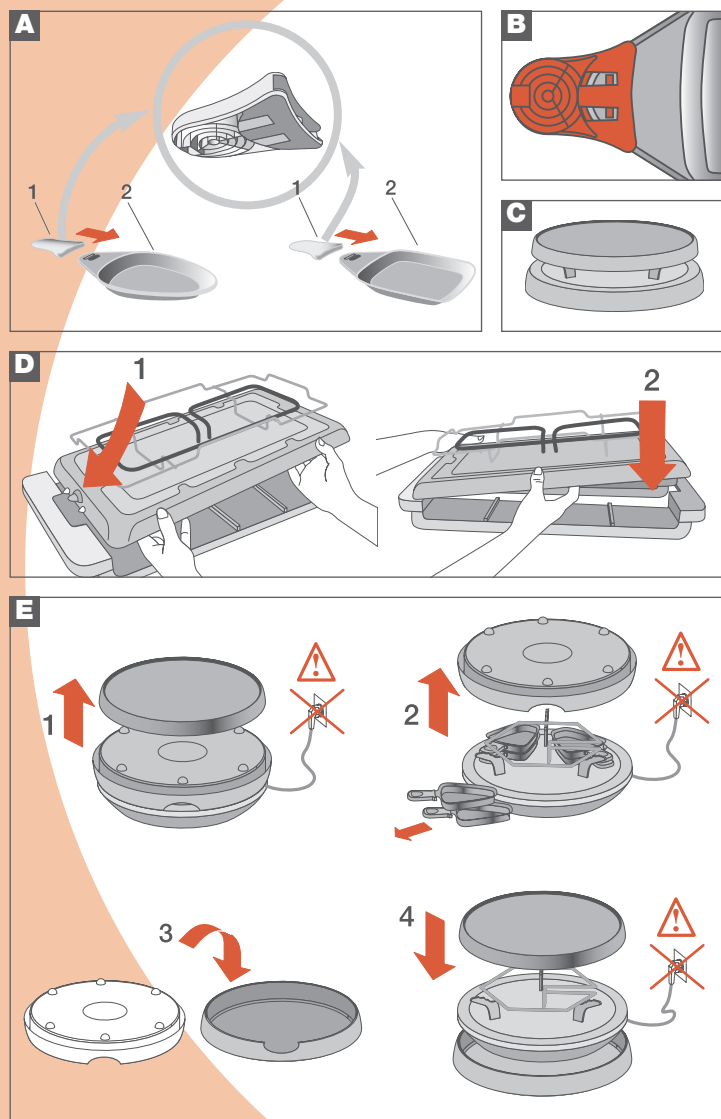
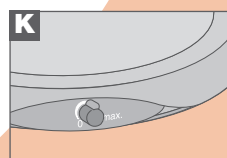
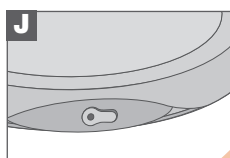
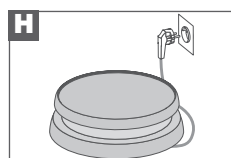
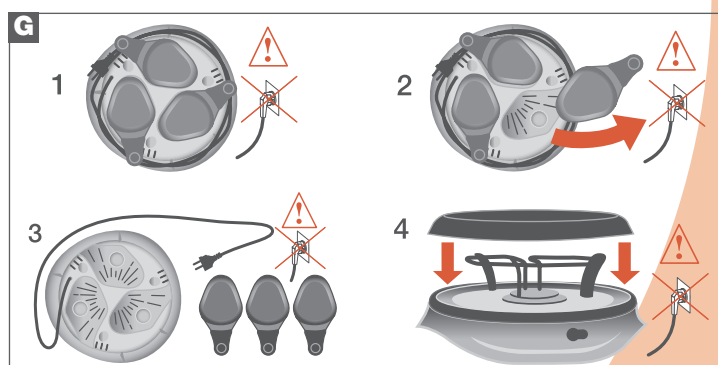
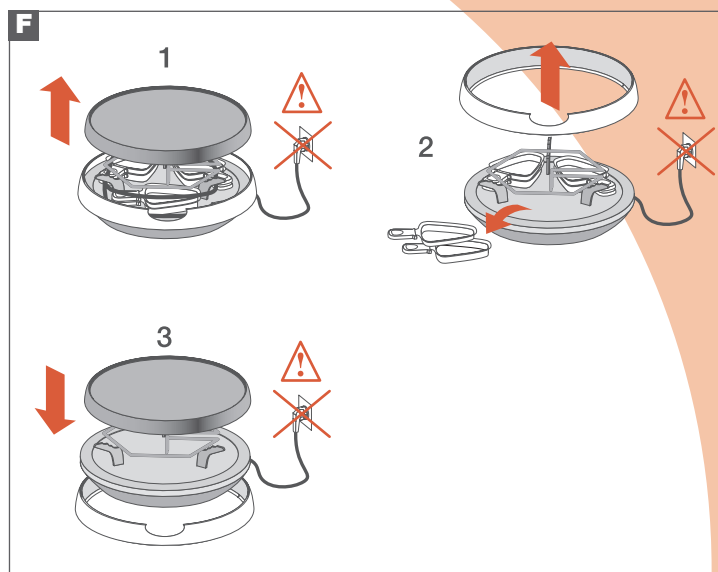
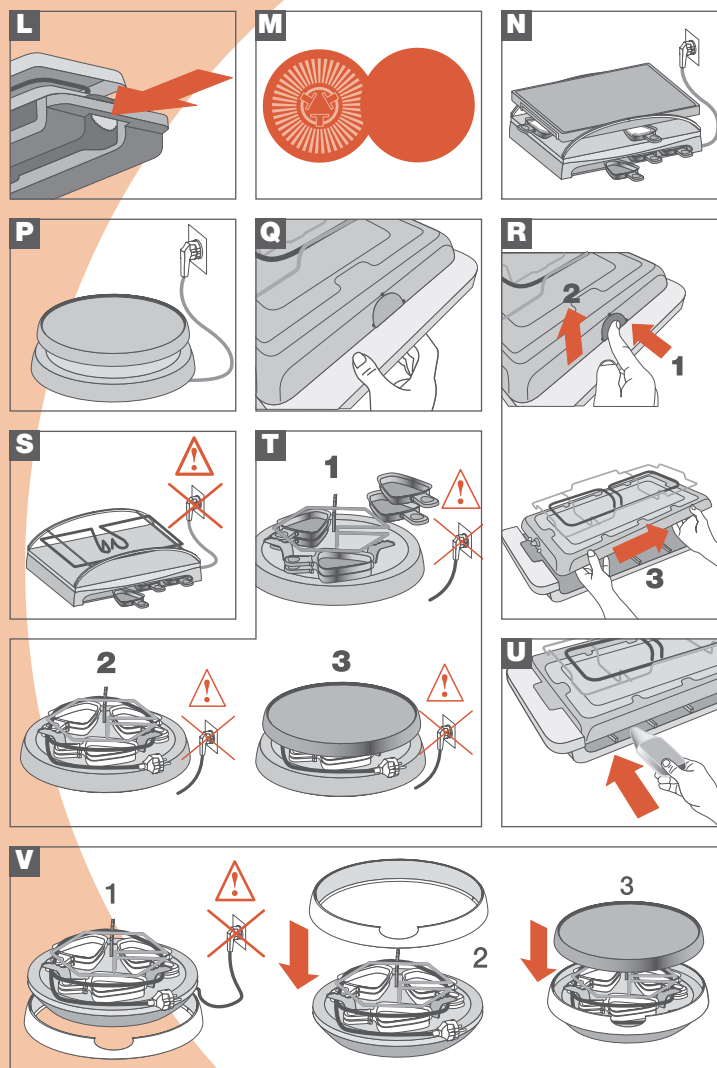


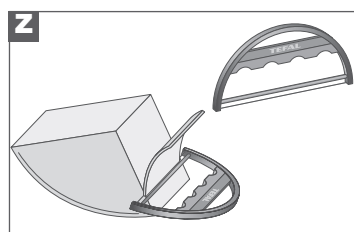
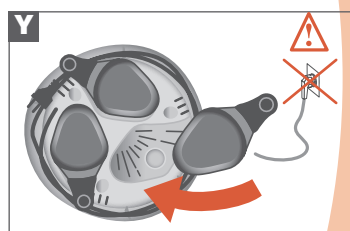
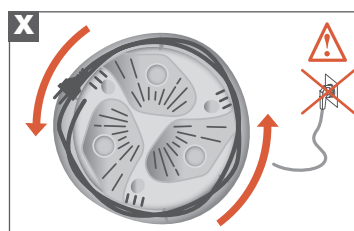
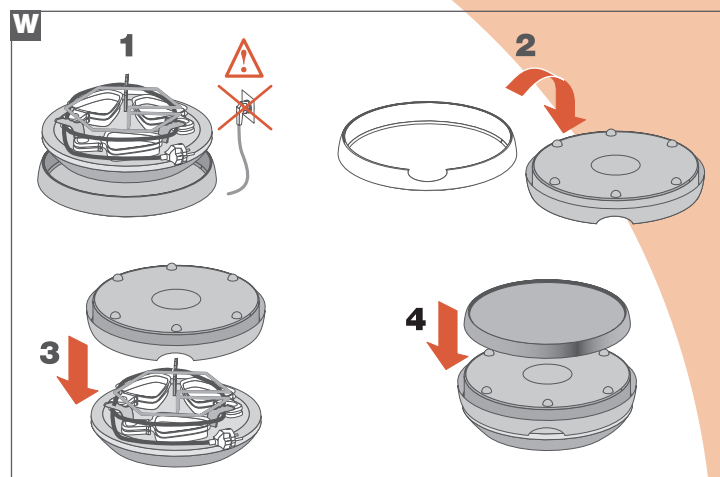
Tefal®











Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Lire attentivement les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil, et les garder à portée de main.

F Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

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

Prévention des accidents domestiques

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.

- **Si un accident se produit**, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- Les fumées de cuissons 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.

Installation

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil. Sortir les coupelles.

Selon modèle :

Sortir les différents éléments constituant les coupelles (manches et poêlons).

Pour monter les coupelles, assembler les manches (1) (nervures vers le bas) sur les poêlons (2) (forme ovale ou carrée, selon modèle) jusqu'à entendre le «clic» de verrouillage (A).

En retournant les coupelles, vérifier la conformité du montage (B).

Les manches des coupelles ne sont pas démontables.

Poser la plaque gril sur la résistance (C).

Veiller à ce que la plaque soit stable et bien positionnée sur la base de l'appareil. N'utiliser que la plaque fournie avec l'appareil ou acquise auprès du Centre de Service Agréé.

Pour le modèle Ovation : montage du plateau bois

Assembler l'appareil en plaçant la base métallique sur le socle en bois. Incliner la base métallique en levant le côté du bouton de déverrouillage. Faire glisser les ergots sous une poignée en bois (1), puis clipser l'autre côté en poussant la base métallique vers le bas (2) (D).

Pour les modèles Compact (E) et Ovation Compact (F) :

Assembler l'appareil en plaçant le socle amovible **sous** la partie chauffante et en posant la plaque grill sur la résistance (selon modèle).

Pour le modèle Simply Invents :

Enlever toutes les coupelles de leurs cavités de rangement sous le socle, puis dérouler le cordon et poser la plaque de cuisson sur la résistance (G).

F

Poser l'appareil au centre de la table, hors de portée des enfants.

Eviter 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...).

Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.

Branchement et préchauffage

Pour le modèle Ovation : ne jamais faire chauffer le produit sans qu'il soit fixé sur la base bois.

Pour les modèles Compact et Ovation Compact : ne jamais faire chauffer le produit s'il n'est pas bien positionné sur son socle plastique ou en bois (selon modèle).

Dérouler entièrement le cordon.

Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle), puis brancher sur le secteur (H).

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.

Modèles avec cordon fixe : 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.

Modèle avec cordon amovible : 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.

Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée ; prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

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.

• **Modèles avec interrupteur :** Appuyer sur l'interrupteur : le voyant lumineux s'allume (J).

• **Modèles avec thermostat** : Placer le thermostat sur la position Maxi (K).

• **Autres modèles** : L'appareil fonctionne dès son branchement sur le secteur.

Pour les modèles Ovation avec thermostat:

Le thermostat se situe sous la poignée en bois sur le côté de l'appareil (L).

Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet sous la plaque, et entre le réflecteur et la résistance.

Laisser préchauffer l'appareil sans les coupelles.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Thermo-Spot™ (selon modèle) : à chaud le motif Thermospot devient **uniformément** rouge (M).

Pour éviter de détériorer la plaque, utiliser celle-ci uniquement sur le support pour lequel elle a été conçue (ex : ne pas la mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Cuisson

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

• **Pour la fonction raclette**, chaque convive dispose une tranche de fromage dans sa coupelle avant de la placer dans l'appareil.

Selon modèle, un range coupelles permet de poser les coupelles vides sous l'appareil lors du repas (N).

Ne pas laisser les coupelles chauffer à vide.

• **La plaque gril** est adaptée pour cuire des petites pièces de viande ou vos accompagnements de raclette (lardons, champignons, oignons, petites saucisses...) (P).

Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.

Selon modèle, vous pouvez également réaliser des crêpes.

Ne pas faire de cuisson en papillote.

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

Ne pas couper directement dans les coupelles.

Pour le modèle Ovation : Si vous désirez déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud, utilisez uniquement les poignées latérales en bois (Q).

Après utilisation

• **Modèles avec interrupteur** : Appuyer sur l'interrupteur : le voyant lumineux s'éteint.

• **Modèles avec thermostat** : Placer le thermostat sur la position Mini.

Débrancher le cordon du secteur puis, selon modèle, le déconnecter de l'appareil. Laisser refroidir l'appareil.

Pendant ce refroidissement, garder l'appareil hors de portée des enfants.

Ne pas poser la plaque sur une surface fragile.

Ne pas poser la plaque sous l'eau.

La plaque gril, les coupelles et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. **F**

La plaque gril et les coupelles peuvent passer au lave-vaisselle.

Ne pas laisser tremper les coupelles dans l'eau.

La résistance ne se nettoie pas.

Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer, afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement anti-adhésif).

Cet appareil ne doit pas être immergé.

Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil et le cordon. Ne pas les passer au lave-vaisselle.

Pour les modèles Ovation et Ovation Compact :

Afin de vous faciliter le nettoyage du produit, vous pouvez démonter le plateau ou le socle bois (selon modèle).

Pour cela, bien vérifier que le cordon est déconnecté.

Démontage du plateau bois (pour le modèle Ovation)

Appuyer sur le bouton (1) en soulevant la base métallique (du côté du bouton) (2). Faire glisser cette base afin de dégager les ergots de la poignée (3) **(R)**.

Précaution pour le nettoyage du plateau ou du socle bois (selon modèle)

Chaque pièce bois est un élément naturel unique, plus ou moins perméable selon sa porosité. Une pièce bois immergée dans l'eau pendant le nettoyage peut donc se fissurer ou éclater.

Laver la pièce bois avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincer avec une éponge humide. Puis sécher.

Ne jamais plonger ou laisser tremper la pièce bois dans l'eau.

Ne jamais mettre la pièce bois au lave-vaisselle.

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

Remontage du plateau bois (pour le modèle Ovation) : Voir le chapitre Installation.

Rangement

Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à son rangement.

Enlever la plaque gril.

Selon modèle : ranger les coupelles à l'emplacement prévu sous l'appareil **(S)**, ou superposer les coupelles 2 par 2, puis les glisser sous la résistance **(T1)**.

Enrouler le cordon autour du support (T2).
Replacer la plaque grill (T3).

F

Pour le modèle Ovation :

Le rangement s'effectue avec le produit monté.

Pour faciliter le rangement du produit, les coupelles peuvent être clipsées sous le produit : poser les coupelles **retournées (nervures du manche vers le haut) et à l'envers (manches à l'intérieur du produit)** sur le bois et les clipser en les glissant dans le produit. Pour les ressortir, saisir la partie débordante du métal et tirer légèrement (U).

Replacer la plaque.

Pour le modèle Ovation Compact :

Sortir le sous-ensemble chauffant de son socle amovible (V1), le positionner autour de la résistance (V2) et poser la plaque grill par-dessus (V3).

Pour le modèle Compact :

Sortir le sous-ensemble chauffant de son socle amovible (W1).

Retourner le socle amovible (W2), le poser sur la résistance (W3) et poser la plaque grill par-dessus (W4).

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.

Pour le modèle Simply Invents :

Pour faciliter le rangement du produit, le cordon s'enroule autour du socle (X) et les coupelles se clipsent par lot de deux dans les cavités de rangement (Y).

Tenir l'appareil rangé hors de portée des enfants.

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 pour que son traitement soit effectué.



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) .

Régler le thermostat (selon modèle) sur la position maxi. Déposer une tranche de fromage dans chaque coupelle et laisser fondre environ 5 minutes. Quand la raclette est fondue, faire glisser le fromage dans l'assiette.

Quelques recettes pour 8 personnes :

Raclette Savoyarde

• 1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette • 2,5 kg de pommes de terre • 16 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 ravers indépendants les cornichons, les oignons, les champignons, le maïs 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

• 1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette • 16 pommes de terre • 16 tranches fines de viande des Grisons • 16 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

• 1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette • 2 petits fromages de chèvre (250 g environ) coupés en tranches • 2,5 kg 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 en la saupoudrant légèrement de thym. Accompagner avec quelques olives et les pommes de terre.

Grillades

Régler le thermostat (selon modèle) sur la position de votre choix. Poser la viande sur la plaque grill. Laisser cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité. Si vous désirez des grillades plus relevées, faites mariner vos viandes.

F Marinade

Pour 3 dl de marinade : • 1,5 dl de vinaigre de vin blanc • 1,5 dl de vin blanc sec • 1 gros oignon • 6 clous de girofle • 2 feuilles de laurier • 6 grains de poivre noir • sel

Peler et couper l'oignon en lamelles. Concasser le poivre et émietter le laurier. Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Mettre la viande au fond d'un plat creux et l'arroser avec cette marinade. Laisser au réfrigérateur pendant 5 heures. Retourner la viande de temps à autre avec une cuillère en bois.

Escalope de bœuf

Par personne : • 1 escalope de bœuf (100 g environ) • moutarde • poivre vert pilé • 2 tranches de lard fumé maigre • quelques petites tomates • 1 poivron • romarin ou estragon

Tartiner la viande de moutarde. Faire rissoler l'escalope sur la plaque de 6 à 8 minutes selon votre goût. Saupoudrer de poivre vert. Servir avec des tranches de lard, des tomates et des lanières de poivrons préalablement grillés sur la plaque. Assaisonner avec du romarin ou de l'estrageon.

Escalope de veau à la manière tessine

Par personne : • 1 escalope de veau (100 g environ) • 1 fine tranche de jambon cuit • 1 tranche de fromage • beurre

Faire rôtir l'escalope sur la plaque avec un peu de beurre, environ 2 minutes sur la première face. Retourner l'escalope, la recouvrir avec le jambon et le fromage. Faire cuire le tout encore 4 minutes. Servir quand le fromage devient crémeux.

Oeuf et bacon

Par personne : • 1 œuf • 1 tranche de bacon • quelques rondelles de tomates • quelques lanières d'oignons • ail pilé • sel de céleri • 1 cuillère à café de fromage râpé • 1 cuillère à soupe de crème • beurre • sel • poivre

Sur la plaque, faire revenir dans un peu de beurre, pendant 3 minutes environ, des tomates, des oignons et de l'ail pilé. Saupoudrer de sel de céleri, de fromage râpé et ajouter le bacon. Entre-temps, battre les œufs avec la crème et mélanger le tout avec les légumes rissolés. Laisser cuire la préparation environ 2 minutes. Assaisonner et déguster.

Crêpes

Régler le thermostat (selon modèle) sur la position maxi. Verser une petite louche de pâte au milieu de la plaque. Etaler aussitôt avec le répartiteur (sans appuyer), en faisant un mouvement circulaire à partir du centre. Afin de faciliter l'étalement de la pâte, il est recommandé d'essuyer le répartiteur entre chaque crêpe et de le déposer dans un récipient d'eau. Laisser cuire environ 2 minutes par face. Plier ensuite la crêpe à votre convenance : en rouleau, en deux, en quatre, en pochette ou en fleur.

F

Recettes pour 6 personnes (20 à 25 crêpes) :

La pâte classique au lait

Dans une terrine, mélanger 500 g de farine de blé tamisée avec 1 litre de lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide. Ajouter alors 6 œufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 c. à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.

La pâte à la bière

Pour des crêpes plus moelleuses, on remplacera 1/4 de litre de lait par 1/4 de litre de bière.

Si la pâte est trop épaisse au moment de la confection des crêpes, ajouter un petit verre d'eau et mélanger à nouveau.

Crêpes au jambon et à la crème

• 3 tranches de jambon blanc • 1 bol de gruyère râpé • 1 pot de crème fraîche

Déposer 1/2 tranche de jambon sur votre crêpe en fin de cuisson de la deuxième face. Parsemer de gruyère râpé. Quand le jambon est bien chaud, napper de crème fraîche et plier en pochette.

Crêpes au Roquefort, crème fraîche et noix

• 1 morceau de Roquefort émietté • 1 petit pot de crème fraîche • 4 à 5 noix pilées

Mélanger tous les ingrédients. Dans votre assiette, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre.

Crêpes au miel, noix ou noisettes

• 100 g de noix ou noisettes pilées • 3 cuillères à soupe de miel

Mélanger tous les ingrédients. En fin de cuisson de la deuxième face, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre. Maintenir quelques secondes sur la plaque. Servir et décorer de crème Chantilly.

Wij danken u voor de aanschaf van dit TEFAL apparaat.

Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

NL Het voorkomen van ongelukken in huis

Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.

Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- **Als iemand zich brandt**, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- **Raak de hete delen van het apparaat niet aan.**
- **Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.**
- **Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.**
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Installatie

Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers of accessoires aan binnen- en buitenkant van het apparaat.

Verwijder de pannetjes.

Afhankelijk van het model:

Neem de verschillende onderdelen van de pannetjes (handgreep en pannetjes).

Zet voor het samenstellen van de pannetjes de handgreep (1) (met de ribbels naar beneden) op het pannetje (B2) (ovaal of vierkant, afhankelijk van het model) en duw tot u een « klik » hoort (A).

Terwijl u de pannetjes omdraait controleert u of de montage conform is (B).

De handgrepen van de pannetjes kunnen niet gedemonteerd worden.

Plaats de grillplaat op het verwarmingselement (C).

Zorg dat de plaat stabiel en op juiste wijze op het voetstuk van het apparaat is geplaatst. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde of bij een erkend service center gekochte plaat.

Voor het model Ovation: Montage van het houten voetstuk

Stel het apparaat samen door de metalen plaat op het houten voetstuk te plaatsen. Kanteel de metalen plaat door de kant van de ontgrendelknop op te tillen (1). Schuif de pennen onder een houten handgreep en klik de andere zijde vast door het metalen voetstuk naar beneden te duwen (2) **(D)**.

Voor de modellen Compact **(E) en Ovation Compact **(F)**:**

Zet het apparaat in elkaar door het voetstuk **onder** het verwarmingselement te plaatsen. Vervolgens zet u de grillplaat op het verwarmingselement (afhankelijk van het model).

Voor het Simply Invents model:

Verwijder alle pannetjes van het apparaat, rol het snoer volledig uit en plaats de bakplaat op het verwarmingselement **(G)**.

NL

Plaats het apparaat in het midden van de tafel buiten bereik van kinderen.

Gebruik het niet op een zachte ondergrond.

Plaats het apparaat nooit direct op een breekbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

Schenk bij het eerste gebruik een beetje olie op de bakplaat en veeg deze af met een absorberende keukendoek.

Aansluiting en voorverwarming

Voor het model Ovation: het apparaat nooit verwarmen als het niet op het houten voetstuk is bevestigd.

Voor de modellen Compact en Ovation Compact: het apparaat nooit verwarmen wanneer dit niet goed op zijn houten of kunststof voetstuk staat (afhankelijk van het model).

Rol het snoer volledig uit.

Sluit het snoer op het apparaat aan (afhankelijk van het model) en steek dan de stekker in het stopcontact **(H)**.

Zorg ervoor dat het snoer de mensen rondom de tafel niet hindert.

Controleer of uw elektrische installatie overeenkomt met het vermogen en de voltage die aangegeven zijn op het typeplaatje onder het apparaat.

Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.

Indien het apparaat voorzien is van een afneembaar snoer: indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.

Indien het apparaat voorzien is van een vast snoer: wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

In geval van gebruik van een verlengsnoer, deze moet een geaarde stekker hebben; neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht.

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

• **Modellen met een aan/uit-schakelaar:** Zet de schakelaar op aan: het controlelampje gaat branden (U).

• **Modellen met een thermostaat:** Zet de thermostaat op de maximum stand (K).

• **Andere modellen:** Het apparaat functioneert zodra de stekker in een stopcontact is gestoken.

Voor het model Ovation met een thermostaat: De thermostaat bevindt zich onder de houten handgreep aan de zijkant van het apparaat (L).

U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp onder de steen of plaat, en tussen de reflector en het verwarmingselement leggen.

Het apparaat zonder de pannetjes laten voorverwarmen.

Bij de eerste ingebruikname kan er gedurende de eerste minuten een beetje rook en een geur vrijkomen.

Thermo-Spot™ (afhankelijk van model): zodra het apparaat goed is voorverwarmd wordt het Thermo-Spot signaal **effen rood**: het bakken kan beginnen (M).

Om beschadigen van de pan te voorkomen: Gebruik deze alleen op het hiervoor bestemde apparaat (bijv: niet in een oven, op een gaspit of elektrische kookplaat gebruiken...).

Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.

Het grillen

Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik:

• **Voor de raclette-functie** legt elke gebruiker een plak kaas in het pannetje voordat deze onder de bakplaat wordt geplaatst.

Afhankelijk van het model, kunt u met een opbergrek de lege pannetjes tijdens de maaltijd onder het apparaat zetten (N).

Laat de pannetjes nooit in het apparaat staan wanneer deze leeg zijn.

• **Met de grillplaat** kunt u kleine stukjes vlees of uw bijkomende gerechten van de raclette (bacon, champignons, uien, saucijsjes...) bakken (P).

Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.

Afhankelijk van het model, kunt u tevens flensjes bakken.

Gebruik geen aluminiumfolie om uw ingrediënten in te bakken.

Om beschadigingen aan de bakplaat te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.

Niet rechtstreeks in de pannetjes snijden.

Voor het model Ovation:

Indien u het apparaat wenst te verplaatsen wanneer het nog warm is dient u daarvoor uitsluitend de houten handgrepen aan de zijkant te gebruiken (C).

Na gebruik

• Modellen met een aan/uit-schakelaar:

Zet de schakelaar op uit: het controlelampje gaat uit.

• Modellen met een thermostaat:

Zet de thermostaat op de uit-stand.

Neem dan het snoer uit het stopcontact en verwijder (afhankelijk van het model) het snoer uit het apparaat. Laat het apparaat afkoelen.

Houd tijdens het afkoelen kinderen uit de buurt van het apparaat.

De pan niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen.

De warme pan niet in of onder water houden.

Was de grillplaat, de pannetjes en de basis van het apparaat af met een spons, heet water en afwasmiddel.

De grillplaat en de pannetjes zijn vaatwasmachinebestendig.

De pannetjes niet in water laten weken.

Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden.

Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.

Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

Dompel het apparaat nooit met het snoer in water. Niet in de vaatwasser plaatsen.

NL

NL

Voor de modellen Ovation en Ovation Compact:

Om het apparaat eenvoudiger te kunnen reinigen, kunt u de plaat of het houten voetstuk demonteren (afhankelijk van het model).

Controleer hiervoor eerst of de stekker niet in het stopcontact zit.

Demontage van het houten voetstuk (voor het model Ovation)

Druk op de knop (1) en til de metalen plaat (aan de zijde van de knop) (2) op. Schuif dit voetstuk zodanig dat de pennen in de handgreep steken (3) (R).

Voorzorgsmaatregel voor het reinigen van de plaat of het houten voetstuk (afhankelijk van het model)

Ieder houten voetstuk is een uniek natuurlijk voetstuk, dat, afhankelijk van de poreusheid, min of meer waterdoorlatend is. Door een houten voetstuk tijdens het reinigen in water onder te dompelen, kan dit dan ook scheuren of barsten.

Neem het houten voetstuk af met een spons, warm water en afwasmiddel. Spoel het af met een vochtige spons. Daarna laten drogen.

Het houten voetstuk nooit onder water dompelen of in water laten weken.

Het houten voetstuk nooit in de vaatwasser doen.

Gebruik geen schuursponsje of agressief schuurmiddel.

Montage van het houten voetstuk (voor het model Ovation): : Zie het hoofdstuk installatie.

Opbergen

Controleer of het apparaat afgekoeld is voordat u het gaat opbergen.

Verwijder de grillplaat.

Afhankelijk van het model: zet de pannetjes in hun hiervoor bestemde plaats onder het apparaat (S), of plaats de pannetjes per 2 in elkaar en dan onder het verwarmings-element (T1).

Wikkel het snoer om de houder (T2).

Breng de grillplaat weer op zijn plaats (T3).

Voor het model Ovation:

Berg het apparaat gemonteerd op.

Om het opbergen van het apparaat te vergemakkelijken, kunnen de pannetjes onder het apparaat vastgeklipd worden: Plaats de pannetjes **ondersteboven** (ribbels van de handgreep naar boven) en **achterstevoren** (handgrepen, aan de binnenkant van het apparaat) op het hout en klem ze vast door ze in het apparaat te schuiven (U).

Zet de plaat terug.

Voor het model Ovation Compact:

Neem het verwarmingselement uit zijn afneembare houten voetstuk (V1). Plaats het rond het verwarmingselement (V2) en plaats hier de grillplaat (V3) op.

Voor het Compact model:

Neem het verwarmingselement uit het afneembare voetstuk (W1).
Draai het voetstuk om en plaats (W2) deze op het verwarmingselement (W3) en daarbovenop de grillplaat (W4).

Opbergtas: Houd de opbergtas buiten bereik van kinderen.

Onderhoudstips:

- Was de opbergtas in de wasmachine op het fijnewasprogramma en op lage temperatuur.
- Let op : de opbergtas kan tijdens het wassen enigszins verkleuren.
- Uw opbergtas niet strijken.

NL

Voor het Simply Invents model:

Om het opbergen makkelijk te maken, draai het snoer om het voetstuk (X) en plaats de pannetjes per 2 in de daarvoor bedoelde uitsparingen (Y).

Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.

Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



Raclette

De echte raclette wordt bereid met een speciale raclette kaas. Reken ongeveer 200 gr kaas per persoon.

Snijd de kaas in plakken van 5 mm.

Zet de thermostaat (afhankelijk van het model) op de maximum stand. Leg een plakje kaas in elk pannetje en laat het gedurende ongeveer 5 minuten smelten. Zodra de raclette is gesmolten kunt u de kaas op uw bord schuiven.

Enkele recepten voor 8 personen:

NL Raclette van Savooien

• 1,5 kg tot 2 kg raclette kaas • 2,5 kg aardappels • 16 plakken Savooien ham • enkele pepers • enkele stukken champignons • 1 pot zure augurken • 1 pot zure uitjes • wat zoete maïs uit blik

Kook de aardappels in de schil. Snijd de kaas in plakken, de pepers in stukken en de champignons in dunne plakjes. Zet als individuele hors d'oeuvre gerechten de zure augurken, de zure uitjes, de maïs en de pepers op tafel. Leg de plakjes kaas in elk bakje en laat deze smelten. Serveer met de ham, de aardappels en de andere garnituren.

Raclette met gedroogd vlees

• 1,5 kg tot 2 kg raclette kaas • 16 aardappels • 16 dunne plakjes gedroogd vlees • 16 plakken rauwe ham • gemalen nootmuskaat • paprika • peper • tomaten • peterselie

Kook de aardappels in de schil en snijd ze in dunne schijven. Leg een kaasplak in elk bakje. Bedek deze met aardappel en dan weer met een plakje kaas. Voeg een plakje gedroogd vlees toe. Wanneer het halfgaar is de kruiden naar eigen smaak toevoegen. Serveer met rauwe ham en garneer met plakjes tomaat en peterselie.

Raclette met geitenkaas

• 1,5 kg tot 2 kg raclette kaas • 2 kleine geitenkaasjes (rond 250 gr) in plakjes gesneden • 2,5 kg aardappels • wat tijm • 1 pot zwarte olijven.

Kook de aardappels in de schil. Plaats de plakjes geitenkaas in de bakjes. Bedek ze met een plak raclette kaas en laat ze smelten. Schuif het op uw bord en strooi er wat tijm op. Serveer met zwarte olijven en gekookte aardappels.

Grillen

Zet de thermostaat (afhankelijk van het model) op de stand van uw keuze. Leg het vlees op de grillplaat. Laat het braden volgens recept en uw eigen bakwijze. Wanneer u het vlees wilt kruiden, kunt u het vlees marinieren.

Marinade

Voor 3 dl marinade: • 1,5 dl witte wijnazijn • 1,5 dl droge witte wijn • 1 grote ui • 6 knoflooktenen • 2 laurierbladen • 6 korrels zwarte peper • zout

Pel de ui en hak deze fijn. Maal de zwarte peper en de laurier fijn. Meng alle ingrediënten in een kom. Leg het vlees in een diep bord en bedek het met deze marinade. Gedurende 5 uur in de koelkast laten staan. Draai het vlees van tijd tot tijd om met een houten spatel.

NL

Biefstuk

Per persoon: • 1 biefstuk (ongeveer 100 g) • mosterd • gemalen peper • 2 plakken bacon • enkele kleine tomaten • 1 peper • rozemarijn of dragon

Smeer mosterd op de biefstuk uit. Braad de biefstuk bruin op de plaat gedurende naar eigen smaak 6 tot 8 minuten. Voeg de peper toe. Serveer met baconplakjes, tomaten en peper die van te voren zijn gebakken op de plaat. Kruid met rozemarijn of dragon.

Kalfsvlees met ham en kaas

Per persoon: • 1 kalfslap (ongeveer 100 g) • 1 dunne plak ham • 1 kaasplak • boter

Bak de kalfslap op de plaat met wat boter gedurende 2 minuten aan de ene kant. Draai de kalfslap, bedek deze met de ham en de kaas. Bak weer gedurende 4 minuten. Serveer wanneer de kaas smeuïg is.

Ei en bacon

Per persoon: • 1 ei • 1 plak bacon • enkele tomaatschijven • enkele uisnippers • gemalen knoflook • selderijzout • 1 theelepel geraspte kaas • 1 theelepel room • boter • zout • peper

Bak in wat boter gedurende 3 minuten enkele tomaten, uien en de gemalen knoflook op de plaat. Klop tegelijkertijd de eieren met de room en vermeng alle ingrediënten met de bruinebakken groenten. Laat de bereiding verder braden gedurende ongeveer 2 minuten. Voeg de kruiden toe en eet smakelijk.

Flensjes

Zet de thermostaat (afhankelijk van het model) op de maximum stand. Giet een scheutje beslag op het midden van de plaat. Spreid het onmiddellijk uit met de spatel (zonder te drukken) met een ronddraaiende beweging vanuit het midden. Om het beslag makkelijk te kunnen verspreiden, raden wij u aan een spatel na elk flensje af te vegen en in een kan met water te steken. Bak ongeveer 2 minuten aan elke kant. Vouw het flensje naar eigen wens: rol ze op, vouw ze in tweeën, in vieren, als een envelop of een bloem.

Recepten voor 6 personen (20 tot 25 flensjes):

NL Het klassieke Franse crêpes beslag:

500 gr gezeefd meel met 1 liter melk vermengen in een kom tot een romig beslag. Voeg dan 6 geklopte eieren toe, 2 snufjes zout en 2 soeplepels olie of gesmolten boter. Dit 1 tot 2 uur laten rusten.

Het bierbeslag:

Voor dunne flensjes, 1/4 liter melk vervangen door 1/4 liter bier.

Wanneer het beslag te dik is bij het bakken van de flensjes kunt u een glaasje water toevoegen en er doorroeren.

Flensjes met ham en room

• 3 plakken ham • 1 kom geraspte kaas • 1 pot verse room

Leg 1/2 hamplak op uw flens wanneer de tweede kant gebakken is. Strooi de geraspte kaas er over. Wanneer de ham heet is, deze bedekken met de verse room en het flensje in een envelop vouwen.

Flensjes met Roquefort, verse room en walnoten

• 1 stuk verkruimelde Roquefort • 1 klein potje verse room • 4 tot 5 gemalen walnoten

Vermeng alle ingrediënten. Garneer het flensje op uw plaat met deze bereiding en vouw in vieren.

Flensjes met honing, walnoten of hazelnoten

• 100 g verbrijzelde walnoten of hazelnoten • 3 soeplepels honing

Vermeng alle ingrediënten. Wanneer de tweede kant gebakken is, het flensje vullen met deze bereiding en in vieren vouwen. Nog enkele seconden op de bakplaat laten liggen. Serveer en versier met slagroom.

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von TEFAL entschieden haben.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig. Zusätzliche Ausstattung.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- **Im Falle eines Unfalls**, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- **Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.**
- **Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.**
- **Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.**
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet TEFAL von jeglicher Haftung.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.

Überprüfen Sie, ob der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.

Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.

Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen. Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.

Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.

Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten TEFAL Kundendienst erfolgen.

Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den TEFAL Kundendienst austauschen.

Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.

Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.

Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.

Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.

D Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.

Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.

Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.

Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.

Nur original Zubehör verwenden.

Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

Fassen Sie die Pfännchen nur an den Griffen an.

Installation

Verpackungen, Aufkleber und alles Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.

Die Pfännchen entfernen.

Je nach Modell:

Nehmen Sie die Einzelteile der Schälchen (Griffe und Schalen) heraus.

Setzen Sie die Schälchen zusammen, indem Sie die Griffe (1) (Ausparungen nach unten) auf die Schalen (2) (je nach Modell oval oder eckig) zusammenstecken. Die Teile müssen hörbar einrasten **(A)**.

Überprüfen Sie durch Umdrehen der Schälchen, ob die Montage richtig durchgeführt wurde **(B)**.

Die Handgriffe der Schalen lassen sich nicht abmontieren.

Die Grillplatte auf das Heizelement setzen **(C)**.

Versichern Sie sich, dass der Stein stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt. Verwenden Sie nur die mit dem Gerät mitgelieferte oder eine bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbene Platte.

Für das Modell Ovation: Wiederanbringen der Holzplatte:

Setzen Sie zum Zusammensetzen des Geräts den Metallsockel auf die Holzplatte. Halten Sie den Metallsockel schräg indem Sie die Seite mit dem Entriegelungsknopf anheben und schieben Sie die Seitenzungen unter einen Holzgriff (1). Klipsen Sie sie auf der anderen Seite fest, indem Sie den Metallsockel nach unten drücken (2) **(D)**.

Für das Modell Compact:

Setzen Sie das Gerät wie folgt zusammen, entfernen Sie die Grillplatte Abb **(E1)**. Entfernen Sie den Sockel Abb **(E2)**. Drehen Sie den Sockel um Abb **(E3)**. Stellen Sie das Grundgerät in den zuvor umgedrehten Sockel und platzieren Sie die Grillplatte auf der Heizschlange Abb **(E4)**.

Achtung: Beachten Sie, dass sich der Sockel immer unter dem Heizer befinden muss wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

Für das Ovation Compact:

Setzen Sie das Gerät wie folgt zusammen, entfernen Sie die Grillplatte Abb **(F1)**. Entfernen Sie den Sockel Abb **(F2)**. Stellen Sie das Grundgerät in den Holzsockel Abb **(F3)**.

Achtung: Beachten Sie, dass sich der Sockel immer unter dem Heizer befinden muss wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

Für das Modell Simply Invents:

Nehmen Sie alle Pfännchen vom Gerät. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und legen Sie die Kochplatte auf das Heizelement **(G)**.

Das Gerät in die Mitte des Tisches außer Reichweite für Kinder stellen.

Keine weiche Untersatz benutzen.

Das Gerät niemals direkt auf einen empfindlichen Untersatz stellen (Glastisch, Stoff, lackierte Möbel...).

Bei der ersten Benutzung wenig Öl auf die Platten gießen und mit einem saugfähigen Küchentuch abwischen.

Anschluss und Vorheizen

Für das Modell Ovation: Das Gerät darf nicht aufgeheizt werden, solange es nicht auf dem Sockel aus Holz angebracht wurde.

Für das Modell Compact und Ovation Compact: Heizen Sie das Gerät nicht auf, wenn es nicht korrekt auf den Holzsockel gesetzt ist (je nach Modell).

Wickeln Sie das Kabel vollständig ab.

Schließen Sie das Kabel an das Gerät an (je nach Modell) und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose **(H)**.

Achten Sie darauf, das Kabel so zu legen, dass es die Gäste, die sich um den Tisch bewegen, nicht stört.

Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Einrichtung mit der unter dem Gerät angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Wenn Ihr Gerät mit einem abnehmbaren Stromkabel ausgestattet ist: Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es gegen ein Spezialkabel oder eine Einheit ausgetauscht werden, die beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich sind.

Wenn Ihr Gerät mit einem fest angebrachten Stromkabel ausgestattet ist: Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Bei Benutzung eines Verlängerungskabels, das Verlängerungskabel muss über eine Erdung verfügen; ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.

Betreiben Sie das Gerät nie ohne Aufsicht.

Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

D • **Modelle mit An/Aus-Schalter:** Den Schalter auf "An" stellen: die Anzeige leuchtet auf (U).

• **Modelle mit Thermostat:** Den Thermostat auf die höchste Position einstellen (K).

• **Andere Modelle:**

Das Gerät schaltet sich an, sobald es einer Steckdose angeschlossen ist.

Für das Modell Ovation mit Thermostat:

Der Thermostat befindet sich unter dem seitlich an dem Gerät angebrachten Holzgriff (L).

Legen Sie nie Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände zwischen den Stein oder die Platte und zwischen den Reflektor und die Heizspirale.

Heizen Sie das Gerät ohne die Schälchen vor.

Beim ersten Gebrauch kann es zu leichter Geruchsentwicklung kommen, diese ist nicht gesundheitsschädlich.

Thermo-Spot™ (je nach Modell): der Thermo-Spot wird **einheitlich** dunkelrot, sobald die optimale Temperatur erreicht ist (M).

Um den Teller nicht zu beschädigen: Benutzen Sie diesen nur mit der für ihn konzipierten Halterung (zum Beispiel: nicht in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine Elektroplatte stellen...).

Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.

Kochen

Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit:

- **Raclette:** Jeder Gast legt eine Käsescheibe und andere Zutaten in sein Pfännchen, und schiebt dieses in das Gerät.

Je nach Modell ermöglicht es eine Vorrichtung, die leeren Pfännchen während des Essens unter das Gerät zu stellen (N).

Lassen Sie leere Pfännchen nicht im Gerät stehen.

- **Die Grillplatte** ermöglicht es, Beilagen zum Raclette (Schinken, Pilze, Zwiebeln, kleine Würste,...) zu grillen (P).

Legen Sie das Kochutensil nicht auf die Kochflächen des Geräts.

Je nach Modell können Sie auch Pfannkuchen backen.

Grillen Sie keine in Alufolie gewickelten Speisen.

Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung der Kochplatte nicht zu beschädigen.

Schneiden Sie nicht direkt in den Schälchen.

Für das Modell Ovation:

Wenn Sie das Gerät im warmen Zustand verrücken wollen, gebrauchen Sie dazu ausschließlich die seitlichen Handgriffe aus Holz (Q).

Nach der Benutzung

- **Modelle mit An/Aus-Schalter:** Den Schalter auf "Aus" stellen: die Anzeige erlischt.

- **Modelle mit Thermostat:** Den Thermostat ausstellen.

Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose, dann, je nach Modell, entfernen Sie das Kabel vom Gerät. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

In der Abkühlphase darf das Gerät nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

Stellen Sie den Teller nicht auf einer empfindlichen Fläche ab.

Halten Sie den heißen Teller nicht unter fließendes Wasser.

Säubern Sie die Grillplatte, die Pfännchen und das Unterteil des Gerätes mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel.

Die Grillplatte und die Pfännchen können in die Spülmaschine.

Die Schalen nicht im Wasser liegen lassen.

Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden.

Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen nicht zu beschädigen (zum Beispiel: die Anti-Haft-Beschichtung,...).

Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.

Das Gerät und das Stromkabel dürfen nicht ins Wasser getaucht werden. Sie sind nicht spülmaschinenfest.

Für das Modell Ovation und Ovation Compact:

Die Platte oder der Holzsockel (je nach Modell) können zur leichteren Reinigung abgenommen werden.

Versichern Sie sich zuvor, dass das Stromkabel ausgesteckt ist.

Abnehmen der Holzplatte (für das Modell Ovation)

Drücken Sie die Taste (1) und heben Sie den Metallsockel seitlich der Taste an (2). Schieben Sie den Metallsockel zur Seite, um die Seitenzungen aus dem Griff zu ziehen (3) (R).

Vorsichtsmaßnahmen bezüglich der Reinigung der Platte oder des Holzsockels (je nach Modell)

Jedes Teil aus Naturholz ist einzigartig und je nach seiner jeweiligen Porosität mehr oder weniger wasserdurchlässig. Deshalb können Teile aus Holz, die bei der Reinigung ins Wasser getaucht werden, Sprünge bekommen oder bersten.

Reinigen Sie das Teil aus Holz mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser. Mit einem angefeuchteten Schwamm nachwischen und anschließend trockenreiben.

Tauchen Sie das Teil aus Holz nicht ins Wasser und lassen Sie es nicht einweichen.

Das Teil aus Holz darf in keinem Fall in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.

Benutzen Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver.

Remontage (für das Modell Ovation): Siehe Abschnitt Installation.

Verstauen

Überprüfen Sie, dass das Gerät abgekühlt ist und das Kabel entfernt wurde, bevor Sie mit dem Verstauen beginnen.

Entfernen Sie die Grillplatte.

Je nach Modell: Legen Sie die Pfännchen in ihren dafür vorgesehenen Platz (S), oder legen Sie die Pfännchen übereinander und geben Sie sie dann unter das Heizelement (T1).

Wickeln Sie das Kabel um das Gestell (T2).

Die Grillplatte wieder einsetzen (T3).

Für das Modell Ovation:

Das Gerät muss vor dem Wegräumen zusammengesetzt werden.

Zur einfacheren Aufbewahrung können die Schälchen unter dem Gerät angebracht werden. Legen Sie die Schälchen **umgedreht (mit den Aussparungen des Griffs nach oben) und mit den Griffen in Richtung des Geräts auf die Holzplatte**, schieben Sie sie in das Gerät hinein und klipsen Sie sie fest (U).

Setzen Sie die Holzplatte wieder auf.

Für das Modell Ovation Compact:

Nehmen Sie den Heizteil aus dem abnehmbaren Sockel heraus (V1), setzen Sie es an den Heizwendel (V2) und stellen Sie die Grillplatte darauf (V3).

Für das Modell Compact:

Nehmen Sie den Heizteil aus dem abnehmbaren Sockel heraus (W1). Drehen Sie das abnehmbare Unterteil herum (W2), und setzen Sie es auf das Heizelement (W3). Die Grillplatte legen Sie dann auf diese beiden Elemente (W4).

Aufbewahrungstasche: Halten Sie die Aufbewahrungstasche außerhalb der Reichweite von Kindern.

Reinigungshinweise für die Aufbewahrungstasche :

- Wir empfehlen für die Reinigung in der Waschmaschine den Schonwaschgang bei niedriger Temperatur.
- Achtung: Die Aufbewahrungstasche kann während des Waschvorganges an Farbe verlieren.
- Bitte die Aufbewahrungstasche nicht bügeln !

D

Für das Modell Simply Invents:

Um das Verstauen zu vereinfachen, wickeln Sie das Kabel um den Sockel (X) und stellen Sie jeweils zwei Pfännchen ineinander auf die Abstellfläche (Y).

Das weggeräumte Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Raclette

Ein gutes Raclette wird mit speziellem Raclette-Käse zubereitet. Nehmen Sie etwa 200 g Käse pro Person.

Schneiden Sie den Käse in 5 mm dicke Scheiben.

Dafür können Sie das spezielle Raclette-Käsemesser von Tefal verwenden (wird nicht mit dem Gerät geliefert: Sie erhalten es bei Ihrem örtlichen Händler) .

Stellen Sie den Thermostat (je nach Modell) auf die maximale Position. Legen Sie eine Käsescheibe in jedes Pfännchen und lassen Sie es etwa 5 Minuten lang schmelzen. Wenn das Raclette geschmolzen ist, lassen Sie es auf den Teller gleiten.

Ein paar Rezepte für 8 Personen:

Raclette Savoyarde

- 1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse • 2,5 kg Kartoffeln • 16 Scheiben Savoyen-Schinken
- ein wenig Paprika • ein paar Pilzstückchen • 1 Glas saure Gurken • 1 Glas Perlzwiebeln • ein wenig Dosenmais

D Die Kartoffeln in ihrer Schale backen. Den Käse in Scheiben schneiden, die Paprika in Viertel und die Pilze hacken. Die sauren Gurken, die Perlzwiebeln, den Mais und die Paprika auf kleine Vorspeiseteller legen. Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen und schmelzen lassen. Mit dem Schinken, den Kartoffeln und den anderen Zutaten servieren.

Raclette mit Dörrfleisch

- 1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse • 16 Kartoffeln • 16 dünne Scheiben Dörrfleisch
- 16 Scheiben rohen Schinken • geriebene Muskatnuss • Paprika • Tomaten
- Petersilie

Kartoffeln in ihrer Schale backen und sie in dünne Scheiben schneiden. Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen. Mit Kartoffeln bedecken und eine weitere Scheibe Käse darüber legen. Eine Scheibe Dörrfleisch hinzu fügen. Nach Geschmack würzen. Mit rohem Schinken servieren und mit Tomatenscheiben und Petersilie garnieren.

Raclette mit Ziegenkäse

- 1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse • 2 kleine (etwa 250 g) in Scheiben geschnittene Ziegenkäse • 2,5 kg Kartoffeln • ein wenig Thymian • 1 Glas schwarze Oliven

Die Kartoffeln in ihrer Schale backen. Die Ziegenkäsescheiben in die Pfännchen legen. Mit einer Scheibe Raclettekäse bedecken und schmelzen lassen. Auf die Teller gleiten lassen und leicht mit Thymian bestreuen. Mit den schwarzen Oliven und den gebackenen Kartoffeln servieren.

Grillen

Stellen Sie den Thermostat (je nach Modell) auf die Position Ihrer Wahl. Legen Sie das Fleisch auf die Grillplatte. Je nach Rezept und der gewünschten Kochzeit grillen lassen. Sie können das Fleisch auch in einer Marinade einlegen.

Marinade

Für 3 dl Marinade: • 1,5 dl Weißweinessig • 1,5 dl trockenen Weißwein • 1 große Zwiebel • 6 Knoblauchzehen • 2 Lorbeerblätter • 6 schwarze Pfefferkörner • Salz

Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Den schwarzen Pfeffer und die Lorbeerblätter zermalmen. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Das Fleisch in einen tiefen Teller legen und mit der Marinade bedecken. Für 5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Das Fleisch ab und an wenden.

Rindersteak

Pro Person: • 1 Steak vom Rind (ca. 100 g) • Senf • gemahlener Pfeffer • 2 Scheiben durchwachsenen Speck • ein paar kleine Tomaten • 1 Paprika • Rosmarin oder Estragon

Den Senf auf das Steak verteilen. Das Steak je nach Geschmack 6 bis 8 Minuten lang auf der Platte anbräunen lassen und pfeffern. Mit Speckscheiben, Tomaten und vorher angebräunten Paprikastreifen servieren. Mit Rosmarin oder Estragon würzen.

Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse

Pro Person: • 1 Kalbsschnitzel (ca. 100 g) • 1 dünne Scheibe Schinken • 1 Käsescheibe • Butter

Das Schnitzel 2 Minuten lang auf einer Seite mit ein wenig Butter auf der Platte grillen. Das Schnitzel wenden, mit dem Schinken und dem Käse bedecken. Nochmals 4 Minuten lang grillen. Servieren, wenn der Käse cremig ist.

Ei mit Speck

Pro Person: • 1 Ei • 1 Scheibe Speck • ein paar Scheiben Tomaten • ein paar Zwiebelstreifen • gemahlener Knoblauch • Sellarisalz • 1 Teelöffel geriebenen Käse • 1 Esslöffel Sahne • Butter • Salz • Pfeffer

Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch etwa 3 Minuten lang in ein wenig Butter auf der Platte grillen. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Rahm schlagen und alle Zutaten mit dem gebräunten Gemüse vermengen. Die Menge etwa 2 Minuten lang grillen lassen und würzen.

Pfannkuchen

Den Thermostat (je nach Modell) auf die maximale Position stellen. Einen kleinen Schöpflöffel mit Teig in die Mitte der Platte verteilen. Sofort mit dem Löffel (ohne zu drücken) in einer kreisförmigen Bewegung von der Mitte aus verteilen. Um den Teig leicht auftragen zu können, wird empfohlen, den Löffel nach jedem Pfannkuchen abzuwischen und in einen Wasserkrug zu legen. Auf jeder Seite etwa 2 Minuten lang grillen lassen. Dann den Pfannkuchen je nach Wunsch zusammen legen: rollen, zweimal, viermal, wie einen Umschlag oder eine Blume.

Rezept für 6 Personen (20 bis 25 Pfannkuchen):

Der klassische französische Crêpeteig:

500 g gesiebtes reines Mehl mit 1 Liter Milch in einer Schüssel vermengen bis die Konsistenz zu einer festen Masse wird. Dann 6 geschlagene Eier, 2 Prisen Salz und 2 Esslöffel Öl oder geschmolzene Butter hinzufügen. Für 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.

Bierteig:

D Für Pfannkuchen mit leichter Konsistenz, 1/4 Liter Milch durch 1/4 Liter Bier ersetzen.
Wenn der Teig zu dick wird, ein kleines Glas Wasser hineinmischen.

Pfannkuchen mit Schinken und Rahm

• 3 Scheiben Schinken • 1 kleine Schüssel geriebenen Käse • 1 Becher frische Sahne
1/2 Scheibe Schinken zu Ende der Kochzeit auf den Pfannkuchen legen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Wenn der Schinken heiß ist, die frische Sahne darüber gießen und wie einen Umschlag zusammen legen.

Pfannkuchen mit Roquefort-Käse, frischem Rahm und Walnüssen

• 1 Stück zerbröckelten Roquefort • 1 kleinen Becher frische Sahne • 4 bis 5 gehackte Walnüsse

Vermischen Sie alle Zutaten. Garnieren Sie den Pfannkuchen in Ihrem Teller mit dieser Zubereitung und klappen Sie ihn viermal.

Pfannkuchen mit Honig, Walnüsse oder Haselnüsse

• 100 g gemahlene Walnüsse oder Haselnüsse • 3 Esslöffel Honig

Alle Zutaten vermischen. Zu Ende der Kochzeit den Pfannkuchen mit dieser Menge garnieren und viermal klappen. Ein paar Sekunden auf der Grillplatte lassen. Servieren und mit der geschlagenen Sahne garnieren.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Tefal. Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico. Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

La società TEFAL si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Prevenzione degli incidenti domestici

Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- **Nel caso di incidente**, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- **Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.**
- **La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.**
- **Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.**
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

Installazione

Rimuovere imballaggi, etichette o accessori all'interno e all'esterno dell'elettrodomestico. Togliere i vassoi.

A seconda del modello:

Prendere i diversi elementi che compongono le padelline (manici e padellette).

Per montare le padelline, assemblare i manici (1) (solchi verso il basso) sulle padellette (2) (forma ovale o quadrata, a seconda dei modelli) fino a udire un "clic" (A).

Rivoltando le padelline, controllare la conformità del montaggio (B).

I manici delle vaschette non sono smontabili.

Posizionare la piastra della griglia sull'elemento riscaldante (C).

Badare che la piastra sia stabile e ben posizionata sulla base dell'apparecchio. Utilizzare solo la piastra fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.

Per il modello Ovation: Montaggio del piano in legno

Assemblare l'apparecchio ponendo la base metallica sullo zoccolo in legno. Inclinare la base metallica agendo sul tasto di sblocco, far scivolare gli incastri sotto una maniglia in legno (1), poi fissare l'altro lato spingendo la base metallica verso il basso (2) (D).

Per i modelli Compact (E) e Ovation Compact (F) :

Assemblare l'apparecchio mettendo la base amovibile **sotto** la parte riscaldante e posando la piastra grill sulla resistenza (a seconda del modello).

Per il modello Simply Invents :

Rimuovere tutte le vassoi delle loro cavità di sistemazione sotto la base, quindi svolgere il cordone e porre la targa di cottura sulla resistenza (G).

Sistemare l'apparecchio al centro del tavolo, lontano dalla portata dei bambini.

Non utilizzare l'elettrodomestico su una base morbida.

Non appoggiare mai l'elettrodomestico direttamente su un supporto fragile (tavolo di vetro, panno, mobili smaltati...).

Al primo utilizzo, versare dell'olio sulle piastre, quindi asciugare con uno straccio da cucina assorbente.

Collegamento e preriscaldamento

Per il modello Ovation: non scaldare mai il prodotto senza che questo sia fissato sulla sua base in legno.

Per i modelli Compact e Ovation Compact: non fare mai scaldare il prodotto se non è posizionato bene sulla sua base di legno (a seconda dei modelli).

Srotolare completamente il cavo di alimentazione.

Collegarlo all'apparecchio (a seconda del modello), quindi inserirlo nella presa a muro (H).

Il cavo deve essere posizionato in modo che non venga urtato da eventuali movimenti attorno al tavolo.

Accertarsi che l'impianto elettrico della propria abitazione sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sul fondo dell'apparecchio.

Collegare la spina dell'elettrodomestico a una presa munita di messa a terra.

Se l'apparecchio è dotato di un cavo rimovibile : se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.

Se l'apparecchio è dotato di un cavo fisso : se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Se si utilizza una prolunga, deve essere dotata di spia con messa a terra; fare attenzione che non ci sia pericolo di inciampare sulla prolunga.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

• **Modelli con interruttore "on/off":** Portare l'interruttore in posizione "on": la spia di funzionamento si accende (J).

- **Modelli con termostato:** Impostare il termostato sulla posizione max (K).
- **Altri modelli:** L'apparecchio entra in funzione appena inserito nella presa a muro.

Per il modello Ovation con termostato:

Il termostato è sotto l'impugnatura in legno sul lato dell'apparecchio (L).

Non interporre mai un foglio di alluminio né qualsiasi altro oggetto sulla piastra o la pietra, e tra il riflettore e la resistenza.

Lasciare riscaldare l'apparecchio senza le padelline.

Al primo utilizzo, è possibile che l'apparecchio emetta cattivo odore e fumi per i primi minuti.

Thermo-Spot™ (secondo il modello) : l'indicatore Thermo-Spot diventa **uniformemente** rosso, quando l'utensile è caldo e pronto per cuocere (M).

Per evitare di deteriorare il piatto: utilizzarlo unicamente sul supporto per cui è stato progettato (es.: non metterlo in un forno, sul gas o una piastra elettrica...).

Non usare mai l'apparecchio a vuoto.

Cottura

Terminato il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso:

- **Per la funzione "raclette"**, ogni ospite pone una fetta di formaggio sul proprio vassoio prima di posizionarlo nell'elettrodomestico.

Alcuni modelli sono muniti nella parte inferiore di un vano in cui è possibile riporre i vassoi vuoti durante il pasto (N).

Non lasciare riscaldare i vassoi nell'elettrodomestico quando sono vuoti.

- **La piastra della griglia** consente di cuocere piccoli pezzi di carne o altri alimenti per insaporire le raclette (pancetta affumicata, funghi, cipolle, salsicce, ecc.) (P).

Non posare utensili di cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.

A seconda dei modelli, è anche possibile cuocere crêpe.

Non cuocete al cartoccio.

Per preservare il rivestimento della piastra di cottura, utilizzare sempre una spatola di plastica o di legno.

Non tagliare direttamente nelle padelline.

Per il modello Ovation:

Se si desidera spostare l'apparecchio quando questo è ancora caldo, utilizzare unicamente le maniglie laterali in legno (Q).

Dopo l'uso

• **Modelli con interruttore "on/off":** Portare l'interruttore in posizione "off": la spia di funzionamento si spegne.

• **Modelli con termostato:** Impostare il termostato in posizione di arresto.

Staccare la spina dalla presa a muro quindi, a seconda del modello, staccare anche il cavo dall'apparecchio. Lasciar raffreddare l'elettrodomestico.

Durante il tempo di raffreddamento, tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Non appoggiare la piastra su una superficie delicata.

Non mettere la piastra calda sotto l'acqua.

Pulire la piastra della griglia, i vassoi e la base dell'apparecchio con spugna, acqua calda e detersivo liquido per stoviglie.

La piastra della griglia e i vassoi possono essere lavati anche in lavastoviglie.

Non immergere le padelline in acqua.

La resistenza non può essere lavata.

Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente...).

Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.

Non immergere mai l'apparecchio e il cavo nell'acqua. Non lavare in lavastoviglie.

Per i modelli Ovation e Ovation Compact:

Per facilitarvi la pulizia del prodotto, è possibile smontare il supporto o la base di legno (a seconda del modello).

Per far ciò, controllare che il cavo non sia collegato alla rete elettrica.

Smontaggio del piano in legno (per il modello Ovation)

Premere il tasto (1) sollevando la base metallica (dal lato del tasto) (2). Far scorrere la base per liberare gli incastri dalla maniglia (3) .

Precauzione per la pulizia del supporto o della base di legno (a seconda del modello)

Ogni pezzo di legno è un elemento naturale unico, più o meno permeabile secondo la sua porosità. Un elemento di legno immerso nell'acqua durante la pulizia può quindi spaccarsi o scoppiare.

Lavare l'elemento di legno con una spugna, acqua calda e del sapone per piatti. Risciacquare con una spugna umida. Poi asciugare.

Non immergere mai o lasciare a bagno l'elemento di legno nell'acqua.

Non mettere mai in lavastoviglie l'elemento di legno.

Non utilizzare spugne metalliche, né polveri abrasive.

Rimontaggio del piano in legno (per il modello Ovation): vedere il capitolo Installazione.

Conservazione dell'elettrodomestico

Prima di riporre l'apparecchio, accertarsi che sia raffreddato e scollegato dalla presa.

Togliere la piastra della griglia.

A seconda del modello: inserire i vassoi nel vano situato nella parte inferiore dell'apparecchio (S), altrimenti sovrapporre i vassoi due a due, quindi collocarli sotto l'elemento riscaldante (T1).

Avvolgere il cavo attorno al supporto (T2).

Riporre la piastra della griglia (T3).

Per il modello Ovation:

Riporre l'apparecchio lasciandolo montato.

Per riporlo in modo pratico, fissare le padelline sotto al prodotto: riporre le padelline **capovolte (solchi del manico verso l'alto) e al contrario (manici all'interno del prodotto)** sul legno e fissarle facendole scorrere nell'apparecchio (U).

Riporre la placca.

Per il modello Ovation Compact:

Estrarre il sotto insieme riscaldante dalla sua base amovibile di legno (V1). Posizionarlo attorno alla resistenza (V2) e posare la piastra grill sopra (V3).

Per il modello Compact:

Estrarre il sotto insieme riscaldante dalla sua base amovibile (W1).

Rovesciare la base amovibile (W2), collocarla sull'elemento riscaldante (W3), infine posizionarvi sopra la piastra della griglia (W4).

Sacco: Tenete il sacco lontano dalla portata dei bambini.

Precauzioni di pulizia:

- Se lavate il sacco in lavatrice Vi raccomandiamo di utilizzare un programma per delicati a bassa temperatura.
- Attenzione: il sacco può perdere colore durante il lavaggio.
- Non stirate il sacco.

Per il modello Simply Invents :

Per facilitare la sistemazione del prodotto, il cordone enroule attorno alla base (X) e le tazze clipsent per gruppo di due nelle cavità di sistemazione (Y).

Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.



Raclette

Per preparare una buona raclette occorre innanzitutto procurarsi il tipico formaggio da raclette. Ne occorrono circa 200 g a persona.

Tagliare il formaggio in fette da 5 mm di spessore.

A questo scopo è possibile utilizzare l'apposito raschietto Tefal per formaggio (non fornito in dotazione con l'elettrodomestico: è possibile acquistarlo presso i punti vendita locali) (2).

Impostare il termostato (a seconda del modello) sulla posizione max. Porre una fetta di formaggio in ciascun vassoio e lasciar fondere per circa 5 minuti. Dopodiché, farla scivolare sul piatto.

Ricette per 8 persone:

Raclette alla savoiarda

• 1,5-2 kg di formaggio da raclette • 2,5 kg di patate • 16 fette di prosciutto di Savoia • peperoni • funghi (senza gambo) • 1 vasetto di cetrioli sottaceto • 1 vasetto di cipolline sottaceto • mais in scatola

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia. Tagliare il formaggio a fette e i peperoni in quarti, tritare i funghi. Mettere in piatti da antipasto separati i cetrioli e le cipolline sottaceto, il mais e i peperoni. Porre una fetta di formaggio in ciascun vassoio e lasciar fondere. Servire con prosciutto, patate e gli altri contorni.

Raclette con carne essiccata

• 1,5-2 kg di formaggio da raclette • 16 patate • 16 fette sottili di carne essiccata • 16 fette di prosciutto di Savoia • noce moscata tritata • paprica • pepe • pomodori • prezzemolo

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia e tagliarle in fette sottili. Porre una fetta di formaggio in ciascun vassoio. Coprire con le patate, quindi con una seconda fetta di formaggio. Aggiungere una fetta di carne essiccata. A metà cottura, aggiungere spezie a proprio piacimento. Servire con prosciutto crudo e guarnire con fettine di pomodoro e con del prezzemolo.

Raclette con formaggio di capra

• 1,5-2 kg di formaggio da raclette • 2 pezzetti di formaggio di capra (250 g circa) tagliati a fette • 2,5 kg di patate • un pizzico di timo • 1 vasetto di olive nere

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia. Porre le fette di formaggio di capra nei vassoi. Coprire con una fetta di formaggio da raclette e lasciar fondere. Versare sul piatto e insaporire con timo. Servire con olive nere e patate al forno.

Carne ai ferri

Impostare il termostato (a seconda del modello) sulla posizione desiderata. Porre la carne sulla piastra della griglia e lasciar cuocere per il tempo indicato nella ricetta e in base alla cottura desiderata. Per una grigliata più piccante, marinare la carne.

Marinata

Per 3 dl di marinata: 1,5 dl di aceto di vino bianco • 1,5 dl di vino bianco secco • 1 cipolla grande • 6 spicchi d'aglio • 2 foglie di alloro • 6 grani di pepe nero • sale

Pelare e affettare la cipolla. Tritare il pepe nero e le foglie di alloro. Mescolare tutti gli ingredienti in una scodella. Mettere la carne in un piatto fondo e coprire con la marinata. Lasciare nel frigorifero per 5 ore. Rivoltare ogni tanto la carne con una spatola di legno.

Scaloppina di manzo

Per una persona: • 1 scaloppina di manzo (100 g circa) • senape • pepe tritato • 2 fette di pancetta affumicata • pomodorini • 1 peperone • rosmarino • dragoncello

Cospargere la scaloppina di senape. Rosolare la scaloppina sulla piastra per 6-8 minuti, a seconda dei propri gusti. Aggiungere il pepe. Servire con fette di pancetta affumicata, pomodori e strisce di peperoni rosolati precedentemente sulla piastra. Insaporire con rosmarino o dragoncello.

Scaloppina di vitello con prosciutto e formaggio

Per una persona: • 1 scaloppina di vitello (100 g circa) • 1 fetta sottile di prosciutto • 1 fetta di formaggio • burro

Cuocere sulla piastra con il burro la scaloppina su un solo lato per circa 2 minuti. Rivoltare la scaloppina, copirla con il prosciutto e il formaggio. Proseguire con la cottura per altri 4 minuti. Servire quando il formaggio diventa cremoso.

Uova e pancetta

Per una persona: • 1 uovo • 1 fetta di pancetta affumicata • pomodoro a pezzetti • strisce di cipolla • aglio tritato • sale di sedano • 1 cucchiaino di formaggio grattugiato • 1 cucchiaino di panna • burro • sale o pepe

Cuocere sulla piastra con il burro i pomodori, le cipolle e l'aglio tritato, per circa 3 minuti. Nel frattempo, sbattere l'uovo con la panna e mescolare tutti gli ingredienti insieme alle verdure gratinate. Lasciar cuocere il preparato per circa 2 minuti. Insaporire e servire.

Crêpes

Regolare il termostato (a seconda del modello) alla posizione massima. Versare un piccolo mestolo di pastella al centro della piastra. Spargere immediatamente con lo spalmatore (senza premere) in un movimento circolare a partire dal centro. Per spargere facilmente la pastella, suggeriamo di pulire lo spalmatore dopo ogni crêpe e riporlo in una brocca d'acqua. Lasciar cuocere per circa 2 minuti da ogni lato. Piegare quindi la crêpe come desiderate: come rullo o a metà, in un quarto, o piegata come busta.

Ricette per 6 persone (da 20 a 25 crêpes):

Pastella classica alla francese

In una ciotola, disporre 500 g farina pura setacciata. Aggiungere 6 uova sbattute, 2 pizzichi di sale e 2 cucchiaini di olio o di burro fuso. Mescolare gradualmente in 1 litro di latte, fino alla consistenza della crema. Lasciare riposare per 1-2 ore.

Pastella alla birra

Per crêpes più morbide, sostituite 1/4 l di latte con 1/4 l di birra.

Se la pastella è troppo spessa, aggiungere una piccola quantità di acqua e mescolare ancora.

Crêpes con prosciutto e panna

• 3 fette di prosciutto • 1 terrina di formaggio grattugiato • un vasetto di panna fresca

Mettere 1/2 fetta di prosciutto sulla crepes dopo averla girata a cottura quasi ultimata. Cospargere di formaggio grattugiato. Quando il formaggio è caldo, ricoprire con panna fresca e piegare come una busta.

Crêpes con Roquefort, crema fresca e noci

• 1 pezzo di Roquefort sbriciolato • 1 tazzina di crema fresca • 4-5 noci tagliate

Mescolare tutti gli ingredienti. Guarnire la crêpe con questa preparazione e piegare in quattro parti.

Crêpes con Roquefort, panna fresca e noci

• 1 pezzo di Roquefort a pezzi o formaggio fresco • un vasetto piccolo di panna fresca • da 4 a 5 noci a pezzi

Mischiare tutti gli ingredienti. Nel piatto, guarnire la crepes con il preparato e piegare in 4 parti.