

TEFAL®

Pierrade®



Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL. Quel que soit votre modèle, lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

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

Installation

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

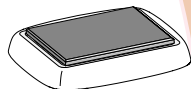
Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappes, meuble verni...).

3. 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.



Branchement et préchauffage

Dérouler entièrement le cordon.

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.

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

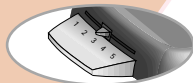
Veiller à l'emplacement du cordon, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.

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

Ne jamais laisser l'appareil en utilisation sans surveillance.



Branchement et préchauffage, *suite*



- **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.

Laisser préchauffer l'appareil 20 à 30 minutes maximum.

Lors des 10 premières utilisations, mettre un peu d'huile de germe de maïs 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 :



Chaque convive dépose des lamelles de viandes, poissons, légumes ou fruits sur la pierre et les laisse cuire selon son goût.

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.

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

Dénervet 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 de 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.

Après utilisation

• Modèles avec interrupteur :

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

• Modèles avec thermostat :

Placer le thermostat sur la position arrêt.

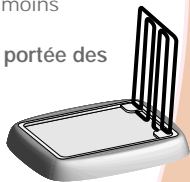
Débrancher le cordon du secteur, puis, selon modèle, le déconnecter de l'appareil.

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.

Selon modèle, vous pouvez relever la résistance pour faciliter le nettoyage.

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



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

Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau.

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.

Éviter les détergents.



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

Ne jamais mettre la pierre au lave-vaisselle.

Quelques idées de recettes

Pierrade® de base

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

Pierrade® de la ferme

• émincé de boeuf • 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 boeuf • 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.

Sauces d'accompagnement

Mayonnaise feu : ajouter à la mayonnaise 2 pointes de couteau de pâte de piment.

Sauce aux cornichons : ajouter à la mayonnaise quelques cornichons finement hachés.

Sauce tartare : hacher 40 g de cornichons, 40 g de câpres, 40 g d'oignons blancs et 1/4 de botte de persil plat. Incorporer tous ces ingrédients à 20 cl de mayonnaise.

Rouille : ajouter à la mayonnaise 1 cuillère à soupe de tomate concentrée, 2 cuillères à café de paprika, 1 cuillère à soupe d'échalotes hachées.

Citronnette : presser le jus d'1/2 citron et mélanger avec 1 cuillère à soupe de moutarde forte et 5 cuillères à soupe de crème fraîche. Saupoudrer de poivre "mignonnette".

Sauce aux herbes : mélanger 1 bouquet d'aneth et 1 bouquet de persil finement hachés, 2 cuillères à soupe de crème fraîche et 2 yaourts. Saler, poivrer puis ajouter 1 à 2 cuillères à café de raifort râpé et quelques gouttes de jus de citron.

Aurore : mélanger 6 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de ketchup, 1 cuillère à café de whisky. Saler et poivrer avec 2 pincées de poivre de Cayenne.

Ail et persil : ajouter à 125 g de beurre "mollet", 4 gousses d'ail et 2 cuillères à soupe de persil réduit en purée. Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Aïoli : piler 4 gousses d'ail. Ajouter 2 jaunes d'oeuf, du sel et du poivre. Mélanger. Ajouter 250 ml d'huile d'olive petit à petit comme pour une mayonnaise. Ajouter un jus de citron.

