



salton®
grill/plaque
et raclette



Mode d'emploi

Modèle : PG1645

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin de vous protéger contre tous risques électriques ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable qui les guidera dans l'utilisation de l'appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants. S'assurer que les enfants ne puissent jouer avec l'appareil.
6. Débrancher de la prise murale quand l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. Ne pas fonctionner aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, après que l'appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au fabricant pour être examiné, réparé ou ajusté. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la Section « Garantie ».
8. L'utilisation d'accessoires non suggérés par Salton peut comporter des dangers.
9. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
12. Un appareil contenant des liquides chauds doit être transporté avec beaucoup de précaution.
13. Toujours attacher le cordon à l'appareil d'abord, ensuite le brancher dans la prise murale. Avant de débrancher, éteindre l'appareil puis retirer le cordon de la prise murale.

14. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.

15. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.

CONSERVER CES DIRECTIVES USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FICHE POLARISEE

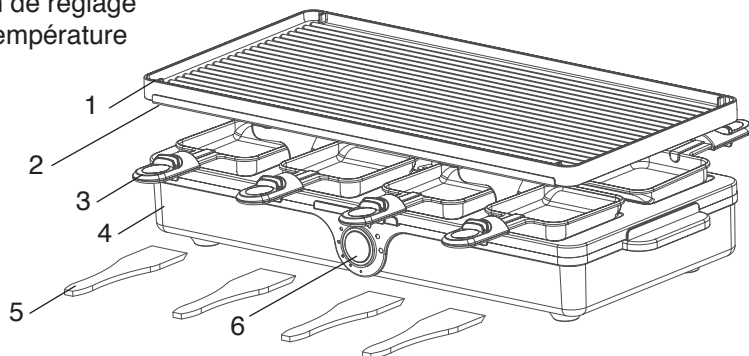
Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre), comme élément de sécurité. Cette fiche s'insère dans une prise polarisée que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Surtout, ne pas contourner cet élément de sécurité.

INTRODUCTION

Le gril-raclette vous permet de cuisiner « santé » les viandes, le poisson et les légumes, en quelques minutes! Bien connue en Europe, la raclette met à contribution vos invités à la préparation d'un repas à la fois simple et délicieux. Cuisinez des grillades savoureuses grâce au gril-raclette, et ce dans une atmosphère conviviale. En compagnie de vos invités, exploitez toutes les possibilités que vous offre cet appareil polyvalent : fondues, grillades, raclettes...même les entrées, comme les pommes de terre avec fromage fondu, les canapés ou les tomates grillées seront exactement au goût de celui ou celle qui les prépare. L'appareil est facile à utiliser et tout aussi facile à nettoyer. Pour vous initier à ce nouveau mode de cuisson, faites l'essai des recettes ci-jointes et amusez-vous!

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Plaque réversible
2. Supports du grill
3. Poêlons à raclette
4. Base
5. Racloirs
6. Bouton de réglage de la température



AVANT LE PREMIER USAGE

1. Enlever tout le matériel d'emballage.
2. Laver la plaque, les poêlons à raclette et les racloirs dans une eau chaude, savonneuse. Rincer et assécher.
3. Essuyer la plaque inférieure et la base avec un linge humide. Assécher.
N.B. : NE PAS ESSUYER L'ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE. NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
4. Placer la base sur une surface plane et résistante à la chaleur, près d'une prise murale c.a. de 120 volts. IMPORTANT : L'appareil doit être placé à au moins 6" (15 cm) des murs, rideaux, etc. et dans un endroit bien ventilé.
5. Apprêter la plaque et les poêlons à raclette (seulement l'intérieur) à l'aide d'un essuie-tout imbibé de 1 c. à table (15 ml) d'huile végétale de bonne qualité. Garder l'huile sur la surface.
6. Placer la plaque sur les supports. Placer les poêlons sur la plaque inférieure, sous l'élément électrique.
7. Appuyer sur le bouton de réglage de la température et le tourner, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la plus haute position (le plus gros point sur le côté droit) et faire chauffer environ

10 minutes. Ceci a pour effet de brûler les huiles de fabrication.

REMARQUE : Il peut se dégager de la fumée durant cette période.

C'est normal et ne devrait pas durer plus que quelques minutes.

8. Éteindre l'appareil en tournant le bouton de réglage de la température, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'au plus petit point du côté gauche et débrancher le cordon de la prise murale.

MODE D'EMPLOI

1. Placer la base sur une surface plane et de niveau.
N.B. S'assurer que l'endroit est bien aéré. Durant la cuisson, se méfier des éclaboussures de gras ou de jus.
2. Placer la plaque réversible sur les supports, au-dessus de l'élément électrique. Utiliser le côté plat pour réchauffer, préparer la fondue ou les petits déjeuners, etc. Utiliser celui avec les rainures pour griller les viandes, le poisson ou les légumes.
3. Placer les poêlons à raclette sur la plaque inférieure, sous l'élément électrique.
4. Brancher le cordon dans une prise murale c.a. de 120 volts.
5. Appuyer sur le bouton de réglage de la température et le tourner, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la plus haute position (le plus gros point sur le côté droit) et faire chauffer environ 10 minutes. Dans la plupart des cas, la cuisson se fait à la température située entre les trois points les plus gros. Pour de meilleurs résultats, on peut ajuster la température durant la cuisson.
6. A mesure que la nourriture est cuite et servie, les poêlons à raclette sont retirés ou remis en place sur la plaque inférieure.
REMARQUE : Lorsqu'on les retire de l'appareil, les poêlons chauds devraient être déposés sur une surface résistante à la chaleur.
7. Utiliser des ustensiles qui ne coupent pas, de préférence en bois ou en plastique. Les racloirs, fournis avec l'appareil, sont conçus spécialement pour retirer facilement la nourriture des poêlons.
REMARQUE : Ne pas couper les aliments sur la plaque réversible ou sur les poêlons à raclette. Le revêtement pourrait être endommagé.
8. Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton de réglage de la température, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'au plus petit point sur le côté gauche et retirer le cordon de la prise murale.
9. Ne pas déplacer l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi. Avant de transporter l'appareil, enlever les poêlons pour empêcher qu'ils ne tombent de la plaque inférieure.

Conseils Pratiques

- Avant de préchauffer la plaque de cuisson, utiliser un essuie-tout imbibé de 1 c. à table (15 ml) d'huile végétale de bonne qualité et apprêter la surface de la plaque de cuisson et l'intérieur des poêlons à raclette.
- Toujours préchauffer le gril pendant 10 minutes.
- NE PAS utiliser d'ustensiles de métal pour déposer ou enlever la nourriture de la plaque de cuisson. Le revêtement de la plaque pourrait être égratigné.
- Utiliser les racloirs fournis avec l'appareil pour retirer la nourriture des poêlons à raclette.
- Ne jamais couper la nourriture directement sur la plaque de cuisson ou dans les poêlons à raclette.
- Lorsque les poêlons à raclette sont utilisés sur la plaque de cuisson, les déposer doucement pour éviter qu'ils n'égratignent la plaque de cuisson.

GUIDE D'UTILISATION

Plaque à surface lisse

UTILISATION	ALIMENTS	DIRECTIVES
Réchaud	• Tous types d'aliments ou restes : pâtes, soupes, plats mijotés, etc. • Hors d'œuvres et entrées.	• Déposer les aliments sur une assiette ou dans une casserole résistante à la chaleur et réchauffer jusqu'à la température désirée.
Fondues	• Fondue au fromage, au chocolat et fondue chinoise. AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser avec l'huile chaude à fondue.	• Peut recevoir 2 caquelons en aluminium ou en acier émaillé (environ 7" / 175 mm). • Préchauffer le caquelon sur la cuisinière ou le brûleur à fondue avant de le déposer sur la plaque. • Placer une feuille d'aluminium sous le caquelon pour ne pas égratigner la surface.
Gril	• Crêpes, œufs, etc. • Faire frire ou brunir les viandes, la volaille, le poisson, etc.	• Verser la pâte à crêpe ou déposer les œufs sur la plaque et faire cuire, au goût. • Faire brunir les viandes avec un peu d'huile végétale.

Plaque à rainures

UTILISATION	ALIMENTS	DIRECTIVES
Gril	• Les viandes, le poisson, le poulet, les fruits de mer et les légumes.	• Badigeonner la plaque d'un peu d'huile végétale. Préchauffer. Déposer les aliments. • Griller les aliments, au goût, en les retournant de temps à autre. • La durée de cuisson varie selon le type, la température et l'épaisseur de l'aliment.

Poêlons à Raclette

UTILISATION	ALIMENTS	DIRECTIVES
Griller	• Fromage à raclette, œufs, pain et hors d'œuvre. • Tranches minces de viande ou de poisson.	• Déposer l'aliment dans un poêlon à raclette. • Glisser le poêlon sur la plaque inférieure et faire griller, en surveillant de temps à autre. • On peut étaler le fromage fondu sur des grillades ou du pain.
Desserts	• Fruits (bananes flambées, gratins de fruits, etc.) • Tranches minces de gâteau arrosées de liqueur.	• Déposer l'aliment dans le poêlon à raclette. • Trancher les fruits. • Saupoudrer les fruits ou le gâteau de sucre et glisser le poêlon sur la plaque inférieure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Tourner le bouton de réglage de la température, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'au plus petit point sur le côté gauche. Retirer le cordon de la prise murale.
2. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. Retirer la plaque réversible, les poêlons à raclette et les racloirs.
4. La plaque réversible et les poêlons peuvent être lavés dans une eau chaude savonneuse avec les spatules. Rincer et assécher.

5. Essuyer la base avec un linge doux, humide. Assécher.
IMPORTANT :
 - NE PAS ESSUYER L'ELEMENT ELECTRIQUE
 - NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER OU DE PRODUITS ABRASIFS SUR AUCUNE DES PIECES DE L'APPAREIL.
 - NE PAS IMMERGER LA PLAQUE INFERIEURE/BASE OU LA FICHE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
6. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la Section « Garantie ».
7. Pour protéger le revêtement de la plaque réversible et des poêlons à raclette, les essuyer avec un essuie-tout imbibé d'une cuiller à table d'huile. On recommande ce traitement après chaque usage.

RECETTES

Il existe un vaste choix de viandes, qu'il s'agisse de petites saucisses, de brochettes, de poulet ou de poisson, qui peuvent être cuites sur la plaque. De plus petites portions peuvent être cuites dans les poêlons à raclette. Les recettes qui suivent peuvent servir de guide.

Fromage à Raclette

Voici une recette simple pour le fromage à raclette: faire fondre un mélange de fromages dans les poêlons à raclette et étendre le fromage fondu sur du pain croûté ou des légumes grillés.

1-1/2 tasse (375 ml)	de fromage gruyère fondu*
1 tasse (250 ml)	de fromage Gouda
1 c. à table (15 ml)	de basilic ou d'origan frais, haché
2 c. à thé (10 ml)	de moutarde de Dijon
1 c. à thé (5 ml)	de vin blanc
	Sauce Worcestershire, au goût
	Sauce Tabasco, au goût
	Bouquets de choux-fleurs et/ou de brocolis blanchis
	Petites pommes de terre nouvelles coupées en deux
	Pointes de pain pita

Dans un petit bol, mélanger les fromages et laisser reposer jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter le basilic ou l'origan, la moutarde, la sauce Worcestershire et la sauce Tabasco. Mélanger au malaxeur à faible vitesse pour bien mélanger; (le mélange aura une consistance grumeleuse). Former une boule de 4 pouces (10 cm) de diamètre par 1 pouce (2.5 cm) de hauteur. Envelopper dans de la pellicule de plastique et mettre au réfrigérateur plusieurs heures ou toute une nuit.

Préchauffer le gril. Enlever la pellicule de plastique; couper le fromage en pointes et déposer une pointe dans chaque poêlon à raclette. Glisser les poêlons sur la plaque inférieure et faire fondre le fromage. Ne pas faire cuire trop longtemps; le fromage doit garder sa forme; (il ne doit pas couler).

Griller légumes et pommes de terre sur la plaque de cuisson pendant que le fromage fond. Servir avec les légumes chauds et le pain pita.

*Il est important d'utiliser du fromage fondu (processed). Le fromage fond doucement et conserve une texture agréable.

Médailles de Veau au Camembert

- 4 médaillons de veau (1/2"/12 mm d'épaisseur)
- 4 tranches de camembert
- Sel et poivre, au goût

Préchauffer le gril. Assaisonner les médaillons de sel et de poivre. Placer les médaillons sur la plaque de cuisson et faire cuire au goût. Déposer les médaillons dans les poêlons à raclette. Les recouvrir d'une tranche de camembert. Déposer les poêlons sur la plaque inférieure et faire fondre le fromage. Servir.

Langoustines à l'Aneth

6 à 8 langoustines décortiquées

Marinade:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| | jus de 1 citron |
| 4 à 5 c. à table (60 – 75 ml) | d'huile |
| 1 c. à thé (5 ml) | de sel de mer |
| 1 c. à thé (5 ml) | d'aneth haché |
| | poivre blanc, au goût |

Dans un bol de grandeur moyenne, mélanger tous les ingrédients de la marinade. Faire mariner les langoustines dans ce mélange pendant 1 à 2 heures.

Préchauffer le gril. Déposer les langoustines directement sur la plaque de cuisson et les tourner quelques fois jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Tomates à la Provençale

tomates moyennes
persil haché
ail écrasé
chapelure fine
huile d'olive

Préchauffer le gril. Couper les tomates en deux. Placer chaque moitié de tomate dans chaque poêlon à raclette et ajouter un peu d'eau. Déposer les poêlons sur la plaque de cuisson et faire cuire à la vapeur environ 20 minutes. Retourner 1 ou 2 fois. Mélanger le persil, l'ail, la chapelure et l'huile d'olive pour former une pâte épaisse. Etendre sur les tomates et placer les poêlons sur la plaque inférieure. Faire cuire environ 5 minutes.

Poires à la Savoyarde

Poires, tranchées finement
Beurre
Sucre
Crème

Préchauffer le gril. Peler les poires, les couper en 2 et enlever le cœur. Couper les moitiés en tranches minces. Faire fondre le beurre dans les poêlons sur la plaque inférieure. Disposer les poires en éventail et saupoudrer de sucre. Déposer les poêlons sur la plaque de cuisson et faire cuire quelques minutes jusqu'à ce que les poires soient tendres. Verser la crème sur les fruits et glisser les poêlons sur la plaque inférieure. Cuire jusqu'à ce que la sauce caramélise légèrement.

Fondue aux crevettes

1	gousse d'ail, coupée en deux
13 on. (364 g)	de Gruyère
7 on. (196 g)	d'Emmenthal
1 c. à thé (5 ml)	de fécule de maïs
1 1/2 tasse (375 ml)	de vin rosé
1 c. à thé (5 ml)	de jus de citron
1 petit verre	de Kirsch
1 c. à thé (5 ml)	d'aneth séché
10 on. (280 g)	de crevettes surgelées (cuites et décortiquées)
	Pain croûté, coupé en petits morceaux

Décongeler les crevettes.

Préchauffer le gril. Pendant que le gril chauffe, frotter l'intérieur d'un caquelon avec l'ail. Mettre les fromages, grossièrement râpés, la fécule de maïs, le vin et le jus de citron dans le caquelon. Mélanger et faire chauffer, sur la cuisinière, jusqu'au point d'ébullition. Ne pas faire bouillir. Remuer pour obtenir une consistance lisse et ajouter le Kirsch et l'aneth. Remuer à nouveau.

Réduire la température du gril à une température moyenne et placer le caquelon sur la plaque (surface lisse) pour conserver le mélange chaud. Tremper les morceaux de pain et les crevettes dans le mélange.

Pain Doré

4	œufs
1/2 c. à thé (3 ml)	de sel
3 c. à table (45 ml)	de sucre
1 1/3 tasse (335 ml)	de lait
8 tranches de pain	de la veille
1 c. à table (15 ml)	de beurre doux

Préchauffer le gril (surface lisse vers le haut) pendant 10 minutes. Ensuite, tourner le bouton de réglage vers une température moyenne.

Pendant que le gril chauffe, mélanger les œufs, le sel, le sucre et le lait dans un plat peu profond. Bien mélanger.

Placer une petite quantité de beurre sur la plaque et l'étendre à l'aide d'une spatule de plastique ou de bois.

Tremper le pain dans le mélange, le tourner pour bien imprégner les deux côtés. Déposer le pain sur la plaque, faire cuire et retourner jusqu'à ce que les deux côtés soient brunis.

Servir immédiatement ou mettre au four pour le garder chaud.

N.B. : Tremper le pain juste au moment de la cuisson sinon, la tranche de pain va se briser.

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causées par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée que l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant.

GARANTIE LIMITÉE

****La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original****

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défauts, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de deux (2) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

Ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure :

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de \$12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

.....
Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov/État _____ Code Postal/Zip _____

No. de tél./jour _____ Adresse courriel _____

Défectuosité du produit : _____

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : _____ Valide jusqu'à : _____ No. CSV _____

No. de la carte : _____

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Québec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Fax : 514-685-8300
www.salton.com