

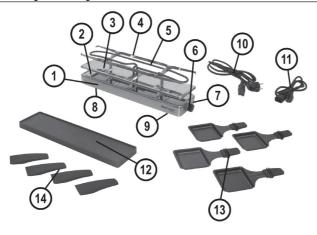


Lot de base raclette RC 1600

Réf. 225-405



RC 800 / RC 1600 Set: 2x RC 800



| 1 | Appareil de base |
|----|---|
| 2 | Surface de rangement |
| 3 | Niveau raclette |
| 4 | Support pour la plaque de gril |
| 5 | Elément de chauffage |
| 6 | Régulateur de température |
| 7 | Voyant de température |
| 8 | Branchement pour le câble d'alimentation réseau (partie inférieure de l'appareil) |
| 9 | Branchement pour le câble de raccordement (partie in- férieure de l'appareil) |
| 10 | Câble d'alimentation secteur amovible avec fiche secteur |
| 11 | Câble de raccordement amovible |
| 12 | Plaque gril amovible |
| 13 | Poêlons à raclette (X 4) |
| 14 | Spatules (X 4) |
| | Elément de jonction sur la partie inférieure de l'appareil (sans ill.) |

Sommaire

| | Page |
|--|------|
| Description du produit | 2 |
| Introduction | |
| Emploi conforme à l'utilisation prévue | |
| Caractéristiques techniques | |
| Fournitures | |
| Matériel d'emballage | 4 |
| Conseils d'élimination | 4 |
| Pour votre sécurité | |
| Consignes de sécurité générales | |
| Consignes de sécurité pour | |
| l'utilisation de l'appareil | 5 |
| Combinaisons possibles | |
| Revêtement anti-adhérent | |
| Avant la première utilisation | |
| Mise en service de l'appareil | |
| 1.) Préparer l'appareil à l'utilisation | |
| 2.) Allumer et préchauffer l'appareil | |
| 3.) Griller et raclette | |
| 4.) Eteindre l'appareil | |
| 5.) Utilisation de deux ou trois appareil avec | |
| un câble d'alimentation | |
| 6.) Raccorder les appareils avec l'élément | |
| de connexion | 10 |
| Nettoyage et entretien | 11 |
| Astuces et conseils | |
| Danattan | |

Introduction

Nous sommes heureux que vous vous soyez décidé en faveur de cet appareil à raclette de haut de gamme et vous remercions de votre confiance. Vous serez aussi certainement enthousiasmé par la simplicité d'utilisation de l'appareil et la variété des emplois possibles. Nous vous prions de lire les informations suivantes et de les observer soigneusement afin de pouvoir profiter longtemps de cet appareil. Conservez soigneusement cette notice. Remettez tous les documents à un tiers si vous lui cédez le produit. Merci beaucoup

Emploi conforme à l'utilisation prévue

L'appareil est conçu pour la préparation d'aliments dans le cadre domestique habituel (dans la cuisine, sur la table, etc.). Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil ne sont pas conformes à l'utilisation prévue et peuvent être à l'origine d'accidents importants. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages apparus en raison d'une utilisation non conforme. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Caractéristiques techniques

Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant avec mise à la terre dûment installée. La tension de réseau doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu'à une source courant alternatif!

Tension nominale / Puissance : $230 - 240 \text{ V} \sim 50/60 \text{ Hz}$

Puissance nominale absorbée

par appareil, env.: 730 - 795 W

Classe de protection :

Fonctionnement en set : 3 appareils couplés au maximum à un câble

d'alimentation

Fournitures

Assurez-vous, directement après avoir sorti l'appareil de son emballage, que les fournitures sont complètes, que le produit et les accessoires sont dans un état impeccable (Cf.: Description du produit, page 2).

Matériel d'emballage

Ne jetez pas le matériel d'emballage mais recyclez-le. Les emballages en papier, en carton, en carton ondulé peuvent être déposés aux points de recyclage pour papier. Les parties d'emballage en plastique et les feuilles en synthétique doivent être éliminées dans les conteneurs spéciaux.









Dans les exemples de désignation des plastiques vous trouverez : PE pour polyéthylènes, des codes O2 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylènes, PS pour polystyrènes.

Conseils d'élimination



Conformément à la législation sur les appareils électriques et électroniques, cet appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales à la fin de sa vie utile. C'est pourquoi vous devez le déposer aux points de collecte communaux (par exemple : dépôt de recyclage) prévus pour le recyclage des produits électriques et électroniques. Les services administratifs de votre ville ou de votre commune vous informeront des différentes possibilités d'élimination.

Pour votre sécurité

ATTENTION : Veuillez lire toutes les consignes et instructions de sécurité ! La non-observation des consignes de sécurité et des instructions d'utilisation peut conduire à des électrocutions, des incendies / ou à des blessures graves et des brûlures !

Consignes de sécurité générales

- Tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil ainsi que du câble d'alimentation secteur.
- Les enfants à partir de 8 ans ne peuvent effectuer des travaux de nettoyage et d'entretien sur l'appareil que sous surveillance.

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience et/ou manquant de connaissances ne doivent pas utiliser l'appareil à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou aient reçu des instructions sur le mode d'utilisation de l'appareil de la part de ces mêmes personnes.
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas avoir accès aux matériaux d'emballage tels que les sachets d'emballage en feuille de plastique.
- N'utiliser en aucun cas cet appareil avec une minuterie externe ou encore un système de commande à distance.
- Avant chaque mise en service assurez-vous que l'appareil et ses accessoires sont dans un état impeccable. L'appareil ne doit pas être mis en marche s'il est tombé par terre ou si l'on peut remarquer des dommages apparents. Dans ce cas, débrancher l'appareil du réseau et le faire contrôler par un électricien qualifié.
- En plaçant le câble d'alimentation secteur / le câble de raccordement veiller à ce que personne ne puisse s'accrocher au câble ou trébucher sur le câble afin d'éviter que l'appareil ne soit projeté au sol.
- Tenez le câble d'alimentation secteur / le câble de raccordement éloigné de surfaces chaudes, d'arêtes vives et de toute sollicitations mécaniques. Vérifiez à intervalles réguliers que le câble d'alimentation secteur / le câble de raccordement ne présente ni dommages ni usure. Des câbles d'alimentation secteur/ câbles de raccordement endommagés ou enchevêtrés augmentent les risques d'électrocution.
- Pour séparer l'appareil du réseau d'alimentation secteur, tirez la fiche hors de la prise par la fiche mâle, jamais par le câble !
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche mâle dans l'eau pour les nettoyer.
- Ne rangez pas l'appareil à l'extérieur où dans des zones humides ou mouillées.
- Cet appareil électrique est conforme à l'ensemble des règlements de sécurité. Si l'appareil ou le câble d'alimentation secteur / le câble de raccordement est endommagé, retirez immédiatement la fiche de la prise secteur. Les réparations ne pourront être effectuées que par des entreprises autorisées spécialisées ou dans les ateliers de notre service après-vente. Des réparations inappropriées peuvent être à l'origine de dangers importants pour l'utilisateur.
- Une utilisation non conforme à l'usage prévu et la non-observation des instructions de service conduisent à la perte des droits à la garantie.

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil

ATTENTION : Dangers de blessures et de brûlures !

- Les surfaces du boîtier, la plaque de gril ainsi que tous accessoires chauffent quand l'appareil à raclette est allumé.
- Les surfaces chaudes restent encore chaudes pendant un certain temps une fois que l'appareil est hors circuit!

C'est pourquoi vous devez travailler avec prudence :

- Nous recommandons d'utiliser des maniques et les ustensiles de grillent conséquence!
- N'utilisez pas l'appareil comme support ou surface de travail puisque celui-ci chauffe quand il est utilisé. Pour éviter tout risque d'incendie ne pas poser des objets en papier, en plastique, en tissu ou autres matériaux inflammables sur les surfaces chaudes!
- Ne jamais recouvrir la plaque de gril/les éléments chauffants avec un film d'aluminium.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. C'est pourquoi les plats comportant des graisses ou des huiles ne peuvent être préparés que sous surveillance!
- **Prudence! Danger d'incendie!** En remplissant les poêlons, veillez à ce que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants. De même, le pain peut s'enflammer s'il est grillé trop longtemps!
- Utiliser seulement les poêlons originaux pour gratiner !
- Ne pas transporter l'appareil alors qu'il est encore chaud. L'appareil ainsi que les accessoires doivent être absolument refroidis avant d'être nettoyés ou transportés!

• Pour la mise en place de l'appareil, on devra tenir compte de ce qui suit :

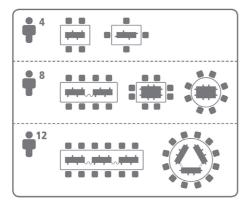
- Posez l'appareil sur une surface de travail stable et plane qui résiste à la chaleur. (Pas de surfaces laquées, pas de nappes.).
- Placez l'appareil hors de portée des enfants.
- Laissez une distance d'au moins 20 cm de tous les côtés de l'appareil et une distance de 1 m vers le haut pour éviter tous dommages imputables à la chaleur ou aux projections de graisse et pour pouvoir travailler confortablement. Il faut que l'air puisse circuler librement.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur (cuisinière, flamme de gaz, etc.) ainsi que dans un environnement menacé d'explosion dans lequel se trouvent des gaz ou des liquides inflammables.
- N'utilisez pas plus de 3 appareils branchés sur le même câble d'alimentation.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à raclette à proximité ou au-dessus de rideaux, de placards suspendus ou encore de matériaux inflammables.
 - Prudence danger d'incendie! Cet appareil n'est pas conçu pour être encastré.
- N'utilisez pas l'appareil comme radiateur.
- Afin de garantir un débranchement sûr, enlevez la fiche de la prise secteur après chaque utilisation.

Combinaisons possibles

L'appareil (RC 800) est équipé de 4 poêlons.

Le kit composé (RC 1600) est fourni comme 2er Kit (2x RC 800) flexible qui peut être étendu à 8 poêlons. En acquérant un appareil supplémentaire vous pouvez étendre le kit à 3 appareils, c'est à dire à un maximum de 12 poêlons.

Ci-dessous, vous sont présentées certaines combinaisons possibles permettant des utilisations variées...



Revêtement antiadhérent

La plaque de gril et les poêlons sont revêtus d'un revêtement antiadhérent "Xylan Plus». Le revêtement est particulièrement facile à nettoyer et empêche que les aliments grillés n'adhèrent à la surface. Nous recommandons de ne pas nettoyer la plaque de gril et les poêlons dans le lave-vaisselle.

ATTENTION : Ne coupez pas et ne grattez pas sur la plaque de gril et dans les poêlons. Les poêlons et les plaques de gril rayés ou surchauffés ne sont pas couverts par la garantie.

Avant la première utilisation

- Essuyez le boîtier avec un chiffon humide puis séchez-le soigneusement.
- Avant la première utilisation, nettoyer les poêlons, les spatules et la plaque de gril dans l'eau tiède avec un peu de produit à laver la vaisselle.
- Avant la première utilisation la couche de protection des éléments chauffants doit être éliminée par carbonisation.

A cet effet, chauffez l'appareil sans poêlons! Environ 10 minutes à pleine puissance. Ne vous inquiétez pas d'un léger dégagement de fumées et d'odeurs, il ne présente pas de danger et ne dure que très peu de temps. Pendant ce temps, faites en sorte que la pièce soit bien ventilée.

ATTENTION : Dangers de blessures et de brûlures !

- Les surfaces du boîtier, la plaque de gril ainsi que tous accessoires chauffent quand l'appareil à raclette est allumé.
- Les surfaces chaudes restent encore chaudes pendant un certain temps une fois que l'appareil est hors circuit!

1.) Préparer l'appareil à l'utilisation





- Enlever la plaque de gril de l'appareil.
- Retournez l'appareil et mettez-le, à l'envers, sur une surface travail résistant aux rayures.
- Insérez et enfoncez fermement le câble d'alimentation dans le branchement prévu placé sur le côté opposé au régulateur de température.
- Retournez ensuite l'appareil pour le remettre à l'endroit.

2.) Allumer et préchauffer l'appareil

- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise appropriée. Veillez à ce que le câble d'alimentation soit branché à l'appareil avant de mettre la fiche dans la prise secteur.
- Tournez le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre vers la droite sur la position "MAX». L'appareil chauffe et le voyant de température est allumé.
- Faites chauffer l'appareil pendant 10 minutes au moins.

3.) Griller et faire des raclettes

Position pour raclette



Position surface de rangement



• Une fois que l'appareil est chaud, placez les poêlons remplis seulement dans l'emplacement prévu (creux dans le niveau raclette).

Chaud - Prudence! En insérant le poêlons ne pas toucher le bord dans la plaque de gril chaude.

- Selon les besoins, la température peut être réglée en continu. Pour ce faire, tournez le régulateur de température entre "MIN» et "MAX» afin de régler la température souhaitée.
- Le voyant est allumé et rouge pendant la phase de chauffage. Lorsque le voyant s'éteint, la température réglée est atteinte. Le fait que le voyant de température s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement montre que la température est régulée de façon thermostatique.

ATTENTION : Cela signifie que le voyant de température est éteint provisoirement alors que l'appareil est en circuit. C'est pourquoi vous devez veiller à ce que le régulateur de température soit sur la position «MIN» une fois que l'utilisation est terminée.

 Placez toujours les poêlons non utilisés dans l'étage de rangement pour ménager la couche antiadhérente.

ATTENTION : Ne jamais chauffer les poêlons alors qu'ils sont vides ou les placer vides à l'étage raclette chaud puisque une surchauffe peut endommager la couche antiadhérente.

Conseil: Grâce aux spatules vous pouvez remuer les ingrédients dans les poêlons ou pousser le fromage à l'extérieur. Vous pouvez aussi utiliser d'autres ustensiles en bois ou en plastique. Veillez toutefois à ce que ces ustensiles ne soient pas en contact prolongé avec les parties chaudes e l'appareil. N'utilisez en aucun cas des ustensiles de cuisine en métal puisque ceux -ci endommagent le revêtement antiadhérent

4.) Eteindre l'appareil

• Pour éteindre l'appareil, tourner le régulateur de température sur "MIN» et enlever la fiche du câble d'alimentation de la prise secteur. ATTENTION: POUR ÉTEINDRE SÛREMENT L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION, IL FAUT RETIRER LA FICHE DU CÂBLE D'ALIMENTATION DE LA PRISE SECTEUR!

5.) Utilisation de deux ou trois appareils avec un câble d'alimentation A NOTER: Quand plusieurs appareils sont utilisés avec un seul câble d'alimentation, chaque appareil peut être utilisé et réglé indépendamment des autres. Il est possible d'utiliser 3 appareils combinés les uns autres avec un câble d'alimentation unique.





- Avant de raccorder des appareils les uns aux autres, assurez-vous tout d'abord que la fiche du câble d'alimentation n'est pas branchée au réseau.
- Commencez l'appareil qui est déjà branché au câble d'alimentation.
- Insérez le câble de raccordement dans le branchement prévu à cet effet placé du côté du régulateur de température et enfoncez-le en appuyant fermement.



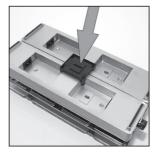


- Prenez l'appareil qui n'est pas encore raccordé et branchez-le à l'autre bout du câble de raccordement dans le branchement prévu à cet effet sur le côté en face du régulateur de température. Enfoncez-le en appuyant fermement.
- Retournez ensuite l'appareil pour le remettre à l'endroit.
- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise appropriée. Veillez à ce que le câble d'alimentation soit branché à l'appareil avant de mettre la fiche dans la prise secteur.

6.) Relier les appareils avec l'élément de jonction

A NOTER : Un élément de jonction se trouve sur la partie inférieure de l'appareil. Celui-ci permet de fixer et de joindre plusieurs appareils les uns aux autres.





- Avant de joindre les appareils les uns aux autres, assurez-vous que la fiche du câble d'alimentation est bien retirée de la prise secteur !
- Retournez les appareils et posez-les, à l'envers, sur une surface travail résistant aux rayures.
- Décliquetez et enlevez l'élément de jonction de son ancrage.
- Reliez maintenant les appareils à l'aide de l'élément de jonction en disposant l'élément dans les évidements des appareils et en appuyant.
- Raccorder maintenant les appareils avec les câbles fournis conformément aux instructions ci-dessus.
- Retournez ensuite les appareils.
- Placez la plaque de gril sur le support. Veillez à ce que la plaque soit posée correctement.
- Placez les poêlons sur la surface de rangement.

Nettoyage et entretien

- Retirez toujours la fiche du câble d'alimentation et laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage! Ne jamais plonger l'appareil de base, le câble de raccordement et le câble d'alimentation secteur dans l'eau ou le nettoyer à l'eau courante!
- Nettoyer la plaque de gril, les poêlons et les spatules à l'eau tiède avec un peu de produit à laver la vaisselle.
- Faire tout d'abord ramollir les salissures grossières avec un peu d'huile.
 A NOTER: Ne pas nettoyer dans le lave-vaisselle, le sel de la machine peut endommager le revêtement.
- Essuyer seulement l'élément chauffant avec un chiffon humide.
- Faites attention à ce que ni l'eau ni de la vapeur d'eau ne puisse pénétrer dans l'appareil.
- Ne pas utiliser de solvants ou de produits abrasifs, ne pas utiliser d'objets présentant des arêtes vives !
- Ne pas utiliser de la paille de fer ou des produits abrasifs!
- N'utiliser en aucun cas des produits en aérosol destinés au nettoyage des fours!
- Ne jamais nettoyer l'appareil et les accessoires à l'aide d'un nettoyeur vapeur !

Astuces et conseils.

- A la première utilisation, enduire la plaque de gril avec un peu d'huile. Ensuite, aucune matière grasse n'est plus nécessaire.
- Veillez à ce que les ingrédients n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant, dans le cas contraire ils risqueraient de brûler.
- N'épicez le fromage qu'une fois fondu puisque que les épices brûlent quand ils sont exposés à une forte chaleur et dégagent alors des fumées et de mauvaises odeurs.

- Autant que possible, il faut sortir du réfrigérateur les aliments à griller une 1/2 heure avant. Ils cuisent alors plus rapidement et vous évitez que des morceaux de viande épais restent crus au milieu.
- Huiler légèrement la viande maigre avant de la griller. Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec de petits morceaux de viande tendre. En retournant la viande, évitez de faire des trous avec une fourchette de façon à ce que le jus ne soit pas perdu.
- Pour obtenir une couleur agréable, rôtissez la viande brièvement. La viande est rôtie lorsque le jus qui en ressort est clair.
- Des fumées peuvent se dégager des épices et des marinades pendant la cuisson. Si vous désirez éviter ces fumées, utilisez seulement des viandes non assaisonnée et sans marinade et servez des mélanges d'épices et des sauces.
- Epicez la viande avant de la griller et salez-la seulement après, elle perd sinon trop de jus.
- Les saucisses grillées doivent être percées à la fourchette avant d'être grillées pour éviter qu'elles n'éclatent.
- Comme accompagnement nous recommandons du pain, des salades croquantes et des pommes de terre cuites.

Recettes

Nous désirons vous donner des idées et des suggestions en vous proposant les recettes suivantes. Vous pourrez bien sûr suivre aussi les propositions que vous trouverez dans les livres de cuisine d'usage dans le commerce et dans une base de données pour recettes en ligne ou encore vos propres recettes. Les ingrédients sont calculés pour 4 personnes - bien entendu, vous pourrez adapter les quantités et la composition à vos besoins et à votre goût. Nous vous souhaitons le plus plaisir de dégustation et un bon appétit!

gril raclette

- 4 Tranches de filet de porc
- 4 Tranches de filet de veau
- 4 Tranches de filets de bœuf
- 4 Tranches de foie de veau ou de porc
- 400 g d'Edam
- 400 g de Gouda
- 700 g de pommes de terre en robe des champs

- · cornichons
- Petits épis de maïs
- Légumes au vinaigre
- Oignons blancs
- Poivre, épices et marinade
- · Pain blanc

Coupez la viande en petits morceaux pas trop épais. Assaisonnez la viande ou mettez-la dans la marinade. Coupez le fromage en tranches de 4 mm d'épaisseur de la grandeur des poêlons. Mettez la viande, le fromage, les ingrédients et les épices sur la table. Chaque invité peut griller sa viande et ses ingrédients à son choix puis les rôtir dans un poêlon avec du fromage. A ceci s'ajoutent les pommes de terre cuites

Raclette de poisson

- 8-12 filets de poissons de 75 g (Morue, sandre ou saumon)
- 400 g de crevettes
- 600 g d'emmenthal
- 4 Portions d'asperges
- 4 Portions de pommes de terre au beurre Poivre
- Jus de citron de 2 citrons

- Quelques gouttes de sauce Worcester
- Quelques gouttes de vin blanc
- 1 bouquet d'aneth
- Beurre
- Sel

Lavez les filets de poissons et les crevettes, séchez-les ensuite. Arrosez-les de jus de citron, de sauce Worcester et de vin blanc, assaisonnez ensuite au poivre et au sel. Laissez mariner les filets et les crevettes pendant 10 minutes. Hachez l'aneth et mélangez-le aux crabes. Disposez les ingrédients, mettez le beurre dans une soucoupe, découpez le fromage en petits dés et l'ajouter. Dresser les asperges et les pommes de terre dans une assiette. Enduire légèrement la surface du gril de beurre et faire cuire les filets de poisson. Faites cuire les crevettes dans les poêlons ou sur la surface de gril. Faire fondre le fromage dans les poêlons. Disposez les asperges, les pommes de terre au beurre, les filets de poisson et les crevettes et recouvrez le tout de fromage liquide.

Raclette de volaille à la sauce aigre-douce

- 400 g de blanc de poulet
- 200 g de Gouda
- 200 g de grains de maïs cuits
- 100 g Mango Chutney
- 50 ml de crème fraiche
- 2 cuillères à soupe de sauces de soja sombre
- 1 cuillère à soupe de miel
- Jus d'un citron
- Sel
- Poivre noir

Coupez le blanc de poulet en tranches très minces. Salez et poivrez. Mélangez le jus de citron à la sauce de soja et au miel et marinez les tranches de blanc de poulet dans ce mélange. Mélangez la crème au Mango Chutney. Mettez le blanc de poulet, les grains de maïs et la crème de mangue dans les poêlons et laissez-les cuire sur le gril pendant 5 minutes environ. Ensuite gratinez le tout avec du fromage.

Raclette végétarienne

- 4 œufs
- 2 boules de Mozzarella (je 125g)
- 1 bouquet de basilic
- 1 cuillère d'huile d'olive

- Sel
- Poivre noir moulu
- 350 g de petites tomates

Faire cuire les œufs pendant 10 minutes environ, puis plonger dans l'eau froide et écailler. Couper en tranches régulières et disposer sur un plat. Couper la Mozzarella en petits dés et mettre dans un bol. Laver le basilic, l'égoutter et couper les feuilles en fines lanières. Mélanger les lanières à l'huile d'olive et aux cubes de Mozzarella Assaisonner au sel et au poivre. Laver et couper les tomates en tranches d'un 1/2 cm, enlevez le pédoncule. Mettez les tranches d'œuf et de tomate dans les poêlons en les faisant alterner et assaisonnez avec du sel et du poivre. Recouvrez avec le mélange de Mozzarella et de basilic. Puis gratinez jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

Raclette exotique

- 2 deux grandes mangues mûres
- 8 cl de liqueur à la noix de coco
- 200 g de chocolat au lait entier
- 6 cuillères à soupe de flocons de coco

Pelez les mangues. Coupez la pulpe de fruit tout autour du noyau en morceaux de 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau bien coupant. Disposez les morceaux de mangue les uns à côté des autres sur un plat et recouvrez-les de liqueur à la noix de coco. Laissez reposer environ 1 heure dans le réfrigérateur. Cassez le chocolat en petits morceaux, mettez les morceaux dans un bol pour les faire fondre dans un bain-marie. L'eau ne doit pas bouillir, sinon le chocolat durcirait. Pour finir, mélangez 4 cuillères à soupe de flocons de coco au chocolat. Disposez les mangues dans les poêlons à raclette et recouvrez avec de la sauce au chocolat. Faire cuire le tout environ 6 minutes puis saupoudrez avec le reste des flocons de coco.

Raclette à l'orange

- 4 grosses oranges
- 6 cl de liqueur d'orange
- 4 cuillères à soupe de jus de citron
- 6 cuillères à soupe de crème double
- 6 bananes de grandeur movenne 50 g de pistaches vertes, hachées grossièrement

Pelez les oranges à l'aide d'un couteau coupant de telle sorte que la peau intérieure blanche soit aussi enlevée. Coupez alors la pulpe de fruit soigneusement en la débarrassant de leur membrane. Disposez les filets d'oranges les uns à côté des autres sur un plat et arrosez-les de liqueur à l'orange de façon uniforme. Recouvrir et laissez reposer le tout pendant 10 minutes environ. Pelez les bananes et coupezles en tranches épaisses. Mettez les tranches dans un bol et arrosez-les de jus de citron pourquoi la pulpe de fruit ne prenne pas une couleur foncée. Ecrasez les tranches de bananes à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir une compote et mélangez-les avec la crème double et la moitié des pistaches. Mettez les oranges dans les poêlons à raclette et recouvrez-les de crème à la banane. Pour finir, épandez les pistaches restantes, puis gratinez.

Nous espérons que votre appareil à raclette ROMMLESBACHER vous procurera le plus grand plaisir.