

Tefal®

Pierrade®-Raclette



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.

- **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.**
- **Als iemand zich brandt**, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- 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

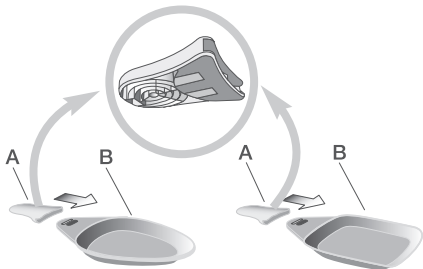
Verwijder alle verpakkingsdelen, stickers of accessoires aan binnen en buitenkant van het apparaat.

Verwijder de pannetjes.

Afhankelijk van het model:

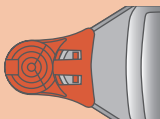
Neem de verschillende onderdelen van de pannetjes (handgreep en pannetje).

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



Terwijl u de pannetjes omdraait controleert u of de montage conform is.

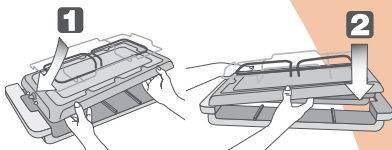
De handgrepen van de pannetjes kunnen niet gedemonteerd worden.



Voor het model Ovation:

Montage van het houten voetstuk

Stel het apparaat samen door de metalen plaat op het houten voetstuk te plaatsen. Kantel de metalen plaat, schuif de pennen onder een houten handgreep (1) en klik de andere zijde vast door de metalen plaat naar beneden te duwen (2).



NL

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

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

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

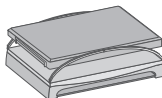
Plaats de steen met de glanzende zijde (de kant met het geslepen randje rondom) naar boven op het apparaat.

De koude steen nooit op het voorverwarmde apparaat plaatsen.

Gebruik geen andere steen op de Pierrade® dan de steen die bij het apparaat geleverd werd. Gebruik de steen alleen op het daarvoor gemaakte voetstuk.

Leg nooit aluminiumfolie of iets dergelijks tussen de steen en het verwarmingselement.

Zorg dat de steen stabiel en op juiste wijze op het voetstuk van het apparaat is geplaatst.



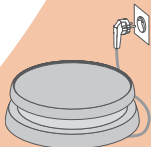
Aansluiting en voorverwarming

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

Wikkel het snoer volledig los.

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

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.

Modellen met geïntegreerd 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.

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.

Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.

NL Zet het apparaat nooit aan wanneer u het niet gebruikt.

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:**

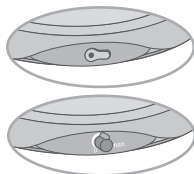
Zet de schakelaar op aan: het controlelampje gaat branden.

• **Modellen met een thermostaat:**

Zet de thermostaat op de maximum stand.

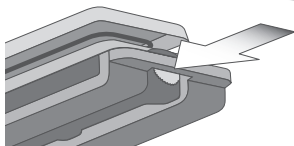
• **Andere modellen:**

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.



Laat het apparaat zonder de pannetjes voorverwarmen, 15 minuten voor racletten of 20 tot 30 minuten maximaal voor steengrillen.

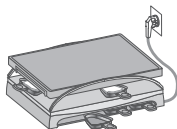
Tijdens de eerste 10 keer dat u het apparaat gebruikt, is het aan te raden na het voorverwarmen een scheutje plantaardige olie op de steen te schenken en dit met een zachte doek voorzichtig over de steen te verdelen. Dit beperkt aanbakken.

Het grillen

Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik:

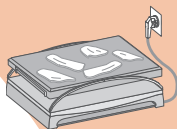
• **Voor de raclette-functie** legt elke gebruiker een plak kaas in het pannetje voordat deze onder de steen wordt geplaatst.

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



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

- **Voor de Pierrade® functie:** ieder legt z'n plakjes vlees, vis of groenten op de steen en laat ze naar smaak grillen.



Gebruik geen aluminiumfolie om uw ingrediënten in te bakken.

Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.

Leg geen bevroren ingrediënten op de warme steen.

Zorg ervoor dat de steen niet in contact komt met zure producten zoals azijn, mosterd, zoetzure groenten...

Zet geen andere voorwerpen dan de pannetjes op de steen.

Verwarm het apparaat niet langer voor dan 30 minuten : de steen wordt anders te heet om optimaal te grillen.

Tijdens het verhitten kunnen er kleine scheurtjes in de steen ontstaan, dit komt door het natuurlijk uitzetten van de steen. Ze hebben geen effect op het goed functioneren van het apparaat en zijn dus geen reden voor aanspraak op garantie.

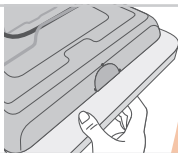
Als het apparaat een paar keer gebruikt is, krijgt de steen een donkere blijvende verkleuring.

Bij het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur verspreiden en wat rook afgeven.

Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.

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.



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 Mini-stand.

Neem vervolgens 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.

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 kelkjes 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 geen schuurspons of een scherp schuurmiddel.

Dompel het apparaat of het snoer nooit onder in water en gebruik het niet in de vaatwasmachine.

Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

Voorzorgsmaatregelen voor het schoonmaken van de steen:

NL

De grillsteen is een natuurproduct. Elke steen is uniek en afhankelijk van de mate van poreusheid, kan de ene steen meer water opnemen dan de andere. Een steen die in water ondergedompeld is, kan als hij bij een volgend gebruik verwarmd wordt barsten gaan vertonen of zelfs kapot springen.

De volledig afgekoelde steen onder een straaltje lauw water afspelen en schoonmaken met een schuursponsje. Vervolgens goed afdrogen.



Gebruik liever geen afwasmiddelen en andere schoonmaakproducten.

De warme of koude steen nooit in water onderdompelen of in water laten weken.

De steen is niet vaatwasmachinebestendig.

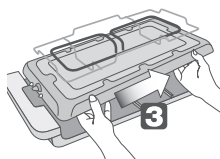
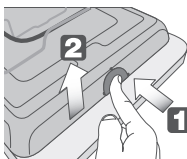
Voor het model Ovation:

Om het product eenvoudiger te kunnen reinigen, kunt u het houten voetstuk demonteren.

Hiervoor eerst controleren dat het snoer niet in het stopcontact zit.

Demontage van het houten voetstuk

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



Voorzorgsmaatregelen voor het reinigen van het houten voetstuk

Iedere houten voetstuk is een uniek natuurlijk element, dat, afhankelijk van de poreusheid, min of meer waterdoorlatend is. Door het houten voetstuk tijdens het reinigen in water onder te dompelen, kan deze dan ook scheuren of kapot gaan.

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

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

Het houten voetstuk nooit in de vaatwasmachine doen.
Gebruik geen schuursponsje of agressief schuurmiddel.

Opnieuw monteren van het houten voetstuk: Zie het hoofdstuk Installatie.

Opbergen

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

Verwijder de steen.

Afhankelijk van het model:

zet de pannetjes in de hiervoor bestemde plaats onder het apparaat,

of plaats de pannetjes per 2 in elkaar en dan onder het verwarmingselement.

Afhankelijk van het model: wikkel het snoer om de houder.
Breng de steen weer op zijn plaats.

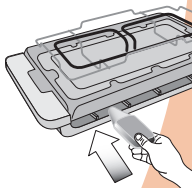


Voor het model Ovation:

Berg het apparaat gemonteerd op.

Om het opbergen van het apparaat te vergemakkelijken, kunnen de pannetjes onder het apparaat vastgeklemd worden: Plaats de pannetjes **ondersteboven (ribbels van het handvat 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.

Zet de plaat terug.



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.

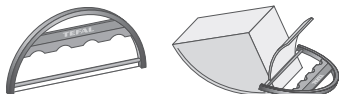


Raclette

De 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).



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

NL

Enkele recepten voor 8 personen:

Raclette van Savoaien

- 1,5 kg tot 2 kg raclette kaas
- 2,5 kg aardappels
- 16 plakken Savoaien 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. Plaats de kaasplakken 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 kaasplak. 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 smelten. Schuif het op uw bord en strooi er wat tijm op. Serveer met zwarte olijven en gekookte aardappels.

Pierrade®

Neem ongeveer 200 gr van de ingrediënten per persoon: gebruik alleen verse producten (geen bevroren producten).

Verwijder de pezen en het vet van het vlees. Verwijder de graten van de vis. Snijd het schaaldier in 2 stukken.

Snijd het vlees, de vis, de groenten en het fruit in plakjes of reepjes van ongeveer 1/2 cm dik en 5 tot 6 cm lang: het grillen van volledige stukken is niet de optimale manier om dit toestel te gebruiken.

Wanneer u een langdurige of complete maaltijd bereidt bijv. vis, schaaldier, vlees, groente en fruit, raden wij u aan de steen tussen 2 soorten ingrediënten schoon te maken om optimaal van de smaak en geur te genieten. Hiervoor kunt u het krabbertje, dat bijgeleverd is (afhankelijk van het model), of een spatel gebruiken. Vervolgens veegt u de steen af met wat keukenpapier om etensresten te verwijderen. Vermijd water bij het schoonmaken van de steen, dit kan een schok veroorzaken.

Zet de thermostaat (afhankelijk van het model) op de juiste stand. Vanwege het langzaam opwarmen duurt het 5-10 minuten tot het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt.

U kunt de stekker iets voor het einde van de maaltijd uit het stopcontact halen: de steen blijft nog minimaal 10 minuten erg heet, u kunt dus doorgaan met grillen.

Enkele recepten:

Plaats de plakjes of reepjes vlees, vis, groenten of fruit op de steen en laat ze naar smaak grillen. U kunt ook, naar eigen smaak, de gerechten op smaak brengen met zout, peper, specerijen en kruiden. Combineer het geheel met koude sausjes, salade en aardappeltjes.

Pierrade® van het platteland

• plakjes rundvlees • kalfsmedaillons • mager lamsfilet • gevogelte

Pierrade® op eenvoudige wijze

• filet van gevogelte (kip of kalkoen) • kalfslapjes

Pierrade® met zeevruchten

• filet van zeeduivel of zeebaars • gamba's of zalm • St. Jacobsschelpen • medaillons van zeekeeft

Pierrade® voor de fijnproever

• gamba's • St. Jacobsschelpen • zalm of zeebaarsfilet • biefstuk of ossehaas • lamsfilet • kipfilet

Pierrade® met vruchten

• sinaasappel • appel • banaan • abrikoos

Gebakken op de warme steen. Overgoten op het bord met warme chocolade, een vruchtensaus of slagroom.