Tefal®

PIERRADE®
RACLETTE - GRILL





FR
NL
DE
EN
ES
PT
IT
EL
DA
NO
FI
SV
TR
AR
FA

www.tefal.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
PRECAUTIONS IMPORTANTES :

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- 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.

- ♨ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- **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.
  Modèles avec cordon fixe :
  Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et de section au moins équivalente.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Précaution 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 de 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.

- **Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL.**
- La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

A FAIRE

- Lire attentivement les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil, et les garder à portée de main.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson 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.
- N'utiliser que la pierre fournie avec l'appareil ou acquise auprès d'un centre de service agréé, et uniquement sur le support pour lequelle elle a été conçue.
- Poser l'appareil au centre de la table, hors de portée des enfants.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table, de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson (selon modèle), toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

A NE PAS FAIRE

- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni,..) ou sur un support de type nappe plastique.

- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais poser la pierre sur la résistance déjà chaude.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- 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'ustensiles de cuissons sur la pierre ou la plaque.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner à vide pendant plus de 30mn. La pierre deviendrait trop chaude pour une cuisson optimale.
- Ne pas laisser les coupelles chauffer à vide (selon modèle).
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet sous la plaque ou la pierre et entre le réflecteur et la résistance.
- Ne pas couper directement sur la plaque (selon modèle).

CONSEILS/INFORMATIONS

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, …)
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.
- Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.
- Chaque petite fissure provoquée par l'expansion de la pierre est naturelle et n'affectera pas le bon fonctionnement de l'appareil. Elle n'est donc pas une cause de réclamation.
- Après quelques utilisations, la pierre prend normalement une coloration permanente plus sombre.
- Pendant le refroidissement, garder l'appareil hors de portée des enfants.

Précaution pour le nettoyage du plateau bois (selon modèle) :

- 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.

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.

ENVIRONNEMENT



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

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

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

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

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

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

Ne pas nettoyer la pierre chaude avec de l'eau pour éviter le choc thermique qui la casserait.

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

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

Quelques idées de recettes :

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

Pierrade® de base

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

Pierrade® de la ferme

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

Pierrade® de la mer

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

Pierrade® du gourmet

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

Pierrade® de fruits

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJK VOORZORGSMAATREGELEN

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik.
- Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - op boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - in bed & breakfast locaties.
- Laat het apparaat nooit in werking zonder toezicht.
- 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.
- ⚠ Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.

- Verwijder de verpakking, stickers en accessoires aan de binnen- en de buitenkant van het apparaat.
- Rol het snoer volledig uit.
- **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.
  Indien het apparaat voorzien is van een afneembaar snoer:
  Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Dompel het apparaat en het snoer nooit in water.
- In geval van gebruik van een verlengsnoer, deze moet minimaal van een gelijke doorsnede zijn en geaard zijn.
- Steek de stekker van het apparaat enkel

in een stopcontact met aarding.

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, personen die weinig ervaring of kennis hebben en personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten op voorwaarde dat ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de gevaren kennen. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen nooit door kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht uitgevoerd worden.
- Houd het apparaat en het snoer steeds buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De steen voorzichtig schoonmaken: natuursteen is een waterdoorlatend en poreus materiaal, de steen kan barsten als u de steen tijdens het schoonmaken onder water dompelt of splijten door de warmte van het apparaat. Houd de steen onder een straal stromend water,

maak met een schuurspons schoon en droog goed af. Gebruik geen reinigingsmiddel. Dompel de warme of koude steen nooit onder in water. Plaats de steen nooit in de vaatwasser.

- **Wij danken u voor de aanschaf van dit TEFAL apparaat.**
- 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.

DOEN

- 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.
- 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.
- 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.
- Plaats het apparaat in het midden van de tafel buiten bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig. Zorg er steeds voor dat het snoer en het verlengsnoer de mensen rondom de tafel niet hinderen.
- Gebruik altijd plastic of houten spatels om de anti-aanbaklaag van de bakplaat (afhankelijk van het model) niet te beschadigen.
- 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.

NIET DOEN

- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Plaats het apparaat nooit direct op een breekbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel…) of op een zachte ondergrond.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- De koude steen nooit op het voorverwarmde apparaat plaatsen.
- Bereid geen voedsel dat in aluminiumfolie is verpakt.
- Leg geen bevroren, diepvries of te zwaar voedingsmiddelen op de warme steen.
- Zorg ervoor dat de steen niet in contact komt met zure producten zoals azijn, mosterd, zoetzure groenten…

- Leg nooit keukengerei op de steen of op de bakplaat.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het nog warm is.
- Laat het apparaat nooit langer dan 3 minuten leeg draaien. De steen wordt te warm voor een optimale bereiding.
- Laat de schaaltjes nooit leeg opwarmen (afhankelijk van het model).
- Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen onder de bakplaat of de steen en tussen de reflector of de weerstand.
- Snijd de ingrediënten niet op de bakplaat (afhankelijk van het model).

ADVIES / INFORMATIE

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Bij het eerste gebruik kan er gedurende de eerste minuten een beetje rook en een geur vrijkomen.
- Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik.
- De kleine scheurtjes die door het uitzetten van de steen veroorzaakt worden zijn een natuurlijk gevolg en hebben geen negatieve invloed op de werking van het apparaat. Dit is dus geen reden om een garantieclaim in te dienen.
- Nadat het apparaat enkele malen gebruikt is zal de steen definitief een donkerdere kleur aannemen.
- Tijdens het afkoelen van het apparaat, dient het buiten het bereik van kinderen te worden gehouden.

Voorzorgsmaatregel voor het reinigen van de plaat of het houten voetstuk (Afhankelijk van de model)

- Ieder houten voetstuk is een uniek natuurlijk voetstuk, dat, afhankelijk van de poreusheid, min of meer waterdoorlatend is.
- Door een houten voetstuk tijdens het reinigen in water onder te dompelen, kan dit dan ook scheuren of barsten.

Voorzorgsmaatregelen 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.

MILIEU



Wees vriendelijk voor het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

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 zeekreeft

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.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORSICHTSMAßNAHMEN

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Es ist nicht für folgende Fälle bestimmt, in denen die Garantie nicht gilt:
  - Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
  - Gebrauch auf landwirtschaftlichen Anwesen,
  - Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
  - Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Aufsicht.
- 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.
- ⚠ Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.

- Entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und sämtliches Zubehör innerhalb und außerhalb des Geräts.
- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- **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 einem autorisierten Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.

- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dieses mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen. Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Vorhänge, Gardinen, etc.). Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch. Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose. Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt oder deren physische, sensorielle oder mentale

Fähigkeiten verringert sind, verwendet werden, wenn sie bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterrichtet und betreut werden und die Risiken kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege durch den Nutzer darf nicht durch Kinder erfolgen, außer sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden überwacht.

- Halten Sie das Gerät und das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung des Steins: Jeder Stein ist ein einzigartiges, je nach Porosität mehr oder weniger durchlässiges Naturprodukt. Wenn der Stein während der Reinigung in Wasser getaucht wird, kann er beim nächsten Aufheizen des Geräts Risse bekommen oder springen. Waschen Sie den Stein unter laufendem Wasser, reiben Sie ihn mit einem Scheuerschwamm ab und trocknen Sie ihn. Vermeiden Sie Reinigungsmittel. Tauchen Sie den heißen oder kalten Stein niemals in Wasser und lassen Sie ihn nicht einweichen. Waschen Sie den Stein niemals in der Spülmaschine.

- **Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von TEFAL entschieden haben.**
- TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

WAS ZU TUN IST

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- 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.
- Den Stein nur mit dem gelieferten Unterteil verwenden.Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte oder bei einem autorisierten Händler erworbene Zubehör.
- Das Gerät in die Mitte des Tisches außer Reichweite für Kinder stellen.
- Achten Sie auf die Positionierung des Stromkabels mit oder ohne Verlängerungskabel, so dass die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigt wird und sich niemand darin verfängt.
- Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung der Platte (je nach Modell) nicht zu beschädigen.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

WAS SIE NICHT TUN DÜRFEN

- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät niemals direkt auf einen empfindlichen Untersatz stellen (Glastisch, Stoff, lackierte Möbel…). Die Benutzung auf einer weichen Unterlage, wie z.B. einer Kunststoffdecke, ist zu vermeiden.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Niemals die kalte Steinplatte auf das vorgeheizte Gerät legen.
- Grillen Sie keine in Alufolie gewickelten Speisen.
- Keine gefrorenen Speisen auf den heißen Stein legen.
- Keine essighaltigen Lebensmittel wie Essiggurken, Mixed Pickles, Senf… auf den Stein legen.
- Legen Sie niemals Kochutensilien auf den Stein oder die Platte.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Min. leer laufen. Der Stein könnte für ein optimales Braten zu heiß werden.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nie unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt wenn es mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Benutzen Sie das Gerät nie, wenn es leer ist.
- Erhitzen Sie die Pfännchen nie leer (je nach Modell).
- Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder andere Objekte unter die Platte oder den Stein und zwischen den Reflektor und das Heizelement.
- Schneiden Sie nicht direkt auf der Platte (je nach Modell).

TIPPS/INFORMATIONEN

- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,…).
- Beim ersten Gebrauch kann es zu leichter Geruchsentwicklung kommen, diese ist nicht gesundheitsschädlich. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie, bis Sie keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellen können.
- Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit.
- Es können kleine, durch die Ausdehnung des Steins hervorgerufene Risse auftreten. Dies ist eine natürliche Erscheinung und beeinträchtigt das einwandfreie Funktionieren des Geräts nicht. Derartige Risse sind kein Reklamationsgrund.
- Nach einigen Benutzungen bekommt der Stein eine dunklere Farbe. Dieses ist eine ganz normale Erscheinung.
- In der Abkühlphase darf das Gerät nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

Vorsichtsmaßnahmen bezüglich der Reinigung des Holztablett (Je nach Modell).

- Jedes Holztablett ist einzigartig und je nach seiner jeweiligen Porosität mehr oder weniger wasserdurchlässig.
- Deshalb kann das Holztablett, dass bei der Reinigung ins Wasser getaucht wird, Sprünge bekommen oder bersten.

Den Stein vor dem Gebrauch reinigen.

- Der Steingrill Pierrade® ist ein natürlicher, lebensmittelechter Stein. Mehr oder weniger durchlässig nach seiner Porosität kann ein Stein, der im Wasser während der Reinigung eingetaucht wurde, spalten oder beim folgenden Heizen auf dem Gerät explodieren.

UMWELT



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.

Nehmen Sie pro Person 200 g frische Zutaten. Benutzen Sie nur frische Nahrungsmittel (keine gefrorenen Nahrungsmittel).

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. 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 Lebensmitteln 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. In dieser Zeit können Sie bequem ohne Energie grillen.

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.

Pierrade® mit Fleisch

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

Pierrade® vom Bauernhof

• Dünne Rindfleischscheiben • Kalbsnüsse • 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 dem heißen Stein braten.
Mit heißer Schokoladensauce, Fruchtsauce und Sahne servieren.

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT PRECAUTIONS

- This appliance is intended for domestic household use only.
- Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- ⚠ Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- Remove all packaging items, stickers or other accessories either on the inside or outside of the appliance.
- Unwind the power cord fully.
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:**
  If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from a Tefal approved service centre.
  If your appliance is fitted with a fixed power cord:
  If the supply cord is damaged, it must be replaced by a Tefal approved service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Never immerse the appliance in any liquid. Never immerse the appliance or its power cord in water.

- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is of suitable construction and power rating, with an earth connection.
- The appliance should only be plugged into a socket outlet with an earth connection.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Warning about cleaning the stone: each stone is a unique natural material. It can

be more or less permeable depending on how porous the stone is. A stone immersed in water during cleaning could crack or break the next time it is heated on the appliance. Wash the stone under running water, rubbing it with an abrasive sponge and drying it. Avoid detergents. Never put the hot or cold stone in water or leave it to soak. Never put the stone in the dishwasher.

- **Thank you for buying this TEFAL appliance.**
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

WHAT TO DO

- Read the instructions in this leaflet carefully and keep them to hand. They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Only use the stone that comes with the appliance or purchased at an approved service centre, and only on the support for which it is designed.
- Place the appliance in the middle of the table, out of the reach of children.
- Take care with the location of the power cord, with or without an extension lead, so as not to disturb the movement of others around the table, and so that no one trips over it.
- To protect the coating on the cooking plate (depending on model), always use a plastic or wooden spatula.
- The heating element is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.
- Always use on a flat, stable, heat-resistant surface.

WHAT NOT TO DO

- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a teatowel.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the stone on the warm heating element.

- Do not wrap the food in foil while cooking.
- Do not place frozen or heavy food on the warm stone.
- Do not place the stone in contact with acidic foods such as vinegar products, mustard, pickled gherkins, pickles, etc. as they will damage the stone.
- Never leave cooking utensils on the stone or the plate.
- Do not move the appliance when it is hot.
- Do not leave the appliance operating while empty for more than 30 min. The stone will become too hot for optimum cooking.
- Do not allow the individual trays to heat up while empty (depending on model).
- Never place aluminium foil or any other object under the plate or the stone or between the reflector and the element.
- Do not cut directly on the plate (depending on model).

USAGE/INFORMATION

- For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
- Refer to the pictorial diagrams with these instructions for details about using your appliance.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes, this is normal and will quickly disappear.
- Preheat appliance for 15 min for raclette or 20 min for pierrade (remove the raclette trays during preheating, depending on model), the appliance is then ready for use.
- Any small cracks or fissures are due to the stone expansion and are natural and will not affect the function of the appliance. They are therefore not a reason for replacement.
- After a few uses, the stone will permanently turn a darker, deeper colour.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is cooling down.

Precautions for cleaning the wooden support (depending on model)

- Each support is made from wood which is a unique natural material.
- Wood is permeable, depending on its porosity, and if the wooden support is immersed in water during cleaning it may crack or break.

Precautions for cleaning the stone

- Each stone is a natural unique material. It can be more or less permeable depending on how porous the stone is. A stone immersed in water during cleaning may crack or break the next time it is heated on the appliance.

ENVIRONMENT



Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

EN

Use about 200 g of food per person: use fresh products only (not frozen unless completely thawed first).

Remove gristle and fat from meat. Debone fish. Cut thick shellfish in half.

Cut meat, fish, vegetables or fruits in slices of about 1/2 cm thick and 5 - 6 cm long. Cooking irregular-sized pieces will not give the best results with this appliance.

The Pierrade is not suitable for cooking large pieces of food such as steaks, chicken pieces etc or fatty foods such as bacon, sausages or burgers.

If preparing a large or complete meal (firm textured fish, shellfish (shelled), lean meat and boneless poultry and fruits), it is recommended you clean the stone between different kinds of food (e.g. meat and fruits) in order to fully appreciate the taste and flavour. To clean, use the scraper supplied with the appliance (depending on model) or a spatula. Then wipe the stone to remove any remaining food particles using kitchen paper.

Do not clean the stone with water, as this may cause thermal shock which will break it.

Set the thermostat (depending on model) to the position of your choice. Due to the denseness of the stone, it will take 5 to 10 minutes to respond to a change in temperature setting when the appliance is in use.

Turn off the appliance before the end of the meal: the stone will remain hot for at least ten minutes, and the last pieces of food will continue to cook.

Recipes:

Place slices of meat, fish, vegetables or fruits on the stone and cook to your taste. Season to taste on your plate. Accompany with cold sauces, salad and potatoes.

Basic Pierrade®

• Beef (rump steak, sirloin steak) • chicken or turkey fillet • veal fillet

Farmer's Pierrade®

• Thinly sliced beef • veal escalope • lamb fillet • poultry (duck or turkey)

Seafood Pierrade®

• Monkfish or sea bass fillets • prawns or salmon • scallops • crayfish

Gourmet Pierrade®

• Prawns • scallops • salmon or sea bass fillets • beef (fillet steak) • pork fillet medaillons • duck fillet

Fruit Pierrade®

• Oranges • apples • bananas • apricots
Cooks slices of fruit on the stone.
Drizzle melted chocolate, fruit coulis and whipped cream over the fruit on your plate.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD
PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico.
- El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - en granjas,
  - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - en entornos de tipo casas de turismo rural.
- No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o personas desprovistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- ⚠ La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Retire todos los embalajes, autoadhesivos o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Desenrolle por completo el cable.
- **Si su aparato está equipado con un cordón desmontable:**
  Si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
  Si su aparato está equipado con un cordón fijo:
  Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- No sumerja el aparato. No introduzca nunca en el agua ni el aparato ni el cable.
- Si se utiliza un alargador eléctrico, éste debe incorporar una toma de tierra.

- Conecte el aparato únicamente a una toma eléctrica de tierra.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas que carezcan de experiencia o conocimientos sobre su uso o cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén supervisadas y conozcan los riesgos que corren. Los niños no han de jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de usuario no los han de llevar a cabo niños, salvo que tengan 8 años como mínimo y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Precaución para la limpieza de la piedra: cada piedra es un elemento natural único, más o menos permeable según su porosidad; si se sumerge la piedra en el

agua mientras se limpia, esta podría resquebrajarse o partirse con el posterior calentamiento del aparato. Lave la piedra bajo un chorro de agua corriente frotándola con un estropajo abrasivo y séquela. Evite usar detergentes. No sumerja nunca la piedra caliente o fría en agua ni la deje a remojo. No introduzca nunca la piedra en el lavavajillas.

- **Le agradecemos que haya elegido este aparato TEFAL.**
- Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

QUÉ DEBE HACER

- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Utilice solamente la piedra incluida con el aparato, o una adquirida en un centro de servicio oficial, y únicamente con el soporte para el cual ha sido diseñada.
- Coloque el aparato en el centro de la mesa, fuera del alcance de los niños.
- Cuando coloque el cable, con o sin alargador, compruebe que no entorpezca el paso de personas alrededor de la mesa, de modo que nadie tropiece con él.
- Para preservar el revestimiento de la placa de cocción (según el modelo), utilice siempre una espátula de plástico o de madera.
- La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.

QUÉ NO DEBE HACER

- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No coloque nunca la piedra sobre la resistencia si esta ya está caliente.
- Nunca cocine los alimentos envueltos en papel de aluminio.
- No coloque alimentos ultracongelados, congelados o demasiado pesados sobre la piedra caliente.

- Evite el contacto con la piedra de alimentos ácidos, tales como productos que contengan vinagre, mostaza, pepinillos, encurtidos, etc.
- No deje nunca utensilios de cocción sobre la piedra o la placa.
- No desplace el aparato mientras esté caliente.
- No deje nunca el aparato vacío en funcionamiento durante más de 30 min. Si lo hiciese, la piedra estaría demasiado caliente para una cocción óptima.
- No deje los platillos vacíos calentándose (según el modelo).
- No coloque hojas de papel de aluminio o cualquier otro objeto bajo la placa o la piedra y entre el reflector y la resistencia.
- No corte directamente los alimentos sobre la placa (según el modelo).

CONSEJOS/INFORMACIÓN

- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente…).
- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.
- Después del precalentamiento, el aparato estará listo para ser utilizado.
- Cualquier pequeña grieta provocada por la dilatación de la piedra es algo natural y no afectará al correcto funcionamiento del aparato. Por tanto, no podrá constituir un motivo de reclamación.
- Después de varios usos, la piedra tomará normalmente un color más oscuro que se mantendrá de forma permanente.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños cuando todavía se esté enfriando.

Tenga cuidado al limpiar la bandeja de madera (Según modelo)

- Cada bandeja de madera es un elemento natural único.
- Una bandeja de madera es más o menos permeable dependiendo de su porosidad y puede agrietarse o partirse si se sumerge en agua durante su limpieza.

Precauciones para la limpieza de la piedra

- Cada piedra constituye un elemento natural único. Una piedra es más o menos permeable dependiendo de su porosidad y, si se sumergiera en agua durante su limpieza, podría agrietarse o partirse al calentarla durante un uso posterior.

MEDIO AMBIENTE



¡¡Participe en la conservación del medio ambiente!!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Calcule aproximadamente 200 g de ingredientes por persona: utilice solamente productos frescos (ni congelados ni ultracongelados).

Retire los nervios y la grasa de la carne. Quite las espinas del pescado. Corte los mariscos en dos trozos.

Corte la carne, el pescado, las verduras o las frutas que vaya a cocinar en lonchas o láminas de aproximadamente 1/2 cm de grosor y 5 o 6 cm de longitud: la cocción de trozos de tamaño normal podría perjudicar el funcionamiento óptimo del aparato.

Si debe preparar una comida con gran cantidad de alimentos o compuesta por varios platos (pescado, marisco, carne y fruta), le recomendamos que limpie la piedra entre dos usos con diferente tipo de alimentos (ej.: carne y fruta) con el fin de poder apreciar plenamente el gusto y el sabor. Para ello, utilice el rascador suministrado con el aparato (dependiendo del modelo) o una espátula y, después, frote la piedra para retirar los residuos de cocción.

No limpie la piedra caliente con agua, para evitar un choque térmico que podría romperla.

Regule el termostato (dependiendo del modelo) poniéndolo en la posición que usted haya elegido. Debido a su inercia, la piedra necesitará entre 5 y 10 minutos para reaccionar a un cambio de regulación durante el uso del aparato.

Detenga el aparato antes de terminar la comida: los últimos alimentos seguirán cocinándose gracias a la inercia de la piedra, que se mantendrá muy caliente durante al menos 10 minutos más.

Ideas de posibles recetas:

Coloque las láminas de carne, pescado, verduras o frutas sobre la piedra y deje que se cocinen según su criterio. Una vez en el plato, alíñelas a su gusto. Acompáñelas con salsas frías, ensalada y patatas.

Pierrade® básica

• ternera (lomo bajo, filete) • filete de ave (pollo o pavo) • filete de ternera lechal

Pierrade® granjera

• ternera en lonchas • redondo de ternera lechal • filete de cordero • ave (pato o pavo)

Pierrade® marinera

• filete de rape o lubina • langostinos o salmón • vieiras • medallones de langosta

Pierrade® gourmet

• langostinos • vieiras • salmón o filete de lubina • filete de ternera • solomillo de cerdo • filete de pato

Pierrade® de frutas

• naranjas • manzanas • plátanos • albaricoques
Cocine las lonchas de fruta sobre la piedra.
Cubra el fondo del plato con chocolate caliente, jugo de frutas y chantillí.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
CONSELHOS IMPORTANTES

- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.
- Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
  - em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - em quintas,
  - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.

- ⚠ A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos tanto do interior como do exterior do aparelho.
- Desenrole totalmente o cabo.
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo amovível:**
  Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo novo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.
  Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo fixo:
  Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.

- Não deve imergir o aparelho em líquidos. Não coloque o aparelho ou o cabo de alimentação dentro de água.
- Caso necessite utilizar uma extensão, certifique-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento e com ligação à terra.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido instruções relativamente ao uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não deve ser realizada por crianças, excepto se estas tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.

- Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Precaução para a limpeza da pedra: cada pedra constitui um elemento natural único, mais ou menos permeável conforme a sua porosidade; uma pedra mergulhada em água durante a lavagem pode ficar rachada ou estalar quando o aparelho for aquecido na utilização seguinte. Lavar a pedra sob um fio de água corrente esfregando-a com uma esponja abrasiva e depois secá-la. Evitar o uso de detergentes. Não mergulhar em água nem colocar a pedra quente ou fria de molho. Não lavar a pedra na máquina de lavar loiça.

- **Parabéns por ter adquirido este aparelho TEFAL.**
- TEFAL reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

DEVE FAZER

- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Utilize apenas a pedra fornecida com o aparelho ou adquirida num Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal e apenas sobre o suporte para o qual foi desenvolvida.
- Coloque o aparelho no centro da mesa, fora do alcance das crianças.
- Tenha cuidado com o local onde se encontra o cabo de alimentação (quer esteja ou não ligado a uma extensão) para não perturbar a circulação das pessoas à volta da mesa, de

modo a que ninguém tropece no mesmo.
- Para preservar o revestimento da placa de cozedura (consoante o modelo), utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- A resistência não se lava. Se esta estiver muito suja, aguarde até arrefecer totalmente e limpe-a com um pano seco.

NÃO DEVE FAZER

- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque a pedra sobre a resistência já quente.
- Não cozinhe em papelote.
- Não coloque sobre a pedra alimentos congelados, ultracongelados ou demasiado pesados.
- Não coloque em contacto com a pedra alimentos ácidos tais como produtos com vinagre, mostarda, cornichons, pickles…
- Nunca coloque utensílios de cozinha sobre a pedra ou a placa.
- Não desloque o aparelho quando estiver quente.
- Não deixe o aparelho funcionar vazio durante mais de 30 min. A pedra ficaria demasiado quente para uma cozedura ideal.
- Não deixe os tabuleiros aquecer em vazio (consoante o modelo).
- Não interpor folhas de alumínio ou qualquer outro objecto debaixo da placa e a pedra e entre o reflector e a resistência.
- Não corte directamente sobre a placa (consoante o modelo).

CONSELHOS/INFORMAÇÕES

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente…).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e fumo durante os primeiros minutos.
- Após o pré-aquecimento do aparelho, ele está pronto para ser utilizado.
- Cada pequena fissura provocada pela expansão da pedra é natural e não irá afectar o correcto funcionamento do aparelho. Desta forma, não constitui motivo de reclamação.
- Após algumas utilizações, a pedra fica, normalmente, com uma coloração permanente mais escura.
- Enquanto o aparelho estiver a arrefecer, mantenha-o fora do alcance das crianças.

Precaução para a lavagem do tabuleiro de madeira (Consoante o modelo)

- Cada tabuleiro de madeira é um elemento natural único.
- Mais ou menos permeável, conforme a sua porosidade, um tabuleiro de madeira mergulhado em água durante a lavagem pode ficar rachado ou estalar.

Precauções para a limpeza da pedra

- Cada pedra é um elemento natural único. Mais ou menos permeável, conforme a sua porosidade; uma pedra mergulhada em água durante a lavagem pode ficar rachada ou estalar quando o aparelho for aquecido na utilização seguinte.

AMBIENTE



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Pierrade®

PT

Calcular cerca de 200 g de ingredientes por pessoa: utilize apenas produtos frescos (nem congelados, nem ultracongelados).

Retire os nervos e a gordura da carne. Retire as espinhas do peixe. Corte os crustáceos ao meio.

Corte a carne, peixe, os legumes ou a fruta a cozinhar em fatias ou lamelas com cerca de 1/2 cm de espessura e 5 a 6 cm de comprimento: a cozedura em pedaços de tamanho normal não é conveniente para uma utilização ideal do aparelho.

Se realizar uma refeição significativa ou completa (peixe, crustáceos, carne e fruta), recomendamos que limpe a pedra entre os diferentes tipos de alimentos (ex.: carne e fruta) de forma a apreciar totalmente todos os seus gostos e sabores. Para isso, utilize o raspador fornecido com o aparelho (consoante o modelo) ou uma espátula e seque a pedra para retirar os resíduos de cozedura.

Não limpe a pedra quente com água para evitar o choque térmico que a poderia partir.

Regule o termóstato (consoante o modelo) para a posição à sua escolha. Devido à sua inércia, a pedra irá demorar 5 a 10 minutos a responder a uma alteração da regulação durante a utilização do aparelho.

Desligue o aparelho antes do final da refeição: graças à inércia da pedra que permanece quente durante, pelo menos, mais 10 minutos, os últimos alimentos continuarão a ser cozinhados.

Algumas ideias de receitas:

Coloque tiras de carne, peixe, legumes ou fruta sobre a pedra e deixe cozinhar a seu gosto. Tempere como desejar no prato. Acompanhe com molhos frios, salada e batatas.

Pierrade® de base

• carne de vaca (rumsteak, lombo) • bifes de aves (frango ou peru) • lombo de vitela

Pierrade® da quinta

• tiras de carne de vaca • bife de vitela • costeleta de borrego • aves (pato ou peru)

Pierrade® do mar

• filete de tamboril ou barbo • gambas ou salmão • vieiras • medalhões de lagosta

Pierrade® gourmet

• gambas • vieiras • salmão ou filete de barbo • lombo de vaca • filet mignon de porco • peito de pato

Pierrade® de frutos

• laranjas • maçãs • bananas • alperces

Cozinhe os pedaços de fruta sobre a pedra.

Cubra o prato com chocolate quente, calda de fruta e chantilly.

NORME DI SICUREZZA
PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
- Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - nelle fabbriche,
  - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
  - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.

- ♨ La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Rimuovere tutti gli imballaggi, gli adesivi o diversi accessori all'interno e all'esterno dell'apparecchio.
- Srotolare completamente il cavo.
- **Se l'apparecchio è dotato di un cavo rimovibile:**
  Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
  Se l'apparecchio è dotato di un cavo fisso:
  Se il cavo di alimentazione e' danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Non immergere questo apparecchio. Non immergere mai nell'acqua

l'apparecchio o il cavo.

- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.
- Allacciare l'apparecchio solamente a una presa con collegamento a terra incorporato.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 o più anni e da persone prive di esperienza o di conoscenza o le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, purché siano stati istruiti adeguatamente e correttamente nell'utilizzo dell'apparecchio, lo sappiano usare con sicurezza e ne conoscano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere svolte dai bambini tranne se hanno almeno 8 anni e vengono sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo

fuori della portata dei bambini minori di 8 anni.

- Precauzioni per la pulizia della pietra: ciascuna pietra è un oggetto naturale unico e più o meno permeabile in base alla sua porosità, una pietra immersa nell'acqua durante la pulizia può dunque venarsi o spaccarsi al successivo riscaldamento dell'apparecchio. Lavare la pietra sotto un filo d'acqua corrente strofinandola con una spugna abrasiva e asciugarla. Non utilizzare detergenti. Non immergere mai la pietra calda o fredda in acqua. Non lavare mai la pietra in lavastoviglie.

- **Grazie per aver acquistato questo apparecchio TEFAL.**
- La società TEFAL si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

DA FARE

- Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Utilizzare solamente la pietra in dotazione con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato ed esclusivamente sul supporto per cui è stata progettata.
- Posizionare l'apparecchio al centro della tavola, fuori dalla portata dei bambini.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo, in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Per proteggere il rivestimento della piastra di cottura (in base al modello), utilizzare sempre

una spatola in plastica o in legno.
- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

DA NON FARE

- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Non appoggiare mai l'elettrodomestico direttamente su un supporto fragile (tavolo di vetro, panno, mobili smaltati…) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non posizionare mai la pietra sulla resistenza già calda.
- Non utilizzare per la cottura al cartoccio.
- Non appoggiare sulla pietra calda alimenti surgelati, congelati o troppo pesanti.
- Evitare che alimenti acidi come aceto, senape, cetriolini, sottaceti, ecc. vengano a contatto con la pietra.
- Non collocare mai utensili da cucina sulla piastra o sulla pietra.
- Non spostare l'apparecchio quando è caldo.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione per più di 30 minuti. La pietra si riscalderebbe troppo e impedirebbe una cottura ottimale.
- Non scaldare le scodelle a vuoto (in base al modello).
- Non collocare mai fogli di alluminio o altri oggetti sotto la piastra o la pietra e tra il riflettore e la resistenza.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sulla piastra (in base al modello).

CONSIGLI/INFORMAZIONI

- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,…).
- Al primo utilizzo, è possibile che l'apparecchio emetta cattivo odore e fumi per i primi minuti.
- Terminato il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso.
- È normale che si formino piccole venature dovute all'espansione della pietra. Tutto ciò non impedisce il corretto funzionamento dell'apparecchio e pertanto non può costituire motivo di reclamo.
- Dopo qualche utilizzo, la pietra assume una colorazione permanente più scura.
- Durante il tempo di raffreddamento, tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Precauzione per la pulizia del supporto o della base di legno (Secondo il modello)

- Ogni pezzo di legno è un elemento naturale unico, più o meno permeabile secondo la sua porosità.
- Un elemento di legno immerso nell'acqua durante la pulizia può quindi spaccarsi o rompersi.

Precauzioni per la pulizia della pietra

- Ogni pietra costituisce un elemento naturale unico. Più o meno permeabile in base alla sua porosità, se immersa nell'acqua durante le operazioni di pulizia può venarsi o spaccarsi al successivo riscaldamento dell'apparecchio.

AMBIENTE



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro di smaltimento autorizzato.

Pierrade®

Utilizzare circa 200 g di ingredienti a persona: utilizzare solo prodotti freschi (né congelati né surgelati).

Togliere i nervi e sgrassare la carne. Spinare il pesce. Tagliare in due i crostacei.

Tagliare la carne, il pesce, le verdure o la frutta da cucinare a fette o a lamelle spesse circa mezzo cm e larghe 5-6 cm: per un utilizzo ottimale dell'apparecchio, si sconsiglia di cucinare pezzetti di grandezza normale.

In caso di preparazione di un piatto elaborato o completo (pesce, crostacei, carne e frutta), è consigliabile pulire la pietra dopo l'utilizzo delle diverse categorie di alimenti (es.: carne e frutta) per apprezzarne pienamente il gusto e il sapore. Per pulire la pietra, utilizzare il raschietto in dotazione con l'apparecchio (a seconda del modello) o una spatola, asciugare quindi la pietra per rimuovere i residui di cottura.

Non pulire la pietra calda con acqua. Si provocherebbe uno shock termico che la romperebbe.

Regolare il termostato (a seconda del modello) sulla posizione desiderata. Per il principio di inerzia, è necessario attendere da 5 a 10 minuti affinché la pietra risponda a una modifica di regolazione mentre l'apparecchio è in funzione.

Spegnere l'apparecchio prima della fine della preparazione del piatto: gli ultimi alimenti continueranno a cuocersi sfruttando il principio di inerzia della pietra che resterà molto calda per almeno altri 10 minuti.

Idee-ricette:

Collocare le lamelle di carne, pesce, verdura o frutta sulla pietra e cuocere come desiderato. Condire a piacimento nel piatto. Accompagnare con salse fredde, insalata e patate.

Pierrade® classica

• manzo (bistecca, filetto) • filetto di pollo o tacchino • filetto di vitello

Pierrade® contadina

• manzo affettato • noce di vitello • filetto di agnello • anatra o tacchino

Pierrade® di mare

• filetto di rana pescatrice o di spigola • gamberi o salmone • capesante • medaglioni di aragosta

Pierrade® da intenditore

• gamberi • capesante • salmone o filetto di spigola • filetto di manzo • filetto mignon di maiale • filetto d'anatra

Pierrade® di frutta

• arance • mele • banane • albicocche
Cuocere le fettine di frutta sulla pietra.
Ricoprire il piatto con cioccolata calda, concentrato di frutta e panna montata.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Η παρούσα συσκευή προορίζεται απσκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις ακόλουθες, περιπτώσεις, οι σποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά,
  - Σε αγροκτήματα,
  - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστκά περιβάλλοντα,
  - Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ μαγειρεύετε.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή

επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

- ♨ Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα ή τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.
- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο.
- **Εάν η συσκευή σας διαθέτει σταθερό καλώδιο:**
  εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.
  Εάν η συσκευή σας διαθέτει αφαιρούμενο καλώδιο:
  εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή μια συσκευή που διατίθεται ειδικά από την

κατασκευάστρια εταιρεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση της εταιρείας.

- Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε υγρό: Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιό της μέσα σε νερό.
- Εάν είναι αναγκαίο φροντίστε να χρησιμοποιείσετε προέκταση καλωδίου με γείωση.
- Να συνδέετε τη συσκευή μόνο σε ρευματοδότη με ενσωματωμένη γείωση.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειρηστήριο.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και πάνω και από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση ή με μειωμένες σωματικές, διανοητικές και αντιληπτικές ικανότητες, εφόσον λάβουν οδηγίες και εκπαίδευση στη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και γνωρίζουν τους

κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Το καθάρισμα και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά, εκτός αν έχουν ηλικία τουλάχιστον 8 ετών και εποπτεύονται.

- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρη που να μην τη φτάνουν παιδιά μικρότερα των 8 ετών.
- Προσοχή κατά τον καθαρισμό της πέτρας: κάθε πέτρα αποτελεί μοναδικό στοιχείο, λίγο-πολύ διαπερατό, ανάλογα με την πορότητά του, αλλά μία πέτρα που βυθίζεται στο νερό κατά τον καθαρισμό, μπορεί να παρουσιάσει ρωγμές ή να σπάσει κατά την επόμενη θέρμανση της συσκευής. Πλύνετε την πέτρα με τρεχούμενο νερό, τρίβοντάς την με ένα σκληρό σφουγγάρι, και σκουπίστε την. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά. Μην βυθίζετε ποτέ, ούτε και να αφήνετε να μουσκεύει μία ζεστή ή κρύα πέτρα στο νερό. Μην βάζετε ποτέ την πέτρα στο πλυντήριο πιάτων.

EL

- **Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή την συσκευή TEFAL.**
- Η εταιρεία μας έχει μια τρέχουσα πολιτική έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
- Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζώα με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πτηνά στην κουζίνα.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο την πέτρα που συνοδεύει τη συσκευή ή αυτήν που έχετε αγοράσει σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις και αποκλειστικά πάνω στη βάση για την οποία έχει σχεδιαστεί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή στο κέντρο του τραπεζιού, μακριά από τα παιδιά.
- Προσέξτε τη θέση του καλωδίου με ή χωρίς προέκταση, για να μην ενοχλείτε την κυκλοφορία των συνδαιτυμόνων σας γύρω από το τραπέζι, ώστε να μην μπερδευτεί κανένας σε αυτό.
- Για να διατηρήσετε την επένδυση της πλάκας ψησίματος (ανάλογα με το μοντέλο), χρησιμοποιείτε πάντοτε μία πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.
- Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, περιμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς και τρίψτε τη με ένα στεγνό πανάκι.

ΤΙ ΝΑ ΜΗΝ ΚΑΝΕΤΕ

- Μην αφήνετε την συσκευή χωρίς παρακολούθηση όταν είναι στην π΄ριζα ή όταν είναι σε λειτουργία.
- Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή απευθείας σε ευαίσθητες επιφάνειες (ανατρέξτε στην παράγραφο Καθαρισμός). Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουσαμά.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάει στον τοίχο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε την πέτρα πάνω σε ήδη ζεστή αντίσταση.
- Μην τοποθετείτε φαγητά που έχετε τυλίξει με αλουμινόχαρτο για ψήσιμο στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε πάνω στη ζεστή πέτρα κατεψυγμένα, παγωμένα ή πολύ βαριά τρόφιμα.
- Η συσκευή δεν πρέπει αν έρθει σε επαφή με όξινα τρόφιμα, όπως το ξύδι, η μουστάρδα, τα αγγουράκια τουρσί, οι πίκλες…
- Μην τοποθετείτε ποτέ εργαλεία ψησίματος επάνω στην πέτρα ή την πλάκα.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ είναι ζεστή.
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία ενώ είναι άδεια για περισσότερα από 30 λεπτά. Η πέτρα θα κάψει πολύ και δεν θα εξασφαλιστεί το άριστο μαγείρεμα.
- Μην αφήνετε τα μπολάκια να θερμαίνονται ενώ είναι άδεια (ανάλογα με το μοντέλο).
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλο υλικό κάτω από την πλάκα ή την πέτρα μεταξύ του ανακλαστήρα και της αντίστασης.
- Μην κόβετε απευθείας επάνω στην πλάκα (ανάλογα με το μοντέλο).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ/ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).
- 'Οταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.
- Μετά την προθέρμανση η συσκευή είναι έτοιμη για χρησιμοποίηση.
- Κάθε μικρή σχισμή που προκαλείται από τη διαστολή της πέτρας είναι φυσιολογική και δεν επηρεάζει την καλή λειτουργία της συσκευής. Συνεπώς, δεν αποτελεί αιτία αξίωσης.
- Μετά από μερικές χρήσεις, το χρώμα της πέτρας θα σκουρύνει ελαφρώς και μόνιμα, αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο.
- Ενώ η συσκευή κρυώνει, κρατήστε τη μακριά από τα παιδιά.

Προφύλαξη για τον καθαρισμό του ξύλινου δίσκου (Ανάλογα με το μοντέλο)

- Κάθε ξύλινος δίσκος αποτελεί μοναδικό φυσικό στοιχείο.
- Λιγότερο ή περισσότερο διαπερατό ανάλογα με το ποσοστό πόρωσής του, ένας ξύλινος δίσκος που βυθίζεται σε νερό κατά τον καθαρισμό ενδέχεται να σκάσει ή να σπάσει.

Προφυλάξεις για τον καθαρισμό της πέτρας

- Κάθε πέτρα αποτελεί μοναδικό φυσικό στοιχείο. Λιγότερο ή περισσότερο διαπερατή ανάλογα με το ποσοστό πόρωσής της, μια πέτρα που βυθίζεται σε νερό κατά τον καθαρισμό ενδέχεται να σκάσει ή να σπάσει κατά το επόμενο ζέσταμά της πάνω στη συσκευή.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην ροστασία του εριβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας εριέχει ολλά αξιο οιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➲ Παραδώστε τη αλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το ο οίο θα αναλάβει την ε εξεργασία της.

Pierrade®

Θα χρειαστούν περίπου 200 γρ. συστατικών για κάθε άτομο: να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο φρέσκα προϊόντα (όχι παγωμένα ή κατεψυγμένα).

Αφαιρέστε τα κόκαλα και τα νεύρα του κρέατος. Αφαιρέστε τα κόκαλα από τα ψάρια. Κόψτε τα οστρακοειδή στα δύο.

Κόψτε το κρέας, το ψάρι, τα λαχανικά ή τα φρούτα για ψήσιμο σε φέτες ή λωρίδες πάχους 0,5 εκ. και μήκους 5 έως 6 εκ. περίπου: το ψήσιμο κομματιών τυπικού πάχους δεν είναι κατάλληλο για τη βέλτιστη χρήση της συσκευής.

Εάν σκοπεύετε να μαγειρέψετε πολλές τροφές για ένα γεύμα (ψάρι, οστρακοειδή, κρέας και φρούτα), σας συνιστούμε να καθαρίζετε την πέτρα μεταξύ του ψησίματος των διάφορων τύπων τροφών (π.χ.: κρέας και φρούτα) για να αναδυθεί πλήρως η γεύση και τα αρώματα. Για να το κάνετε αυτό, χρησιμοποιήστε το ξέστρο που συνοδεύει τη συσκευή (ανάλογα με το μοντέλο) ή μια σπάτουλα και κατόπιν σκουπίστε την πέτρα για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα του ψησίματος.

Μην καθαρίζετε την πέτρα με νερό ενώ είναι ζεστή για να αποφύγετε τον κίνδυνο θερμικού σοκ που θα τη σπάσει.

Γυρίστε τον θερμοστάτη (ανάλογα με το μοντέλο) στη θέση της επιλογής σας. Λόγω της ακινησίας της, θα χρειαστούν 5 έως 10 λεπτά για να ανταποκριθεί η πέτρα σε αλλαγή της ρύθμισης κατά τη χρήση της συσκευής.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν από το τέλος ψησίματος των τροφών: χάρη στην ακινησία της πέτρας που παραμένει πολύ ζεστή για 10 λεπτά κατ' ελάχιστο μετά από την απενεργοποίηση της συσκευής, οι τροφές που τοποθετήσατε τελευταίες θα συνεχίσουν να ψήνονται.

Κάποιες ιδέες συνταγών:

Τοποθετήστε λωρίδες κρέατος, ψαριού, λαχανικών ή φρούτων πάνω στην πέτρα και αφήστε τις να ψηθούν όπως προτιμάτε. Καρυκεύστε ανάλογα με τις γευστικές σας προτιμήσεις στο πιάτο σας. Συνοδέψτε το φαγητό με κρύες σάλτσες, σαλάτα ή πατάτες.

Κλασικές συνταγές στην Pierrade®

• βοδινό (κιλότο, φιλέτο) • φιλέτο πουλερικού (κοτόπουλο ή γαλοπούλα) • μοσχαρίσιο φιλέτο

Παραδοσιακές συνταγές στην Pierrade®

• κοκκινιστό μοσχάρι • μοσχαρίσιο νουά • φιλέτο αρνιού • πουλερικό (πάπια ή γαλοπούλα)

Θαλασσινά στην Pierrade®

• φιλέτο αγγελόψαρου ή πέρκας • γάμπαρες ή σολομός • χτένια Αγίου Ιακώβου • μενταγιόν καραβίδας

Γκουρμέ συνταγές στην Pierrade®

• γάμπαρες • χτένια Αγίου Ιακώβου • σολομός ή φιλέτο πέρκας • μοσχαρίσιο φιλέτο • χοιρινό φιλέ μινιόν • φιλέτο πάπιας

Φρούτα στην Pierrade®

• πορτοκάλια • μήλα • μπανάνες • βερίκοκα

Ψήστε τις φέτες φρούτων στην πέτρα.

Αφού τα σερβίρετε, περιχύστε τα με ζεστή σοκολάτα και συνοδέψτε τα με πολτό φρούτων και κρέμα σαντιγί.

SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning.
- Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
  - i et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
  - på gårde,
  - af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
  - i omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

- ⚠ De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet er i brug.
- Fjern al emballage, alle selvklæbende mærkater og alt tilbehør både indvendigt og udvendigt i/på apparatet.
- Rul ledningen helt ud.
- **Apparater med aftagelig ledning:**
  Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et nyt kabel eller med et specialsæt, som kan fås hos fabrikanten eller på det lokale servicecenter.
  Apparater med fast ledning:
  Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.
- Kontroller, at de elektriske installationer er i overensstemmelse med dem, som er angivet i bunden af apparatet.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand. Nedsænk aldrig hverken apparatet eller ledningen i vand.
- Hvis det er nødvendigt, bør en forlængerledning med tilsvarende diameter anvendes.

- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og opefter, og af personer med manglende erfaring eller kendskab, eller hvis fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber er nedsatte, hvis de overvåges og har fået instruktion i brugen af apparatet på forsvarlig måde, og er klar over den forbundne risiko. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Vær forsigtig, når du rengør stenen: hver sten er et naturligt og enestående element, som er mere eller mindre permeabelt. Alt efter, hvor porøs stenen er, kan den, hvis den nedsænkes i vand under rengøringen, revne eller knække, næste gang apparatet varmes op. Vask stenen under rindende vand ved at skrubbe den med en skuresvamp, og tør den af. Undgå rengøringsmidler. Læg

aldrig stenen i vand og lad den aldrig ligge i blød, hverken når den er kold eller varm. Vask aldrig stenen i opvaskemaskine.

- **Tak fordi De har købt dette TEFAL produkt.**
- Vores firma har en virksomhedspolitik for research og produktudvikling og kan ændre disse produkter uden varsel.

SÅDAN GØR DU

- Læs denne brugsanvisning grundigt og hav den liggende ved hånden til senere brug. Instruktionerne er fælles for de forskellige versioner alt efter hvilket tilbehør, der leveres sammen med Deres apparat.
- Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.
- Brug kun den stenplade, der fulgte med apparatet, eller en stenplade, som er købt hos en autoriseret forhandler, og brug den kun på den tilhørende base.
- Stil apparatet midt på bordet, væk fra børns rækkevidde.
- Vær omhyggelig med placeringen af ledningen med eller uden forlængerledning for ikke at hæmme personernes færden rundt om bordet, og sørg for, at de ikke kan snuble over ledningen.
- For at beskytte kogepladens beklædning (i henhold til modellen) skal du altid benytte en paletkniv af plastik eller træ.
- Varmeelementet skal ikke rengøres. Hvis det er meget snavset, skal man vente til det er helt afkølet og gnide det med en tør klud.

GØR ALDRIG SÅDAN

- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.). Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.
- For at undgå overophedning af apparatet bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.
- Anbring aldrig stenpladen på apparatet, mens det er varmt.
- Pak ikke maden ind i sølvpapir, når den tilberedes.
- Undgå at lægge frosne eller for tunge madvarer på den varme stenplade.
- Lad aldrig syrlige ingredienser, såsom eddike, sennep, syltede agurker, pickles osv., komme i kontakt med stenpladen.
- Læg aldrig køkkenredskaber på stenen eller pladen.
- Flyt ikke apparatet, når det er varmt.
- Lad ikke apparatet stå tændt i mere end 30 minutter uden at benytte det. Stenen ville blive for varm til optimal stegning.

- Lad ikke de små pander stå under varmen uden indhold (i henhold til modellen).
- Læg aldrig sølvpapir eller andre genstande under pladen eller stenen, og mellem reflektoren og modstanden.
- Skær ikke direkte på pladen (i henhold til modellen).

RÅD/OPLYSNINGER

- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).
- Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg.
- Apparatet er klar til brug efter forvarmning.
- De små rifter, som kan forekomme, er et resultat af, at sten er et naturmateriale og derfor kan udvide sig. Dette påvirker dog ikke apparatets funktion. Det er således ikke en gyldig årsag til reklamation.
- Efter et par ganges brug kan stenen få en mørkere farve.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde, mens det køler af.

Forholdsregler under rengøring af pladen i træ (Afhængigt af modellen)

- Hver plade i træ er et unikt, naturligt element.
- Vandet kan trænge mere eller mindre igennem pladen, afhængig af hvor porøs den er, og derfor kan den sprække, hvis den dyppes ned i vand under rengøring.

Forholdsregler ved rengøring af stenpladen

- Sten er et unikt, naturligt materiale. På grund af stenpladens porøsitet kan den revne eller knække ved næste opvarmning, hvis den har været sænket ned i vand i forbindelse med rengøring.

MILJØ



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

➲ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Beregn ca. 200 g pr. person: Brug kun friske varer (ikke frosne).

Fjern sener og fedt fra kødet. Fjern ben fra fisk. Skær skaldyr over i to halvdele.

Skær kød, fisk, grøntsager eller frugt i stykker af ca. 1/2 cm tykkelse og 5 til 6 cm lange: Tilberedning i "normale" størrelser er ikke optimalt til brug på apparatet.

Hvis du bruger apparatet til et komplet måltid med flere forskellige madvarer (fisk, skaldyr, kød og frugt) anbefaler vi, at stenpladen rengøres efter hver madtype (f.eks.: kød og frugt) for ikke at risikere at noget mad tager smag af noget andet. Dertil bruges den tilhørende skraber, der er leveret med apparatet (afhængig af model) eller en spatel. Tør herefter stenpladen af for at fjerne madrester.

Rengør ikke stenpladen med vand, mens den er varm, det kan få den til at knække.

Det vil tage stenpladen mellem 5 til 10 minutter at ændre temperatur til den ønskede indstilling, når apparatet er i brug.

Sluk for apparatet før måltidet er færdigt: Stenpladen holder så godt på varmen, at den vil være varm nok til tilberedning af mad i endnu 10 minutter efter, der er slukket for varmelegemet.

Opskrifter:

Læg skiver af kød, fisk, grøntsager eller frugt på stenpladen, og lad dem stege som du vil have dem. Krydr først madvarerne på tallerkenen. Server kolde saucer, salat og kartofler som tilbehør.

Pierrade® med tyndt kød

• oksekød (yksteg, filet) • kyllinge- eller kalkunfilet • kalvefilet

Pierrade® med tykt kød

• små stykker oksekød • kalvebryst • lammefilet • fjerkræ (and eller kalkun)

Pierrade® med alt godt fra havet

• havtaskefilet eller havkatfilet • rejer eller laks • kammuslinger • languster

Gourmet Pierrade®

• rejer • kammuslinger • laks eller havkatfilet • oksefilet • svinemørbrad • andefilet

Pierrade® med frugter

• appelsiner • æbler • bananer • abrikoser
Steg frugtstykkerne på stenpladen.
Kom varm chokolade, frugtcoulis og flødeskum på tallerkenen med frugterne.

SIKKERHETSFORSKRIFTER
VIKTIGE FORHOLDSREGLER

- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet.
- Det er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
  - i kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer;
  - på gårder;
  - av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg;
  - på steder som f.eks. bed & breakfast.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.

- ♨ Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.
- Fjern all emballasje, klistremerker og diverse beskyttelse inni og utenpå apparatet.
- Strekk ledningen helt ut.
- **Hvis apparatet er utstyrt med en avtakbar ledning:**
  Dersom strømledningen er skadet, skal den erstattes med en ledning eller en spesiell pakke som kan fås hos produsenten eller dens kundeservice.
  Hvis apparatet er utstyrt med en fast ledning:
  Dersom nettledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceagent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Kontroller at de elektriske installasjonene er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.
- Dette apparatet skal ikke under vann. Senk aldri apparatet eller ledningen i vann.
- Hvis en skjøteledning er nødvendig, så

sørg for å velge en skjøteledning med samme tverrsnitt og med en jordet stikkontakt.
- Ikke koble apparatet i annet enn jordet stikkontakt.
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer som mangler erfaring og kunnskap eller av personer med fysiske, sensoriske eller mentalt reduserte evner hvis de har fått opplæring og veiledning i bruken av det og er kjent med risikoene og kan bruke det på en trygg måte. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år og under oppsyn.
- Oppbevar apparatet og dets ledning utilgjengelig for barn under 8 år.
- Forholdsregler for rengjøring av steinen: Hver stein er naturlig mer eller mindre gjennomtrengelig, avhengig av porøsitet. Å legge steinen i vann for rengjøring, kan gjøre at den sprekker eller brekker ved

neste oppvarming på apparatet. Vask steinen under rennende vann ved å gni med en slipende svamp, og tørk. Unngå vaskemidler. Aldri dypp eller bløtlegg steinen i varmt eller kaldt vann. Ha aldri steinen i oppvaskmaskinen.

- **Takk for at du valgte dette produktet fra TEFAL.**
- Vårt firma driver kontinuerlig forskning og utvikling, og kan til enhver tid endre disse produktene uten forvarsel.

NO

DETTE SKAL DU GJØRE

- Les nøye gjennom instruksjonene i denne veiledningen, og sørg for å ha den lett tilgjengelig ved senere bruk av apparatet. Disse instruksjonene gjelder for forskjellige modeller alt etter hvilket tilbehør som er levert sammen med apparatet.
- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleeiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.
- Bruk kun steinen som følger med apparatet eller som skaffes på et autorisert serviceverksted, og kun sokkelen den er laget for.
- Sett apparatet midt på bordet utenfor barns rekkevidde.
- Sikre plassering av ledningen med eller uten forlengelse for ikke å hindre bevegelsen til gjestene rundt bordet, på en slik måte at ingen kan snuble i den.
- For å bevare belegget på kokeplaten (avhengig av modell), må du alltid bruke en slikkepott i plast eller tre.
- Varmeelementet skal ikke rengjøres. Dersom det er svært skittent, vent til det er helt avkjølt og tørk det med en tørr klut.

DETTE MÅ DU ALDRI GJØRE

- Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk.
- Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende), unngå å bruke apparatet på myke underlag.
- For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.
- Sett aldri steinen på varmeelementet mens det er varmt.
- Ikke lag innbakte matretter med apparatet.
- Ikke legg frosne eller for tunge matvarer på steinen mens den er varm.
- Ikke la syreholdige matvarer som f.eks. eddikprodukter, sennep, sylteagurker, pickles komme i kontakt med steinen.
- Plasser aldri kjøkkenredskaper på steinen eller platen.
- Ikke flytt apparatet når det er varmt.

- Ikke la apparatet være i gang i mer enn 30 minutter mens det er tomt. Steinen kan bli for varm for en optimal tilberedning.
- Ikke la skålene tørke ut (avhengig av modell).
- Plasser aldri aluminiumsfolie eller annet under platen eller steinen og mellom reflektoren og motstanden.
- Ikke kutt direkte på platen (avhengig av modell).

RÅD/INFORMASJON

- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).
- Ved første gangs bruk kan apparatet avgi litt lukt og os – dette er normalt.
- Etter forvarming er apparatet klart for bruk.
- Når steinen utvider seg, dannes det små sprekker. Dette er naturlig og påvirker ikke apparatets funksjon. Sprekker er derfor ingen grunn til reklamasjon.
- Etter gjentatt bruk får steinen vanligvis en litt mørkere, permanent farge.
- Mens apparatet avkjøles, må det være utilgjengelig for barn.

Forholdsregler for å rengjøre treplaten (Avhengig av modell)

- Hver treplate er en unik gjenstand.
- Treplaten er mer eller mindre gjennomtrengelig for vann, og den kan sprekke eller briste hvis den ligger for lenge i vann.

Forholdsregler for rengjøring av steinen

- Hver stein er en unik og naturlig gjenstand. Steinen er mer eller mindre porøs, og hvis den ligger i vann under rengjøringen, kan den sprekke eller briste neste gang den varmes opp på apparatet.

MILJØ



Ta hensyn til miljøet!

ⓘ Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.

➲ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

Beregn ca. 200 g ingredienser per person. Bruk bare ferske produkter (ikke frostvarer).

Rens kjøttet for sener og fett. Ta ut fiskebein. Skjær skalldyr i to.

Skjær kjøtt, fisk, grønnsaker eller frukt du skal steke, i ca. 1/2 cm tykke og 5-6 cm brede skiver eller strimler. Matvarene stekes best når de kuttes opp.

Hvis du lager et stort måltid eller både salt og søtt (fisk, skalldyr, kjøtt og frukt), anbefaler vi at du renser steinen mellom de ulike matvarene (f.eks.: kjøtt og frukt) slik at smakene kommer til sin rett. Bruk spaden som følger med apparatet (avhengig av modell) eller en stekespade, tørk så stekerestene av steinen.

Ikke rens steinen med vann mens den er varm, ellers kan temperaturforskjellen gjøre at den sprekker.

Sett termostaten (avhengig av modell) på ønsket posisjon. Det tar 5-10 minutter før steinen når temperaturen den innstilles på under bruk.

Slå av apparatet før slutten av måltidet. Steinen er fortsatt svært varm i minst 10 minutter, og de siste matvarene vil fortsette å steke.

NO

Noen ideer til oppskrifter:

Legg strimler med kjøtt, fisk, grønnsaker eller frukt på steinen, og la dem steke så lenge du ønsker. Smak til med krydder på tallerkenen. Tilbehør: kalde sauser, salat og poteter.

Pierrade® vanlig

• oksekjøtt (stek, filet) • kylling- eller kalkunfilet • kalvefilet

Pierrade® bondegård

• tynne skiver av okse • kalvelår • lammefilet • and eller kalkun

Pierrade® sjømat

• filet av breiflabb eller steinbit • gambas eller laks • kamskjell • hummerskiver

Pierrade® gourmet

• gambas • kamskjell • laks eller steinbitfilet • oksefilet • svinefilet • andefilet

Pierrade® frukt

• appelsiner • epler • bananer • aprikos
Stek fruktskiver på steinen.
Hell sjokolade- eller fruktsaus over frukten på tallerkenen, og server med pisket krem.

TURVAOHJEET
TÄRKEITÄ VAROTOIMENPITEITÄ

- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
  - Myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
  - Maatiloilla,
  - Hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
  - Maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
- Älä koskaan jätä toiminnassa OLEVAA LAITETTA valvomatta.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaan luettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.

- ♨ Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat,kun laite on käytössä.
- Poista kaikki laitteen sisä- ja ulkopuolella olevat pakkausmateriaalit, tarrat tai tarvikkeet.
- Vedä johto täysin suoraksi.
- **Jos laite on varustettu irrotettavalla johdolla:**
  Jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee korvata erikoisjohdolla tai -yksiköllä, joka on saatavissa valmistajalta tai tämän jälkimyyntipalvelusta.
  Jos laite on varustettu kiinteällä johdolla:
  Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajanhuoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.
- Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen merkittyjä tehon ja jännitteen arvoja.
- Laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä koskaan upota laitetta tai sen johtoa veteen.
- Jos käytät jatkojohtoa, sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian; varmista, että ihmiset eivät kompastu

jatkojohtoon.
- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja aikuiset, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta, mikäli he ovat saaneet tietoa ja opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit ja vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Ohjeet kiven puhdistamiseen: jokainen kivi on ainutlaatuinen luonnollinen elementti, jonka läpäisykyky riippuu sen huokoisuudesta. Puhdistuksen aikana veteen upotettu kivi voi halkeilla tai särkyä seuraavan kerran kun laitetta

lämmitetään. Pese kivi juoksevan veden alla hankaamalla sitä hankaavalla pesusienellä ja sen jälkeen kuivaa se. Vältä liuotinaineiden käyttöä. Älä koskaan upota tai jätä kuumaa tai kylmää kiveä likoamaan veteen. Älä koskaan pese kiveä astianpesukoneessa.

- **Olemme iloisia, että olet päätynyt TEFAL-laitteen hankintaan.**
- Yhtiömme tutkii ja kehittää laitteitaan jatkuvasti ja siksi saattaa muuttaa tuotteen ominaisuuksia siitä etukäteen ilmoittamatta.

MITÄ SAA TEHDÄ

- Lue huolellisesti nämä käyttöohjeet ja säilytä ne käden ulottuvilla. Käyttöohjeet ovat yhteisiä eri laitteen versioille sen mukaan, mitkä lisälaitteet sopivat laitteesi kanssa käytettäväksi.
- Jos vahinko sattuu, huuhtele palovamma-kohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua kiveä tai valtuutetusta huoltokeskuksesta hankittua kiveä ja vain sille tarkoitetulla alustalla.
- Aseta laite pöydän keskelle pois lasten ulottumattomista.
- Ole tarkkana irrotettavan tai kiinteän johdon sijainnin kanssa, jotta johto ei häiritse pöydässä olevia henkilöitä tai ettei kukaan sotkeudu siihen.
- Säilyttääksesi paistolevyn (riippuu mallista) pinnoitteen optimaalisena, käytä aina muovista tai puista lastaa.
- Vastusta ei puhdisteta. Jos se on erittäin likainen, anna laitteen jäähtyä kokonaan ja hankaa kuivalla kankaalla.

MITÄ EI SAA TEHDÄ

- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.
- Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.) vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten.
- Älä aseta kiveä kuumalle vastukselle.
- Älä kääri ruokia esim. leivinpaperiin tai folioon valmistuksen ajaksi.
- Älä aseta kuumalle kivelle pakastettuja tai liian kova ruokia.
- Älä laita kiveä kosketuksiin happamien ruoka-aineiden, kuten esimerkiksi etikan, sinapin, suolakurkun tai pikkelssin kanssa.
- Älä koskaan laita keittovälineitä kiven tai levyn päälle.
- Älä siirrä kuumaa laitetta.

- Älä tyhjäkäytä laitetta yli puolen tunnin ajan. Kivestä tulee liian kuuma optimaalista kypsennystä varten.
- Älä jätä pannuja kuumenemaan tyhjinä (riippuu mallista).
- Älä koskaan laita alumiinifoliota tai muuta esinettä levyn tai kiven alle tai lämpölevyn ja vastuksen väliin.
- Älä leikkaa aineksia suoraan levyn päällä (riippuu mallista).

NEUVOT/TIEDOT

- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö…).
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän käryä ja savua - se on normaalia.
- Esilämmityksen jälkeen laite on käyttövalmis.
- Kiven laajenemisesta johtuvat pienet halkeamat ovat luonnollisia eivätkä vaikuta laitteen toimintaan. Niiden vuoksi ei siis tarvitse reklamoida.
- Muutamien käyttökertojen jälkeen kiven väri muuttuu tavallisesti tummemmaksi.
- Pidä laite lasten ulottumattomissa, kun se jäähtyy.

Huomattavaa puualustan puhdistuksessa (Mallista riippuen)

- Jokainen puualusta on luonnollinen ja yksilöllinen elementti.
- Huokoisuudesta riippuen puualusta läpäisee vettä enemmän tai vähemmän. Jos alusta on upotettu veteen puhdistuksen aikana, siihen voi tulla säröjä tai halkeamia.

Kiven puhdistukseen liittyvät varotoimenpiteet

- Jokainen kivi on yksilöllistä luonnonainetta. Kiven huokoisuudesta riippuen sen vedenläpäisevyys vaihtelee, ja veteen upotettu kivi saattaa haljeta tai lohjeta laitteen seuraavan lämmityksen yhteydessä.

YMPÄRISTÖNSUOJELU



Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteessasi on useita uudelleen käytettäviä tai kierrätettäviä osia.

➲ Vie käytöstä poistettu laite keräyspisteeseen tai sen puuttuessa valmistajan valtuuttamaan myyntipalveluun, jotta sitä käsiteltäisiin oikealla tavalla.

Varaa n. 200 g aineksia henkeä kohti. Käytä vain tuoreita aineksia (ei pakastettuja).

Poista lihasta hermot ja rasva. Poista kaloista ruodot. Leikkaa äyriäiset kahtia.

Halkaise paistettava liha, kala, vihannekset tai hedelmät viipaleiksi tai suikaleiksi, joiden paksuus on n. 1/2 cm ja leveys 5–6 cm. Tavallisten kokoisten palojen paistaminen heikentää laitteen toimintaa.

Jos valmistat suuria tai monipuolisia aterioita (kalaa, äyriäisiä, lihaa ja hedelmiä), kivi kannattaa puhdistaa erilaisten ruoka-ainesten (esim. lihan ja hedelmien) välillä, jotta ruoan maku säilyy mahdollisimman hyvänä. Käytä tähän tarkoitukseen laitteen mukana toimitettua kaavinta (laitekohtainen) tai lastaa ja pyyhi sitten kivi paistojäämien poistamiseksi.

Älä puhdista kuumaa kiveä vedellä, sillä liian suuri lämpötilaero voi rikkoa kiven.

Aseta lämmönsäädin (laitekohtainen) haluamaasi asentoon. Kivi lämpenee hitaasti, joten kuluu 5–10 minuuttia, ennen kuin laite reagoi lämpötila-asetuksen muutoksiin laitteen käytön aikana.

Sammuta laite ennen aterian päättymistä. Kiven hitaan reagoinnin vuoksi se pysyy hyvin kuumana jopa 10 minuuttia, joten viimeiset ruoka-ainekset paistuvat edelleen.

FI

Reseptiehdotuksia:

Aseta kivelle liha-, kala-, vihannes- tai hedelmäviipaleita ja anna paistua halutun ajan.
Mausta makusi mukaan lautasellasi. Tarjoile kylmien kastikkeiden, salaatin ja perunoiden kera.

Perus-Pierrade®

• nautaa (takapaisti, filee) • siipikarjanfilee (kananpoikaa tai kalkkunaa) • vasikanfilee

Maatilan Pierrade®

• naudan suikalelihaa • vasikan sisäfilee • lampaanfilee • siipikarjaa (kanaa tai kalkkunaa)

Merellinen Pierrade®

• made- tai meriahvenfilee • jättikatkarapuja tai lohta • kampasimpukoita • langustimedaljonkeja

Gourmet-Pierrade®

• jättiläiskatkarapuja • kampasimpukoita • lohi- tai meriahvenfilee • naudanfilee • porsaan sisäfilee • ankanfilee

Hedelmäinen Pierrade®

• appelsiineja • omenoita • banaaneja • aprikooseja
Paista hedelmäviipaleet kiven päällä.
Valele lautasella hedelmien päälle kaakaota, hedelmäkastiketta ja kermavaahtoa.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk.
- Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
  - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
  - På lantbruk,
  - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
  - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är i bruk.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de

övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.

- ♨ Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
- Linda ut sladden helt.
- **Om din apparat är utrustad med en löstagbar sladd:**
  Om sladden är skadad, införskaffar man en ny specialsladd hos tillverkaren eller på tillverkarens serviceverkstad.
  Om din apparat är utrustad med en fast sladd:
  Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdig kvalificerad person för att undvika fara.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.
- Apparaten får inte sänkas ned i vatten. Doppa varken apparat eller sladd i vatten.
- Om det behövs, se till att välja en

förlängningssladd med motsvarande diameter med ett jordat uttag.

- Anslut alltid kontakten till ett jordat uttag.
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenheter och kunskaper, om de övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker den kan medföra. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som får utföras av användare får inte göras av barn, annat än om de är 8 år eller äldre och det sker under tillsyn.
- Apparat och sladd måste vara utom räckhåll för barn under 8 år.
- Föreskrifter för rengöring av stenen: varje sten är en naturprodukt, mer eller mindre genomtränglig på grund av dess poröshet, och en sten som sänks ned i vatten under rengöring kan krackelera

eller spricka när den därefter hettas upp av apparaten. Gör ren stenen under en vattenstråle och skrubba med en slipande svamp. Torka sedan av. Undvik rengöringsmedel. Sänk aldrig ner en het eller kall sten i vatten, och låt den inte heller ligga i vatten. Stenen går inte att diska i maskin.

- **Tack för att Ni köpt denna TEFAL produkt.**
- Vårt företag produktutvecklar kontinuerligt produkterna varför det ibland kan förekomma små produktförändringar.

SV

GÖR SÅ HÄR

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen, som är gemensam för de olika versionerna beroende på vilka tillbehör som levereras med apparaten, och spara den för framtida användning.
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.
- Använd endast stenen som levereras med apparaten eller som inköpts vid ett auktoriserat servicecenter, och endast på det underlag som den avsetts för.
- Ställ apparaten mitt på bordet, utom räckhåll för barn.
- Var försiktig när du placerar sladden vid bordet, med eller utan förlängningssladd, så att den inte är i vägen för någon och så att ingen riskerar att snava över den.
- Använd bara plast- eller träspatel, så att beläggningen på ytan inte skadas.
- Elementet ska inte rengöras. Om det är mycket smutsigt, vänta tills det svalnat helt och gnid med en torr trasa.

GÖR INTE SÅ HÄR

- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är inkopplad eller under användning.
- Ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackade möbler etc.). Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.
- För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Lägg aldrig stenen på det redan varma motståndet.
- Tillred inte mat som är inslagen i folie.
- Lägg inte djupfrysta, frysta eller för tunga livsmedel på den varma stenen.
- Låt inga sura livsmedel, såsom produkter smaksatta med vinäger, senap, saltgurka, pickles m.m. komma i beröring med stenen.
- Ställ inte köksredskap på stenen eller plåten.

- Flytta inte apparaten när den är varm.
- Låt inte apparaten köras tom i mer än 30 min. Stenen blir för het för godast möjliga tillagning.
- Låt inte järnen hettas upp tomma (beroende på modell).
- Lägg inte aluminiumfolie eller annat under plåten eller stenen eller mellan reflektorn och motståndet.
- Skär inte direkt på plåten (beroende på modell).

TIPS/INFORMATION

- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regler (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna - det är normalt.
- Efter förvärmning, är apparaten klar att användas.
- De små sprickorna som orsakas av stenens utvidgning är naturliga och inverkar inte på apparatens goda funktion. De utgör därför ingen orsak till reklamationer.
- Efter några användningar, antar stenen en permanent mörkare färgning.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn medan den svalnar.

Försiktighetsåtgärder vid rengöring av träbrickan (Beroende på modell)

- Varje träbricka är en unik naturlig komponent.
- En träbricka är mer eller mindre vattenresistent beroende på dess porositet. Sänks den ned i vatten under rengöringen, kan den spricka och gå sönder.

Att observera vid rengöring

- Varje sten är ett unikt naturligt föremål. Den är mer eller mindre porös och en sten som sänks ned i vatten under rengöringen kan få sprickor eller gå sönder vid nästföljande värmning på apparaten.

MILJÖ



Var rädd om miljön!!

ⓘ Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Beräkna ca 200 g ingredienser per person: använd endast färska produkter (varken frysta eller djupfrysta).

Avlägsna senor och fett från köttet. Plocka bort benen från fisk. Dela skaldjur i två.

Skär köttet, fisken, grönsakerna eller frukten som ska stekas i ca 1/2 cm tjocka och 5 till 6 cm långa skivor: tillagningen av bitar av vanlig storlek är inte lämplig för en optimal användning av apparaten.

Vid större måltider med flera rätter (fisk, skaldjur, kött och frukt), rekommenderar vi att stenen rengörs mellan de olika typerna av livsmedel (t.ex. kött och frukt) för att uppskatta de olika smakerna till fullo. För detta, använd skrapan som medföljer apparaten (beroende på modell) eller en stekspade för att ta bort stekrester.

Rengör inte den varma stenen med vatten för att inte utsätta den för termiska chocker som skulle kunna spräcka den.

Ställ in termostaten (beroende på modell) på önskat läge. Under användning, på grund av stenens termiska tröghet, tar det mellan 5 och 10 minuter innan den antar det nya värdet.

Stäng av apparaten då måltiden närmar sig sitt slut: tack vare dess termiska tröghet, förblir stenen väldigt varm i minst 10 minuter och de sista bitarna kan stekas färdigt.

SV

Några idéer på recept:

Skiva kött, fisk, grönsaker eller frukt och lägg det på stenen och stek till önskad nivå. Smaksätt efter egen smak i tallriken. Servera med kalla såser, sallad och potatis.

Standard-Pierrade®

• oxkött (rumpstek, filé) • höns- eller kalkonfilé • kalvfilé

Lant-Pierrade®

• tunnskuret oxkött • kalvinnanlår • lammfilé • fågel (anka eller kalkon)

Havs-Pierrade®

• marulk- eller havskattfilé • gambas eller lax • pilgrimsmusslor • langustmedaljonger

Gourmet-Pierrade®

• gambas • pilgrimsmusslor • lax eller havskattfilé • oxfilé • filet mignon • ankfilé

Frukt-Pierrade®

• apelsiner • äpplen • bananer • aprikoser
Stek den skivade frukten på stenen.
I tallriken, nappera med chokladsås, fruktsås och vispgrädde.

GÜVENLİK TALİMATLARI
ÖNEMLI ÖNLEMLER

- Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
  - mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
  - çiftliklerde,
  - otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
  - otel odaları türünden ortamlarda.
- Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

- ♨ Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Cihazınızın dışında ve içinde bulunan tüm ambalaj unsurlarını veya yapışkanları çıkarın.
- Kabloyu sonuna dek açın.
- **Eğer cihazınızda çıkartılabilir bir kordonu varsa:**
  Ve hasar görmüşse, üreticiden veya satış sonrası servisten tedarik edilen uygun özel bir kablo veya ünite ile değiştirilmelidir.
  Cihazın güç kablosu zarar gördüğünde:
  Olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidirr.
- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.
- Bu cihaz herhangi bir sıvı içine sokulmamalıdır. Cihazı ve kablosunu asla su içine daldırmayın!
- Eğer uzatma kablosu kullanıyorsanız, en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize

sahip olmalıdır, kabloya takılarak düşülmemesi için gerekli tüm önlemleri alın.

- Cihazınızı yalnızca topraklı bir prizle kullanın.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veyabir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyusal veya zihinsel engeli olan veya cihaz hakkında hiçbir tecrübe veya bilgisi olmayan şahıslar tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında oldukları veya bu kişi tarafından cihazın kullanımı konusunda eğitildikleri takdirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. Kullanıcı tarafından gerçekleştirilen temizlik ve bakım işlemlerinin, 8 yaş veya üzeri olmaması ve bir yetişkin gözetiminde bulunmaması halinde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmesine izin verilmemelidir.
- Cihazı ve elektrik kablosunu 8 yaş altı çocukların ulaşamayacakları yerde muhafaza edin.
- Taşın temizlenmesi sırasında alınacak

tedbirler: Her taş, pürüzlü yapısına bağlı olarak düşük veya yüksek geçirgenliğe sahip olabilen, doğal bir elementtir. Yıkama sırasında suya batırılan taş, cihazın ısınması neticesinde çatlayabilir veya kırılabilir. Taşı akan su altında, aşındırıcı özellikli bir süngerle ovarak temizleyin ve silin. Deterjan kullanmayın. Sıcak veya soğuk olan taşı asla su içine sokmayın veya su içinde bekletmeyin. Cihazı asla bulaşık makinesine sokmayın.

- **Cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz.**
- Şirketimiz araştırma geliştirme alanında sürekli gelişim politikası izlediğinden, bu ürünler önceden bilgi verilmeksizin değiştirilebilir.

YAPILMASI GEREKEN

- Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın.
- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.
- Yalnızca cihazla beraber sağlanan veya yetkili bir servisten satın alınan taş plakayı kullanın ve bu plakayı yalnızca birlikte kullanılmak için tasarlanmış destek ünitesi üzerinde kullanın.
- Cihazı masanın ortasında çocukların ulaşamayacağı bir yere yerleştirin.
- Ayağa dolaşmasına meydan vermemek için, kablonun veya kablo uzantısının masa etrafındaki duruşuna dikkat edin.
- Pişirme levhasının kaplamasına zarar vermemek için (modele göre), daima plastik veya tahta spatula kullanın.
- Rezistans temizlenmez. Çok kirlendiğinde tamamen soğuyana kadar bekleyin ve kuru bir bezle silin.

YAPILMAMASI GEREKEN

- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prizde bırakmayın.
- Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cilalı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın veya lastik örtü olan yüzeylere yerleştirmeyiniz.
- Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde

kullanmaktan kaçının.
- Taş plakayı sıcak ısıtma ekipmanının üzerine koymayın.
- Yiyecekleri pişirirken folyoya sarmayın.
- Sıcak taş plaka üzerine donmuş veya ağır yiyecekler koymayın.
- Sirke benzeri ürünler, hardal, kornişon turşusu, turşu gibi asitli yiyecekleri taş plakayla temas ettirmeyin.
- Mutfak aletlerini asla taş veya levha üzerine bırakmayın.
- Sıcak iken cihazı taşımayın.
- Cihazı 30 dakikadan fazla boş olarak çalıştırmayın. Taş, iyi bir pişirme için uygun olmayacak derecede ısınır.
- Haznelerin boş olarak ısınmalarına izin vermeyin (modeline göre).
- Levha veya taş altına ve rezistans ve reflektör arasına asla alüminyum folyo veya herhangi başka bir nesne yerleştirmeyin.
- Kesme işlemini doğrudan levha üzerinde gerçekleştirmeyin (modeline göre).

TAVSİYELER/BİLGİLER

- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre…) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir.
- Ön ısıtmadan sonra, cihaz kullanıma hazırdır.
- Küçük ve ince çatlaklar taş plakanın genleşmesiyle oluşur; doğaldır ve cihazın işlevini etkilemez. Bu nedenle bu çatlaklar değiştirme nedeni olarak kabul edilmez.
- Birkaç kullanımdan sonra taş plakanın rengi kalıcı olarak daha koyu ve derin bir renge dönüşür.
- Cihaz soğuyana kadar çocukların erişiminden uzak tutun.

Ahşap desteği temizlerken dikkat edilecekler (Modele göre)
- Ahşap desteklerin her biri benzersiz doğal bir maddedir.
- Gözeneklilik durumuna bağlı olarak daha fazla veya daha az geçiren olan ahşap bir destek, temizlerken suya batırılınca çatlayabilir veya kırılabilir.

Taş plakanın temizliğine ilişkin uyarılar
- Her taş plaka, doğal ve benzersizdir. Taşın geçirgenliği, üzerindeki gözeneklere bağlı olarak değişebilir. Temizleme sırasında taş plakanın suya batırılması, cihaz üzerinde bir sonraki kullanımında çatlamasına veya kırılmasına neden olabilir.

ÇEVRE



Önce çevre koruma!

ⓘ Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

➲ Dönüşüm yapılabilmesı için bir toplama noktasına bırakın.

Kişi başına yaklaşık 200 g. yiyecek kullanın: yalnızca taze (dondurulmamış) yiyecekler kullanın.

Etlerin kıkırdaklarını ve yağlarını temizleyin. Balıkların kılçıklarını temizleyin. Kabuklu deniz ürünlerini ikiye bölün.

Et, balık, sebze veya meyveleri 1/2 cm kalınlığında ve 5-6 cm. uzunluğunda dilimlere ayırın: olduğu büyüklükte kullanılan parçalar, bu cihazla pişirildiğinde en iyi sonucu vermeyecektir.

Çeşitli veya kapsamlı bir yemek (balık, kabuklu deniz mahsulleri, et ve meyveler) hazırlıyorsanız, yiyeceklerin tadını ve kokusunu koruması için farklı yiyecek çeşitleri (ör. et ve meyve) arasında geçiş yapmadan önce taş plakayı temizlemeniz önerilir. Temizlemek için cihazla birlikte verilen (modele göre değişir) kazıma aletini veya spatulayı kullanın. Daha sonra, kalan yiyecek parçalarını temizlemek için taş plakayı silin.

Taş plakayı suyla temizlemeyin; aksi halde ısı şoku meydana gelebilir ve taş plaka kırılabilir.

Termostatı (modele göre değişir) istediğiniz konuma getirin. Taş plakanın yoğunluğuna bağlı olarak, cihaz kullanımdayken taşın ısı ayarındaki değişime yanıt vermesi 5 ila 10 dakika sürer.

Pişirme işlemi sona ermeden önce cihazı kapatın: Taş plaka en az on dakika boyunca sıcak kalacak ve yemeğin son parçaları pişmeye devam edecektir.

TR

Tarifler:

Taş plakanın üzerine et, balık, sebze veya meyve parçalarını yerleştirin ve damak zevkinize göre pişirin. Dilediğiniz baharatları ekleyerek hazırladığınız yemeği tatlandırın. Soğuk soslar, salata ve patates ile servis edin.

Basit Pierrade®

• Sığır eti (rumstek, bonfile) • tavuk veya hindi fileto • dana bonfile (nuar)

Çiftlik Pierrade®

• İnce dilimlenmiş sığır eti • kalın dilimlenmiş dana eti • kuzu fileto • kümes hayvanları (ördek veya hindi)

Deniz Mahsulleri Pierrade®

• Fener balığı veya levrek fileto • karides veya somon • deniztarağı • dilimlenmiş kerevit

Gurme Pierrade®

• Karides • deniztarağı • somon veya levrek fileto • sığır fileto • domuz eti fileminyon • ördek fileto

Meyve Pierrade®

• Portakal • elma • muz • kayısı
Meyve dilimlerini taş plaka üzerinde pişirin.
Meyvelerin üzerine eritilmiş çikolata, meyve sosu ve çırpılmış krema gezdirerek servis edin.

المُحافظة على البيئة



حماية البيئة أولاً !

ⓘ يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية ، ويمكن إعادة استعمالها أو معالجتها.
♻ يرجى ايداع المنتج لدى الجهات المحلية المُختصّة بمعالجة المهملات.

Pierrade®

يُستعمل حوالي ٢٠٠ جرام من الطعام لكل شخص : استعمل فقط مواد غذائية طازجة (غير مُثلّجة).

تُزال الغضاريف و الشحوم من اللحمة. يُقطّع المُحار الى أنصاف.

تُقطّع اللحمة ، السمك، الخضار أو الفواكه الى شرحات سميكة بمعدل نصف سنتم، وبالطول حوالي ٥ الى ٦ سنتم : لن يُعطي طهي قطع باحجام عادية أفضل النتائج في هذا المنتج.

في حال تحضير وجبة طعام متكاملة كبيرة (سمك ، مُحار ، لحوم و فواكه)، ننصح بتنظيف الحجر بعد طهي كل نوع من الأنواع (مثلاً: اللحوم والفواكه) للمُحافظة على نكهة الطعام ومذاقه.

للتنظيف، استعمل المقشطة المرفقة مع المُنتج (حسب الموديل)، ثم امسح الحجر لإزالة جميع بقايا الطعام.

لا تُنظف الحجر بالماء، لأن ذلك يُسبب صدمة حرارية تؤدي إلى انكساره.

اضبط الترموستات (حسب الموديل) على الموقع الحراري الذي تريده. نظراً لكثافة الحجر، سوف تستغرق عملية الإستجابة للتغيير في الحرارة من ٥ الى ١٠ دقائق عندما يكون المنتج قيد الإستعمال.

أوقف المنتج عن التشغيل قبل نهاية تناول الوجبة : سيبقى الحجر ساخناً لمدة لا تقل عن ١٠ دقائق، وتكون القطعة الأخيرة من الطعام قيد الطهي.

وصفات الطهي :

توضع شرحات اللحمة، السمك، الخضار أو الفواكه على الحجر لتُطهى حسب رغبتك. تُتبّل في الطبق حسب الرغبة. وتُقدم مع الصلصة الباردة، السلطة والبطاطس.

Pierrade® الأساسية

• لحم بقر (ستيك الردف، ستيك فيليه) • فيليه دجاج أو حبش • فيليه عجل.

Pierrade® المزارع

• شرائح رقيقة من لحم البتلو • فيليه لحم العجل • فيليه ضأن • طيور (بط أو حبش)

Pierrade® المأكولات البحرية

• شرائح سمك المونك • قريدس أو سلمون • اسكالوب • جراد البحر

Pierrade® الذوّاقة

• روبيان • اسكالوب • فيليه سمك السلمون أوفيليه الباس • شرائح لحم بقري • شرائح لحم البط

Pierrade® الفواكه

• برتقال • تفاح • موز • مشمش

شرائح مطهوة من الفواكه على الحجر

شوكولاته دريزل مذابة، فواكه كوليز و كريما مخفوقة على الفواكه في طبقك.

لا تفعل

- إذا حصل أي حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
- لا تضع المنتج مباشرة على الأسطح الهشّة (طاولة زجاجية، مفرش طاولة، أثاث الموبيليا..). كما يُرجى تجنّب وضع المنتج على سطح ناعم مثل مفارش أطقم الشاي.
- لكي تُجنّب المنتج الحرارة المُفرطة، لا تضعه في زاوية أو بمواجهة جدار.
- لا تضع الحجر أبداً فوق لوحة تسخين ساخنة.
- لا تضع الطعام في لفائف معدنية (فويل) أثناء الطهي.
- لا تضع الطعام المُثلّج أو الطعام الثقيل على الحجر الساخن.
- لا تجعل الحجر عُرضة للإتصال بالطعام الذي يحتوي على مواد اسيدية مثل الخل، الخردل، المخللات على أنواعها الخ.
- لا تضع ادوات الطهي ابداً على الحجر أو على طبق الطهي.
- لا تُحرك المنتج ولا تنقله الى مكان آخر عندما يكون ساخناً.
- لا تدع الوحدة تعمل في وضعية الجفاف لأكثر من ٣٠ دقيقة. سيُصبح الحجر مرتفع السخونة لطهي مثالي بإمتياز.
- لا تدع المقلاة تتعرض للتسخين المُفرط وهي جافة (حسب الموديل).
- لا تضع رقائق الألمينيوم أو أية أشياء أخرى تحت الطبق أو تحت الحجر، أو بين العاكس والسخان.
- لا تُقطع الطعام مباشرة على الطبق (حسب الموديل).

AR

نصائح / معلومات

- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهروماغناطيسية، قوانين المواد ذات الصلة بالطعام، قوانين البيئة....).
- عند الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج قليلاً من الرائحة وقليل من الدخان أثناء الدقائق القليلة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- بعد التسخين التمهيدي، يكون المنتج جاهزاً للإستعمال.
- التشققات الصغيرة والصدوع في الحجر هي نتيجة تمدد الحجر لكثرة الإستعمال، هذا أمر طبيعي ولا يؤثر على فعالية المنتج أو على وظائفه الأساسية. وهي بالتالي لا تُشكل سبباً لإستبدال المنتج.
- بعد بضع إستعمالات ، سوف يتغير لون الحجر بشكل دائم الى اللون الداكن.
- يُرجى إبقاء المنتج بعيدا عن متناول الأطفال أثناء تبريده.

الإحتياطات التي ننصح باتباعها عند تنظيف الدعامة الخشبية (حسب الموديل)

- كل دعامة خشبية هي عنصر طبيعي وحيد.
- ويمكن أن تكون أكثر أو أقل نفاذية حسب المسام الطبيعية فيها . إن غمر الدعامة الخشبية بالماء أثناء التنظيف قد يُحدث فيها شقوقاً قد تؤدي إلى انكسارها.

الإحتياطات التي ننصح باتباعها عند تنظيف الحجر

- كل حجر هو عنصر طبيعي وحيد. ويمكن أن يكون أكثر أو أقل نفاذية حسب المسام الطبيعية فيه. إن غمر الحجر بالماء أثناء التنظيف قد يُحدث فيه شقوقاً قد تؤدي إلى انكساره في المرة الثانية أثناء تسخين المنتج.

- الإحتياطات الضرورية لتنظيف الحجر : كل حجر من الأحجار له طبيعته الخاصة به من ناحية مدى استجابته للإختراق، وذلك حسب المسام الموجوده فيه. فالحجر الذي يُغمر في الماء قد ينكسر أو قد يتشقق أثنا تعرضه للحرارة في المنتج. يُغسل الحجر تحت الماء الجارية من الصنبور ويُمسح بواسطة اسفنجة حاكّة ويُجفف بعد ذلك. يرجى تجنّب استعمال مواد التنظيف. لا تغمر الحجر بالماء البارد أو الساخن. ولا تضع الحجر في جلاية الصحون لتنظيفه.

- **شكراً لشرائك هذا المنتج.**
- تتبع شركتنا سياسة البحث والتطوير لمنتجاتها باستمرار وقد تقوم بتعديل هذه المنتجات بدون إشعار مسبق.

افعل

- يُرجى قراءة الإرشادات الواردة في هذه النشرة بعناية والإحتفاظ بها حينما تدعو الحاجة، لأنها تنطبق على جميع الإصدارات حسب الملحقات المرفقة مع المنتج.
- إذا حصل أي حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
- قد تكون روائح الطهي خطرة على بعض الحيوانات ذات الحساسية الفائقة في جهازها التنفسي كالطيور. نحن ننصح أصحاب الطيور إبقاء طيورهم بعيدة عن أماكن الطهي.
- استعمل فقط الحجر المرفق مع المنتج ، أو الحجر الذي تم شراؤه من مركز خدمة مُعتمد. ويتم استعماله فقط على الدعامة الخشبية المُصممة له.
- ضع المنتج في وسط الطاولة، بعيداً عن متناول الأطفال.
- يُرجى التأكد والعمل على تحييد السلك الكهربائي التابع للمنتج أو الوصلة الكهربائية ، إن وُجدت، عن حركة المارّة فلا تُشكل عثرة في طريقهم من حول المائدة.
- لكي تُحافظ على الطلاء الغير لاصق لطبق الطهي، (حسب الموديل)، استعمل دائماً أدوات الطهي المصنوعة من البلاستيك أو الخشب.
- ملف السخّان الكهربائي لا يجب تنظيفه. إذا كان فعلا هذا الملف بحاجة الى التنظيف، انتظر الى أن يبرد تماماً ثم امسحه بقطعة قماش جافّة.

- تأكد من أن قوة التيار عندك تتناسب مع قوة المنتج المذكورة على قعر المنتج.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء
- إذا لزم الأمر، يُرجى اختيار وصلة كهربائية يُضاهي قطر السلك الكهربائي فيها قطر السلك الكهربائي التابع للمنتج، وأن تكون مؤرّضة.
- لا توصل المنتج بمقبس تيار كهربائي غير مؤرّض.
- لم يُعدّ هذا المنتج لكي يعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام التشغيل عن بُعد.
- يمكن أن يستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن الثامنة، أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة أو القدرة البدنية، أو العقلية إذا تم تدريبهم على استعمال المنتج ومراقبتهم أثناء التطبيق، ومعرفتهم بتدارك الأخطار. لا يُسمح للأطفال اللعب بالمنتج لا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال الذين تقل أعمارهم عن الثامنة مع المراقبة.
- يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال.

AR

يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التّامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب.

- ⚠ قد تكون أسطح المنتج الظاهرة ذات حرارة عالية أثناء تشغيله.
- انزع جميع التغليف، الملصقات أو الملحقات من داخل وخارج المنتج.
- مدد السلك الكهربائي لآخره.
- **إذا كان المنتج لديك مزوّداً بسلك كهربائي ثابت**

إذا كان السلك الكهربائي تالفاً يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة الوكيل المعتمد أو بواسطة شخص لديه الخبرة الكافية للقيام بهذا العمل تجنّباً لأيةأخطار مُحتملة.

إذا كان المنتج لديك مزوّدا بسلك كهربائي قابل للفك والتركيب

إذا كان السلك تالفاً، يجب استبداله بسلك مماثل بواسطة المُصنّع أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع.

عربي

إحتياطات هامة

- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط .
- لم يُصمم هذا المنتج للاستعمال في الأماكن والأحوال المُدرجة أدناه، وبالتالي تسقط الضمانة عنه في حال استعماله في الأماكن التالية :
- صُمّم هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط ، ولم يُصمّم للإستعمال في الأماكن والأحوال المُدرجة أدناه، وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج في الأماكن التالية :

AR

– المطابخ المُخصصة للموظفين، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المُشابهة الأخرى؛
– المزارع؛
– في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المُشابهة؛
– في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.

- لا تترك المنتج غير مراقب أثناء الإستعمال.
- لم يُعدّ هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا

برای هر نفر حدود 200 گرم مواد غذایی استفاده نمائید: تنها از مواد غذایی تازه (غیر یخ زده) استفاده نمائید.

چربیها و غضروفهای گوشت را از آن جدا نمائید. استخوانهای ماهی را جدا کنید. صدف را از وسط دو نیم کنید.

گوشت، ماهی، سبزیجات یا میوه ها را به قطعاتی در حدود 0,5 سانتیمتر ضخامت و 5 تا 6 سانتیمتر طول برش دهید: اندازه های معمول پخت با این دستگاه نتیجه مطلوبی نخواهد داد.

چنانچه یک وعده غذائی بزرگ و یا کامل تهیه مینمائید (ماهی، صدف، گوشت و میوه) توصیه میشود بین هر محله پخت مواد متفاوت سنگ را تمیز نمائید (برای مثال گوشت و میوه) در نتیجه طعم و عطر مواد بهتر حفظ خواهند شد. جهت تمیز کردن، از کاردک که به همراه دستگاه (بر طبق مدل) میباشد و یا هر نوع کاردک دیگر استفاده نمائید. سپسسنگ را پاک کنید تا تمامی ذرات غذا از روی آن پاک شوند.

سنگ را با آب تمیز ننمائید، زیرا تغییر ناگهانی دما ممکن است باعث شکستن آن گردد.

تنظیم کننده درجه حرارت (بر طبق مدل) را بر روی وضعیت دلخواه قرار دهید. به دلیل ذرات فشرده سنگ، 5 تا 10 دقیقه زمان جهت تغییر دمای سنگ در حال استفاده، نیاز میباشد.

قبل از پایان غذا دستگاه را خاموش نمائید: سنگ حدوداً به مدت 10 دقیقه داغ میماند، و آخرین قطعات غذا در این زمان میپزند.

دستورهای تهیه:

قطعات گوشت، ماهی، سبزیجات یا میوه را بر روی سنگ قرار داده و مطابق با میل خود بپزید. برای طعم دار کردن در بشقاب خود به آن چاشنی اضافه نمائید. همراه با سسهای سرد، سالاد و سیب زمینی میل نمائید.

Pierrade® ساده

• گوشت گاو (استیک ران، فیله استیک) • فیله مرغ یا بوقلمون • فیله گوساله

Pierrade® روستایی

• گوشت گاو نازک بریده شده • تکه های گوشت گوساله • فیله گوسفند • ماکیان (اردک یا بوقلمون)

Pierrade® دریایی

• هر نوع ماهی آب شور یا خاردار • میگو یا سالمون • صدف • خرچنگ درشت

خوراک Pierrade®

• میگو • صدف • سالمون یا ماهی خاردار • فیله گوشت گوساله • فیله اردک

Pierrade® میوه

• پرتقال • سیب • موز • زردآلو

تکه های میوه را بر روی سنگ بپزید.

درون بشقاب خود کمی شکلات آب شده، سس میوه و خامه زده شده بر روی میوه ها بریزید.

اتصال و پیش گرم کردن.

- مواد یخ زده و یا سنگین را بر روی سنگ گرم قرار ندهید.
- از تماس سنگ با مواد اسیدی همانند مواد سرکه دار، خردل، خیار شور، ترشی و غیره جلوگیر نمائیید.
- از قرار دادن ظروف پخت و پز روی سنگ یا بشقاب اکیدا " خودداری کنید.
- از حرکت دستگاه بهنگام داغ بودن خودداری کنید.
- از کار کردن واحد بصورت خشک برای بیش از 30 دقیقه اجتناب کنید. سنگ برای پخت و پز بهینه بسیار داغ خواهد شد.
- از رها کردن ماهی تابه جوشانده خشک خودداری کن«د (برطبق مدل).
- از قرار دادن فویل آلومینیومی یا سایر اشیاء در زیر بشقاب یا سنگ و بین بازتابنده و مقاومت اکیدا" خودداری کنید.
- از برش مستقیما" روی بشقاب خودداری کنید (برطبق مدل)

مشاوره / اطلاعات

- برای حفظ ایمنی شما، این محصول از استاندارد و قوانین قابل اجرا (مانند کاربرد ولتاژ پائین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذائی، محیط زیست، ...) برخوردار است.
- در زمان استفاده برای بار اول، کمی بو و دود در چند دقیقه آغازین احساس میشود.
- پس از مرحله پیش گرم کردن دستگاه آماده پخت میباشد.
- هر گونه ترک و یا شکاف کوچک به دلیل انبساط سنگ بوده و امری کاملاً طبیعی میباشد و تأثیری در عملکرد دستگاه نخواهد داشت. همچنین این امر دلیلی برای تعویض سنگ نمیباشد.
- پس از چند استفاده، سنگ بطور طبیعی تیره تر و پررنگ تر خواهد شد.
- در هنگام سرد شدن دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهدارید.

FA

احتیاطات لازم جهت تمیز نمودن نگهدارنده چوبی (بر حسب مدل)

- هر نگهدارنده چوبی یک عنصر طبیعی میباشد.
- ممکن است مطابق با منافذ آن نفوذ پذیری کمتر و یا بیشتری داشته باشد. سنگی که در طول تمیز کردن در آب غوطه ور شده ممکن است ترک برداشته و یا بشکند.

احتیاطات لازم جهت تمیز نمودن سنگ

- هر سنگ یک عنصر طبیعی میباشد. ممکن است مطابق با منافذ آن نفوذ پذیری کمتر و یا بیشتری داشته باشد. سنگی که در طول تمیز کردن در آب غوطه ور شده ممکن است در استفاده بعدی هنگام حرارت دادن دستگاه ترک برداشته و یا بشکند.

محیط زیست



به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!

ⓘ دستگاه شما حاوی موادی است که قابل استفاده مجدد یا بازیافت میباشد.

♻ دستگاه را جهت طی مراحل بازیافت در محل مخصوص جمع آوری قرار دهیید.

در زیر آب روان بوسیله یك اسفنج ساینده شستشو داده و پاک کنید. از مواد شوینده اجتناب کنید. از فرو بردن یا غوطه ور شدن سنگ در آب سرد یا گرم اکیدا" خودداری کنید. از قرار دادن سنگ در ماشین ظرفشوئی نیز اکیدا" اجتناب کنید.

- **از خرید این دستگاه متشکریم.**
- شرکت ما با تحقیق و توسعه مداوم، میتواند بدون اطلاع قبلی به اصلاح محصولات بپردازد.

درست کنید

- دستورالعمل این دفترچه را با دقت مطالعه نموده و در دسترس نگهدارید.
- در زمان وقوع حادثه، محل سوختگی را فورا" با آب سرد شستشو داده و در صورت لزوم به پزشک مراجعه کنید.
- بخار غذا برای حیواناتی مانند پرندگان که دارای سیستم تنفسی حساس میباشند، خطرناک است. به صاحب پرنده توصیه میشود که آنها را دور از محل پخت و پز نگهدارند.
- تنها از سنگی که در بسته بندی میباشد و یا از مراکز خدمات مجاز تهیه شده است و بر روی نگهدارنده که برای اینکار طراحی شده استفاده نمائید.
- دستگاه را در قسمت میانی میز، دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- از محل سیم با یا بدون سیم اضافی اطمینان حاصل کنید، تا مانع حرکت مهمانان در اطراف میز نگردد.
- برای حفظ پوشش بشقاب پخت و پز (بسته به مدل)، همیشه از یک کاردک پلاستیکی یا چوبی استفاده نمائید.
- مارپیچ حرارت نباید تمیز گردد. در صورت آلودگی بیش از حد، منتظر بمانید تا کاملا خنک شود و سپس با یک دستمال خشک آنرا پاک کنید.

درست نکنید

- در زمان استفاده از وسیله یا اتصال آن به برق، هرگز آنرا بدون مراقبت رها نکنید.
- از قرار دادن دستگاه بطور مستقیم روی سطح شکننده (میز شیشه ای، رومیزی، مبلمان ورنی) اکیدا" خودداری شود. از استفاده از دستگاه روی سطح نرم مانند حوله آشپزخانه اجتناب کنید.
- برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد دستگاه، آنرا در گوشه یا مقابل دیوار قرار ندهید.
- هیچگاه سنگ را بر روی المنت گرم کننده قرار ندهید.
- هنگام پخت هیچگاه غذا را در فویل نپیچید.

- از اتصال دستگاه به پریز زمینی خودداری کنید.
- در صورت خراب شدن سیم منبع، باید توسط تولید کننده یا نمایندگی خدمات یا شخص واجد شرایط تعویض شده تا از بروز خطر اجتناب شود.
- در صورت آموزش و نظارت بر کاربرد دستگاه در محل بی خطر و آگاهی از ریسک، این دستگاه قابل استفاده کودکان زیر 8 سال یا بیشتر و فاقد تجربه و دانش یا توانائی فیزیك« ، حسی یا روانی خواهد بود. از بازی کردن کودکان با این وسیله خودداری کنید. از تمیز کردن و نگهداری وسیله بوسیله کودکان خودداری کنید، مگر آنکه سن آنها 8 سال یا بیشتر و تحت نظارت باشد.
- دستگاه و سیم آنرا دور از دسترس کودکان زیر 8 سال نگهدارید.
- اقدام احتیاطی برای تمیز کردن سنگ
هر سنگ یک ماده طبیعی است و کمابیش نفوذپذیر است و آن هم بستگی به تخلخل آن دارد، یک سنگ غوطه ور شده در آب برای تمیز کردن ممکن است ترک خورد یا در حین گرمایش بعدی واحد، شکسته شود. سنگ را

FA

- ⚠ حرارت بدنه دستگاه در زمان استفاده افزایش می یابد.
- کل بسته بندی، برچسب ها یا وسایل جانبی داخل و خارج دستگاه را جدا کنید.
- سیم را کاملا" باز کنید.
- **چنانچه دستگاه شما مجهز به یک سیم برق جدا شدنی میباشد**

چنانچه سیم برق آسیب دیده، باید با سیم مخصوص قابل تهیه در فروشگاههای مربوط به تولید کننده و یا مراکز خدمات مجاز آن تعویض گردد.

در صورتیکه از سیم رابط استفاده شود

از انتخاب سیم رابط با اندازه مشابه پریز زمینی مطمئن شوید؛ احتیاط لازم برای اجتناب از راه رفتن بر روی آن رعایت شود.

- از تطابق منبع برق رسانی با شدت جریان برق و ولتاژ مندرج در زیر دستگاه مطمئن شوید.
- این دستگاه نباید در آب قرار داده شود. از فرو بردن دستگاه و سیم در آب اکیدا" خودداری کنید.
- در صورت لزوم، از انتخاب سیم اضافی با ضخامت مشابه دار ای پریز زمینی مطمئن شوید.

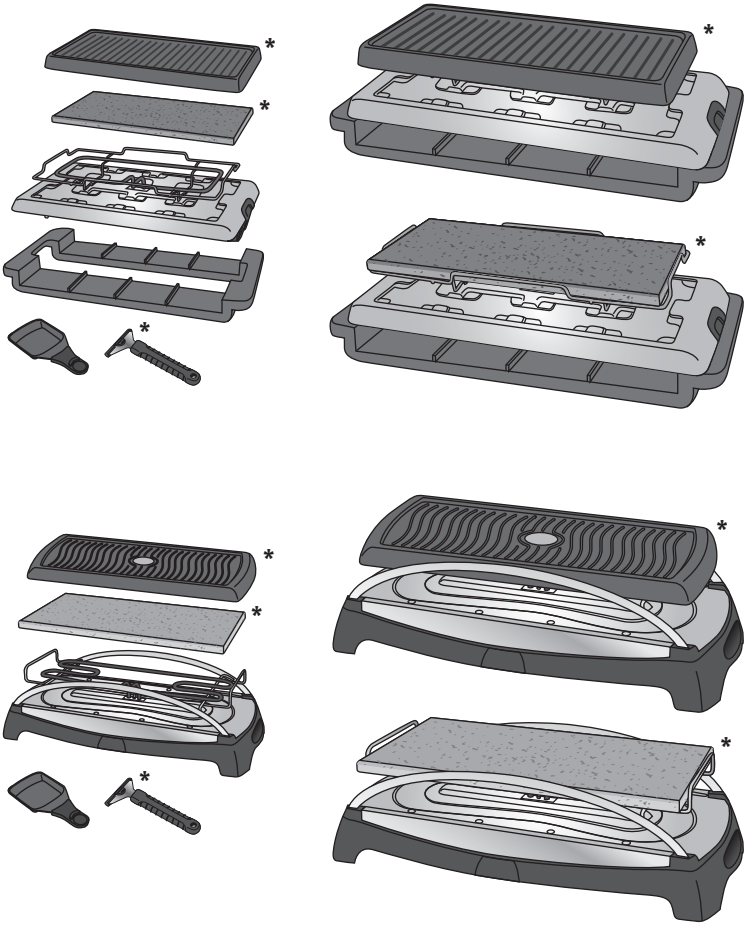
فارسی

احتیاط مهم

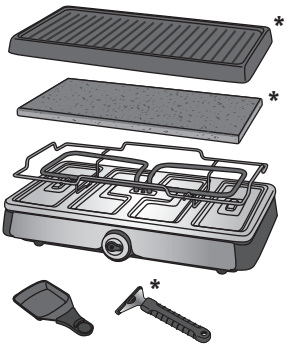
- این دستگاه صرفا" بمنظور استفاده خانگی طراحی شده است.
- این وسیله جهت استفاده در موارد ذیل طراحی نشده و در صورت استفاده، گارانتی قابل اجرا نخواهد بود:

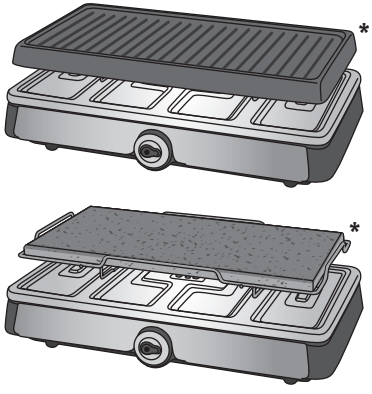
– آشپزخانه کارکنان در مغازه، دفتر کار و سایر محیطهای کار
– خانه در مزرعه
– استفاده توسط مشتریان در هتل، متل و سایر مکانهای مسکونی
– محیط تختخواب و صرف صبحانه.

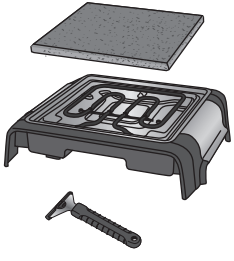
- هرگز دستگاه را در زمان استفاده، بدون مراقبت رها نکنید.
- از استفاده این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانائی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد. با نظارت بر کودکان، میتوان از بازی نکردن آنها با وسیله مطمئن شد.

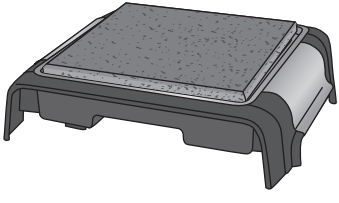


* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • بر حسب مدل • حسب الموديل



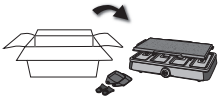


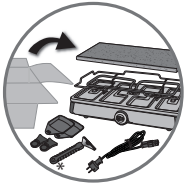


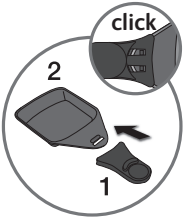


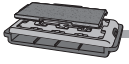
* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • بر حسب مدل • حسب الموديل

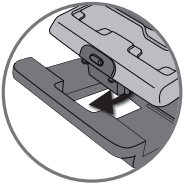
1.

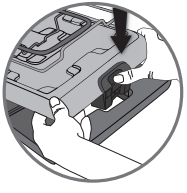


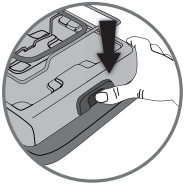


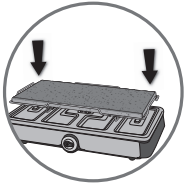


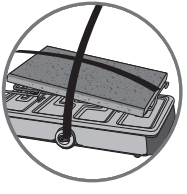


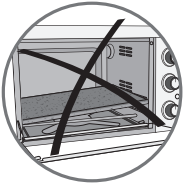


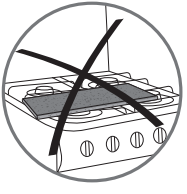


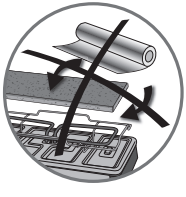






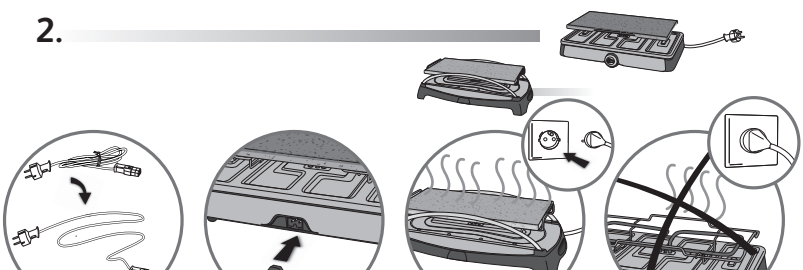


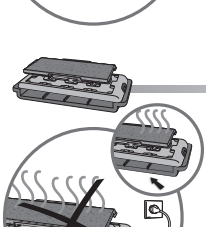




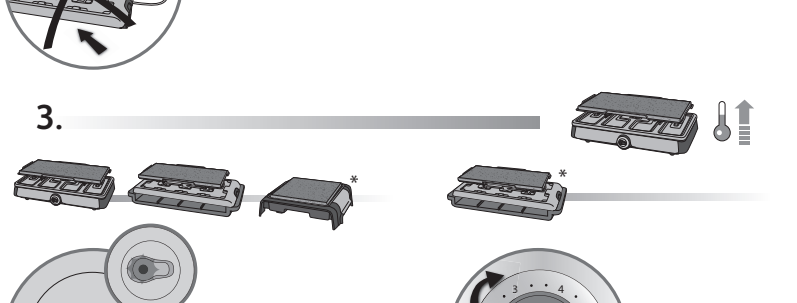
* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • بر حسب مدل • حسب الموديل

2.



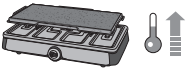


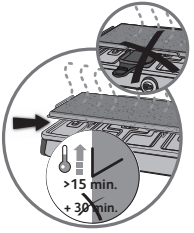
3.

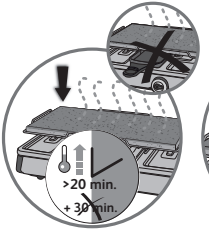


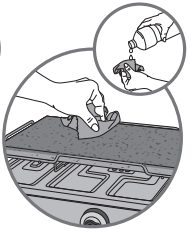
* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • بر حسب مدل • حسب الموديل

3.

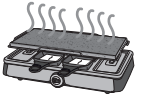


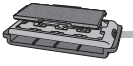


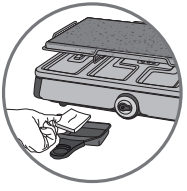


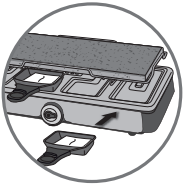


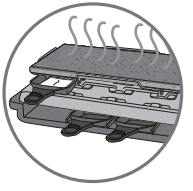
4.



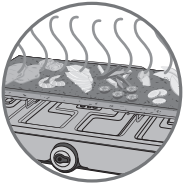


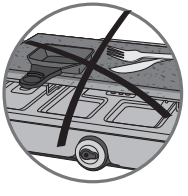




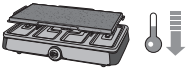


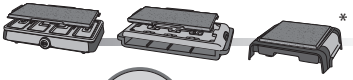


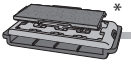


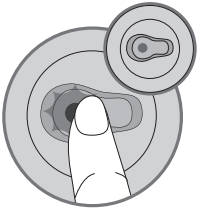


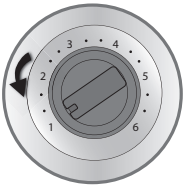
5.

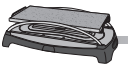


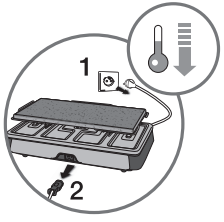


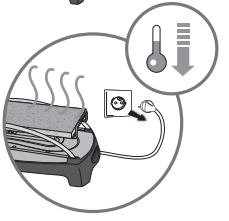


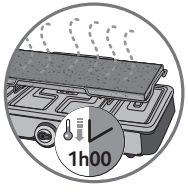


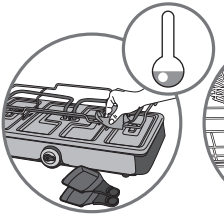


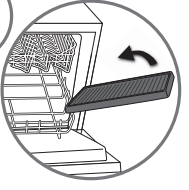


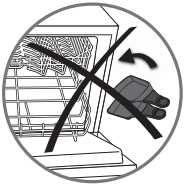






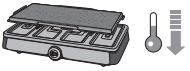






* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • بر حسب مدل • حسب الموديل

5.

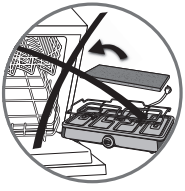




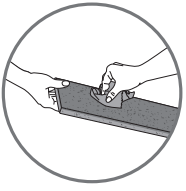


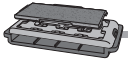


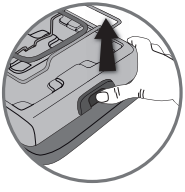


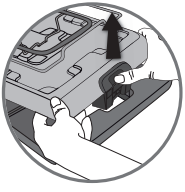


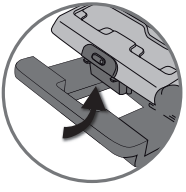




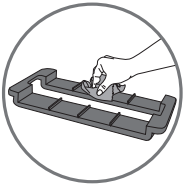








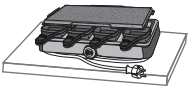


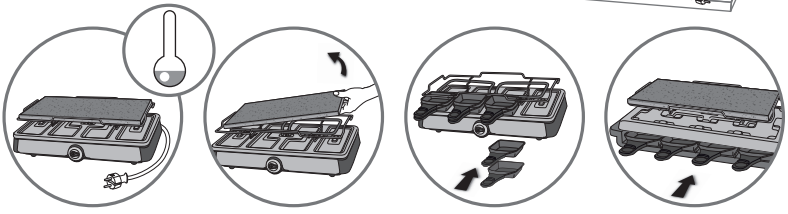


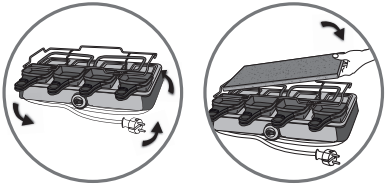


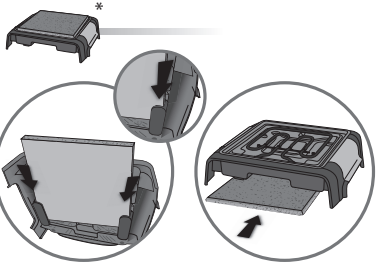


6.









* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • بر حسب مدل • حسب الموديل

Réf. 2017620560 • 04/2012 • Subject to modifications
JPM & Associés • marketing-design-communication