

Tefal®

Pierrade®-Raclette



Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.

Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

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

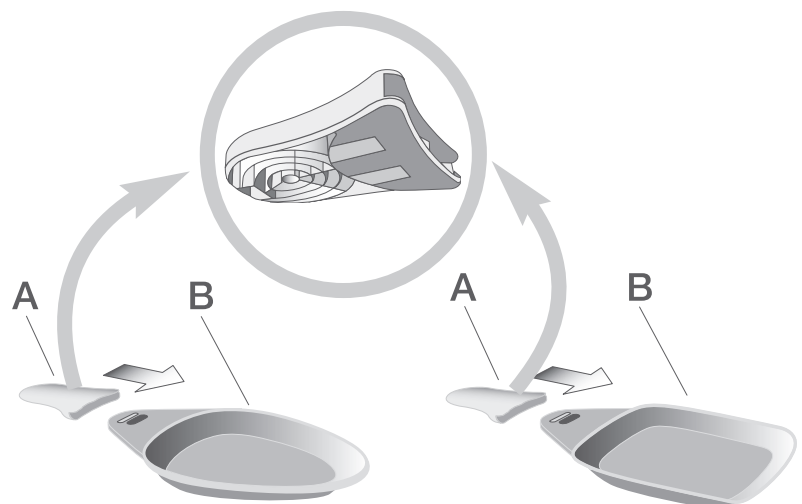
Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Sortir les coupelles.

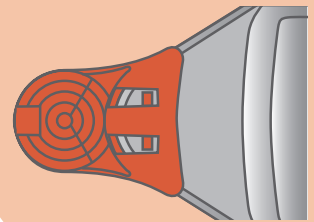
Selon modèle :

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

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



En retournant les coupelles, vérifier la conformité du montage.
Les manches des coupelles ne sont pas démontables.



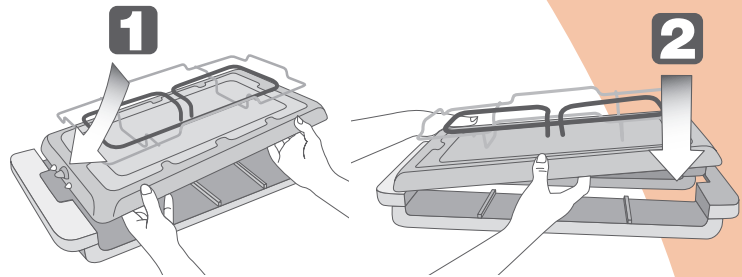
F

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).

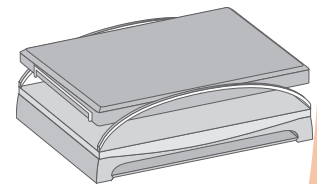


Poser l'appareil au centre de la table, hors de portée des enfants.

Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

Installer la pierre de cuisson sur la résistance, face polie (côté grand chanfrein) toujours vers le haut.



Ne jamais poser la pierre sur la résistance déjà chaude.

N'utiliser que la pierre fournie avec l'appareil ou acquise auprès d'un centre de service agréé, et uniquement sur le support pour lequel elle a été conçue.

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

Veiller à ce que la pierre soit stable et bien positionnée sur la base de l'appareil.

Branchement et préchauffage

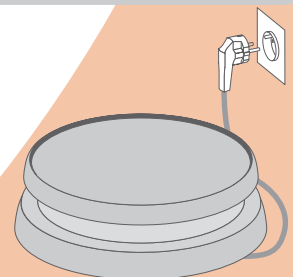
Pour le modèle Ovation : ne jamais faire chauffer le produit sans qu'il soit fixé sur la base bois.

Dérouler entièrement le cordon.

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

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.

Modèles 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.

Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.

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

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 :

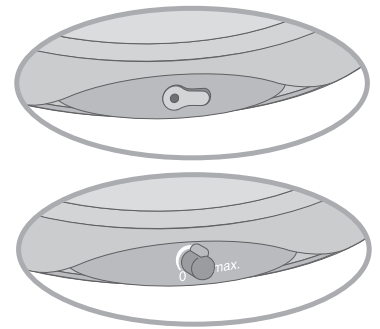
Appuyer sur l'interrupteur : le voyant lumineux s'allume.

• Modèles avec thermostat :

Placer le thermostat sur la position maxi.

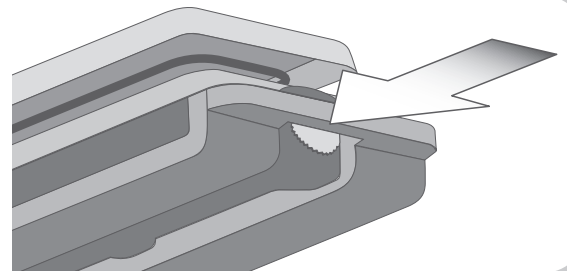
• Autres modèles :

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.



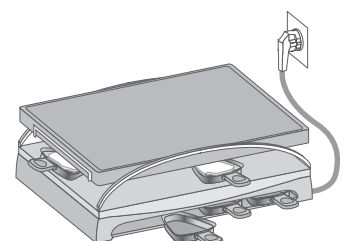
Laisser préchauffer l'appareil sans les coupelles, 15 minutes pour la raclette ou 20 à 30 minutes maximum pour la Pierrade®.

Lors des 10 premières utilisations, mettre un peu d'huile sur la pierre après le préchauffage et l'essuyer avec un chiffon doux. Ce graissage limite l'adhérence des aliments sur la pierre.

Cuisson

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

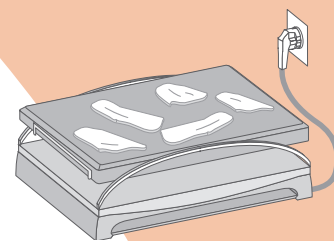
• Pour la fonction raclette : chaque convive dispose une tranche de fromage dans sa coupelle avant de la placer dans l'appareil.



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

Ne pas laisser les coupelles chauffer à vide.

- ***Pour la fonction Pierrade®*** : chaque convive dépose des lamelles de viandes, poissons, légumes ou fruits sur la pierre et les laisse cuire selon son goût.



F

Ne pas faire de cuisson en papillote.

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

Ne pas poser sur la pierre chaude des aliments surgelés, congelés ou trop lourds.

Ne pas mettre au contact de la pierre des aliments acides tels que produits vinaigrés, moutarde, cornichons, pickles...

Ne jamais poser d'objet sur la pierre.

Ne pas laisser l'appareil fonctionner à vide pendant plus de 30 minutes : la pierre deviendrait trop chaude pour une cuisson optimale.

Les petites fissures provoquées par la dilatation de la pierre sont naturelles et sans incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Elles ne sont donc pas une cause de réclamation.

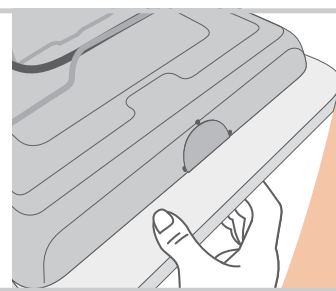
Après quelques utilisations, la pierre prend normalement une coloration plus sombre, indélébile.

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

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Pour le modèle Ovation :

Si vous désirez déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud, utilisez uniquement les poignées latérales en bois.



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 complètement l'appareil pendant au moins 1 heure, sans toucher à la pierre.

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

Les coupelles, le corps de l'appareil et le réflecteur se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Les coupelles peuvent passer au lave-vaisselle.

F *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.

Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou au lave-vaisselle.

Cet appareil ne doit pas être immergé.

Précautions pour le nettoyage de la pierre :

Chaque pierre est un élément naturel unique. Plus ou moins perméable selon sa porosité, une pierre immergée dans l'eau pendant le nettoyage peut se fissurer ou éclater lors de la chauffe suivante sur l'appareil.

Laver la pierre sous un filet d'eau courante en la frottant avec une éponge abrasive et l'essuyer.

Eviter les détergents.



Ne jamais plonger ou laisser tremper la pierre chaude ou froide dans l'eau.

Ne jamais mettre la pierre au lave-vaisselle.

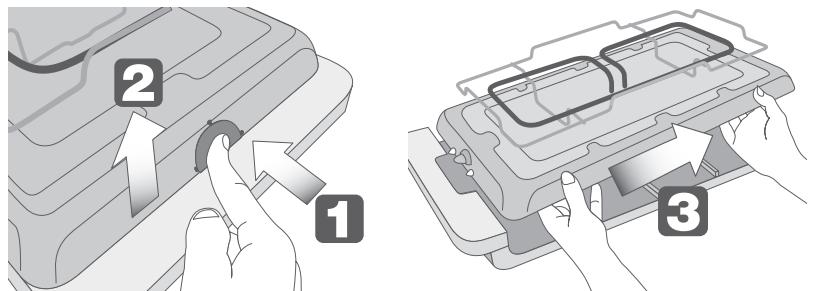
Pour le modèle Ovation :

Afin de vous faciliter le nettoyage du produit, vous pouvez démonter le plateau bois.

Pour cela, bien vérifier que le cordon est déconnecté.

Démontage du plateau bois

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).



Précaution pour le nettoyage du plateau bois

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

Laver le plateau 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 le plateau bois dans l'eau.

Ne jamais mettre le plateau bois au lave-vaisselle.

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

Remontage du plateau bois : Voir le chapitre Installation.

Rangement

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

Enlever la pierre.

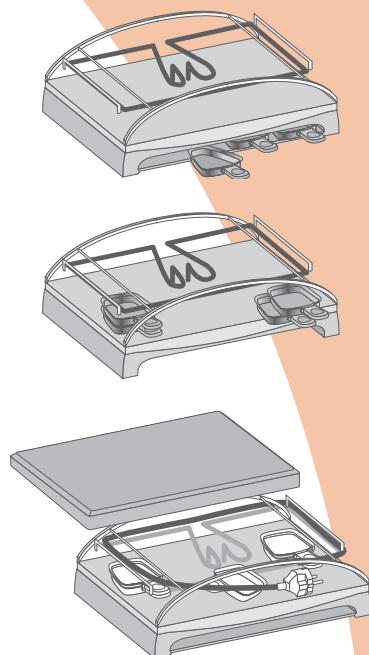
Selon modèle :

Ranger les coupelles à l'emplacement prévu sous l'appareil,

ou superposer les coupelles 2 par 2, puis les glisser sous la résistance.

Selon modèle, enrouler le cordon autour du support.

Replacer la pierre.



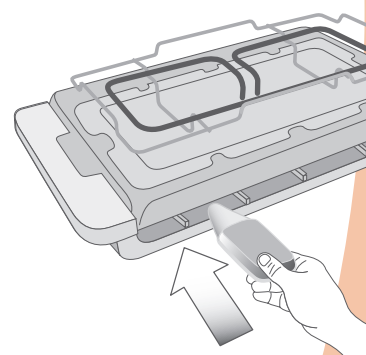
F

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.

Replacer la plaque.



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.



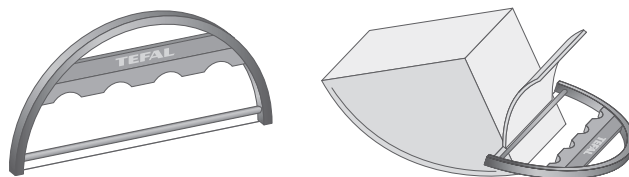
Raclette

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.

F

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 rapiers 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.

Pierrade®

Prévoir environ 200 g d'ingrédients par personne : n'utiliser que des produits frais (ni congelés, ni surgelés).

Dénervé et dégraisser la viande. Enlever les arêtes des poissons. Couper les crustacés en deux.

Couper la viande, le poisson, les légumes ou les fruits à cuire en tranches ou lamelles d'environ 1/2 cm d'épaisseur et de 5 à 6 cm de largeur : la cuisson en morceaux de taille habituelle ne convient pas à une utilisation optimale de l'appareil.

Si vous faites un repas important ou complet (poisson, crustacés, viande et fruits), nous vous conseillons de nettoyer la pierre entre les différentes catégories d'aliments (ex. : viande et fruits) afin d'en apprécier pleinement le goût et la saveur. Pour cela, utiliser le grattoir livré avec l'appareil (selon modèle) ou une spatule, puis essuyer la pierre pour enlever les déchets de cuisson. Ne pas nettoyer la pierre chaude avec de l'eau pour éviter le choc thermique qui la casserait.

Régler le thermostat (selon modèle) sur la position de votre choix. En raison de son inertie, il faudra de 5 à 10 minutes à la pierre pour répondre à un changement du réglage en cours d'utilisation de l'appareil.

Arrêter l'appareil avant la fin du repas : grâce à l'inertie de la pierre qui reste très chaude pendant encore au moins 10 minutes, les derniers aliments continueront à cuire.

Quelques idées de recettes :

Déposer les lamelles de viandes, poissons, légumes ou fruits sur la pierre et laisser cuire à votre convenance. Assaisonner à votre goût dans votre assiette. Accompagner avec des sauces froides, de la salade et des pommes de terre.

Pierrade® de base

• bœuf (rumsteak, filet) • filet de volaille (poulet ou dinde) • filet de veau

Pierrade® de la ferme

• émincé de bœuf • noix de veau • filet d'agneau • volaille (canard ou dinde)

Pierrade® de la mer

• filet de lotte ou de loup • gambas ou saumon • coquilles Saint-Jacques • médaillons de langouste

Pierrade® du gourmet

• gambas • coquilles Saint-Jacques • saumon ou filet de loup • filet de bœuf • filet mignon de porc • filet de canard

Pierrade® de fruits

• oranges • pommes • bananes • abricots

Cuire les tranches de fruits sur la pierre. Napper dans l'assiette de chocolat chaud, coulis de fruits et Chantilly.