

TEFAL®

Downloaded from www.vandenborre.be

Pierrade® - Raclette



Wij danken u voor de aanschaf van dit TEFAL apparaat. Welk model u ook heeft gekozen, gelieve de instructies zorgvuldig te lezen en deze binnen handbereik te bewaren.

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

Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsdelen, stickers of accessoires aan binnen en buitenkant van het apparaat.
2. Verwijder de pannetjes
3. Plaats het apparaat in het midden van de tafel buiten bereik van kinderen.



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

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

4. 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.

Aansluiting en voorverwarming

Wikkel het snoer volledig los.

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

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

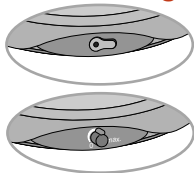
Zorg ervoor het snoer zo te leiden dat het de beweging en van de gasten rond de tafel niet hindert.



Zet het apparaat nooit aan wanneer u het niet gebruikt.

Verlaat nooit het aangezette apparaat wegens onvoorziene situaties.

Aansluiting en voorverwarming, vervolg



- **Modellen met een aan/uit schakelaar:**
Zet de schakelaar op aan: de indicator 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.

Verwarm het apparaat minimaal 20 en maximaal 30 minuten voor. Voor racletten is een voorverwarmingstijd van 15 minuten voldoende.

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 gast een plak kaas in zijn pannetje voordat hij het in het apparaat plaatst.

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:** Leder legt z'n plakjes vlees, vis of groenten op de steen en laat ze naar smaak grillen.

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 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 reclamatie.

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 verhitte oppervlakken van het apparaat niet aan.

Na gebruik

- **Modellen met een aan/uit schakelaar:**
Zet de schakelaar op uit: de indicator gaat uit.
- **Modellen met een thermostaat:**
Zet de thermostaat op de stop stand.

Neem dan het snoer uit het stopcontact en verwijder (afhankelijk van het model) het snoer uit het apparaat.

Laat het apparaat minstens een uur afkoelen en raak de steen niet aan.

Het apparaat tijdens het afkoelen buiten bereik van kinderen houden.

Was de pannetjes, het verwarmingselement en de basis van het apparaat af met een spons, heet water en vloeibare zeep.

De pannetjes zijn bestendig vaatwasmachine.

Gebruik geen schuurspons of een scherp schuurpoeder.

Dompel nooit het apparaat met het snoer in het water.

Voorzorgmaatregelen voor het schoonmaken van de steen:

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.

Opbergplaats

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



1. Verwijder de steen.
2. Afhankelijk van het model: zet de pannetjes in hun hiervoor bestemde plaats onder het apparaat,



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

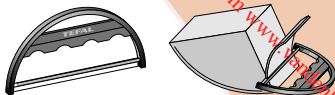


3. Afhankelijk van het model: wikkel het snoer om de houder.
4. Breng de steen weer op zijn plaats.

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 bakje en laat het gedurende ongeveer 5 minuten smelten. Zodra de raclette is gesmolten kunt u de kaas op uw bord schuiven.

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 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.

Sauzen voor de Pierrade®

Pittige mayonaise: roer door een kommetje mayonaise 2 mespunten fijngehakte Spaanse pepers.

Saus met zure augurk: meng wat augurken met mayonaise.

Tartaarsaus: neem 40 gr zure augurken, 40 gr kappertjes, 40 gr witte uien en 1/4 van een bosje peterselie. Meng dit alles met 20 cl mayonaise.

Pikante mayonaise: roer door een kommetje mayonaise 1 dessertlepel fijngehakte sjalotjes, fijngesneden augurkjes, scherpe mosterd, 1 eetlepel tuinkruiden en peterselie.

Roodbruine mayonaise: roer door een kommetje mayonaise 1 eetlepel tomatenpuree, 2 dessertlepels fijngesneden paprika en 1 eetlepel gehakte sjalotjes.

Met citroen: pers het sap van een halve citroen uit en meng dit met 1 eetlepel scherpe mosterd en 5 eetlepels crème fraîche. Bestrooien met grof gemalen peper.

Kruidensaus: maak 1 bosje dille en 1 bosje peterselie goed fijn. Voeg daarbij 2 eetlepels crème fraîche, 2 eetlepels yoghurt, wat zout, peper, 1 tot 2 theelepels geraspte radijs en een paar druppels citroensap.

Crème Aurora: meng 6 eetlepels crème fraîche met 1 eetlepel ketchup en een scheutje whisky. Zout en een mespunt cayennepeper toevoegen.

Met knoflook en peterselie: voeg bij 125 gr zachte boter 4 teentjes fijngesneden knoflook en 2 eetlepels fijngehakte peterselie. In de koelkast zetten tot serveren.

Aïoli: neem 4 gepelde knoflookteentjes. Voeg het eigeel van 2 eieren toe en zout en peper. Meng het geheel. 250 ml olijfolie beetje bij beetje toevoegen. Afgmaken met wat citroensap.

