

# 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 (A) 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

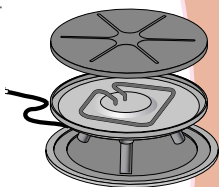
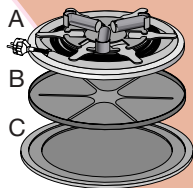
**Dérouler entièrement le cordon et bien retirer les 6 spatules bois.**

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.

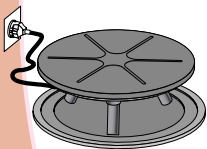
**Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

**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.

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

*La plaque de cuisson peut passer au lave-vaisselle.*

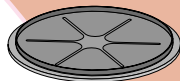
*Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.*

**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.**

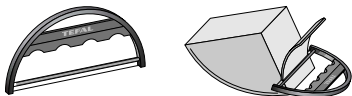
**Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**

**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 rapiers 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

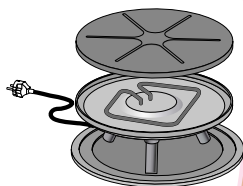
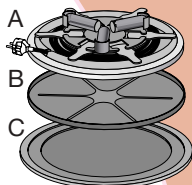
- 375 g de fromage à raclette (pasteurisé ou lait cru)
- 375 g de bleu d'Auvergne
- 375 g de Morbier
- 375 g de fromage de chèvre (bûche)
- 1,8 kg de pommes de terre
- un peu de thym
- un pot d'olives noires

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.

Wij danken u voor de aanschaf van dit Tefal apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Welk model u ook heeft gekozen, gelieve de instructies zorgvuldig te lezen en deze binnen handbereik te bewaren.

## Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsdelen, stickers of accessoires aan binnen- en buitenkant van het apparaat.
2. Haal het plateau (C), de grillplaat (B) en het elektrische voetstuk (A) uit elkaar.
3. Neem de houten spatels uit het voetstuk (A) en rol het snoer volledig uit. Klap de drie pootjes uit: deze moeten in open stand blijven staan.
4. Draai het voetstuk om en plaats dit op het plateau.  
Plaats de opengeklapte pootjes in de hiervoor bedoelde inkeping van het plateau.
5. Plaats de grillplaat op het voetstuk: uw apparaat is compleet.
6. Plaats het apparaat in het midden van de tafel, buiten het bereik van kinderen.



**Plaats het apparaat op een stevige tafel: gebruik het niet op een zachte ondergrond.**

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

*Het plateau zal uw tafel of tafelkleed beschermen tegen vetspatten die van de grillplaat kunnen vallen.*

## Aansluiten en voorverwarmen

**Wikkel het snoer volledig los en verwijder de 6 houten spatels.**

Steek de stekker in het stopcontact.

*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 onder het apparaat.**

**Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.**

## Aansluiten en voorverwarmen, vervolg

Wanneer de netaansluitleiding is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Het apparaat werkt zodra de stekker in het stopcontact gestoken is. Laat het apparaat ongeveer 15 minuten voorverwarmen.

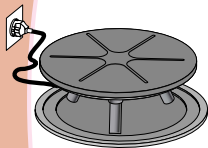
**De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt.**

**Nooit het apparaat zonder toezicht laten werken.**

## Het grillen

Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik.

Elke gast legt een plak kaas op de grillplaat, in één van de zes hiervoor bestemde vormen. Zodra de kaas gesmolten is, brengt ieder zijn bord in de buurt van het apparaat en schuift de kaas op het bord met behulp van de spatel.



*Tijdens het eerste gebruik:*

- Doe een beetje olie op de plaat en neem deze af met een zachte doek.
- Het apparaat kan een lichte geur verspreiden en wat rook afgeven.

*Teneinde de deklaag van de grillplaat te beschermen altijd een spatel van Tefal of van hout gebruiken.*

## Na gebruik

Haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen.

De grillplaat, het plateau en het voetstuk van het apparaat moeten met een spons, warm water en afwasmiddel afgewassen worden.

**Het elektrische voetstuk en het plateau mogen niet in de vaatwasmachine.**

*De grillplaat is vaatwasmachinebestendig.*

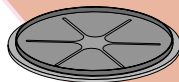
*Gebruik geen schuurspons of een scherp schuurmiddel.*

**Dompel nooit het apparaat met het snoer in water.**

# Opbergen

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

1. Plaats de grillplaat (B) omgekeerd op het plateau (C).
2. Keer het voetstuk (A) om, klap de pootjes in. Rol het snoer op met de klok mee en klem het uiteinde in de hiervoor bestemde groef.
3. Plaats de spatels in het hiervoor bestemde vakje. Plaats het voetstuk (A) omgekeerd op de grillplaat (B).
4. Schuif het apparaat in zijn opbergtas.



**Houd de opbergtas buiten het bereik van kinderen.**

## Onderhoudsadviezen :

- Wij raden u aan de opbergtas op een lage temperatuur met een programma voor fijn wasgoed te wassen.
- Let op: tijdens het wassen kan de opbergtas afgegeven.
- De opbergtas niet strijken.

## Het voorkomen van ongelukken in huis

Voor een kind kunnen lichte brandwonden soms zeer ernstig zijn. Leer uw kinderen bij het ouder worden dat zij op moeten passen met warme apparaten die zich in de keukens bevinden.

**Indien u uw apparaat in aanwezigheid van kinderen gebruikt, zorg dan dat er altijd een volwassene aanwezig is om toezicht te houden.**

**Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan.**

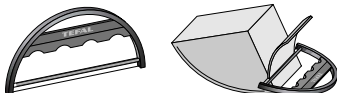
**Als er een ongeluk gebeurt,** houd de brandwond dan onmiddellijk onder koud water en bel, indien nodig, een arts.

De firma TEFAL behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijden zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

# Raclette

De ware raclette wordt bereid met een speciale raclette kaas. Reken ongeveer 200 gr kaas per persoon. Snijd de kaas in plakken van 5 mm.

U kunt daarvoor de Tefal kaasschaaf-speciaal-raclette gebruiken (niet geleverd bij het apparaat: u kunt deze kopen bij uw lokale dealer).



Enkele recepten voor 6 personen:

## Raclette van Savooien

- 1,5 kg raclette kaas • 2 kg aardappelen • 12 plakken Savooien ham • enkele pepers
- enkele champignons • 1 pot augurken • 1 pot zure uitjes • wat zoete maïs uit blik

Kook de aardappelen 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 augurken, de uitjes, de champignons, de maïs en de pepers op tafel. Plaats de kaasplakken op de grillplaat in één van de zes vormen en laat deze smelten.

Serveer de raclette met de ham, de aardappels en de andere garnituren.

## Raclette met gedroogd vlees

- 1,5 kg raclette kaas (gepasteuriseerd of van rauwe melk) • 12 aardappels • 16 dunne plakjes gedroogd vlees • 12 plakken rauwe ham • gemalen nootmuskaat • paprika
- peper • tomaten • peterselie

Kook de aardappelen in de schil en snijd ze in dunne schijven. Plaats een kaasplak op de grillplaat in één van de zes vormen. Bedek deze met aardappel. Leg daar een plakje gedroogd vlees op. Wanneer het halfgaar is, de kruiden naar eigen smaak toevoegen. Serveer met rauwe ham en garneer met de plakjes tomaat en peterselie.

## Raclette met 4 kaassoorten

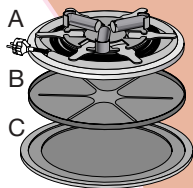
- 375 g raclette kaas (gepasteuriseerd of van rauwe melk) • 375 g bleu d'Auvergne
- 375 g Morbier • 375 g geitenkaas (rond) • 1,8 kg aardappelen • een beetje tijm
- een potje zwarte olijven

Kook de aardappelen in de schil. Leg op een schaal de verschillende, in blokjes van ca. 2 cm gesneden kaassoorten. Leg op de grillplaat in één van de 6 vormen een blokje van iedere kaassoort (het assortiment is aan uw eigen smaak aan te passen). Laten smelten onder af en toe roeren met de houten spatel, voor een melange van alle smaken. Laat de aldus verkregen kaascrème op uw bord op de in dunne schijfjes gesneden aardappels schuiven, strooi er wat tijm over en serveer ze met de olijven.

**Wir bedanken uns, dass Sie sich für den Kauf eines TEFAL-Gerätes entschieden haben. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Welches Modell Sie auch wählen, lesen Sie bitte in jedem Fall die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum Nachlesen auf.**

## Vorbereitung

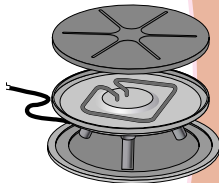
1. Entfernen Sie die gesamte Kartontage, Aufkleber und Zubehör von der Innen- und Außenseite des Gerätes.
2. Nehmen Sie die Auffangschale (C), die Grillfläche (B) und das elektrische Unterteil (A) ab.



3. Nehmen Sie die Holzspatel vom Unterteil (A) ab und rollen Sie das Kabel vollständig ab. Klappen Sie die drei Standbeine auf: sie müssen aufgeklappt von selbst stehen bleiben.



4. Drehen Sie das Unterteil um und setzen Sie es auf die Auffangschale. Führen Sie die Standbeine in die dafür vorgesehenen Öffnung in der Auffangschale ein.
5. Setzen Sie die Grillfläche auf das Unterteil: das Gerät ist jetzt vollständig zusammengebaut.



6. Stellen Sie das Gerät für Kinder nicht erreichbar in die Mitte des Tisches.

**Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund und vermeiden Sie die Benutzung auf einer weichen Unterlage wie beispielsweise Tischschonern.**

**Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf empfindliche Flächen (Glastisch, Tischdecke, lackierte Möbelstücke...).**

*Tisch und Tischdecke werden durch die Auffangschale vor von der Grillfläche heruntertropfendem Öl geschützt.*

## Anschluss und Vorheizen

**Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und entfernen Sie die 6 Holzspatel.**

Schließen Sie das Kabel ans Stromnetz an.

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

## Anschluss und Vorheizen, *Fortsetzung*

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

Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit Erdanschluss an.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Gerät schaltet sich an, sobald es an einer Steckdose angeschlossen ist. Lassen Sie das Gerät etwa 15 Minuten vorheizen.

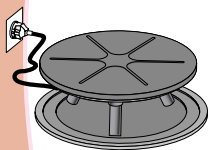
**Schließen Sie das Gerät niemals an, wenn es nicht benutzt wird.**

**Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht angeschaltet.**

## Kochen

Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit:

Jeder Gast legt eine Käsescheibe auf eine der sechs dazu vorgesehenen Vertiefungen in der Grillfläche. Sobald der Käse geschmolzen ist, schiebt man seinen Teller an das Gerät heran und befördert den Käse mit dem Holzspatel auf denselben.



*Vor dem ersten Gebrauch:*

- *Gießen Sie etwas Öl auf die Grillfläche und reiben Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch ab.*
- *Es kann zu leichter Geruchs- und Rauchbildung kommen.*

*Um die Vorzüge der antihaftbeschichteten Grillplatte zu schützen, benutzen Sie stets einen Tefal- oder Holzspachtel*

## Nach dem Gebrauch

Ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigen Sie die Grillfläche, die Platte und das Unterteil des Gerätes mit einem Schwamm, heißem Wasser und Geschirrspülmittel.

**Das elektrische Unterteil und die Platte sind nicht spülmaschinengeeignet.**

*Die Grillfläche ist spülmaschinenfest.*

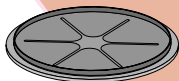
*Benutzen Sie keine Topfkratzer und kein Scheuermittel.*

**Tauchen Sie niemals das Gerät oder das Kabel ins Wasser.**

# Aufbewahrung

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

1. Legen Sie die Grillfläche (B) mit der Oberseite nach unten auf die Platte (C).



2. Drehen Sie das Unterteil (A) um und klappen Sie die Standbeine zusammen. Rollen Sie das Kabel im Uhrzeigersinn auf und klemmen Sie das Ende in die dazu vorgesehene Einkerbung.



3. Legen Sie die Holzspateln an ihren Platz. Legen Sie das Unterteil (A) mit der Oberseite nach unten auf die Grillfläche (B).



4. Schieben Sie das Gerät in die Aufbewahrungstasche.

**Bewahren Sie die Aufbewahrungstasche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.**

## Instandhaltungstipps :

- Waschen Sie die Aufbewahrungstasche bei niedriger Temperatur und mit dem Feinwäscheprogramm
- Achtung: Die Aufbewahrungstasche kann bei der Wäsche abfärben.
- Die Aufbewahrungstasche darf nicht gebügelt werden.

## Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

Für Kinder können selbst leichte Verbrennungen schwerwiegende Folgen haben.

Bringen Sie Ihren Kindern im Laufe der Zeit bei, dass sie sich vor heißen Küchengeräten fernhalten sollen.

**Bei Einsatz des Geräts in Anwesenheit von Kindern muss das Gerät stets von einem Erwachsenen überwacht werden.**

**Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.**

**Im Falle eines Unfalls,** lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

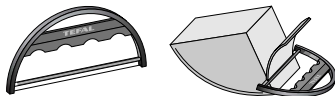
TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

# 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, falls es im jeweiligen Land geführt wird.



Ein paar Rezepte für 6 Personen:

## Raclette Savoyarde

- 1,5 kg Raclettekäse • 2 kg Kartoffeln • 12 Scheiben Savoyen-Schinken
- ein wenig Paprika • ein paar Champignons • 1 Glas saure Gurken • 1 Glas Perlzwiebeln • ein paar Maiskölbchen aus der Dose

Die Kartoffeln mit der Schale kochen. Den Käse in Scheiben, die Paprikaschoten in Viertel und die Pilze in Scheiben schneiden.

Die sauren Gurken, die Perlzwiebeln, den Mais und die Paprikaschoten in kleine Vorspeiseteller legen. Eine Scheibe Käse in eine der sechs Vertiefungen in der Grillfläche legen und schmelzen lassen. Mit dem Schinken, den Kartoffeln und den anderen Beilagen servieren.

## Raclette mit Graubündner Fleisch

- 1,5 kg Raclettekäse (pasteurisiert oder roh) • 12 Kartoffeln • 12 dünne Scheiben Graubündner Fleisch • 12 Scheiben rohen Schinken • geriebene Muskatnuss • Paprika
- Tomaten • Petersilie

Die Kartoffeln mit der Schale kochen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Scheibe Käse in eine der sechs Vertiefungen in der Grillfläche legen und mit einer Schicht Kartoffeln bedecken. Eine Scheibe Graubündner Fleisch hinzu fügen. Nach der halben Garzeit nach Geschmack würzen. Mit rohem Schinken servieren und mit Tomatenscheiben und Petersilie garnieren.

## Raclette mit 4 verschiedenen Käsesorten

- 375 g Raclettekäse (pasteurisiert oder roh) • 375 g Bleu d'Auvergne • 375 g Morbier
- 375 g Ziegenkäse (längliche Form) • 1,8 kg Kartoffeln • etwas Thymian • 1 Glas schwarze Oliven

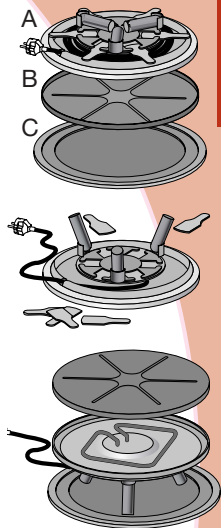
Die Kartoffeln mit der Schale kochen. Die verschiedenen Käsesorten in 2 cm grosse Würfel schneiden und auf einen Teller legen. Je einen Würfel der verschiedenen Käse in eine der sechs Vertiefungen in der Grillfläche legen (je nach Geschmack variieren).

Die Käse schmelzen lassen und dabei von Zeit zu Zeit zum Mischen mit der Holzspachtel umrühren. Die geschmolzene Käsemischung auf die in dünnen Scheiben geschnittenen Kartoffeln schieben und mit etwas Thymian bestreuen. Mit den Oliven servieren.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio TEFAL concepito per il solo utilizzo domestico. Qualunque sia il vostro modello, leggere attentamente le istruzioni e conservarle a portata di mano.

## Installazione

1. Togliere tutti gli imballi, gli adesivi o altro all'interno e all'esterno dell'apparecchio.
2. Smontare il vassoio (C), la piastra di cottura (B) e la base elettrica (A).
3. Togliere dalla base (A) le spatole di legno e svolgere completamente il cavo. Stendere le tre gambe: devono rimanere in posizione aperta.
4. Capovolgere e quindi posizionare la base sul vassoio. Centrare le gambe aperte nell'apposita tacca sul vassoio.
5. Mettere la piastra di cottura sulla base: ora il vostro apparecchio è completo.
6. Mettere l'apparecchio al centro del tavolo, fuori dalla portata dei bambini



**Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile: non usare l'apparecchio sopra un supporto delicato (tavolo di vetro, tovaglia, mobile verniciato...).**

*Il vassoio proteggerà il vostro tavolo o la tovaglia dalle gocce d'olio che cadranno dalla piastra di cottura.*

## Collegamento e pre-riscaldamento

**Svolgere completamente il cavo ed assicurarsi che le spatole di legno siano state tolte.**

Collegare la spina alla presa di corrente.

*Fare attenzione a come mettete il cavo, che non sia d'intralcio agli ospiti che si muovono intorno al tavolo.*

**Verificare che il voltaggio dell'apparecchio, indicato sotto l'apparecchio stesso, corrisponda a quello dell'impianto elettrico.**

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

## Collegamento e pre-riscaldamento, *continuazione*

Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro assistenza autorizzato o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Una volta inserita la spina, l'apparecchio si mette in funzione.

Lasciar riscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti.

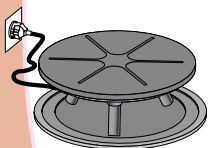
**Non inserire mai la spina quando l'apparecchio non è in uso.**

**Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito.**

## Cottura

Dopo il pre-riscaldamento l'apparecchio è pronto per l'utilizzo:

Ogni ospite posa una fetta di formaggio sulla piastra di cottura, in una delle sei apposite forme. Una volta sciolto il formaggio, si mette il proprio piatto vicino alla piastra di cottura e, utilizzando la spatola, vi si fa scivolare il formaggio.



*Durante il primo utilizzo:*

- *Versare un po' d'olio sulle piastre. Strofinare con un panno da cucina assorbente.*
- *L'apparecchio può produrre inizialmente poco fumo e odore.*

*Per mantenere i benefici del rivestimento antiaderente della piastra di cottura, utilizzare sempre spatole in plastica o legno.*

## Dopo l'utilizzo

Togliere la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare l'apparecchio.

Pulire la piastra di cottura, il vassoio e la base dell'apparecchio con una spugna, acqua bollente e detersivo per i piatti.

**Non mettere in lavastoviglie la base elettrica e il vassoio**

*La piastra di cottura può essere messa in lavastoviglie.*

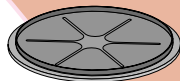
*Non utilizzare spugne o detersivi abrasivi.*

**Non immergere mai l'apparecchio e il cavo nell'acqua.**

# Sistemazione

**Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo e non collegato prima di sistemarlo**

1. Mettere la piastra di cottura (B) capovolta sul vassoio (C).
2. Girare la base (A), piegare le gambe. Avvolgere il cavo in senso antiorario e incastrare il cavo nell'apposita scanalatura.
3. Inserire le spatole nelle loro cavità di tenuta. Mettere la base (A) capovolta sulla piastra di cottura (B).
4. Riporre l'apparecchio nella sua borsa di custodia.



**Tenere la borsa di custodia lontano dalla portata dei bambini.**

## Consigli per la pulizia:

- La borsa di custodia può essere lavata in lavatrice con programma "delicato" e ad una bassa temperatura.
- Attenzione: la borsa di custodia può perdere colore durante il lavaggio.
- Non stirare la borsa di custodia.

## Prevenzione di incidenti domestici

Per un bambino un'ustione anche leggera può a volte essere pericolosa. Educate i vostri bambini a fare attenzione agli apparecchi da cucina bollenti.

**Se l'apparecchio viene usato con un bambino, farlo sempre sotto la supervisione di un adulto.**

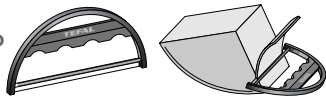
**Non toccare le superfici bollenti di un apparecchio.**

**Se dovesse capitare un incidente, sciacquare l'ustione immediatamente con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.**

# 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).



**Ricette per 6 persone:**

## Raclette Savoiarde

- 1,5 kg di formaggio da raclette • 2 kg di patate • 12 fette di prosciutto crudo
- alcuni peperoni • funghi • 1 vasetto di cetrioli • 1 vasetto di cipolline sottaceto
- mais in scatola

Bollire le patate con la buccia. Tagliare il formaggio a fette, i peperoni in quarti e i funghi a fettine. Disporre in diversi piattini i cetriolini, le cipolline, funghi, mais e quarti di peperone. Mettere una fetta di formaggio sulla piastra di cottura in ognuna delle sei forme e lasciar sciogliere. Servire con prosciutto, patate e altri contorni.

## Raclette con carne essicata

- 1,5 kg di formaggio per raclette (con latte pastorizzato o non pastorizzato)
- 12 patate • 12 fette sottili di carne essicata • 12 fette di prosciutto crudo
- noce moscata • paprica • pepe • pomodori • prezzemolo

Bollire le patate con la buccia e tagliare a fette sottili. Porre una fetta di formaggio sulla piastra di cottura in una delle sei forme. Ricoprire con uno strato di patate quindi con un secondo strato di formaggio. Aggiungere una fetta di carne essicata. A metà cottura, condire con le spezie. Servire con prosciutto crudo e guarnire con fette di pomodoro e col prezzemolo.

## 4 raclette al formaggio

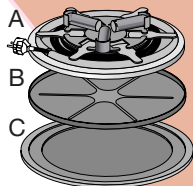
- 375 g di formaggio per raclette (con latte pastorizzato o non pastorizzato) • 375 g di formaggio "Bleu d'Auvergne" (gorgonzola) • 375 g di Morbier (formaggio morbido)
- 375 g di caprini • 1,8 kg di patate • timo • 1 vasetto di olive nere

Bollire le patate con la buccia. Presentare su un piatto di portata i diversi formaggi tagliati a dadini di 2 cm. Mettere sulla piastra di cottura in una delle sei forme un cubetto di ciascun formaggio (secondo i gusti). Lasciar sciogliere lavorando con la spatola per mescolare i sapori. Far scivolare nel piatto la crema di formaggi così ottenuta posandola sopra le fette sottili di patate. Cospargere di timo e gustare con olive nere.

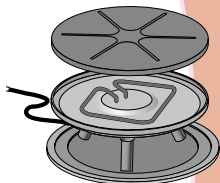
Gracias por comprar este electrodoméstico Tefal, diseñado únicamente para un uso doméstico. Sea cual sea su modelo, lea atentamente las instrucciones de uso y guárdelas a mano.

## Instalación

1. Retire todos los embalajes, etiquetas o accesorios que se encuentran tanto en el interior como en el exterior del electrodoméstico.
2. Retire la bandeja (C), la placa de cocción (B) y la base eléctrica (A).



3. Retire las espátulas de madera de la base y desenrosque completamente el cable. Despliegue las tres patas: éstas deben sostenerse en posición abierta.
4. Dele la vuelta y coloque la base en la bandeja. Centre las patas abiertas en la ranura de la bandeja prevista para este efecto.
5. Coloque la placa de cocción sobre la base: su electrodoméstico está completo.



6. Coloque el aparato en el centro de la mesa, fuera del alcance de los niños.

**Ponga el electrodoméstico sobre una superficie estable: evite utilizarlo sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.**

**No coloque nunca el electrodoméstico directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mobiliario barnizado...).**

*La bandeja protegerá la mesa o el mantel de las gotas de aceite que se pudieran desprender de la placa de cocción.*

## Conexión y precalentamiento

**Desenrolle completamente el cable y retire las 6 espátulas de madera. Conecte el cable a la toma de corriente.**

*Compruebe la colocación del cable de modo que no moleste el movimiento de las personas sentadas alrededor de la mesa.*

**Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y el voltaje indicados en el electrodoméstico.**

**Conecte el electrodoméstico sólo a un enchufe con toma de tierra.**

## Conexión y precalentamiento, *continuación*

Si el cable de alimentación está dañado, tendrá que ser sustituido por el fabricante, un Servicio Técnico Autorizado o una persona cualificada para evitar cualquier peligro.

El electrodoméstico funciona en cuanto se enchufa a la toma corriente.

Deje precalentar el electrodoméstico durante aproximadamente 15 minutos.

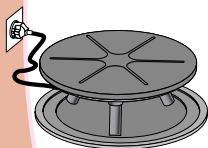
**No enchufe nunca el electrodoméstico si no lo utiliza.**

**No deje nunca el electrodoméstico encendido sin vigilancia.**

## Cocción

Después del precalentamiento, el electrodoméstico está listo para su utilización:

Cada comensal coloca una loncha de queso en la placa de cocción, en una de las seis marcas previstas para este efecto. Una vez que se haya fundido el queso, cada uno acerca su plato y desliza el queso con la ayuda de la espátula.



*Durante la primera utilización:*

- *Vierta un poco de aceite sobre la placa y séquela con un paño suave.*
- *Se puede producir un ligero desprendimiento de humo y olores.*

*Para conservar el revestimiento de la placa de cocción, utilice siempre una espátula Tefal o de madera.*

## Tras la utilización

Desconecte el cable de la toma eléctrica, deje enfriar el electrodoméstico.

La placa de cocción, la bandeja y la base del electrodoméstico se limpian con una esponja, agua caliente y un producto de limpieza líquido.

**La base eléctrica y la bandeja no van al lavavajillas.**

*La placa de cocción puede ir al lavavajillas.*

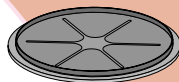
*No emplee estropajos ni detergentes abrasivos.*

**No sumerja nunca el electrodoméstico ni el cable dentro del agua.**

# Almacenamiento

**Antes de recoger el electrodoméstico, compruebe que está frío y desenchufado.**

1. Coloque la placa de cocción (B) al revés sobre la base (C).



2. Dele la vuelta a la base (A), pliegue las patas. Enrosque el cable en el sentido de las agujas del reloj y encaje el extremo en la ranura prevista para este efecto.



3. Coloque las espátulas en su lugar. Coloque la base (A) al revés sobre la placa de cocción (B).



4. Introduzca el electrodoméstico en su funda para guardarlo.

**Mantenga la funda del electrodoméstico fuera del alcance de los niños.**

## Consejos de mantenimiento:

- Le recomendamos lavar la funda del electrodoméstico en un programa delicado a baja temperatura.
- Atención: la funda puede desteñir durante el lavado.
- No planche la funda del electrodoméstico.

## Prevención de los accidentes domésticos

Para un niño, una quemadura aunque sea leve puede ser a veces grave.

A medida que sus hijos van creciendo, enséñeles a tener cuidado con los aparatos calientes que se pueden encontrar en una cocina.

**Si utiliza un electrodoméstico en compañía de niños, hágalo siempre bajo la vigilancia de un adulto.**

**No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.**

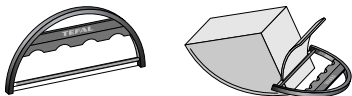
**Si se produce un accidente,** deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.

La sociedad TEFAL se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, y en interés del consumidor, las características o componentes de sus productos.

# Raclette

Una buena raclette se prepara con un queso especial para raclette. Coja unos 200 g de queso por persona y córtelo en lonchas de 5 mm.

Para ello, utilice el cuchillo para queso de raclette Tefal (no entregado con el electrodoméstico: puede comprarlo en su tienda habitual).



Algunas recetas para 6 personas:

## Raclette Savoyarde

- 1,5 kg de queso para raclette • 2 kg patatas • 12 lonchas de jamón York
- pimientos • trocitos de champiñones • 1 bote de pepinillos • 1 bote de cebolletas
- maíz en conserva

Hierva las patatas sin pelar. Corte el queso en lonchas, trocee los pimientos y desmenuce los champiñones. Disponga los pepinillos, las cebolletas, el maíz y los pimientos en platos de entrantes individuales. Añada una loncha de queso sobre la placa de cocción en una de las seis zonas y deje fundir.

Sirva la raclette acompañada de jamón, patatas y el resto de guarniciones.

## Raclette de jamón

- 1,5 kg de queso para raclette • 2 kg patatas • 12 lonchas de jamón • pimientos
- trocitos de champiñones • 1 bote de pepinillos • 1 bote de cebolletas • maíz en conserva

Hierva las patatas sin pelar. Corte el queso en lonchas, trocee los pimientos y desmenuce los champiñones. Disponga los pepinillos, las cebolletas, el maíz y los pimientos en platos de entrantes individuales. Añada una loncha de queso sobre la placa de cocción en una de las seis zonas y deje fundir.

Sirva la raclette acompañada de jamón, patatas y el resto de guarniciones.

## Raclette 4 quesos

- 375 g de queso para raclette (pasteurizado o leche cruda) • 375 g de queso azul
- 375 g de queso Morbier • 375 g de queso de cabra (tronco) • 1,8 kg de patatas
- un poco de tomillo • un bote de aceitunas negras

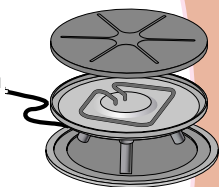
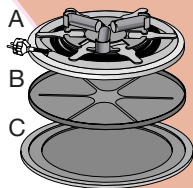
Hierva las patatas sin pelar. Presente los diferentes quesos cortados en dados de 2 cm de lado aproximadamente en una fuente. Coloque sobre la placa de cocción en una de las 6 zonas, un dado de cada queso presentado (se puede adaptar según sus gustos).

Deje que todo se funda removiendo de vez en cuando con la espátula de madera para obtener una mezcla de sabores. Sirva en su plato la crema de queso obtenida sobre las patatas cortadas en rodajas finas, espolvoree con un poco de tomillo y deguste con aceitunas.

Parabéns por ter adquirido um aparelho da gama Tefal, destinado apenas a uma utilização doméstica. Seja qual for o seu modelo, leia atentamente o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

## Instalação

1. Retire todas as embalagens, autocolantes e acessórios diversos tanto no interior como no exterior do aparelho.
2. Separe o tabuleiro (C), a placa de cozedura (B) e a base eléctrica (A).
3. Retire as espátulas de madeira da base (A) e desenrole o cabo de alimentação. Abra os três pés : devem manter-se na posição aberta.
4. Vire e coloque a base sobre o tabuleiro. Centre os pés abertos no encaixe do tabuleiro previsto para o efeito.
5. Coloque a placa de cozedura sobre a base : o seu aparelho está completo.
6. Coloque o aparelho no centro da mesa, fora do alcance das crianças.



**Coloque o aparelho sobre uma base estável : não o utilize sobre um suporte mole, tipo toalha de mesa.**

**Nunca coloque directamente o seu aparelho sobre um suporte frágil (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado...).**

*O tabuleiro protege a mesa ou toalha das gotas de óleo que possam cair da placa de cozedura..*

## Ligação e pré-aquecimento

**Desenrole o cabo de alimentação e retire as 6 espátulas de madeira.**

Ligue a ficha à tomada.

*O cabo de alimentação deverá ser colocado por forma a evitar que os convidados tropecem.*

**Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.**

**Ligue o aparelho apenas numa tomada com ligação à terra.**

## Ligação e pré-aquecimento, *continuação*

Se o cabo de alimentação estiver de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica Tefal autorizado ou uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo.

O aparelho funciona logo após a ligação da ficha à tomada.

Deixe-o pré-aquecer cerca de 15 minutos.

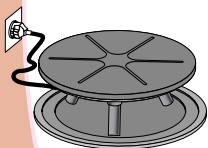
**Nunca ligue o aparelho se não o utilizar.**

**Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.**

## Cozedura

Após o tempo de pré-aquecimento, o aparelho está pronto a ser utilizado :

Cada convidado coloca uma fatia de queijo sobre a placa de cozedura, numa das seis "impressões" previstas para o efeito. Quando o queijo estiver derretido, cada um aproxima o seu prato e faz deslizar o queijo com a ajuda da sua espátula.



*Quando da primeira utilização:*

- *Verta um pouco de óleo sobre a placa e limpe-a com um pano suave.*
- *Uma ligeira emissão de cheiro e fumo pode ocorrer.*

*Por forma a preservar o revestimento da placa de cozedura, utilize sempre uma espátula Tefal ou de madeira.*

## Após utilização

Retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer.

Limpe a placa grill, o tabuleiro e a base do aparelho com uma esponja, água quente ou detergente para a loiça.

**A base eléctrica e o tabuleiro não são compatíveis com a máquina de lavar a loiça.**

*A placa grill é compatível com a máquina de lavar a loiça.*

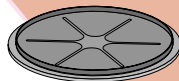
*Nunca utilize esponjas metálicas nem pó de arear.*

**Nunca coloque o aparelho nem o cabo de alimentação dentro de água.**

# Arrumação

**Verifique se o aparelho está frio e desligado antes de proceder à sua arrumação.**

1. Coloque a placa de cozedura (B) no sentido contrário sobre o tabuleiro (C).



2. Vire a base (A), dobre os pés. Enrole o cabo de alimentação no sentido dos ponteiros do relógio e fixe a extremidade no local previsto para o efeito.



3. Coloque as espátulas no local previsto para o efeito. Coloque a base (A) no sentido contrário sobre a placa de cozedura (B).



4. Coloque o aparelho no saco de arrumação.

**Manter o saco de arrumação fora do alcance das crianças.**

## Conselhos de manutenção :

- Aconselhamos a lavar o saco de arrumação utilizando um programa delicado de baixa temperatura.
- Cuidado : o saco de arrumação pode tingir durante a lavagem.
- Não engomar o saco de arrumação.

# Prevenção de acidentes domésticos

Para uma criança, uma queimadura por muito ligeira que seja pode por vezes ser grave.

À medida que eles vão crescendo, ensine os seus filhos a terem cuidado com os líquidos quentes que se encontram numa cozinha.

**Se utilizar o aparelho na presença de crianças, faça-o sempre com a vigilância de um adulto.**

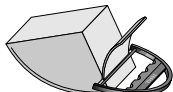
**Não toque nas partes quentes do aparelho.**

**Em caso de acidente,** passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.

# Raclette

Uma boa raclette prepara-se com queijo especial para raclette. Prever cerca de 200 g de queijo por pessoa. Corte o queijo em fatias de cerca de 5 mm.

Para facilitar esta tarefa, pode utilizar a faca especial Tefal (não entregue com o aparelho : pode adquiri-la junto do seu revendedor habitual).



Algumas receitas para 6 pessoas :

## Raclette Savoyarde

• 1,5 kg de queijo especial para raclette • 2 kg de batatas • 12 fatias de fiambre de Savoie • alguns pimentos • alguns cogumelos • 1 frasco de cornichons • 1 frasco de cebolas em vinagre • algumas espigas de milho em lata

Cozer as batatas com a casca. Corte o queijo às fatias, os pimentos em quartos e os cogumelos em lâminas. Coloque em pratos independentes os cornichons, as cebolas, os cogumelos, o milho e os pimentos. Coloque uma fatia de queijo sobre a placa de cozedura e deixe derreter. Saboreie a raclette acompanhada com fiambre, batatas e outros acompanhamentos ao seu gosto.

## Raclette com lombo de porco fumado

• 1,5 kg de queijo especial para raclette (pasteurizado ou leite cru) • 12 batatas • 12 fatias finas de lombo de porco fumado • 12 fatias de presunto • noz moscada ralada • paprika • pimenta • tomates • salsa

Coza as batatas com a casca e corte-as as fatias finas. Coloque uma fatia de queijo sobre a placa de cozedura. Cubra com uma camada de batatas. Sobreponha uma fatia de carne. A meio da cozedura, tempere ao seu gosto. Sirva presunto acompanhado com tomates as fatias e salsa picada.

## Raclette com 4 queijos

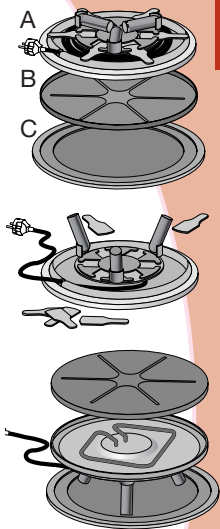
• 375 g de queijo especial para raclette (pasteurizado ou leite cru) • 375 g de queijo Morbier • 375 g de queijo azul de Auvergne • 375 g de queijo de cabra • 1,8 kg de batatas • tomilho • um frasco de azeitonas pretas

Cozer as batatas com a casca. Sirva numa travessa os vários queijos cortados em cubos de 2 cm. Coloque sobre a placa de cozedura um cubo de queijo. Deixe derreter misturando de vez em quando com a espátula de madeira por forma a misturar os diferentes sabores. Deixe deslizar num prato o creme de queijo sobre as batatas cortadas às rodelas, polvilhe com um pouco de tomilho e acompanhe com algumas azeitonas.

Thank you for purchasing this TEFAL appliance. Whatever your model, please read the instructions carefully and keep them on hand. This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

## Installation

1. Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.
2. Dismantle the tray (C), the cooking plate (B) and the electrical base (A).
3. Remove the wooden spatulas from the base and unwind the cord completely. Stretch the three legs out : they must stay in open position.
4. Turn over and then place the base (A) on the tray (C). Centre the open legs in the tray notch which is designed for holding the legs.
5. Place the cooking plate (B) on the base (A): your appliance is now complete.
6. Place the appliance on the middle of the table, out of the reach of children.



**Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface: do not use the appliance on a soft or unsteady base.**

**Never place the appliance directly onto a fragile support (glass table, cloth, varnished furniture...).**

*The tray will protect your table or your tablecloth from the oil drops falling from the cooking plate.*

## Connection and pre-heating

**Unwind the cord completely and make sure to remove the wooden spatulas.**

Plug into a wall socket.

*Be careful with how you place the cord, so that it does not get in the way of guests moving around the table.*

**Check that your electric installation is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.**

**Connect the appliance to a socket with an earth connection.**

## Connection and pre-heating, *continued*

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. The appliance works once plugged into the wall socket.

Allow the appliance to pre-heat for about 15 minutes.

**Never plug the appliance in when not in use.**

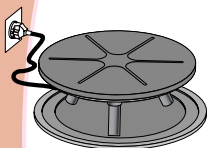
**Do not leave the appliance switched on while unattended.**

**You may notice a slight smell and some smoke on first use, this is normal.**

## Cooking

After pre-heating, the appliance is ready to be used :

Each guest can place a slice of cheese on the cooking plate, in one of the six imprints designed for the cheese. Once the cheese is melted, each one moves his plate closer to the cooking plate and using the spatula, slides the cheese onto it.



*During first use :*

- *Pour a little oil on the plates. Wipe off with an absorbant kitchen towel.*
- *You may notice a slight smell and some smoke on first use, this is normal.*

*To keep the benefits of the grill plate's non-stick coating, always use a non-stick plastic or wooden spatula.*

## After use

Unplug the cord from the wall socket. Leave the appliance to cool.

Clean the cooking plate, the tray and the base of the appliance with a sponge, hot water and washing up liquid.

**Do not put the electrical base and the tray in the dishwasher.**

*The cooking plate can be put in the dishwasher.*

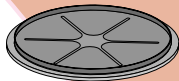
*Do not use scouring pads or hard abrasive powder.*

**Never immerse the appliance and the cord in water.**

## Storage

**Ensure the appliance is cool and unplugged before storing.**

1. Place the cooking plate (B) upside down on the tray (C).
2. Turn the base (A) over, fold up the legs. Wind the cord anti-clockwise and wedge the cord in the slot designed for it.
3. Place the spatulas in their holding cavities. Place the base (A) upside down on the cooking plate (B).
4. Slide your appliance in its storage bag.



**Keep the storage bag out of the reach of children.**

### **Cleaning advice :**

- We recommend that you wash your storage bag on the setting used for "delicates" in the washing machine and at low temperature.
- Warning : The storage bag may lose its colour during washing.
- Do not iron your storage bag.

## Prevention of accidents in the home

For a child, even a slight burn may sometimes be serious.

As they grow up, teach your children to be careful with hot appliances in the kitchen.

**If your appliance is used in the company of children, always do it under adult supervision.**

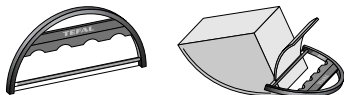
**Do not touch the hot surfaces of the appliance.**

**If an accident occurs**, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.

# Raclette

A good raclette is cooked with special raclette cheese. Take about 200 g of cheese per person. Cut the cheese in slices of 5 mm.

For this, you can use the Tefal special knife (not delivered with the appliance: you can buy it by your local dealer).



A few recipes for 6 people :

## Raclette Savoyarde

- 1.5 kg raclette cheese • 2 kg potatoes • 12 slices of ham • a few peppers
- mushrooms • 1 jar of pickles • 1 jar of pickled onions • canned baby corn

Bake potatoes in their own skins. Cut the cheese in slices, the peppers into quarters and mince the mushrooms. Place the pickles, pickled onions, corn and peppers into individual small dishes. Place a slice of cheese onto the cooking plate in one of the six imprints and leave to melt. Serve with ham, potatoes and the other garnishes.

## Dried meat raclette

- 1.5 kg raclette cheese (pasteurized or with not pasteurized milk) • 12 potatoes
- 12 thin slices of dried meat • 12 slices of ham • ground nutmeg • paprika
- pepper • tomatoes • parsley

Bake potatoes in their own skins and cut them in thin slices. Place a slice of cheese on the cooking plate in one of the six imprints. Cover with potatoes then a second slice of cheese. Add a slice of dry meat. If required add any seasoning half way through cooking. Serve with ham and garnish with slices of tomato and parsley.

## 4 cheeses raclette

- 375 g raclette cheese (pasteurized or with not pasteurized milk) • 375 g of blue cheese • 375 g soft cheese • 375 g goat's cheese (log shape) • 1.8 kg potatoes
- thyme • 1 jar black olives

Bake potatoes in their own skins and thinly slice. Offer the different cheeses cut into about 2cm cubes to your guests on a serving plate. Each guest can then place cubes of the cheese according to their taste onto their own section of the cooking plate. Leave the cheese to melt by stirring with the wooden spatulas to mix the flavours.

Once melted the cheese mixes can be slid onto the thin sliced potatoes, garnish with lightly sprinkled with thyme and black olives..

# For U.K. users only : additional information and instructions

## WIRING INSTRUCTIONS

**WARNING : ALL APPLIANCES MUST BE EARTHED**

**IMPORTANT :** the wires in this lead are coloured in accordance with the following codes.

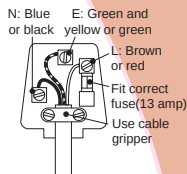
|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>Green and Yellow</b> | : Earth   |
| <b>Blue</b>             | : Neutral |
| <b>Brown</b>            | : Live    |

Connect the Green/Yellow wire to the terminal in the plug marked "E" (or by the earth symbol) or coloured Green.

Connect the Brown wire to the terminal in the plug marked "L" or coloured Red.

Connect the Blue wire to the terminal in the plug marked "N" or coloured Black.

Seek professional advice if you are unsure of the correct procedure for the above.



## ABOUT YOUR FACTORY FITTED PLUG

The cord is already fitted with a plug incorporating an appropriate fuse. If the plug does not fit your socket outlet, see paragraph below. Should you need to replace the fuse in the plug supplied, an appropriately rated approved BS 1362 fuse must be used (refer to electrical specification for fuse rating).

If the plug supplied does not fit your socket outlet, it should be removed from the mains lead and disposed of safely. The flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable alternative plug fitted. The replacement plug must be equipped with an appropriate fuse. If the plug has external access to the fuse (non-rewirable type plug) please note that the fuse cover is an important part of the plug. Please ensure that it is always refitted correctly. If you lose this cover, please do not use the plug. You may contact our helpline for a replacement.

**For any problems or queries, please contact our helpline :**

**0845 602 1454 - UK (calls charged at local rate)**

**(01) 475 1947 - Ireland**

**or consult our website: [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)**

