonne raclette se fait avec du fromage spécial raclette. Compter environ 200 g de fromage par personne. Découper le fromage en tranches de 5 mm.

Régler le thermostat (selon modèle) sur la position maxi. Déposer une tranche de fromage dans chaque coupelle et laisser fondre environ 5 minutes. Quand la raclette est fondue, faire glisser le fromage dans l'assiette.

Quelques recettes pour 8 personnes :

Raclette Savoyarde

• 1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette • 2,5 kg de pommes de terre • 16 tranches de jambon de Savoie • quelques poivrons • quelques champignons de Paris • 1 bocal de cornichons • 1 bocal d'oignons au vinaigre • quelques épis de maïs en boîte

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Découper le fromage en tranches, les poivrons en quartiers et émincer les champignons. Présenter dans des rapiers indépendants les cornichons, les oignons, les champignons, le maïs et les poivrons. Disposer une tranche de fromage dans chaque coupelle et laisser fondre. Déguster la raclette accompagnée du jambon, des pommes de terre et des différentes garnitures.

Raclette à la viande des Grisons

• 1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette • 16 pommes de terre • 16 tranches fines de viande des Grisons • 16 tranches de jambon cru • muscade râpée • paprika • poivre • tomates • persil

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs puis les découper en tranches fines. Déposer une tranche de fromage dans chaque coupelle. Recouvrir d'une couche de pommes de terre puis d'une deuxième tranche de fromage. Superposer une tranche de viande séchée. A mi-cuisson, épicer à votre goût. Servir avec du jambon cru et décorer avec des tranches de tomates et un peu de persil.

Raclette au fromage de chèvre

• 1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette • 2 petits fromages de chèvre (250 g environ) coupés en tranches • 2,5 kg de pommes de terre • un peu de thym • 1 pot d'olives noires

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Répartir les tranches de fromage de chèvre dans les coupelles. Recouvrir d'une tranche de fromage à raclette et laisser fondre. Déguster la raclette en la saupoudrant légèrement de thym. Accompagner avec quelques olives et les pommes de terre.

Grillades

Régler le thermostat (selon modèle) sur la position de votre choix. Poser la viande sur la plaque grill. Laisser cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité.

Si vous désirez des grillades plus relevées, faites mariner vos viandes.

Marinade

Pour 3 dl de marinade : • 1,5 dl de vinaigre de vin blanc • 1,5 dl de vin blanc sec • 1 gros oignon • 6 clous de girofle • 2 feuilles de laurier • 6 grains de poivre noir • sel

Peler et couper l'oignon en lamelles. Concasser le poivre et émietter le laurier. Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Mettre la viande au fond d'un plat creux et l'arroser avec cette marinade. Laisser au réfrigérateur pendant 5 heures. Retourner la viande de temps à autre avec une cuillère en bois.

Escalope de bœuf

Par personne : • 1 escalope de bœuf (100 g environ) • moutarde • poivre vert pilé • 2 tranches de lard fumé maigre • quelques petites tomates • 1 poivron • romarin ou estragon

Tartiner la viande de moutarde. Faire rissoler l'escalope sur la plaque de 6 à 8 minutes selon votre goût. Saupoudrer de poivre vert. Servir avec des tranches de lard, des tomates et des lanières de poivrons préalablement grillés sur la plaque. Assaisonner avec du romarin ou de l'estragon.

Escalope de veau à la manière tessine

Par personne : • 1 escalope de veau (100 g environ) • 1 fine tranche de jambon cuit • 1 tranche de fromage • beurre

Faire rôti l'escalope sur la plaque avec un peu de beurre, environ 2 minutes sur la première face. Retourner l'escalope, la recouvrir avec le jambon et le fromage. Faire cuire le tout encore 4 minutes. Servir quand le fromage devient crémeux.

Œuf et bacon

Par personne : • 1 œuf • 1 tranche de bacon • quelques rondelles de tomates • quelques lanières d'oignons • ail pilé • sel de céleri • 1 cuillère à café de fromage râpé • 1 cuillère à soupe de crème • beurre • sel • poivre

Sur la plaque, faire revenir dans un peu de beurre, pendant 3 minutes environ, des tomates, des oignons et de l'ail pilé. Saupoudrer de sel de céleri, de fromage râpé et ajouter le bacon. Entre-temps, battre les œufs avec la crème et mélanger le tout avec les légumes rissolés. Laisser cuire la préparation environ 2 minutes. Assaisonner et déguster.

Crêpes

Régler le thermostat (selon modèle) sur la position maxi. Verser une petite louche de pâte au milieu de la plaque. Étaler aussitôt avec le répartiteur (sans appuyer), en faisant un mouvement circulaire à partir du centre. Afin de faciliter l'étalement de la pâte, il est recommandé d'essuyer le répartiteur entre chaque crêpe et de le déposer dans un récipient d'eau. Laisser cuire environ 2 minutes par face. Plier ensuite la crêpe à votre convenance : en rouleau, en deux, en quatre, en pochette ou en fleur.

Recettes pour 6 personnes (20 à 25 crêpes) :

La pâte classique au lait :

Dans une terrine, mélanger 500 g de farine de blé tamisée avec 1 litre de lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide. Ajouter alors 6 œufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.

La pâte à la bière :

Pour des crêpes plus moelleuses, on remplacera 1/4 de litre de lait par 1/4 de litre de bière.

Si la pâte est trop épaisse au moment de la confection des crêpes, ajouter un petit verre d'eau et mélanger à nouveau.

Crêpes au jambon et à la crème

• 3 tranches de jambon blanc • 1 bol de gruyère râpé • 1 pot de crème fraîche

Déposer 1/2 tranche de jambon sur votre crêpe en fin de cuisson de la deuxième face. Parsemer de gruyère râpé. Quand le jambon est bien chaud, napper de crème fraîche et plier en pochette.

Crêpes au Roquefort, crème fraîche et noix

• 1 morceau de Roquefort émietté • 1 petit pot de crème fraîche • 4 à 5 noix pilées

Mélanger tous les ingrédients. Dans votre assiette, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre.

Crêpes au miel, noix ou noisettes

• 100 g de noix ou noisettes pilées • 3 cuillères à soupe de miel

Mélanger tous les ingrédients. En fin de cuisson de la deuxième face, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre. Maintenir quelques secondes sur la plaque. Servir et décorer de crème Chantilly.

