

# NOTICE D'UTILISATION

*Lisez attentivement la notice avant l'utilisation de votre appareil et conservez-la pour toute utilisation ultérieure.*

## **CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

## **CONSIGNES DE SECURITE**

Vérifiez que votre appareil est en parfait état avant toute utilisation. Vous ne devez pas l'utiliser si toutefois vous remarquez des anomalies.

Avant toute utilisation vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation. Si le câble d'alimentation est endommagé, n'essayez pas de le réparer

The logo for Ducatillon, featuring the brand name in a stylized, bold font.

[www.ducatillon.com](http://www.ducatillon.com)

ou de le remplacer seul. Dans ce cas apportez-le chez votre revendeur habituel ou un réparateur agréé.

Toute réparation doit être réalisée par le fabricant, son Service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé et endommagé. Adressez vous à votre revendeur.

Veillez à ne pas utiliser votre appareil à l'extérieur de la maison. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et ne peut être utilisé dans un contexte commercial.

Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.

**IMPORTANT : Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche. Ne le laissez ni à la portée des enfants ni à la portée de personnes non responsables, car ils ne reconnaissent pas les dangers qui émanent d'un appareil électrique.**

Placez l'appareil sur une surface stable, plane et sèche.

Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur.

Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.



Les surfaces chauffantes sont très chaudes lorsque l'appareil est en marche :  
**NE TOUCHEZ JAMAIS** celles-ci afin d'éviter tout risque de brûlure.

Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou pendre de votre plan de travail à la portée de jeunes enfants.

Ne déplacez pas l'appareil quand il est chaud ou en cours d'utilisation. Attendez le refroidissement total de l'appareil. Utilisez toujours des gants de protection pour déplacer l'appareil.

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. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.

Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Utilisez votre appareil pour la cuisson de vos tartes, pizza, viandes, poissons, légumes, etc...

N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui qui est prévu.

Ne manipulez pas l'appareil avec les mains humides.

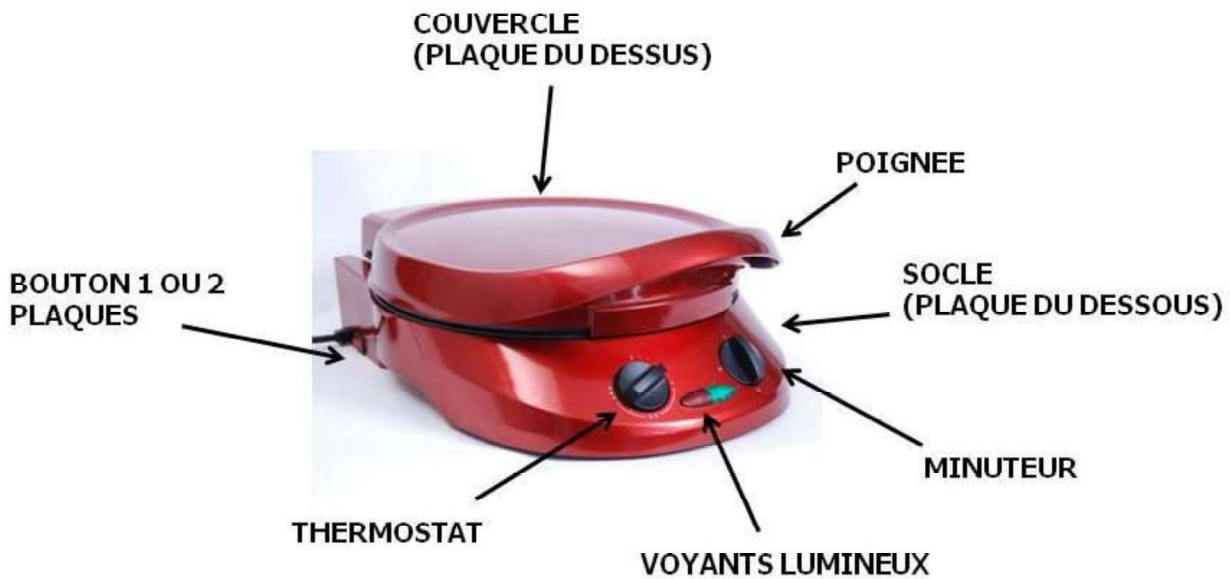
Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Nettoyez votre appareil après refroidissement total de celui-ci.

Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.

Ce produit ne doit pas être connecté à une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.



## DESCRIPTION DE L APPAREIL



### **IMPORTANT!**

**Le bouton situé sur la gauche de votre appareil vous permet d'utiliser seulement la plaque du dessous (Position I – 900W) ou les deux plaques de cuisson simultanément (Position II – 1800W).**



**Pour utiliser votre Tartatou complètement ouverte, tirez légèrement le couvercle vers le haut, faites-le sortir des ergots et faites-le coulisser vers l'arrière.**

## Thermostat



- 70 à 90°C
- 140 à 150°C
- 190 à 230°C

### UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur de la «TARTATOU» ainsi que le couvercle avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.

A la première utilisation, il est préférable d'appliquer de l'huile, du beurre ou de la margarine sur les surfaces de cuisson.

*NOTA BENE* : Choisissez bien l'endroit où l'appareil sera utilisé. Posez-le sur une surface plane, stable et sèche et assurez-vous de laisser un espace de ventilation suffisant autour de l'appareil afin de permettre à la chaleur de circuler sans endommager les meubles et les murs. En effet de la vapeur peut être libérée entre les plaques pendant la cuisson.

Conseil : Vous pouvez protéger vos plans de travail en mélaminé en posant des plaques verres trempées supportant la chaleur en-dessous de l'appareil.

### FONCTIONNEMENT

- Préparez au préalable vos ingrédients.
- Choisissez le type de cuisson (position I ou II, appareil ouvert ou fermé).

**Remarque** : Vérifiez toujours que l'interrupteur est bien sur la position II si vous souhaitez utiliser votre appareil en cuisson 2 plaques simultanées.



- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez la température adaptée à la cuisson choisie et mettez la minuterie en marche : cela va permettre à l'appareil de préchauffer. Les 2 voyants lumineux s'allument.
- Lorsque le voyant vert s'éteint, vous pouvez commencer à faire cuire vos plats, ouvrez l'appareil si nécessaire et réglez la minuterie en fonction du temps de cuisson souhaité. Aidez-vous du tableau indicatif des temps de cuisson ci-dessous.
- Fermez l'appareil ou non selon votre préparation.

- Pendant la cuisson, le témoin lumineux vert s'allume et s'éteint par intermittence : le thermostat régule la température des plaques, cela est parfaitement normal.



**ATTENTION** : Les surfaces chauffantes sont très chaudes lorsque l'appareil est en marche : NE TOUCHEZ JAMAIS celles-ci afin d'éviter tout risque de brûlure.

- Lorsque qu'un « Bip » retentit, la cuisson s'arrête. Vérifiez si la cuisson est suffisante. Soyez prudent : utilisez des gants de protection de cuisine et évitez d'approcher vos mains ou votre visage de l'appareil.
- **Important** : pour préserver le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson, utilisez toujours une spatule ou une cuillère en bois pour manipuler vos préparations. N'utilisez JAMAIS de couteau pointu pour couper les aliments dans la TARTATOU.

## Conseils d'utilisation

- La cuisson simultanée plaque ouverte est très pratique pour les cuissons des crêpes, galettes ou œufs aux plats ou omelette. Cela vous permet en effet de multiplier les cuissons.
- Utilisez de préférence du papier sulfurisé lorsque vous cuisez tartes, quiches et pizza : cela vous permet de moins salir la surface de cuisson du socle de l'appareil et surtout cela peut vous aider à sortir plus facilement la tarte une fois cuite.
- Cet appareil peut également servir à réchauffer toutes vos préparations culinaires surgelées, poêlées de légumes, etc....
- De la même manière que vous utilisez votre poêle vous pouvez cuire en position ouverte tous types d'aliments : steak, nuggets, poissons etc...
- Vous pouvez également utiliser votre TARTATOU comme un four et y faire cuire : des minis gratins, muffins et gâteaux dans des moules en silicones ainsi que des coquilles de poisson. Il suffit de les mettre à cuire dans l'appareil fermé.

## Tableau indicatif des temps de cuisson

Ce tableau vous est donné à titre indicatif. Les durées de cuisson dépendent des quantités d'aliments, de leur nature et de vos goûts personnels.

| Position | Th. | Plats  | Temps de cuisson    | Utilisation de l'appareil                  |
|----------|-----|--|---------------------|--|
| I ou II  | ●   | Réchauffage d'aliments divers surgelés ou déjà cuits | Le temps nécessaire | Ouvert ou fermé selon le plat à réchauffer |

Privilégiez la position fermée pour les aliments surgelés, ce sera plus rapide.  
Mélangez régulièrement pendant la cuisson.

**Ducatillon**

[www.ducatillon.com](http://www.ducatillon.com)

|         |     |                 |          |  |
|---------|-----|-----------------|----------|--|
| I ou II | ●●  | Oeufs aux plats | 3 mn     | Ouvert si vous souhaitez utiliser les deux plaques chauffantes simultanément |
| I       | ●●● | Omelette        | 4 à 5 mn | Ouvert   |
| II      | ●●● | Crêpes          | 3 à 4 mn | Ouvert (cuisson simultanée sur 2 plaques plus rapide)                        |

### Tarte, pizza, quiches > pâtes non congelées ou fraîches

|    |                 |   |                |   |
|----|-----------------|---|----------------|---|
| II | ●●●             | Tarte salée ou sucrée, pâte feuilletée          | 20 à 25 mn     | Fermé ou ouvert en fin de cuisson selon garniture |
| II | ●●●             | Tarte salée, pâte brisée                        | 20 à 30 mn     | Fermé   |
| II | ●●●             | Tarte aux fruits : pommes, poires, abricots etc | 20 à 30 mn     | Fermé   |
| II | ●●●             | Quiche lorraine                                 | 20 à 25 mn     | Fermé   |
| II | ●●<br>ou<br>●●● | Gateau<br>(type fondants au chocolat)           | 4 à 5 mn       | Fermé   |
| II | ●●●             | Quiche saumon fumé, thon etc                    | 20 à 25 mn     | Fermé   |
| II | ●●●             | Pizza   | 15 à 20 mn max | Fermé ou ouvert en fin de cuisson selon garniture |

Selon la garniture que vous choisissez, il pourra être nécessaire d'ouvrir l'appareil en fin de cuisson (pour éviter de trop caraméliser les fruits ou de brûler le fromage, par exemple).

### Tarte- Pizza quiches pâtes à tarte ou pizza surgelée

|    |     |  |                    |   |
|----|-----|--|--------------------|---|
| II | ●●● | Pizza congelée (env 370 g)                             | 9 mn               | Fermé ou ouvert en fin de cuisson selon garniture |
| II | ●●● | Pizza pré-cuite non congelée<br>370 g env<br>550 g env | 9 mn<br>13 à 20 mn |   |
| II | ●●● | Flammekueche 260 g                                     | 9 mn à 13 mn       |   |

### Gratins, pommes de terre, légumes etc...

|    |     |                        |            |              |
|----|-----|------------------------|------------|--------------|
| II | ●●● | Tartiflette (pommes de | 30 mn (+ 1 | Ouvert, puis |
|----|-----|------------------------|------------|--------------|

|    |     |   |  |  |
|----|-----|---|--|--|
|    |     | terre crues) 200 à 300g +<br>fromage et crème | cycle de 15 -<br>20 mn si<br>besoin selon<br>l'épaisseur | fermé pour les<br>5/10 dernières<br>mn |
| II | ●●● | Gratin dauphinois                             | des tranches<br>de pommes<br>de terre                    | Fermé                                  |

### **Attention!**

La crème peut s'échapper par les interstices des côtés de la TARTATOU, veillez à protéger votre plan de travail et à bien respecter la proportion d'aliments par rapport à l'appareil.

Pour la tartiflette : laissez le couvercle ouvert, et fermez-le pour les 5/10 dernières mn de cuisson, en baissant le thermostat.

## **NETTOYAGE**

- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il soit bien éteint. Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Le revêtement des plaques doit être nettoyé avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil et les plaques avec un chiffon doux légèrement humide. Ne nettoyez jamais vos plaques avec des produits abrasifs ou avec une brosse en métal car cela abîmerait le revêtement. Pour ôter les résidus d'aliments, utilisez des ustensiles en plastique ou en bois.
- N'immergez jamais l'appareil et son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Stockez votre appareil dans un endroit sec et tempéré.

## **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :**

Alimentation : 220-240V ~ 50Hz

Puissance : 1800W