

**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 etappelez 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

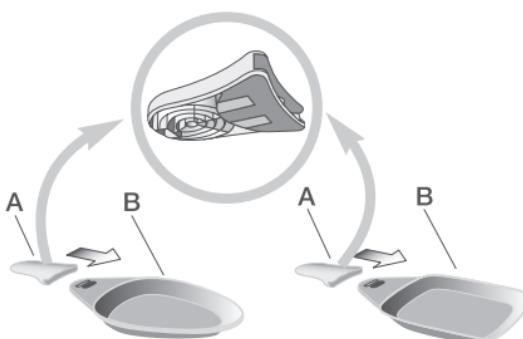
Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Sortir les coupelles.

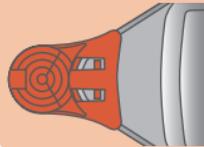
### Selon modèle :

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.



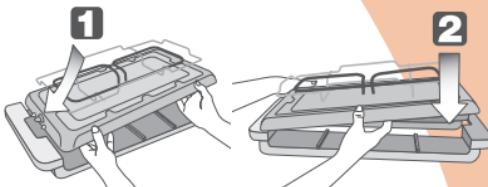
F

### **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).

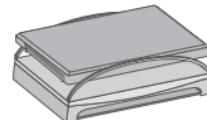


Poser l'appareil au centre de la table, hors de portée des enfants.

**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**

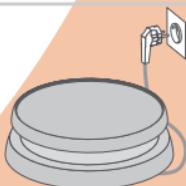
**Pour le modèle Ovation :** ne jamais faire chauffer le produit sans qu'il soit fixé sur la base bois.

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.**



**F** 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'entraive 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 :***

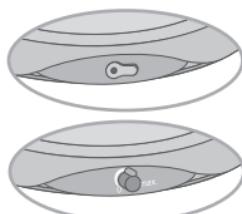
Appuyer sur l'interrupteur : le voyant lumineux s'allume.

- ***Modèles avec thermostat :***

Placer le thermostat sur la position maxi.

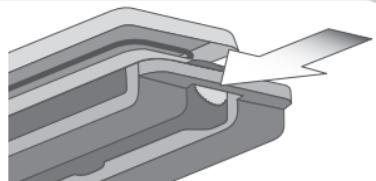
- ***Autres modèles :***

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.



### **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.**

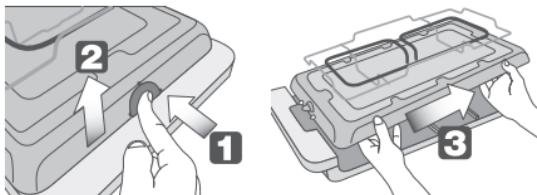
### **Pour le modèle Ovation :**

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.

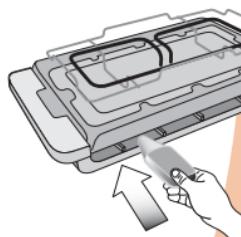


## Pour le modèle Ovation :

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 !**

➊ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➋ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

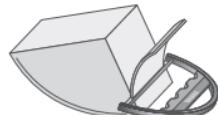


# Raclette

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 fondu, 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 ravières 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).

Dénerver et dégraissier 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.

**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

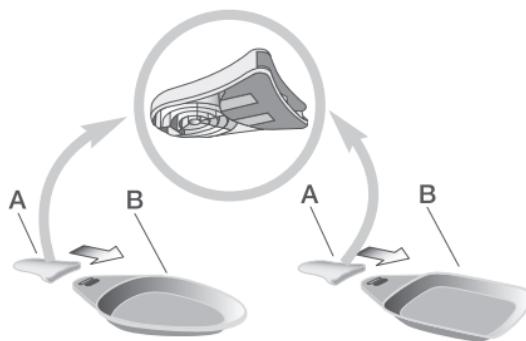
Verwijder alle verpakkingsdelen, stickers of accessoires aan binnen en buitenkant van het apparaat.

Verwijder de pannetjes.

### Afhankelijk van het model:

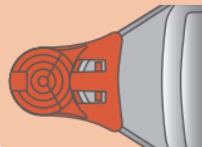
Neem de verschillende onderdelen van de pannetjes (handgreep en pannetjes).

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.

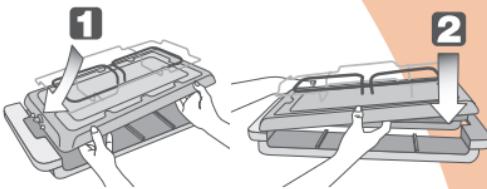
De handgrepen van de pannetjes kunnen niet gedemonteerd worden.



### **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

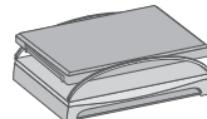
Plaats het apparaat in het midden van de tafel buiten bereik van kinderen.

**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 verwarmings-element.

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

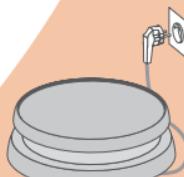
## **Aansluiting en voorverwarming**

**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

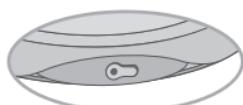
**Zet het apparaat nooit aan wanneer u het niet gebruikt.**

**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.

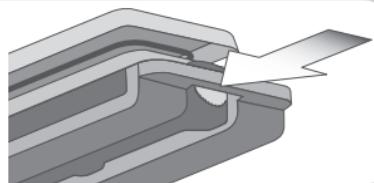


**• Andere modellen:**

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.

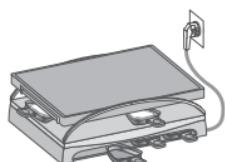
*Tijdens de eerste 10 keer dat u het apparaat gebruikt, is het aan te raden na het voorwarmen een scheutje plantaardige olie op de steen te schenken en dit met een zachte doek voorzichtig over de steen te verdelen. Dit beperkt aanbakken.*

## **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...**

NL

**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**

#### **• Modelen met een aan/uit-schakelaar:**

Zet de schakelaar op uit: het controlelampje gaat uit.

#### **• Modelen 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 verwarmings-element 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 afspoelen 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.**

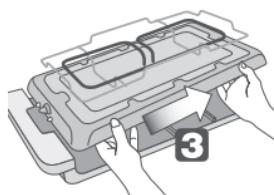
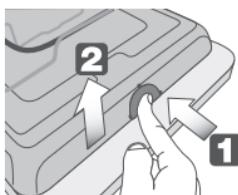
### **Voor het model Ovation:**

*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.

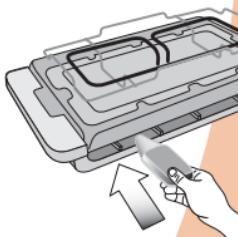


### Voor het model Ovation:

Berg het apparaat gemonteerd op.

Om het opbergen van het apparaat te vergemakkelijken, kunnen de pannetjes onder het apparaat vastgeklikt 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 !

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



NL

# 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 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. 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 lamssfilet • 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 zeekreeft

## Pierrade® voor de fijnproever

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

## Pierrade® met vruchten

- sinaasappel • appel • banaan • abrikoos

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

NL

**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.

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

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

Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.

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. D

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.

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 entflammbare 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

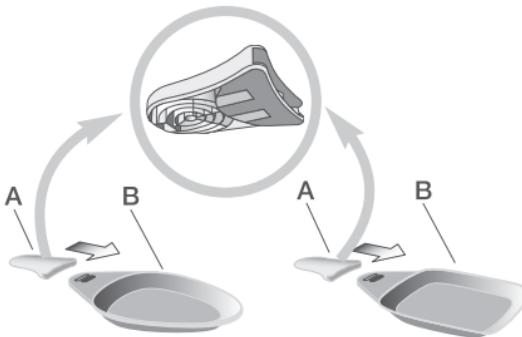
Verpackungen, Aufkleber und alles Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.

Die Pfännchen entfernen.

## **Je nach Modell:**

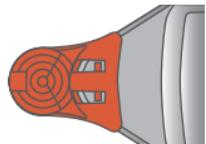
Nehmen Sie die Einzelteile der Schälchen (Griffe und Schalen) heraus.

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



Überprüfen Sie durch Umdrehen der Schälchen, ob die Montage richtig durchgeführt wurde.

Die Handgriffe der Schalen lassen sich nicht abmontieren.

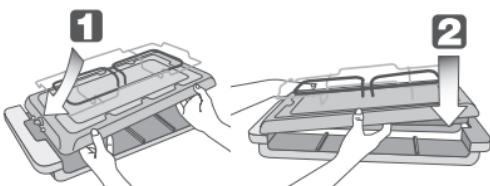


D

## **Für das Modell Ovation:**

### **Wieder anbringen der Holzplatte:**

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



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

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

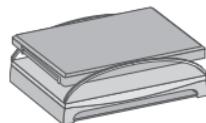
Das Gerät auf einen festen Tisch stellen, keine weiche Untersatz benutzen.

Den Stein auf das Gerät legen, die glatte Seite immer nach oben.

**Niemals die kalte Steinplatte auf das vorgeheizte Gerät legen.**

**Den Stein nur mit dem gelieferten Unterteil verwenden.**

**Keine Alufolie zwischen Stein und Heizschlange und auch nicht zwischen Heizschlange und Hitzereflektor legen.**



Versichern Sie sich, dass der Stein stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt.

## Anschluss und Vorheizen

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

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.

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

Schließen Sie das Gerät an einen Stecker mit Erdanschluss 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

Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und sich niemand darin verfangen kann.

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

Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.

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

### • Modelle mit An/Aus-Schalter:

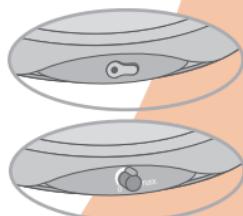
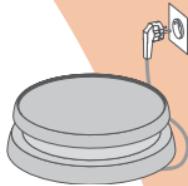
Den Schalter auf "An" stellen: der Anzeiger leuchtet auf.

### • Modelle mit Thermostat:

Den Thermostat auf die höchste Position einstellen.

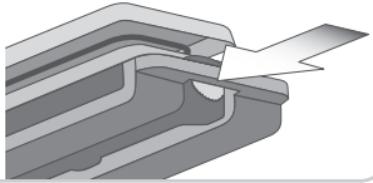
### • Andere Modelle:

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



### **Für das Modell Ovation mit Thermostat:**

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



Lassen Sie das Gerät vorheizen ohne die Schälchen vor. Den Pierrade® ohne die Schälchen. 20 bis 30 Minuten und das Raclette 15 Minuten.

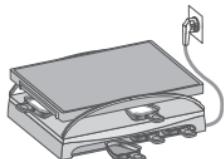
*Bei den ersten 10 Benutzungen empfehlen wir, den Stein nach dem Aufheizen mit einem weichen Tuch und etwas Maisöl einzureiben. Dieses Einölen verhindert das Anhaften des Grillgutes auf dem Stein.*

## Kochen

Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit:

D

- **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.*

Lassen Sie leere Pfännchen nicht im Gerät stehen.

- **Zum Pierrade®:** Die Fleisch-, Fisch-, Gemüse-scheiben auf den heissen Stein legen und je nach Geschmack grillen.



Grillen Sie keine in Alufolie gewickelten Speisen.

Legen Sie keine Kochutensilien auf die Kochflächen des Geräts.

Keine gefrorenen Speisen auf den heißen Stein legen.

Keine essighaltigen Lebensmittel wie Essiggurken, Mixed Pickles, Senf... auf den Stein legen.

Das Gerät ohne Speisen auf dem Stein nicht länger als 30 Minuten eingeschaltet lassen.

*Kleine Risse, die durch die natürliche Ausdehnung des Steins entstehen können, haben keine Auswirkung auf die Benutzung des Steins.*

*Nach einigen Benutzungen bekommt der Stein eine dunklere Farbe. Dieses ist eine ganz normale Erscheinung.*

*Bei der ersten Benutzung kann das Gerät rauchen und einen leichten Geruch verbreiten.*

Fassen Sie die heißen Flächen des Gerätes nicht an.

### **Für das Modell Ovation:**

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



## Nach der Benutzung

### **• Modelle mit An/Aus-Schalter:**

Den Schalter auf "Mini" stellen: die Anzeige erlöscht.

### **• 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.**

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 Topfkratzer oder harter Scheuermittel.*

**Tauchen Sie niemals das Gerät oder das Kabel ins Wasser und reinigen Sie sie nie in der Spülmaschine.**

**Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.**

### **Den Stein vor dem Gebrauch reinigen:**

Der Steingrill Pierrade ist ein natürlicher lebensmittelechter Stein.

Den kalten Stein unter fließendem Wasser mit einem Metall- oder Kunststoffschwamm säubern und trocknen.

*Keine Spülmittel benutzen zur Reinigung des Steins.*

**Den Stein niemals in Wasser legen, weder wenn er warm noch kalt ist.**

**Nicht in der Spülmaschine reinigen.**



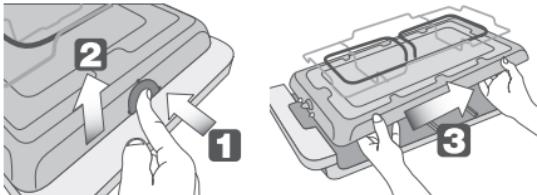
## **Für das Modell Ovation:**

Die Holzplatte kann zur leichteren Reinigung abgenommen werden.

**Versichern Sie sich zuvor, dass das Stromkabel ausgesteckt ist.**

### **Abnehmen der Holzplatte**

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).



### **Vorsichtsmaßnahmen für die Reinigung der Holzplatte**

Jede Holzplatte ist ein einzigartiges natürliches Produkt. Die Holzplatten sind je nach ihrer Porosität mehr oder weniger wasserdicht und können beim Eintauchen ins Wasser bei der Reinigung Risse bekommen oder auseinander brechen.

D

Waschen Sie die Holzplatte mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser, spülen Sie sie mit einem feuchten Schwamm ab und trocknen Sie sie anschließend ab.

Tauchen Sie die Holzplatte nicht ins Wasser und weichen Sie sie nicht ein.

Die Holzplatte ist keinesfalls spülmaschinenfest.

Benutzen Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver.

**Remontage:** Siehe Abschnitt Installation.

## **Verstauen**

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

Den Stein entfernen.

### **Je nach Modell:**

Legen Sie die Pfännchen in ihren dafür vorgesehenen Platz,



oder legen sie die Pfännchen übereinander und geben Sie sie dann unter das Heizelement.



Wickeln Sie das Kabel um das Gestell.

Den Stein wieder auf das Gerät legen.

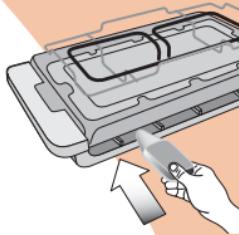


### **Für das Modell Ovation:**

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 Griffes nach oben) und mit den Griffen **in Richtung** des Geräts auf die Holzplatte, schieben Sie sie in das Gerät hinein und clipsen Sie sie fest.

Setzen Sie die Holzplatte wieder auf.



**Das weggeräumte Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.**

N-B: Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögeln eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

D

### **Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**

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

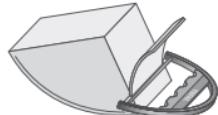


# Raclette

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:

## D Raclette Savoyarde

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

Die Kartoffeln in ihrer Pelle backen. Den Käse in Scheiben schneiden, die Paprika in Viertel und die Pilze hacken. Die sauren Gurken, die Perlzwiebeln, den Mais und die Paprika in 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 Pelle 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 Pelle 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.

# Pierrade®

Nehmen Sie pro Person 200 g frische Zutaten.

Fettstreifen und Häute beim Fleisch entfernen. Fisch von Gräten befreien. Krustentiere halbieren.

Schneiden Sie das Fleisch, den Fisch, das Gemüse oder die Früchte in 1/2 cm dicke und 5-6 cm lange Scheiben. Denn so bekommen Sie mit diesem Gerät ein optimales Grillergebnis.

Wenn Sie ein komplettes Menu (mit Fisch, Schalentiere, Fleisch oder Früchten...) zubereiten, empfehlen wir Ihnen zwischen den verschiedenen Lebensmittel den Stein, zwecks Geschmack und Aroma mit dem Schaber zu reinigen. Vermeiden Sie das Reinigen mit Wasser, da der Stein sonst brechen kann.

Stellen Sie das Thermostat (je nach Modell) auf die ausgewählte Temperatur. Wenn Sie das Thermostat während des Grillvorganges umstellen, dauert es zwischen 5 und 10 Minuten bis die neue Temperatur erreicht ist.

Das Gerät können Sie vorzeitig abschalten, da das Gerät 10 Minuten nachheizt und in dieser Zeit können Sie bequem ohne Energie grillen.

D

## Ein paar Rezepte:

Für ein optimales Grillen legen Sie die Zutaten (Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte...) auf den Stein. Würzen Sie die Scheiben je nach Geschmack. Reichen Sie dazu kalte Saucen, Salate und Kartoffel.

## Pierrade® mit Fleisch

- Rindfleisch (Rumpsteak, Filet) • Geflügel (Huhn, Truthahn) • Kalbsfilet

## Pierrade® vom Bauernhof

- Dünne Rindfleischscheiben • Kalbsnusse • Lammfilet • Geflügel (Ente oder Truthahn)

## Pierrade® aus dem Meer

- Lotte- oder Seewolfscheiben • Lachs oder Scampi • Saint-Jacques Muscheln
- Langusten

## Pierrade® für den Feinschmecker

- Scampi • Saint-Jacques Muscheln • Lachs- oder Seewolfscheiben
- Rindfleisch • Schweinefilet • Entenfilet

## Pierrade® von Früchten

- Orangen • Äpfel • Bananen • Pfirsiche

Früchte in Scheiben auf den heißen Stein braten. Mit heißer Schokoladensauce, Fruchtsauce und Sahne servieren.

