

Tefal®

TOI & MOI

FR
NL
DE
IT
ES
PT
EN
TR




www.tefal.com

CONSIGNES DE SECURITE PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans les fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur

de l'appareil.

- Dérouler entièrement le cordon.
- 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.
-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée; prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter tout signe de détérioration et, si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil, ni le cordon.

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.

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

Le cordon doit être retiré avant le nettoyage de l'appareil et la prise pour le cordon doit être séchée avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal.

La société Tefal se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Description

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 - Capot plastique | 6 - Bouton marche/arrêt |
| 2 - Plaque grill | 7 - Sangle de rangement |
| 3 - Plaque brushetta | 8 - Coupelles raclette |
| 4 - Base chauffante avec résistance | 9 - Cordon |
| 5 - Prise cordon | 10 - Poignée plaque bruschetta |

A faire

- N'utiliser que les plaques et les coupelles fournies avec l'appareil ou acquises auprès d'un centre de service agréé.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Veillez à ce que la plaque soit stable et bien positionnée sur la base de l'appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson et des coupelles, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Utiliser uniquement sur le support pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Laisser préchauffer l'appareil environ 5-10 minutes.

A ne pas faire

- Ne pas brancher le produit avec son capot plastique (position rangement).
- Ne pas interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet sous la plaque, et entre le réflecteur et la résistance.
- Ne jamais poser le capot plastique sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas transporter le produit à l'aide de la sangle de rangement.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support souple, de type nappe plastique.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes ; ne jamais laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil chaud durant son utilisation.
- Pour éviter toute dégradation de votre produit ne jamais réaliser de recettes flambées ni de cuisson en papillote sur celui-ci.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
- Ne pas poser les plaques et les coupelles chaudes sur une surface fragile ou sous l'eau.
- Ne pas laisser les coupelles et les plaques chauffer à vide.
- Ne pas couper directement sur les plaques ou dans les coupelles

Conseils / informations

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, ...)
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

A - Cuisson bruschettas

B - Cuisson grill

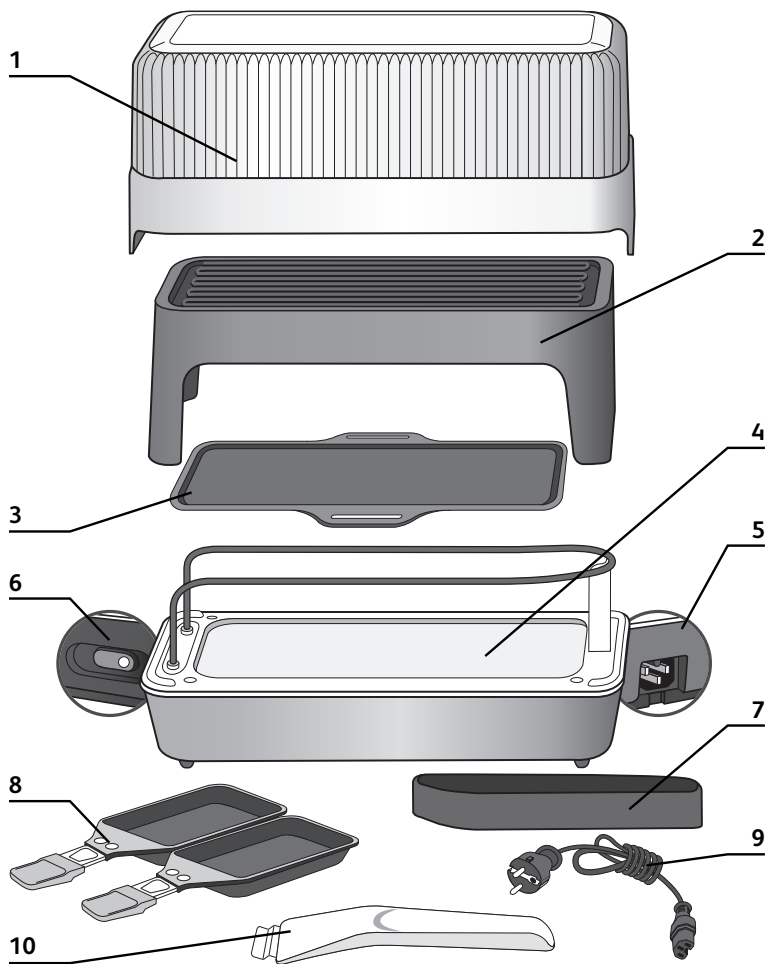
C - Cuisson raclette



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

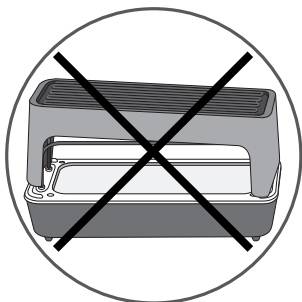




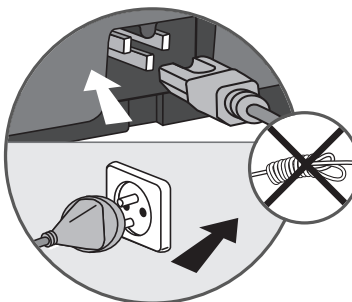
1



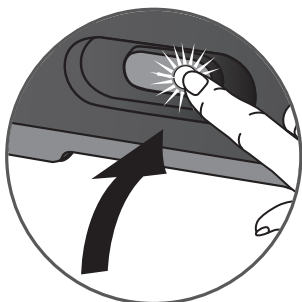
2



3

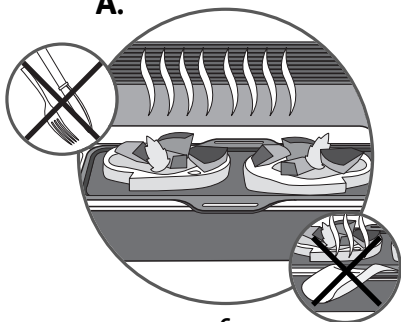


4

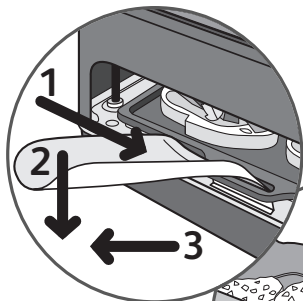


5

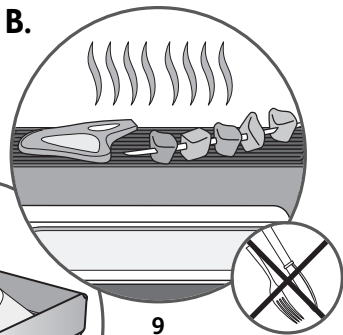
A.



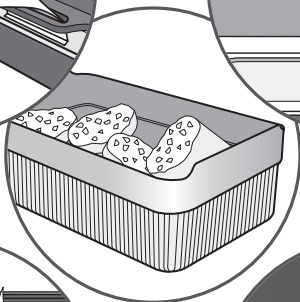
6



7

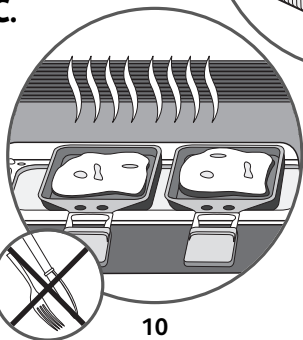


9



8

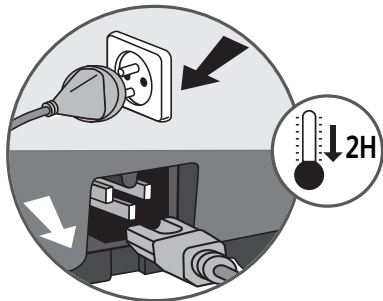
C.



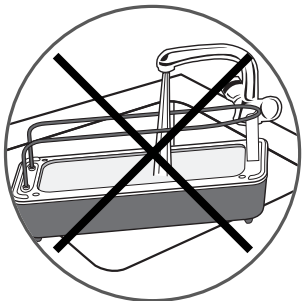
10



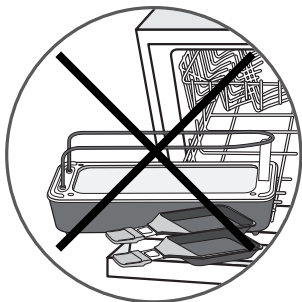
11



12



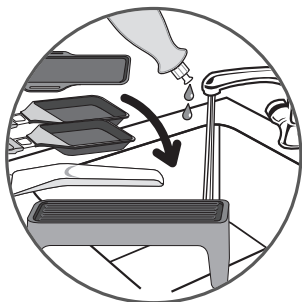
13



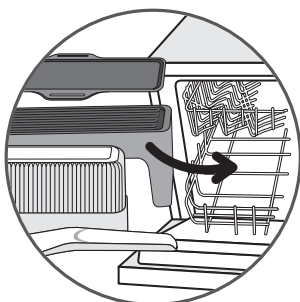
14



15



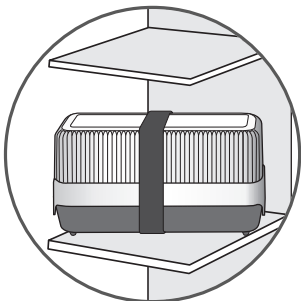
16



17



18



19

Raclette grill & bruschetta

Le nombre de personnes et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Raclette Savoyarde (pour 2 personnes)

• 400 g de fromage à raclette • 4 pommes de terre • 4 tranches de jambon de Savoie • quelques poivrons • quelques champignons de Paris • 1 bocal de cornichons • 1 bocal d'oignons au vinaigre

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 ravier indépendants les cornichons, les oignons, les champignons 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 (pour 2 personnes)

• 400g de fromage à raclette • 4 pommes de terre • 2 tranches fines de viande des Grisons • 2 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 (pour 2 personnes)

• 400 g de fromage à raclette • 1 petit fromage de chèvre coupés en tranches • 4 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.

Tartine cèpes et lard grillé (pour 2 personnes)

• 4 tranches de pain de seigle • 4 tranches de jambon fumé • 4 cèpes frais • ½ gousse d'ail • Ciboulette • Huile de noix • Poivre

Couper les champignons en tranches, hacher la ciboulette. Frotter les tranches de pain avec l'ail et les faire toaster dans la plaque bruschetta. Faire griller le jambon fumé sur la plaque grille. Disposer le jambon fumé, les champignons. Poivrer et verser un filet d'huile de noix. Placer dans plaque bruschetta durant 5 min. Disposer la ciboulette sur les tranches de pain.

Bruschetta jambon cru, poivron grillé et mozzarella (pour 2 personnes)

• 4 tranches de pain de campagne • 100g de poivrons grillés • 4 tranches de jambon cru • 1 boule de mozzarella • Sauce tomate • ½ gousse d'ail • Poivre

Couper la mozzarella en tranches, découper les poivrons et le jambon en lamelle. Frotter les tranches de pain avec l'ail. Étaler la sauce tomate sur le pain, ajouter les tranches de mozzarella, de jambon cru et les poivrons. Poivrer et placer dans la plaque bruschetta durant 10 min pour faire dorer la mozzarella.

Bruschetta ricotta, chorizo, roquette et pignon de pin (pour 2 personnes)

• 4 tranches de pain aux noix • 4 cuil à soupe de ricotta • ¼ chorizo • 1 poignée de roquette • ½ gousse d'ail • ½ poignée de pignons de pin • Huile d'olive • Poivre

Faire revenir les pignons sur la plaque grill pour les faire colorer. Eplucher l'ail et le chorizo, les couper en fines tranches. Frotter les tranches de pain avec l'ail et les faire toaster dans la plaque bruschetta. Étaler la ricotta et disposer le chorizo, la roquette et les pignons de pin. Poivrer et verser un filet d'huile d'olive. Faire gratiner les tartines 5 à 7 min.

			
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 - 69131 ECULLY CEDEX	09 74 50 47 74	1 an 1 year
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2106371251	2 χρόνια 2 years
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon - Hong-Kong	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz - 4 2040 Budaörs	06 1 801 8434	2 év 2 years
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA ITALY	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 - 20156 Milano	199207354	2 anni 2 years
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАҚ «Группа СЕБ- Востоқ» 125171, Мәскеу, Ленинградское шосесі, 16А, 3 үйі	727 378 39 39	2 жыл 2 years
KOREA	(유)그림 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790	1588-1588	1 year
LATVIJA LATVIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	6 716 2007	2 gadi 2 years
LIETUVA LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	6 470 8888	2 metai 2 years
LUXEMBOURG	GRUPE SEB BELGIUM SANV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София - България	(0)2 20 50 022	2 години 2 years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia	65 6550 8900	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	(01800) 112 8325	1 años 1 year
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	(22) 929249	2 ani 2 years
NEDERLAND The Netherlands	GRUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar 2 years
NEW ZEALAND	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE NORWAY	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år 2 years
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	441 4455	1 años 1 year

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / [sigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satin alma tarihi / Дата прџдажи / Дата прџдажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзими / Ημερομηνία αγοράς/ Վեճմանքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / خرید تاريخ / تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Referência do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výroby / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Мпдель / Мпдел на уреда / Мпдели / Κωδικός προϊόντος / Үлүнүктү / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Saticı firmanın adı ve adresi / Название и адрес прџдавца / Назва i adresa прџдавця / Търговски пбект / Назив и адреса на прџдавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταζητήματος / Վեճմանքի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/วันที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소 / نام و آدرس خرده فروش / اسم وعنوان بائع التجزئة

Distributor stamp Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zímogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Saticı Firmanın Kaşesi / Печать прџдавца / Печатка прџдавця / Печат на търговския пбект / Печат на прџдавницата / Сатушының мөрі / Σθραγίδα καταζητήματος / Վեճմանքի Կնիքը / ตราประทับของห้าง/วันที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / فروش مهر خرده / ختم بائع التجزئة