

TEFAL®



Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal, destiné uniquement à un usage domestique. 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. Désassembler le plateau (C), la plaque de cuisson (B) et la base électrique (A).
3. Enlever les spatules bois de la base et dérouler entièrement le cordon. Déplier les trois pieds : ceux-ci doivent tenir en position ouverte.
4. Retourner et poser la base sur le plateau. Centrer les pieds ouverts dans l'encoche du plateau prévue à cet effet.
5. Poser la plaque de cuisson sur la base : votre appareil est complet.
6. 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...).

Le plateau protégera votre table ou votre nappe des gouttes d'huile pouvant tomber de la plaque de cuisson.

Branchement et préchauffage

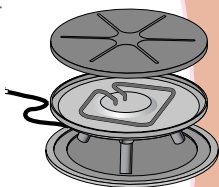
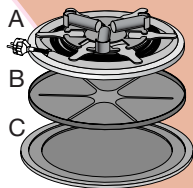
Dérouler entièrement le cordon et bien retirer les 6 spatules bois.

Brancher le cordon 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.



Branchement et préchauffage, *suite*

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.

L'appareil fonctionne dès son branchement sur le secteur.

Laisser préchauffer l'appareil environ 15 minutes.

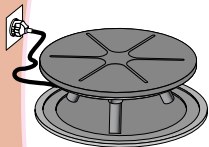
Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais laisser l'appareil en utilisation sans surveillance.

Cuisson

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

Chaque convive dispose une tranche de fromage sur la plaque de cuisson, dans l'une des six empreintes prévues à cet effet. Dès que le fromage est fondu, chacun approche son assiette et fait glisser le fromage à l'aide de sa spatule.



Lors de la première utilisation :

- *Verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.*
- *Un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.*

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

Après utilisation

Débrancher le cordon du secteur. Laisser refroidir l'appareil.

La plaque de cuisson, le plateau et la base de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Afin de conserver les spatules en bois de votre appareil en l'état, veillez à les laver à la main avec une éponge et votre liquide vaisselle.

Ne les laissez pas tremper longuement dans l'eau et ne les passez pas au lave-vaisselle, le temps de séchage serait considérablement augmenté et la qualité des spatules risquerait d'être altérée.

La plaque de cuisson peut passer au lave-vaisselle.

Ne pas mettre la base électrique et le plateau au lave-vaisselle.

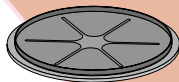
Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

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. Placer la plaque de cuisson (B) à l'envers sur le plateau (C).



2. Retourner la base (A), plier les pieds. Enrouler le cordon dans le sens des aiguilles d'une montre et coincer l'extrémité dans la gorge prévue à cet effet.



3. Placer les spatules dans leur logement. Placer la base (A) à l'envers sur la plaque de cuisson (B).



4. Glisser l'appareil dans son sac de rangement.

Tenir le sac de rangement hors de portée des enfants.

Conseils d'entretien :

- Nous vous recommandons de laver votre sac de rangement en programme délicat basse température.
- Attention : le sac de rangement peut déteindre au lavage.
- Ne pas repasser votre sac de rangement.

Prévention des accidents domestiques

Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.

Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants, toujours le faire sous la surveillance d'un adulte.

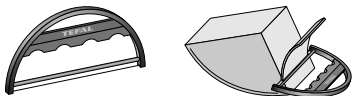
Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

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.

Pour cela, vous pouvez utiliser le couteau spécial Tefal (non livré avec l'appareil : il s'achète chez votre revendeur habituel).



Quelques recettes pour 6 personnes :

Raclette Savoyarde

- 1,5 kg de fromage à raclette
- 2 kg de pommes de terre
- 12 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 ravieres indépendants les cornichons, les oignons, les champignons, le maïs et les poivrons. Disposer une tranche de fromage sur la plaque de cuisson dans une des six zones 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 de fromage à raclette (pasteurisé ou lait cru)
- 12 pommes de terre
- 12 tranches fines de viande des Grisons
- 12 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 sur la plaque de cuisson dans une des six zones. Recouvrir d'une couche de pommes de terre. Superposer une tranche de viande séchée. A mi-cuisson, épicer à votre goût. Servir du jambon cru et décorer avec des tranches de tomates et un peu de persil.

Raclette aux 4 fromages

- 375 g de fromage à raclette (pasteurisé ou lait cru)
- 375 g de bleu d'Auvergne
- 375 g de Morbier
- 375 g de fromage de chèvre (bûche)
- 1,8 kg de pommes de terre
- un peu de thym
- un pot d'olives noires

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Présenter sur un plat de service les différents fromages coupés en cube de 2 cm de côté environ. Disposer sur la plaque de cuisson dans une des 6 empreintes, un cube de chaque fromage présenté (possibilité d'adapter selon son goût). Laisser fondre tout en remuant de temps en temps avec la spatule en bois pour obtenir le mélange des saveurs. Faire glisser dans son assiette la crème de fromage ainsi obtenue sur les pommes de terre coupées en rondelles fines, parsemer d'un peu de thym et déguster avec les olives.