Tefal®

D

RUS

H

CZ

PL

SK

HR

SCG

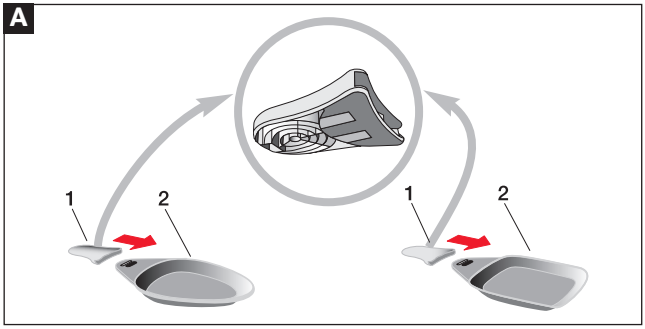
SLO

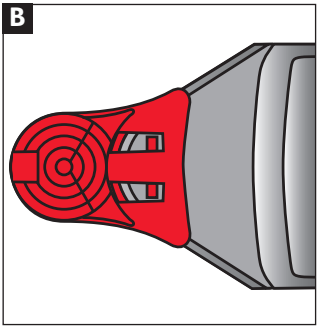
RO

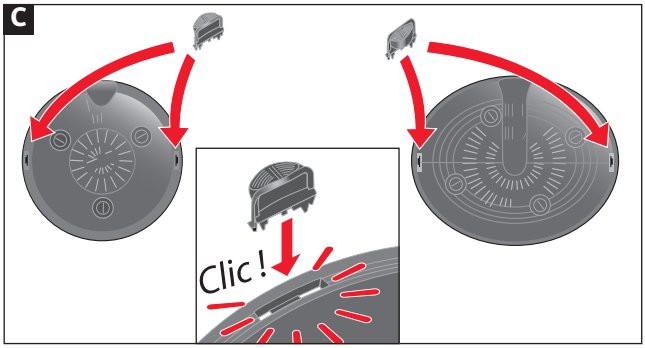
BG

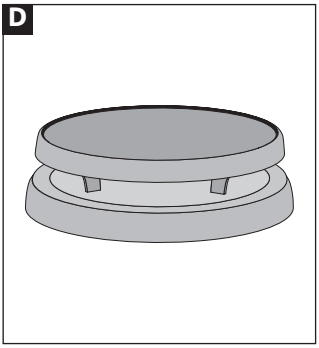


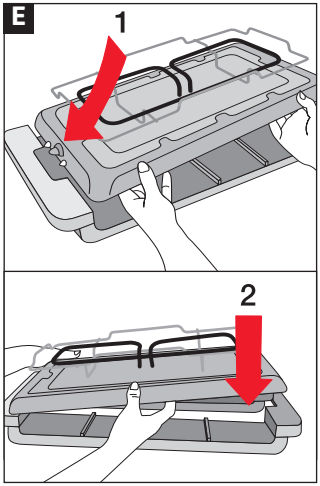
www.tefal.com

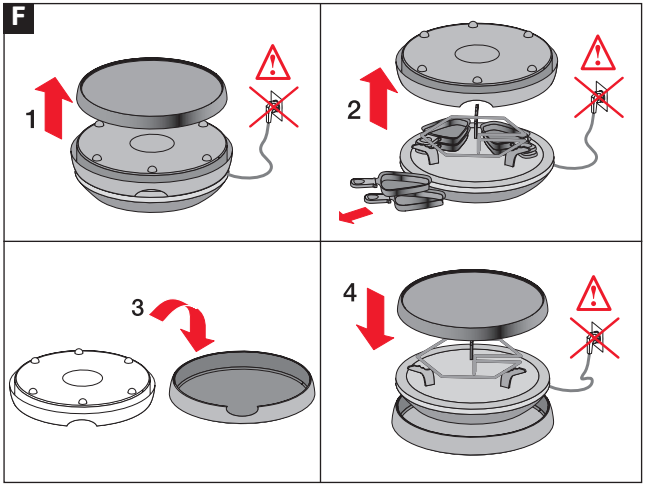

A
1
2
1
2

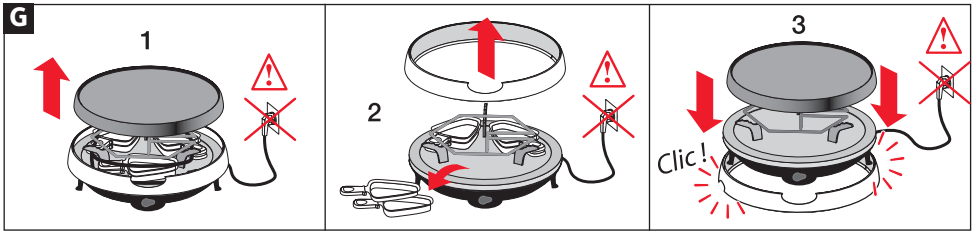

B


C
Clic !

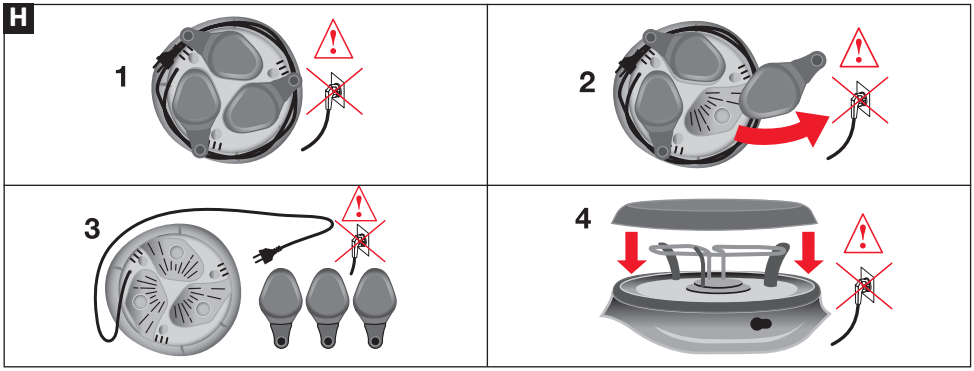

D


E
1
2

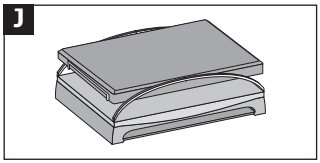

F
1
2
3
4


G
1
2
3
Clic !

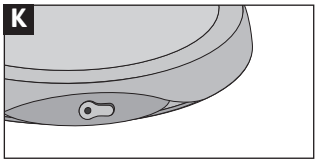
H



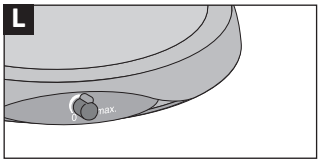
J



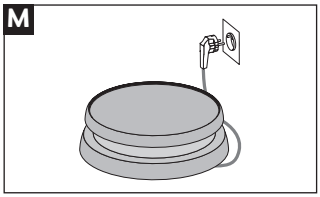
K



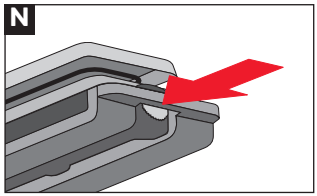
L



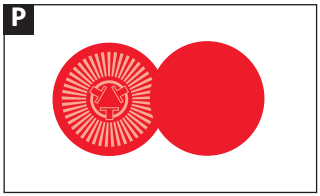
M



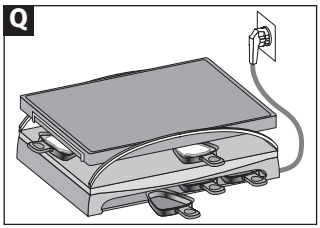
N



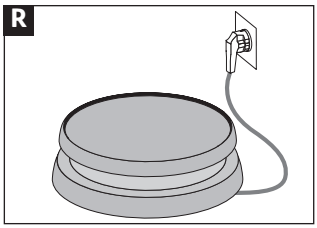
P



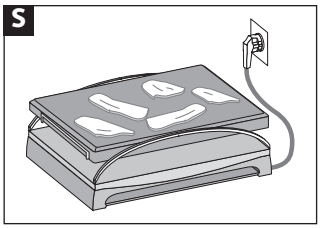
Q



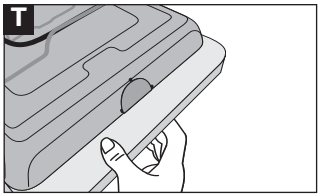
R



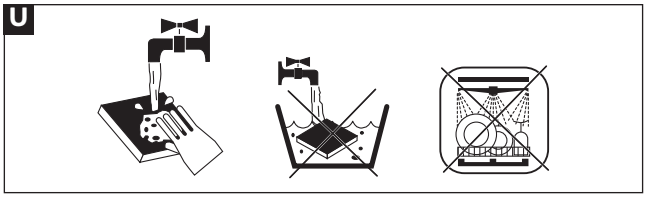
S



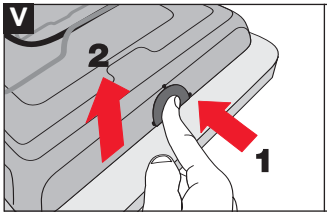
T

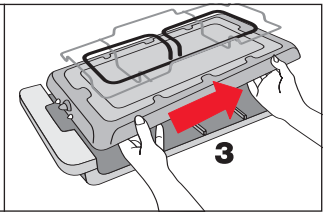


U

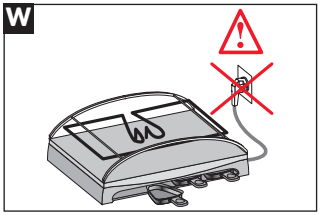


V

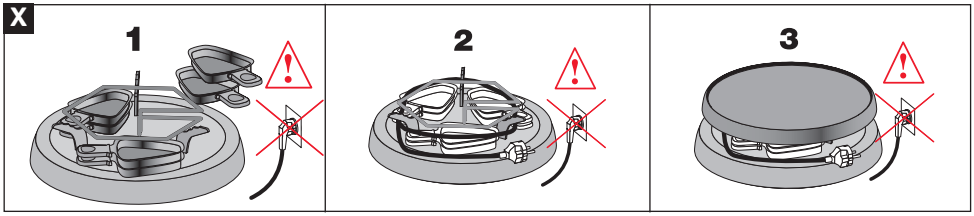




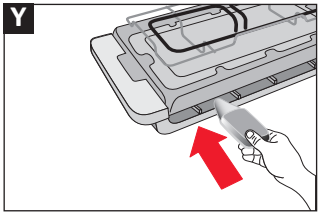
W



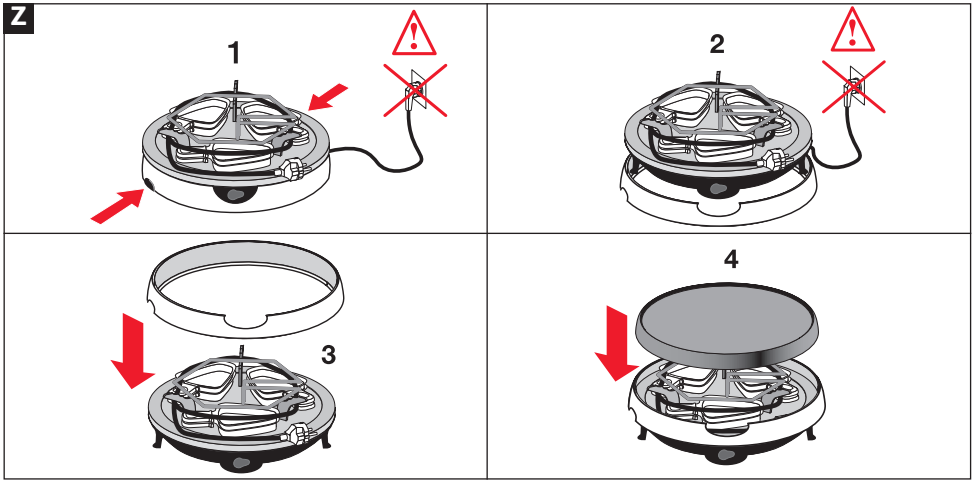
X



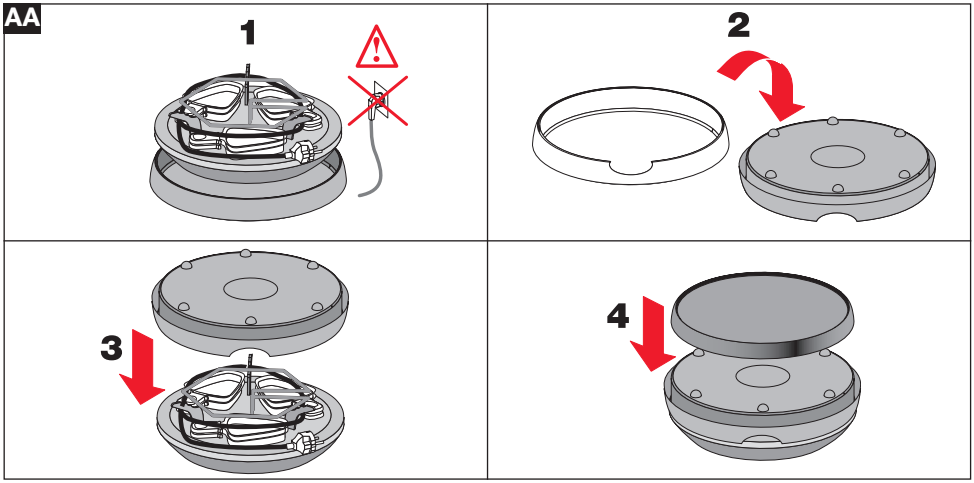
Y



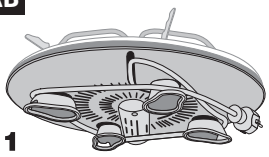
Z



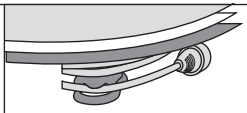
AA



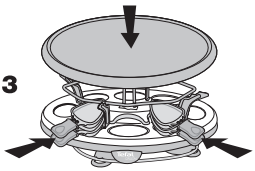
AB



1

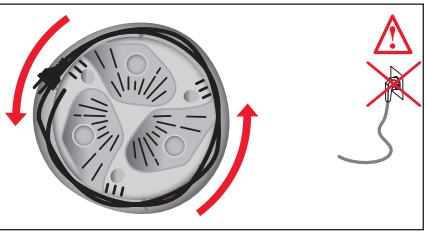


2

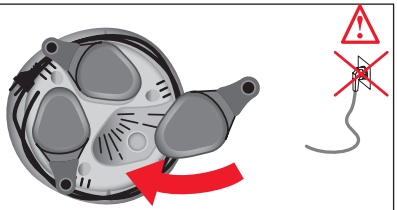


3

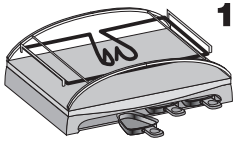
AC



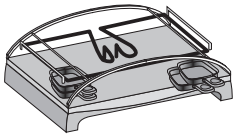
AD



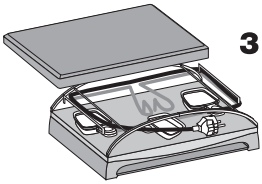
AE



1

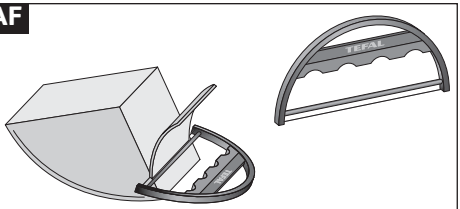


2



3

AF



D

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von TEFAL entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig. Zusätzliche Ausstattung.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,…).

TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- **Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.**
- **Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.**
- **Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.**

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

- **Im Falle eines Unfalls,** lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Sicherheitshinweise

1 • Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet TEFAL von jeglicher Haftung.
2 • Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).
3 • Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
4 • Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
5 • Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
6 • Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten TEFAL Kundendienst erfolgen.
7 • Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
8 • Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
9 • Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
10 • Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
11 • Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.
12 • Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
13 • Nur original Zubehör verwenden.
14 • Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
15 • Fassen Sie die Pfännchen nur an den Griffen an.

Installation

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

Je nach Modell

Nehmen Sie die Einzelteile der Schälchen (Griffe und Schalen) heraus.
Setzen Sie die Schälchen zusammen, indem Sie die Griffe (**1**) (Aussparungen nach unten) auf die Schalen (**2**) (je nach Modell oval oder eckig) zusammenstecken. Die Teile müssen hörbar einrasten (**A**).

Überprüfen Sie durch Umdrehen der Schälchen, ob die Montage richtig durchgeführt wurde (**B**).
Die Handgriffe der Schalen lassen sich nicht abmontieren.
Die Grillplatte auf das Heizelement setzen (**D**).
Versichern Sie sich, dass der Stein stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt.
Verwenden Sie nur die mit dem Gerät mitgelieferte oder eine bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbene Platte.

Für das Modell Ovation
Wiederanbringen der Holzplatte:
Setzen Sie zum Zusammensetzen des Geräts den Metallsockel auf die Holzplatte. Halten Sie den Metallsockel schräg indem Sie die Seite mit dem Entriegelungsknopf anheben und schieben Sie die Seitenzungen unter einen Holzgriff (**1**). Klipsen Sie sie auf der anderen Seite fest, indem Sie den Metallsockel nach unten drücken (**2**) (**E**).

Für das Modell Compact (F) und Ovation Compact (C) (G)
Setzen Sie das Gerät wie folgt zusammen, entfernen Sie die Grillplatte . Entfernen Sie den Sockel. Stellen Sie das Grundgerät in den Holzsockel.
Die beiden Haken müssen in den Griffen angebracht werden, damit der abnehmbare Sockel fest mit dem Heizelement verbunden wird.
Achtung: Beachten Sie, dass sich der Sockel immer unter dem Heizer befinden muss wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

Für das Modell Simply Invents
Nehmen Sie alle Pfännchen vom Gerät. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und legen Sie die Kochplatte auf das Heizelement (**H**).

Das Gerät in die Mitte des Tisches außer Reichweite für Kinder stellen.
Keine weiche Untersatz benutzen.
Das Gerät niemals direkt auf einen empfindlichen Untersatz stellen (Glastisch, Stoff, lackierte Möbel…).

Zum Pierrade® (Je nach Modell)
Bei der ersten Benutzung wenig Öl auf die Platten gießen und mit einem saugfähigen Küchentuch abwischen.
Installieren Sie den Stein auf dem Heizelement, immer mit der polierten Seite (Seite der großen Schrägkante) nach oben (**J**).
Niemals die kalte Steinplatte auf das vor geheizte Gerät legen.
Den Stein nur mit dem gelieferten Unterteil verwenden.
Keine Alufolie zwischen Stein und Heizschlange und auch nicht zwischen Heizschlange und Hitzereflektor legen.

Anschluss und Vorheizen

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

Für das Modell Compact und Ovation Compact: Heizen Sie das Gerät nicht auf, wenn es nicht korrekt auf den Holzsockel gesetzt ist (je nach Modell).

Wickeln Sie das Kabel vollständig ab.
Schließen Sie das Kabel an das Gerät an (je nach Modell) und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (**K**).
Achten Sie darauf, das Kabel so zu legen, dass es die Gäste, die sich um den Tisch bewegen, nicht stört.
Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Einrichtung mit der unter dem Gerät angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.
Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
Wenn Ihr Gerät mit einem abnehmbaren Stromkabel ausgestattet ist: Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es gegen ein Spezialkabel oder eine Einheit ausgetauscht werden, die beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich sind.

D

Wenn Ihr Gerät mit einem fest angebrachten Stromkabel ausgestattet ist: Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um efährdungen zu vermeiden.
Bei Benutzung eines Verlängerungskabels, das Verlängerungskabel muss über eine Erdung verfügen; ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.
Betreiben Sie das Gerät nie ohne Aufsicht.
Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

- **Modelle mit An/Aus-Schalter:** Den Schalter auf "An" stellen: der Anzeiger leuchtet auf (**L**).

- **Modelle mit Thermostat:** Den Thermostat auf die höchste Position einstellen (**M**).

- **Andere Modelle:** Das Gerät schaltet sich an, sobald es an einer Steckdose angeschlossen ist.

Zum Pierrade® (Je nach Modell)
Bei den 10 ersten Anwendungen ein wenig Öl nach dem Vorheizen auf den Stein aufbringen und mit Haushaltspapier aufwischen.
Diese Behandlung begrenzt das Haften der Lebensmittel auf dem Stein während der ersten 10 Anwendungen.

Für das Modell Ovation mit Thermostat
Der Thermostat befindet sich unter dem seitlich an dem Gerät angebrachten Holzgriff (**N**).

Legen Sie nie Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände unter den Stein oder die Platte und zwischen den Reflektor und die Heizspirale.
Heizen Sie das Gerät ohne die Schälchen vor.
Beim ersten Gebrauch kann es zu leichter Geruchsentwicklung kommen, diese ist nicht gesundheitsschädlich.
Thermo-Spot™ (je nach Modell): der Thermo-Spot wird **einheitlich** dunkelrot, sobald die optimale Temperatur erreicht ist (**P**).
Um den Teller nicht zu beschädigen: Benutzen Sie diesen nur mit der für ihn konzipierten Halterung (zum Beispiel: nicht in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine Elektroplatte stellen…).
Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.

Kochen

Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit:

- **Raclette**
  Jeder Gast legt eine Käsescheibe und andere Zutaten in sein Pfännchen, und schiebt dieses in das Gerät.
  Je nach Modell ermöglicht es eine Vorrichtung, die leeren Pfännchen während des Essens unter das Gerät zu stellen (**Q**).
  Lassen Sie leere Pfännchen nicht im Gerät stehen.

- **Die Grillplatte (R):** ermöglicht es, Beilagen zum Raclette (Schinken, Pilze, Zwiebeln, kleine Würste,…) zu grillen.

Legen Sie das Kochutensil nicht auf die Kochflächen des Geräts.
Je nach Modell können Sie auch Pfannkuchen backen.
Grillen Sie keine in Alufolie gewickelten Speisen.
Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung der Kochplatte nicht zu beschädigen.
Schneiden Sie nicht direkt in den Schälchen.

Zum Pierrade® (S) (Je nach Modell)
Die Fleisch-, Fisch-, Gemüsescheiben auf den heißen Stein legen und je nach Geschmack grillen.
Keine gefrorenen Speisen auf den heißen Stein legen.
Keine essighaltigen Lebensmittel wie Essiggurken, Mixed Pickles, Senf… auf den Stein legen.
Nie einen Gegenstand auf dem Stein ablegen.
Das Gerät ohne Speisen auf dem Stein nicht länger als 30 Minuten eingeschaltet lassen.
Kleine Risse, die durch die natürliche Ausdehnung des Steins entstehen können, haben keine Auswirkung auf die Benutzung des Steins.

Nach einigen Benutzungen bekommt der Stein eine dunklere Farbe. Dieses ist eine ganz normale Erscheinung.
Bei der ersten Benutzung kann das Gerät rauchen und einen leichten Geruch verbreiten.
Fassen Sie die heißen Flächen des Gerätes nicht an.

Für das Modell Ovation
Wenn Sie das Gerät im warmen Zustand verrücken wollen benutzen Sie dazu ausschließlich die seitlichen Handgriffe aus Holz (**T**).

Nach der Benutzung

- **Modelle mit An/Aus-Schalter:** Den Schalter auf "Aus" stellen: die Anzeige erlöscht.

- **Modelle mit Thermostat:** Stellen Sie den Thermostat auf Position Mini.

Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose, dann, je nach Modell, entfernen Sie das Kabel vom Gerät. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
In der Abkühlphase darf das Gerät nicht in Reichweite von Kindern gelangen.
Stellen Sie den Teller nicht auf einer empfindlichen Fläche ab.
Halten Sie den heißen Teller nicht unter fließendes Wasser.
Säubern Sie die Grillplatte, die Pfännchen und das Unterteil des Gerätes mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel.
Die Grillplatte und die Pfännchen können in die Spülmaschine.
Die Schalen nicht im Wasser liegen lassen.
Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden.
Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.
Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen nicht zu beschädigen (zum Beispiel: die Anti-Haft-Beschichtung,….).

Für das Modell Cristal
können die Schalen und die beschichtete Platte in der Spülmaschine gereinigt werden.
Die Platte und die Schalen nicht im Wasser liegen lassen.

Zum Pierrade®

Den Stein vor dem Gebrauch reinigen:
Der Steingrill Pierrade ist ein natürlicher lebensmittelechter Stein.
Den kalten Stein unter fließendem Wasser mit einem Metall- oder Kunststoffschwamm säubern und trocknen (**U**).
Keine Spülmittel benutzen zur Reinigung des Steins.
Den Stein niemals in Wasser legen, weder wenn er warm noch kalt ist.
Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Für das Modell Ovation und Ovation Compact
Die Platte oder der Holzsockel (je nach Modell) können zur leichteren Reinigung abgenommen werden.
Versichern Sie sich zuvor, dass das Stromkabel ausgesteckt ist.

Abnehmen der Holzplatte (für das Modell Ovation)
Drücken Sie die Taste (**1**) und heben Sie den Metallsockel seitlich der Taste an (**2**). Schieben Sie den Metallsockel zur Seite, um die Seitenzungen aus dem Griff zu ziehen (**3**) (**V**).

Vorsichtsmaßnahmen bezüglich der Reinigung der Platte oder des Holzsockels (je nach Modell)
Jedes Teil aus Naturholz ist einzigartig und je nach seiner jeweiligen Porosität mehr oder weniger wasserdurchlässig. Deshalb können Teile aus Holz, die bei der Reinigung ins Wasser getaucht werden, Sprünge bekommen oder bersten.
Reinigen Sie das Teil aus Holz mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser. Mit einem angefeuchteten Schwamm nachwischen und anschließend trockenreiben.
Tauchen Sie das Teil aus Holz nicht ins Wasser und lassen Sie es nicht einweichen.
Das Teil aus Holz darf in keinem Fall in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.
Benutzen Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver.

Remontage (für das Modell Ovation): Siehe Abschnitt Installation.

D

Verstauen

Überprüfen Sie, dass das Gerät abgekühlt ist und das Kabel entfernt wurde, bevor Sie mit dem Verstauen beginnen.
Entfernen Sie die Grillplatte.
Je nach Modell: Legen Sie die Pfännchen in ihren dafür vorgesehenen Platz (**W**), oder legen Sie die Pfännchen übereinander und geben Sie sie dann unter das Heizelement (**X1**).
Wickeln Sie das Kabel um das Gestell (**X2**).
Die Grillplatte wieder einsetzen (**X3**).

Für das Modell Ovation
Das Gerät muss vor dem Wegräumen zusammengesetzt werden.
Zur einfacheren Aufbewahrung können die Schälchen unter dem Gerät angebracht werden.
Legen Sie die Schälchen **umgedreht (mit den Aussparungen des Griffs nach oben) und mit den Griffen in Richtung des Geräts auf die Holzplatte**, schieben Sie sie in das Gerät hinein und clipsen Sie sie fest (**Y**).
Setzen Sie die Holzplatte wieder auf.

Für das Modell Ovation Compact
Nehmen Sie das Heizelement aus seinem abnehmbaren Holzsockel, indem Sie die Haken leicht nach innen drücken (**Z1**) (**Z2**). Bringen Sie den abnehmbaren Holzsockel um den Widerstand (**Z3**) herum an und legen Sie die Grillplatte darauf (**Z4**). Die Haken bleiben fest mit dem Heizelement verbunden.

Für das Modell Compact
Nehmen Sie den Heizteil aus dem abnehmbaren Sockel heraus (**AA1**).
Drehen Sie das abnehmbare Unterteil herum (**AA2**), und setzen Sie es auf das Heizelement (**AA3**). Die Grillplatte legen Sie dann auf diese beiden Elemente (**AA4**).

Aufbewahrungstasche: Halten Sie die Aufbewahrungstasche außerhalb der Reichweite von Kindern.
Achtung: Die Aufbewahrungstasche kann während des Waschvorganges an Farbe verlieren.
Reinigungshinweise für die Aufbewahrungstasche :
- Wir empfehlen für die Reinigung in der Waschmaschine den Schonwaschgang bei niedriger Temperatur.
- Bitte die Aufbewahrungstasche nicht bügeln !
- Vor jeder Verwendung müssen die Utensilien, Kochplatten oder anderen Komponenten, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, gewaschen werden.

Für das Modell Cristal (AB)
Entfernen Sie die Grillplatte (**1**).
Wickeln Sie das Kabel um 3 oder 4 Füße und blockieren Sie es mit einem der Kabelstopper.
Jeweils 2 Schalen aufeinander legen und unter den Widerstand schieben (**2**).
Die Grillplatte wieder anbringen (**3**).

Für das Modell Simply Invents
Um das Verstauen zu vereinfachen, wickeln Sie das Kabel um den Sockel (**AC**) und stellen Sie jeweils zwei Pfännchen ineinander auf die Abstellfläche (**AD**).

Zum Pierrade® (Je nach Modell): Den Stein entfernen.
Legen Sie die Pfännchen in ihren dafür vorgesehenen Platz (**AE1**), oder legen sie die Pfännchen übereinander und geben Sie sie dann unter das Heizelement (**AE2**).
Wickeln Sie das Kabel um das Gestell.
Den Stein wieder auf das Gerät legen (**AE3**).

Das weggeräumte Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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



Raclette

Ein gutes Raclette wird mit speziellem Raclette-Käse zubereitet. Nehmen Sie etwa 200 g Käse pro Person.
Schneiden Sie den Käse in 5 mm dicke Scheiben.
Dafür können Sie das spezielle Raclette-Käsemesser von Tefal verwenden (wird nicht mit dem Gerät geliefert: Sie erhalten es bei Ihrem örtlichen Händler) (AF).
Stellen Sie den Thermostat (je nach Modell) auf die maximale Position. Legen Sie eine Käsescheibe in jedes Pfännchen und lassen Sie es etwa 5 Minuten lang schmelzen. Wenn das Raclette geschmolzen ist, lassen Sie es auf den Teller gleiten.
Ein paar Rezepte für 8 Personen:

Raclette Savoyarde

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

Die Kartoffeln in ihrer Pelle backen. Den Käse in Scheiben schneiden, die Paprika in Viertel schneiden und die Pilze hacken. Die sauren Gurken, die Perlzwiebeln, den Mais und die Paprika in kleine Vorspeisenteller legen. Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen und schmelzen lassen. Mit dem Schinken, den Kartoffeln und den anderen Zutaten servieren.

Raclette mit Dörrfleisch

• 1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse • 16 Kartoffeln • 16 dünne Scheiben Dörrfleisch • 16 Scheiben rohen Schinken • geriebene Muskatnuss • Paprika • Tomaten • Petersilie

Kartoffeln in ihrer Pelle backen und sie in dünne Scheiben schneiden. Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen. Mit Kartoffeln bedecken und eine weitere Scheibe Käse darüber legen. Eine Scheibe Dörrfleisch hinzufügen. Nach Geschmack würzen. Mit rohem Schinken servieren und mit Tomatenscheiben und Petersilie garnieren.

Raclette mit Ziegenkäse

• 1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse • 2 kleine (etwa 250 g) in Scheiben geschnittene Ziegenkäse • 2,5 kg Kartoffeln • ein wenig Thymian • 1 Glas schwarze Oliven

Die Kartoffeln in ihrer Pelle backen. Die Ziegenkäsescheiben in die Pfännchen legen. Mit einer Scheibe Raclettekäse bedecken und schmelzen lassen. Auf die Teller gleiten lassen und leicht mit Thymian bestreuen. Mit den schwarzen Oliven und den gebackenen Kartoffeln servieren.

Grillen

Stellen Sie den Thermostat (je nach Modell) auf die Position ihrer Wahl. Legen Sie das Fleisch auf die Grillplatte. Je nach Rezept und der gewünschten Kochzeit grillen lassen. Sie können das Fleisch auch in einer Marinade einlegen.

Marinade

Für 3 dl Marinade: • 1,5 dl Weißweinessig • 1,5 dl trockenen Weißwein • 1 große Zwiebel • 6 Knoblauchzehen • 2 Lorbeerblätter • 6 schwarze Pfefferkörner • Salz

Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Den schwarzen Pfeffer und die Lorbeerblätter zermalmen. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Das Fleisch in einen tiefen Teller legen und mit der Marinade bedecken. Für 5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Das Fleisch ab und an wenden.

Rindersteak

Pro Person: • 1 Steak vom Rind (ca. 100 g) • Senf • gemahlenen Pfeffer • 2 Scheiben durchwachsenen Speck • ein paar kleine Tomaten • 1 Paprika • Rosmarin oder Estrago

Den Senf auf das Steak verteilen. Das Steak je nach Geschmack 6 bis 8 Minuten lang auf der Platte anbräunen lassen und pfeffern. Mit Speckscheiben, Tomaten und vorher angebräunten Paprikastreifen servieren. Mit Rosmarin oder Estragon würzen.

Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse

Pro Person: • 1 Kalbsschnitzel (ca. 100 g) • 1 dünne Scheibe Schinken • 1 Käsescheibe • Butter

Das Schnitzel 2 Minuten lang auf einer Seite mit ein wenig Butter auf der Platte grillen. Das Schnitzel wenden, mit dem Schinken und dem Käse bedecken. Nochmals 4 Minuten lang grillen. Servieren, wenn der Käse cremig ist.

Ei mit Speck

Pro Person: • 1 Ei • 1 Scheibe Speck • ein paar Scheiben Tomaten • ein paar Zwiebelstreifen • gemahlenen Knoblauch • Selleriesalz • 1 Teelöffel geriebenen Käse • 1 Esslöffel Rahm • Butter • Salz • Pfeffer

Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch etwa 3 Minuten lang in ein wenig Butter auf der Platte grillen. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Rahm schlagen und alle Zutaten mit dem gebräunten Gemüse vermengen. Die Menge etwa 2 Minuten lang grillen lassen und würzen.

Pfannkuchen

Den Thermostat (je nach Modell) auf die maximale Position stellen. Einen kleinen Schopflöffel mit Teig in die Mitte der Platte verteilen. Sofort mit dem Löffel (ohne zu drücken) in einer kreisförmigen Bewegung von der Mitte aus verteilen. Um den Teig leicht auftragen zu können, wird empfohlen, den Löffel nach jedem Pfannkuchen abzuwischen und in einen Wasserkrug zu legen. Auf jeder Seite etwa 2 Minuten lang grillen lassen. Dann den Pfannkuchen je nach Wunsch zusammen legen: rollen, zweimal, viermal, wie einen Umschlag oder eine Blume.
Rezept für 6 Personen (20 bis 25 Pfannkuchen):

Der klassische französische Crêpeteig

500 g gesiebtes reines Mehl mit 1 Liter Milch in einer Schüssel vermengen bis die Konsistenz zu einer festen Masse wird. Dann 6 geschlagene Eier, 2 Prisen Salz und 2 Esslöffel Öl oder geschmolzene Butter hinzufügen. Für 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.

Bierteig

Für Pfannkuchen mit leichter Konsistenz, 1/4 Liter Milch durch 1/4 Liter Bier ersetzen.
Wenn der Teig zu dick wird, ein kleines Glas Wasser hineinmischen.

Pfannkuchen mit Schinken und Rahm

• 3 Scheiben Schinken • 1 kleine Schüssel geriebenen Käse • 1 Becher frischen Rahm

1/2 Scheibe Schinken zu Ende der Kochzeit auf den Pfannkuchen legen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Wenn der Schinken heiß ist, den frischen Rahm darüber gießen und wie einen Umschlag zusammen legen.

Pfannkuchen mit Roquefort-Käse, frischem Rahm und Walnüssen

• 1 Stück zerbröckelten Roquefort • 1 kleinen Becher frischen Rahm • 4 bis 5 zerstampfte Walnüsse

Vermischen Sie alle Zutaten. Garnieren Sie den Pfannkuchen in Ihrem Teller mit dieser Zubereitung und klappen Sie ihn viermal.

Pfannkuchen mit Hönig, Walnüsse oder Haselnüsse

• 100 g zertossene Walnüsse oder Haselnüsse • 3 Esslöffel Höni

Alle Zutaten vermischen. Zu Ende der Kochzeit den Pfannkuchen mit dieser Menge garnieren und viermal klappen. Ein paar Sekunden auf der Grillplatte lassen. Servieren und mit dem geschlagenen Rahm garnieren.

Pierrade®

Nehmen Sie pro Person 200 g frische Zutaten.
Fettstreifen und Häute beim Fleisch entfernen. Fisch von Gräten befreien. Krustentiere halbieren.
Schneiden Sie das Fleisch, den Fisch, das Gemüse oder die Früchte in 1/2 cm dicke und 5-6 cm lange Scheiben. Denn so bekommen Sie mit diesem Gerät ein optimales Grillergebnis.
Wenn Sie ein komplettes Menu (mit Fisch, Schalentiere, Fleisch oder Früchten…) zubereiten, empfehlen wir Ihnen zwischen den verschiedenen Lebensmittel den Stein, zwecks Geschmack und Aroma mit dem Schaber zu reinigen. Vermeiden Sie das Reinigen mit Wasser, da der Stein sonst brechen kann.
Stellen Sie das Thermostat (je nach Modell) auf die ausgewählte Temperatur. Wenn Sie das Thermostat während des Grillvorganges umstellen, dauert es zwischen 5 und 10 Minuten bis die neue Temperatur erreicht ist.
Das Gerät können Sie vorzeitig abschalten, da das Gerät 10 Minuten nachheizt und in dieser Zeit können Sie bequem ohne Energie grillen.
Ein paar Rezepte:
Für ein optimales Grillen legen Sie die Zutaten (Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte…) auf den Stein. Würzen Sie die Scheiben je nach Geschmack. Reichen Sie dazu kalte Saucen, Salate und Kartoffel.

Pierrade® mit Fleisch

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

Pierrade® vom Bauernhof

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

Благодарим Вас за покупку этого прибора TEFAL, предназначенного только для домашнего использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию и следуйте ее рекомендациям.

RUS

Этот продукт соответствует всем стандартам и нормам (электромагнитная совместимость, совместимость материалов с пищей, безопасность...).
Фирма TEFAL оставляет за собой право в любое время изменить характеристики и составные части прибора в интересах пользователя.

Меры предосторожности

- **Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться.**
- **Не прикасайтесь к нагретым частям прибора.**
- **Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.**

Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

- **В случае ожога немедленно** смочите его холодной водой и при необходимости обратитесь к врачу.
- Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для животных, обладающих особо чувствительной дыхательной системой, - таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц унести их из места приготовления пищи.

Установка

Снимите с прибора упаковочные материалы и наклейки, уберите приспособления, находящиеся внутри или снаружи прибора.
Выньте сковородочки.

В зависимости от модели
Извлечь детали чаш (ручки и сковороды).
Для сборки чаш присоедините ручки (**1**) (рельефной стороной вниз) к сковородам (**2**) (овальной или квадратной формы, в зависимости от модели) до «щелчка» блокировки (**A**).
Переверните чаши, чтобы убедиться в том, что они были собраны правильно (**B**).
Ручки индивидуальных чашечек несъемные.
Установите плитку-гриль на нагревательный элемент (**D**).
Проверьте, что плитка устойчива и правильно установлена на корпусе прибора.
Используйте только плитку, поставляемую в комплекте с прибором, или которую вы приобрели в уполномоченном сервисном центре.

Для модели «Ovation»
Сборка деревянной подставки:
Собрать изделие, установив металлическое основание на деревянную подставку. Наклонить металлическое основание, приподняв его со стороны кнопки разблокирования. Вставить штифты под деревянную ручку (**1**), затем закрепить зажимом с другой стороны, сдвинув металлическое основание книзу (**2**) (**E**).

Для модели Compact (F) Для модели Ovation Compact (C) (G)
Электроприбор смонтируйте установкой съемной подставки под обогревательную часть и укладыванием гриля-плиты на нагревательный элемент (в зависимости от типа).
Оба крючка нужно установить в держатели, чтобы они крепко соединили съемную деревянную подставку с нагревателем.
Предостережение: Если электроприбор включен, обеспечьте, чтобы подставка всегда находилась под нагревательной спиралью.

Для модели Simply Invents
Выньте все емкости из углублений под основанием прибора, в которых они хранятся, затем разверните шнур питания и поставьте нагревательнух пластину на нагревательный элемент(H).

RUS

Поставьте прибор на середину стола таким образом, чтобы дети не могли дотянуться до него.
Стол должен быть прочным и устойчивым. Не рекомендуется ставить прибор на непрочное или неустойчивое основание.
Не ставьте прибор непосредственно на легко повреждаемую поверхность (стеклянный стол, скатерть, полированную мебель...).

Для модели Pierrade® (В зависимости от модели)
Перед первым использованием слегка смажьте сковородочки растительным маслом и промокните кухонным полотенцем.
Устанавливайте камень на нагревательный элемент всегда полированной стороной вверх (сторона с большой фаской) (J).
Никогда не устанавливайте камень на уже горячий нагревательный элемент.
Используйте только камень, входящий в комплект изделия или же приобретенный в авторизованном сервисном центре, и только вместе с предназначенной для него подставкой.
Никогда не кладите под камень или между нагревательным элементом и рефлектором фольгу или какие-либо другие предметы.

Подключение к сети и предварительный нагрев

Для модели «Ovation»: никогда не нагревайте прибор, не зафиксировав его предварительно на деревянной подставке.

Для модели «Compact», Для модели «Ovation Compact»: Ни в коем случае не нагревайте изделие, если оно не установлено правильно на своей пластмассовой или деревянной подставке (в зависимости от типа).

Размотайте шнур питания.
Подсоедините шнур питания к прибору (в зависимости от модели), затем вставьте вилку в розетку (K).
Расположите шнур питания таким образом, чтобы никто не споткнулся о него.
Проверьте, совпадают ли мощность и напряжение сети питания с данными, указанными на приборе.
Вилка должна иметь заземление.
Если ваш прибор оборудован сьемным шнуром: в слууае повреждениfl шнура питанифl его следует заменить шнуром или специальным блоком, которые вы можете приобрести у производителfl или в сервисном центре.
Если ваш прибор оборудован стационарным шнуром питанифl: если шнур питанифl поврежден, в целfIx безопасности его замена выполнfletcfl производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.
Не оставляйте прибор подключенным к сети, если в данный момент Вы им не пользуетесь.
Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.

- **Для моделей с переключателем "Вкл./Выкл." :** Установите переключатель в положение "Вкл.": загорится лампочка-индикатор (L).
- **Для моделей с термостатом :** Установите термостат в положение "максимум" (M).
- **Для других моделей:** Прибор включается после того, как вилка вставлена в розетку.

RUS

Для модели Pierrade®(В зависимости от модели)
Во время первых 10 использований необходимо смазать разогретый камень небольшим количеством растительного масла и затем вытереть его впитывающей бумагой.
Это позволит избежать прилипания продуктов к камню во время первых 10 использований.

Для моделей «Ovation» с термостатом
Термостат располагается под деревянной ручкой на боковой части электроприбора (**N**).

Запрещается помещать фольгу или какой-либо другой предмет под камень или плитку, и между отражателем и нагревательным элементом.
Предварительный нагрев электроприбора проводите без сковородок.
При первом использовании может выделяться слабый запах или дым.
Thermo-Spot™ (у соответствующей модели) (P): маркеровка Термо-Спота **становится красной**, когда прибор нагревается до необходимой температуры и готов к приготовлению.
Во избежание повреждения противня: Используйте его исключительно на предназначенном для этого основании (например: не помещайте его в духовку, на конфорку газовой или электрической плиты…).
Никогда не допускайте, чтобы электроприбор работал вхолостую.

Приготовление блюд

После предварительного нагрева можно приступать к приготовлению блюд :

- **Для приготовления раклет**
  положите по ломтику сыра на каждую сковородочку и установите их в прибор.
  В зависимости от модели во время приема пищи пустые сковородочки можно убрать в специальное отделение для их хранения (под прибором) (**Q**).
  Не оставляйте пустые сковородочки внутри включенного прибора.

- **На плитке-гриль (R):** можно готовить небольшие кусочки мяса и закуски (бекон, грибы, лук, маленькие сосиски).

Запрещается ставить кухонную утварь на нагревательные поверхности прибора.
На некоторых моделях также можно печь блинчики.
Чтобы не повредить антипригарное покрытие, используйте только специальные пластмассовые или деревянные лопаточки.
При первом использовании из прибора может появиться небольшой дым и запах гари. Это не является технической неисправностью - вскоре это исчезнет.
Не дотрагивайтесь до горячей поверхности прибора.

Для модели Pierrade® (S) (В зависимости от модели)
вы можете положить на камень тонкие ломтики мяса, рыбы, овощей или фруктов и жарит их по своему вкусу.
Не кладите на разогретый камень замороженные, быстрозамороженные или слишком тяжелые продукты.
Не кладите на камень кислые продукты, такие как горчица, корнишоны, пикули, блюда с уксусом.
Не кладите на камень ничего, кроме продуктов, предназначенных для поджаривания.
Не оставляйте прибор включенным , если Вы не готовите на нем, более, чем на 30 минут: камень перегреется и температура для приготовления продуктов не будет оптимальной.
Небольшие трещины на камне, вызванные его расширением от нагревания, естественны и нисколько не ухудшают работу изделия.

Поэтому они не являются поводом для рекламации.
После нескольких использований камень обычно темнеет, эта окраска не смывается.
Не прикасайтесь к горячим частям изделия.

Для модели «Ovation»
Для переноса нагретого изделия пользуйтесь только боковыми деревянными ручками (**T**).

RUS

После использования

- **Для моделей с переключателем "Вкл./Выкл.":** Поставьте переключатель в положение "Выкл.": лампочка-индикатор погаснет.

- **Для моделей с термостатом:** Установите термостат в положение "Выкл.".

Выньте вилку из розетки. Затем**,** в зависимости от модели, отсоедините шнур питания от прибора и подождите, пока прибор остынет.
До полного остывания прибора держите его в недоступном для детей месте.
Запрещается ставить керамическую чашу на хрупкую поверхность.
Не помещайте горячую керамическую чашу в воду.
Вымойте плитку-гриль, сковородочки и сам прибор в горячей воде губкой, используя средство для мытья посуды.
Плитку-гриль и сковородочки можно мыть в посудомоечной машине.
Не замачивайте чаши в воде.
Нагревательный элемент очищать не следует.
Если он действительно загрязнился, подождите, пока он полностью не остынет, и протрите сухой тканью.
Во избежание повреждения нагревательной поверхности (напр.: антипригарного покрытия,…) запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.
Запрещается погружать прибор в воду.
Запрещается погружать корпус прибора, пульт управления, шнур питания в воду.

В модели «Cristal»
чаши и антипригарную пластину можно мыть в посудомоечной машине.
Не замачивайте пластину и чаши в воде.

Для модели Pierrade®

Меры предосторожности для очистки камня:
Каждый камень представляет собой уникальный элемент естественного происхождения. Водопроницаемость каждого камня зависит от его пористости. Если во время очистки погрузить его в воду, при последующем нагревании изделия он может потрескаться или расколоться.
Промойте камень под струей проточной воды, протирая абразивной губкой, затем вытрите (**U**).
Избегайте использования моющих средств.
Никогда не погружайте горячий или холодный камень в воду и не замачивайте его.
Никогда не мойте камень в посудомоечной машине.

Для модели «Ovation»Для модели «Ovation Compact»
Для более удобной очистки изделия можно отсоединить деревянную подставку.
Перед отсоединением убедитесь, что электроприбор отключен от сети.

Отсоединение деревянной подставки
Нажмите на кнопку (**1**), приподняв металлическое основание (со стороны кнопки) (**2**). Сдвигайте подставку, отсоединяя штифты от ручки (**3**) (**V**).

Меры предосторожности для очистки деревянной подставки
Каждая деревянная подставка представляет собой уникальный элемент природного происхождения. Водопроницаемость каждой подставки зависит от ее пористости. Если во время очистки погрузить деревянную подставку в воду, впоследствии она может потрескаться или расколоться.
Мойте деревянную подставку губкой, в теплой воде, используя средство для мытья посуды. Промойте при помощи влажной губки, после чего высушите.
Никогда не погружайте деревянную подставку в воду и не замачивайте ее.
Никогда не мойте деревянную подставку в посудомоечной машине.

Не используйте ни металлических губок, ни чистящих порошков.

Повторная установка деревянной подставки: См. раздел «Установка».

RUS

Хранение

Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь, что он отключен от сети и остыл.

Снимите плитку-гриль.

В зависимости от модели: поместите сковородочки в специальное отделение для их хранения (**W**), расположенное в нижней части прибора, или сложите сковородочки попарно одну в другую, затем поместите их под нагревательный элемент (**X1**).

Смотайте шнур питания, закрепив его при помощи специальных фиксаторов (**X2**).

Установите плитку-гриль на место (**X3**).

Для модели «Ovation»

Следует хранить изделие в собранном виде.

Для удобства хранения чаши могут быть закреплены под электроприбором: положите перевернутые чаши (**рельефной частью ручки кверху, при этом сами ручки направлены внутрь изделия**) **на деревянную подставку и закрепите**, продвинув внутрь изделия. Чтобы извлечь чаши, возьмитесь за выступающую металлическую часть и слегка потяните (**Y**).

Установите на место пластину.

Для модели «Ovation Compact»

Легким надавливанием на крючки в направлении внутрь прибора (**Z1**) (**Z2**), снимите нагреватель со съемной деревянной подставки. Установите съемную деревянную подставку около нагревателя (**Z3**) и положите плиту для гриллирования (**Z4**). Крючки прочно соединены с нагревателем.

Для модели Compact

Снимите нагревательный элемент с аксессуарами со съемной основы (**AA1**).

Переверните съемную основу (**AA2**), поместите ее на нагревательный элемент (**AA3**) и сверху установите плитку-гриль (**AA4**).

Сумка для хранения прибора: Держите сумку для хранения прибора в недоступном для детей месте.

Внимание: сумка для хранения прибора может поблекнуть после стирки.

Советы по чистке:

- Мы рекомендуем стирать сумку для хранения прибора в режиме "деликатной" стирки и при низкой температуре.
- Не рекомендуется гладить сумку для хранения прибора.
- Посуду, конфорки и прочие запчасти, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, перед каждым использованием необходимо умыть.

Для модели «Cristal» (AB)

Снимите решетку для гриля (**1**).

Оберните шнур вокруг 3 или 4 ножек закрепите держателем для шнура.

Положите чаши друг на друга (по две), затем уберите под нагревательный элемент (**2**).

Верните решетку для гриля на прежнее место (**3**).

Для модели Simply Invents

Для удобства при хранении шнур питания заворачивается вокруг основания (**AC**) и емкости устанавливаются попарно в углубления, предназначенные для их хранения (**AD**).

Функция Pierrade® (В зависимости от модели): Снимите камень.

уберите чаши в предназначенное для них место под электроприбором (**AE1**), или положите чаши друг на друга (по две), затем уберите под нагревательный элемент (**AE2**).

В зависимости от модели, оберните шнур вокруг основания.

Установите камень на прежнее место (**AE3**).

Храните неиспользуемое изделие в недоступном для детей месте.

Раклет

Раклет готовится из специального сыра "Раклет". Возьмите сыр из расчета около 200 г на человека.
Нарежьте сыр ломтиками толщиной 5 мм.
Для этого можете пользоваться специальным ножом для резки сыра фирмы Tefal (нож к прибору не прилагается, но его можно приобрести в магазине, торгующем приборами марки Tefal) (AF).
Установите термостат в положение "максимум" (в зависимости от модели). Положите ломтик сыра в каждую сковородочку и дайте ему расплавиться в течение 5 минут. Как только сыр расплавился, перелейте его в тарелку.
Рецепты на 8 порций:

Раклет Savoyarde

• 1,5 – 2 кг сыра "Раклет"
• 2,5 кг картофеля
• 16 ломтиков ветчины
• несколько перцев • грибы
• 1 банка маринованных огурцов • 1 банка маринованного лука
• консервированная молодая кукуруза

Сварите картофель "в мундире". Нарежьте сыр ломтиками, перцы на 4 части, мелко нарежьте грибы. Разложите по тарелкам для закусок маринованные огурцы, маринованный лук, кукурузу и перцы. Положите в сковородочки ломтики сыра и подождите, пока они расплавятся. Разлейте расплавленный сы по тарелкам поверх или рядом с выложенными на них овощами. Подавайте на стол с ветчиной, картофелем и другим гарниром.

Раклет из сушеного мяса

• 1,5 – 2 кг сыра "Раклет"
• 16 картофелин • 16 тонких ломтиков сушеного мяса• 16 ломтиков ветчины
• мускатный орех • паприка
• перцы • помидоры
• петрушка

Сварите картофель в "мундире" и нарежьте ломтиками. Положите на каждую сковородочку ломтик сыра, ломтик картофеля, затем еще один слой сыра и слой сушеного мяса. Когда блюдо будет наполовину готово, добавьте приправы по вкусу. Подавайте на стол с ветчиной, украсив дольками помидоров и петрушкой.

Раклет с сыром из козьего молока

• 1,5 – 2 кг сыра "Раклет"
• около 250 г нарезанного ломтиками сыра из козьего молока • 2,5 кг картофеля
• тмин • 1 банка маслин

Сварите картофель в "мундире". Положите на на каждую сковородочку ломтик сыра из козьего молока, а сверху положите ломтик сыра "Раклет". Подождите, пока сыр расплавится, переложите на тарелки и слегка посыпьте тмином. Подавайте на стол с маслинами и печеным картофелем.

Приготовление на гриле

Установите термостат в нужное положение (в зависимости от модели).
Положите мясо на плитку-гриль и готовьте в соответствии с рецептом или по вкусу.
Мясо получится вкуснее, если перед приготовлением его замариновать.

Маринад

На 3 децилитра маринада:
• 1,5 децилитра светлого винного уксуса
• 1,5 децилитра сухого белого вина • 1 большая луковица • 6 долек чеснока
• 2 лавровых листа
• 6 горошин черного перца
• соль

Лук очистите и нарежьте. Измельчите черный перец и лавровые листья. Смешайте все компоненты в миске. Положите мясо в глубокую посуду и залейте маринадом. Поставьте в холодильник на 5 часов и периодически перемешивайте деревянной лопаточкой.

RUS

Эскалоп из говядины

На 1 порцию: • 1 эскалоп из говядины (около 100 г) • горчица, молотый перец • 2 ломтика ветчины • несколько мелких помидоров • 1 перец, розмарин или эстрагон

Намажьте на эскалоп горчицу и поджаривайте его до образования коричневой корочки в течение 6-8 минут. Поперчите. Подавайте на стол с ломтиками бекона, помидорами и дольками перца, предварительно обжаренными до образования коричневой корочки. Приправьте розмарином или эстрагоном.

Эскалоп из телятины с ветчиной и сыром

На 1 порцию: • 1 эскалоп из телятины (около 100 г) • 1 тонкий ломтик ветчины • 1 ломтик сыра • сливочное масло

Поджарьте эскалоп на сливочном масле с одной стороны (2 минуты). Затем переверните эскалоп, положите сверху ветчину и сыр и готовьте еще 4 минуты. Когда сыр расплавится, подавайте на стол.

Яичница с беконом

На 1 порцию: • 1 яйцо • 1 ломтик бекона, несколько долек помидора • несколько колец лука • измельченный чеснок • сельдерейная соль • 1 чайная ложка тертого сыра • 1 столовая ложка сливок • сливочное масло, перец

Растопите сливочное масло на плитке-гриль. Обжарьте измельченный чеснок, помидоры и лук в течение 3 минут. Пока жарятся чеснок, помидоры и лук, взбейте яйца со сливками и влейте полученную смесь в обжаренные до коричневой корочки овощи. Готовьте еще 2 минуты. Приправьте и подавайте на стол.

Французские блинчики

Установите термостат в положение "максимум" (в зависимости от модели). На середину плиты-риль налейте немного теста и быстро распределите по всей поверхности специальной лопаточкой легкими круговыми движениями по направлению от центра. Чтобы тесто равномерно распределялось по поверхности пластины, рекомендуем после приготовления каждого блинчика протирать лопаточку и класть ее в банку с водой. Готовьте по 2 минуты с каждой стороны. Затем сверните блинчик так, как вам нравится – в трубочку, пополам, в 4 раза, в форме конверта или цветка.
Рецепты на 6 порций (20-25 блинчиков):

Классическое французское тесто

В миске смешайте 500 г просеянной муки и 1 литр молока до получения однородной массы консистенции сметаны. Добавьте 6 яиц, 2 щепотки соли и 2 столовые ложки растительного или размягченного сливочного масла. Оставьте на 1-2 часа.

Тесто на основе пива

Для получения более лёгкого теста замените 1/4 литра молока на 1/4 литра пива.
Если в ходе приготовления тесто загустеет, добавьте немного воды и перемешайте.

Блинчики с ветчиной и сметаной

• 3 ломтика ветчины • миска тертого сыра • 1 банка сметаны

На перевернутый и почти готовый блинчик положите половину ломтика ветчины и посыпьте тертым сыром. Когда ветчина нагреется, намажьте блинчик сметаной и сверните его в форме конверта.

Блинчики с сыром "Рокфор", сливками и грецкими орехами

• 1 кусочек размятого сыра "Рокфор" • 1 небольшая банка сливок • 4-5 измельченных грецких орехов

Смешайте все компоненты. Положите блинчик на тарелку, выложите на него приготовленную массу и сверните в 4 раза.

RUS

Блинчики с медом, грецкими орехами и фундуком

• 100 г измельченных грецких орехов или фундука • 3 столовые ложки меда

Смешайте все компоненты. На перевернутый и почти готовый блинчик выложите полученную смесь и сверните в 4 раза. Оставьте на несколько секунд на плите-гриль. Подавайте на стол, украсив взбитыми сливками.

Pierrade®

Приготовьте приблизительно по 200 г ингредиентов на человека. Можно использовать только свежие продукты, использование замороженных или быстрозамороженных продуктов не допускается. Срезать с мяса жир и жилы. Удалить кости из рыбы. Ракообразных разрезать пополам. Нарежьте мясо, рыбу, овощи или фрукты на куски или ломтики толщиной примерно полсантиметра и шириной 5-6 см, так как аппарат неприспособлен для поджаривания кусков обычного размера. Если Вы устраиваете важный прием или обед, (рыба, ракообразные, мясо и фрукты), мы рекомендуем чистить камень между переменами блюд (например, между мясом и фруктами), чтобы по-настоящему насладиться вкусом и ароматом каждого из них. Для этого используйте специальный скребок, поставляемый в комплекте с электроприбором (в зависимости от модели), или лопаточку, затем протрите камень, чтобы удалить остатки продуктов. Не мойте горячий камень водой, чтобы избежать резкого перепада температур, от которого камень может расколоться. Установите термостат (в зависимости от модели) на выбранную вами отметку. Во время использования электроприбора камень из-за тепловой инерции будет реагировать на переключения термостата с опозданием на 5-10 минут. Выключите электроприбор до окончания трапезы: благодаря тому, что камень сохраняет тепло и остается горячим, как минимум, еще 10 минут после выключения, последнее блюдо успеет приготовиться.

Варианты рецептов:

Положить ломтики мяса, рыбы, овощей или фруктов на камень и поджарить по Вашему вкусу. Посолить и добавить специй у себя в тарелке. Дополнить холодными соусами, салатом и картофелем.

Pierrade® базовый вариант

• говядина (ромштекс, филе) • филе птицы (цыпленок или индейка) • телячье филе

Pierrade® по-деревенски

• мелко нарезанная говядина • телятина (бедренная часть) • филе ягненка • мясо птицы (утка или индейка)

Pierrade® из морепродуктов

• филе налима или морского окуня • крупные глубоководные креветки или лосось • гребешки • медальоны из лангусты

Pierrade® для гурманов

• крупные глубоководные креветки • гребешки • лосось или филе морского окуня • говяжье филе • свиная вырезка • утиное филе

Pierrade® из фруктов

• апельсины • яблоки • бананы • абрикосы

Поджарить кусочки фруктов на камне. Выложить в тарелку и полить горячим шоколадом, фруктовой подливкой и взбитыми сливками.

Köszönjük, hogy Tefal készüléket választott. Felhívjuk figyelmét, hogy a készülék kizárólag háztartási használatra szolgál. Bármelyik modellről is legyen szó, kérjük, hogy gondosan olvassa el a használati utasítást, és tartsa azt elérhető helyen.
A ön biztonsága érdekében ez a készülék megfelel a vonatkozó normáknak és előírásoknak (az alacsony feszültségre, az elektromágneses kompatibilitásra, az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokra, a környezetre stb. vonatkozó irányelvek).
A fogyasztó érdekét szem előtt tartva, a TEFAL cég fenntartja magának a jogot az általa gyártott termékek jellemzőinek vagy alkotóelemeinek mindenkori módosítására.

H

Házi balesetek megelőzése

- **A hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet a készülék működésének ideje alatt.**
- **Ne érintse meg a készülék felforrósodott felületeit.**
- **Használaton kívül soha ne csatlakoztassa a készüléket.**

Tilos a készüléket olyan személyek használják (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyek, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, biztonságáért felelős személy felügyel, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat. Ajánlott a gyerekek felügyelete, annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- **Ha baleset történik**, az égési sebet azonnal tartsa hideg víz alá, és szükség esetén hívjon egy orvost.
- A sütéskor felszabaduló füstök veszélyesek lehetnek az olyan állatokra nézve, amelyek különösen érzékeny légzőrendszerrel rendelkeznek, mint amilyenek például a madarak. A madártulajdonosoknak javasoljuk, hogy tartsák távol az állatokat a sütési területtől.

Üzembe állítás

A készülék belsejéből és külsejéről távolítson el minden csomagolóanyagot, címkét és tartozékot.
Vegye ki a serpenyőket.

Modelltől függően
Vegye ki a sütőtálkák részeit (nyelek és serpenyők).
A sütőtálkák összeállításához erősítse a nyeleket (**1**) (bordázattal lefelé) a serpenyőkre (**2**) (modelltől függően ovális vagy négyszög alakú) úgy, hogy a helyükre kattanjanak (**A**).
A sütőtálkákat megfordítva ellenőrizze, hogy megfelelően össze vannak-e szerelve (**B**).
A tálkák nyele nem szerelhető le.
A grillezőlapot helyezze a fűtőelemre (**D**).
Győződjön meg arról, hogy a lap stabilan és jól helyezkedik el a készülék talapzatán.
Kizárólag a készülékhez mellékelt, vagy egy hivatalos szervizközponttól vásárolt lapot használjon.

Az Ovation modell esetében
A faalap összeszerelése:
Szerelje össze a készüléket, a fémalapot a fatalapzatra helyezve. Döntse meg a fémalapot, és emelje fel azt az oldalát, amelyen a kioldógomb található. Az akasztókat csúsztassa a fafogantyú alá (**1**), majd rögzítse a másik oldalát, a fémalapot lefelé nyomva (**2**) (**E**).

A Compact modell esetében (F), A Ovation Compact modell esetében (C) (G)
A készülék összeállítható a levehető talpazat a melegítőrész alá való elhelyezésével és a grillező vágólap a melegítő részre való ráhelyezésével a készülék típusa szerint.
Mindkét kampót úgy kell a tartórészekbe behelyezni, hogy ezek szilárdan csatolják össze a levehető fatalpazatot és a fűtőtestet.
Figyelmeztetés: Amennyiben a készülék be van kapcsolva, úgy biztosítsa, hogy talpazat mindig a fűtőspirál alatt legyen.

A Simply Invents modell esetében
Távolítsa el a sütőtálkákat a talapzat alján található tárolómélyedéseikből, majd tekerje le a kábelt és helyezze a sütőlapot az ellenállásra (**H**).

Helyezze a készüléket az asztal közepére, olyan helyre, ahol a gyerekek nem érhetik el.
A készüléket stabil és szilárd asztalra tegye. A készüléket ne használja puha vagy instabil felületen.
A készüléket sohase tegye rá közvetlenül törékeny vagy sérülékeny felületre (pl. üvegasztalra, terítőre, polírozott bútorra stb.).

A Pierrade® modell esetében (modelltől függően)
Az első használatkor csöpögtessen egy kis olajat a sütőlapra, majd nedvszívó kendővel törölje le.
Helyezze a kő grillezőlapot a fűtőellenállásra, mindig a csiszolt (legömbölyített oldal) oldalával felfelé (**J**).
Soha ne helyezze a követ a fűtőellenállásra, ha az már meleg.
Csak az eredeti, vagy egy hivatalos szervizből vásárolt követ használjon, és kizárólag azon az alapzaton, amelyre tervezték.
Soha ne helyezzen alumíniumfóliát vagy bármilyen más tárgyat a kő alá, sem pedig a fűtőellenállás és a hővisszaverő közé.

H

Bekapcsolás és előmelegítés

Az Ovation modell esetében: soha ne melegítsen semmilyen terméket anélkül, hogy rögzítette volna a faalapra.

Az Compact, Ovation Compact modell esetében: Tilos a terméket melegíteni, ha nincs rendeltetésszerűen a műanyag-, illetve a fa talpazatán a helyére állítva (a készülék típusa szerint).

A hálózati kábelt tekerje le teljesen.
A hálózati kábelt csatlakoztassa először a készülékhez (a modelltől függően), majd a hálózati aljzatba (**K**).
A hálózati kábel elhelyezésénél legyen körültekintő, hogy az ne kerüljön az asztal körül mozgó vendégek útjába.
Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat megfelel-e a készülék alján feltüntetett áramerősség- és feszültségértéknek.
A készüléket védőföldeléssel ellátott aljzatba csatlakoztassa.
Ha készüléke eltávolítható kábellel van felszerelve: ha a tápkábel megsérült, ki kell cserélni egy másik kábellel, vagy egy speciális egységgel, amelyet a gyártótól vagy annak ügyfélszolgálatától szerezhet be.
Ha készüléke rögzített kábellel van felszerelve: ha a készülék kábele sérült, azt a gyártónak, az ügyfélszolgálat alkalmazottjának vagy hasonló képzettséggel rendelkező személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
A készüléket sohase csatlakoztassa a hálózathoz, amikor nem használja.
A készüléket felügyelet nélkül ne hagyja bekapcsolva.
A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel való működtetésre.

- **Be-ki kapcsolóval ellátott modellek:** A kapcsolót állítsa BE állásra: a jelzőlámpa kigyullad (**L**).
- **Hőfokszabályozóval ellátott modellek:** A hőfokszabályozót állítsa maximális fokozatra (**M**).
- **Egyéb modellek:** A készülék a fali aljzatba való csatlakoztatáskor azonnal működni kezd.

A Pierrade® modell esetében (modelltől függően)
Az első 10 használatkor az előmelegítés után öntsön egy kis olajat a kő grillezőlapra, és törölje el egy konyhai papírtörlővel.
Ez a bekenés mérsékeli az élelmiszerek kőre való tapadását az első 10 használat alkalmával.

Hőfokszabályozóval ellátott Ovation modell esetében
A hőfokszabályozó a készülék oldalán, a fafogantyú alatt található (**N**).

Soha ne helyezzen alufóliát vagy más tárgyat a kő, illetve a lap alá, valamint a visszaverő és az ellenállás közé.
A készülék hagyja a serpenyők nélkül előmelegíteni.
A készülék első használatát enyhe bűz, vagy füst jelenléte kísérheti.

Thermo-Spot™ (modelltől függően) (P): felmelegedve, a Thermo-Spot pont **egyenletesen** vörössé válik. A tál megrongálódásának elkerülése érdekében: Kizárólag azon a felületen használja, amelyhez tervezve lett (pl.: ne tegye sütőbe, gáz- vagy elektromos főzőlapra stb.)!
A készülék tilos üresen járatni.

Sütés

H

Az előmelegítés után a készülék készen áll a használatra:

- **A raclette funkció**
  Használatánál minden vendég tegyen egy szelet sajtot a serpenyőjébe, mielőtt azt betenné a sütőbe. A modelltől függően, a tartórész lehetővé teszi, hogy az étkezés alatt az üres serpenyőket a készülék alá tegyük **(Q)**.
  Az üres serpenyőket ne hagyja a sütőben.

- **A grillezőlapon (R)** kisebb húsdarabok vagy a kiegészítők (szalonna, gomba, hagyma, kisebb kolbászok, stb.) süthetők.

A sütőfelszereléseket ne helyezze a készülék sütőfelületeire!
A modelltől függően palacsintát is lehet sütni.
A grillezőlap tapadásgátló bevonata által nyújtott előnyök kihasználása érdekében mindig használjon tapadásgátló fa- vagy műanyag lapátkát.
Az első használat során enyhe szag és füst is képződhet.
Ne érintse a készülék forró részeit!

A Pierrade® funkció (S) (modelltől függően)
Minden vendég hús-, hal-, zöldség- vagy gyümölcsszeleteket helyez a kőre, és ízlés szerint hagyja sülnii.
Ne helyezzen a kőre gyorsfagyasztott, mélyhűtött vagy pedig túl nehéz élelmiszereket.
Ne helyezzen a kőre maró hatású élelmiszereket, mint például ecetes készítményeket, mustárt, ecetes uborkát, ecetes vegyes savanyúságot...
Soha ne helyezzen a kőre tárgyakat.
Ne hagyja a készüléket 30 percnél hosszabb ideig üresen működni: a kő túlságosan felhevül ahhoz, hogy optimális sütést biztosítson.
A tágulás által előidézett kicsi repedések a kövön természetesek, és nem jelentenek semmilyen veszélyt a készülék megfelelő működésére nézve. Ezek tehát nem szolgáltathatnak okot a reklamációra.

Néhány használat után normálisan a kő egy eltávolíthatatlan sötétebb árnyalatot vesz fel.
Amikor először használja a készüléket, enyhe füst vagy szag képződhet.
Ne érintse meg a készülék forró felületeit.

Az Ovation modell esetében
Használja az oldalsó fafogantyúkat, ha el akarja mozdítani a készüléket, amikor az még meleg (**T**).

Használat után

- **Be-ki kapcsolóval ellátott modellek:** A kapcsolót állítsa a KI helyzetbe; a jelzőlámpa kialszik.

- **Hőfokszabályozóval ellátott modellek:** A hőfokszabályozót állítsa kikapcsolt helyzetbe.

A hálózati csatlakozót húzza ki a fali aljzatból. Ezután, a modelltől függően, a készülékből is húzza ki a hálózati csatlakozót. Hagyja a készüléket kihűlni.
Tartsa távol a készüléket a gyerekektől, amíg ki nem hűl.
Ne tegye a lapot törékeny felületre!
A meleg lapot ne tartsa víz alá!
A készüléket, a grillezőlapot és a serpenyőket meleg vizes és mosogatószeres szivacs segítségével tisztítsa meg.
A grillezőlap és a serpenyők mosogatógépben is elmosogathatók.
A sütőtálkákat ne hagyja vízben ázni.
Az ellenállás nem tisztítandó.

Ha valóban bepiszkolódik, várja meg amíg teljesen lehűl és dörzsölje át egy száraz törlőruhával.
Soha ne használjon fémszivacsot, vagy súrolóport a főzőfelület (pl.: tapadásmentes bevonat,...) sérülésének elkerülése érdekében!
A készüléket vízbe meríteni tilos!
A készüléket, a vezérlőt és a tápkábelt soha ne merítse vízbe!

A Cristal modell
esetében a sütőtálkák és a tapadásmentes grillezőlap mosogatógépben is tisztítható.
A grillezőlapot és a sütőtálkákat ne hagyja vízben ázni.

A Pierrade® funkció

A kő tisztítására vonatkozó óvintézkedések:
Minden kő egyedi természetes alkotóelem. A kő, porózusságától függően többé vagy kevésbé vízáteresztő, így ha a tisztítás során vízbe meríti, a következő felmelegítés során megrepedhet vagy szétpattanhat.
A követ folyó víz alatt mossa meg egy súroló felületű szivaccsal dörzsölve, és utána törölje meg **(U)**.
Ne használjon tisztítószert.
Soha ne merítse vízbe a követ, sem melegen, sem hidegen.
Soha ne tegye a követ mosogatógépbe.

Az Ovation, Ovation Compact modell esetében
A tisztítás megkönnyítése érdekében leszerelheti a faalapot.
Előtte ellenőrizze, hogy a csatlakozózsinór ki van-e húzva.

A faalap leszerelése
Nyomja meg a gombot (**1**), miközben felemeli a fémalapot (azon az oldalon, amelyen a gomb található) (**2**). Csúsztassa el az alapot, hogy az akasztók kiszabaduljanak a fogantyú alól (**3**) (**V**).

A faalap tisztítására vonatkozó óvintézkedések
Minden faalap egyedi természetes alkotóelem, amely porózusságától függően többé vagy kevésbé vízáteresztő. Ha a faalapot tisztítás során vízbe merítik, megrepedhet v.agy szétpattanhat.
A faalapot meleg vízzel mossa meg, használjon szivacsot és mosogatószert. Öblítse le egy nedves szivacs segítségével, majd szárítsa meg
Soha ne merítse a faalapot vízbe, és ne hagyja vízben ázni.
Soha ne tegye a faalapot mosogatógépbe.
Ne használjon fémes szivacsot, sem pedig súrolóport.

A faalap visszaszerelése: lásd az Összeszerelés fejezetet.

Tárolás

Mielőtt eltenné a készüléket, húzza ki a hálózatból, és hagyja lehűlni.
Vegye le a grillezőlapot.
A modelltől függően: tegye a serpenyőket a készülék alján lévő tartóba (**W**), vagy két-két serpenyőt egymásba rakva tegye be őket a fűtőelem alá (**X1**).
Tekerje fel a hálózati kábelt (**X2**).
Tegye a helyére a grillezőlapot (**X3**).

Az Ovation modell esetében
A tárolás megkönnyítése érdekében a sütőtálkák a termék aljára rögzíthetők.
Helyezze a sütőtálkákat felfelé fordítva (a nyelek bordázata felfelé) és megfordítva (nyelek a termék belső részén) a fára, és a készülékbe tolva rögzítse őket. Ha ki akarja venni, fogja meg a kiálló fémrészt, és könnyedén húzza ki (**Y**).
Helyezze vissza a grillezőlapot.

Az Ovation Compact modell esetében
A kampókat gyengéd benyomással kell a készítmény belső részébe betolni (**Z1**) (**Z2**), a fűtőtestet vegye le a levehető fatalpazatról. A levehető fatalpazatot helyezze a fűtőtest köré (**Z3**), és helyezze be a sütőlapot (**Z4**). A kampók szilárdan vannak a fűtőtesthez rögzítve.

H

A Compact modell esetében
A tartalék részt a fűtőelemmel együtt vegye ki a levehető aljzatából (**AA1**).
Fordítsuk meg a levehető aljzatot (**AA2**), tegye rá a fűtőelemre (**AA3**), majd helyezze rá a grillezőlapot (**AA4**).

Tárolótáska: A tárolótáskát tartsa távol a gyermekektől.
Vigyázat! A mosás során a táska veszíthet a színéből.
Tisztítási tanácsok:
- A táska mosogatógépben alacsony hőfokon és kímélő programon tisztítható.
- Soha ne vasalja a tárolótáskát.
- Az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő eszközöket, főző felületeket és egyéb tárgyakat minden egyes használat előtt lemosni szükséges.

A Cristal modell esetében (AB)
Vegye le a grillezőlapot **(1)**.
Tekerje a kábelt a 3 vagy 4 láb köré, és rögzítse az egyik kábelrögzítő segítségével.
A sütőtálkákat helyezze egymásra kettesével, majd csúsztassa a fűtőellenállás alá **(2)**.
Helyezze vissza a grillezőlapot **(3).**

A Simply Invents modell esetében
A termék tárolásának megkönnyítése végett a kábel a talapzat köré tekerhető (**AC**), a sütőtálkák pedig kettesével a tárolómélyedésekbe (**AD**) rögzíthetők.

A Pierrade® funkció esetében (Modelltől függően): Vegye le a követ.
Tárolja a sütőtálkákat a készülék alján található megfelelő helyen (**AE1**), vagy helyezze őket egymásra kettesével, és csúsztassa a fűtőellenállás alá (**AE2**).
Modelltől függően tekerje fel a kábelt az alapzat köré. Helyezze vissza a követ.
A tárolt készülék gyerekektől elzárva tartandó (**AE3**).

Az készülék gyermekektől távol tartandó.

Első a környezetvédelem!

ⓘ A termék értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
➲ Kérjük, készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.



Raclette

A jó raclette speciális raclette sajtból készül. Személyenként 200 g sajttal számoljunk.
A sajtot vágjuk 5 mm vastag szeletekre.
A szeletek levágáshoz Tefal speciális raclette sajtvágót használhatunk (ez nem képezi a készülék tartozékát, de a helyi forgalmazónál megvásárolhatjuk) (AF).
Állítsuk a hőfokszabályozót (a modelltől függően) maximális fokozatra. A serpenyőkbe tegyünk egy-egy szelet sajtot. A sajtot olvasszuk mintegy 5 percig. Miután a sajt megolvadt, csúsztassuk a tányérra.
Néhány recept 8 személy számára :

Raclette savoyai módra

• 1,5-2 kg raclette sajt • 2,5 kg burgonya • 16 szelet sonka • egy kevés csípős paprika • gomba • 1 üveg ecetes savanyúság • 1 üveg ecetes hagyma • konzerv kukoricacsövek

Süssük meg a krumplit a héjában. Vágjunk a sajtot csíkokra, a paprikát negyedekbe és aprítsuk fel a gombát. Egyéni ízlés szerint adjunk hozzá savanyúságot, ecetes hagymát, kukoricát és borsot. Tegyünk a serpenyőkbe egy-egy szelet sajtot, majd hagyjuk megolvadni. Sonkával, krumplival és más körítéssel tálaljuk.

Raclette szárított hússal

• 1,5-2 kg raclette sajt • 16 szem burgonya • 16 vékony szelet szárított hús • 16 szelet nyers sonka • őrölt szerecsendió • paprika • bors • paradicsom • petrezselyem

Süssük meg a krumplit a héjában, és vágjuk vékony csíkokra. A serpenyőkbe tegyünk egy-egy szelet sajtot. Helyezzünk rá egy krumpliszeletet, majd arra ismét tegyünk egy szelet sajtot. A tetejére helyezzünk egy szelet szárított húst. A sütési idő felénél ízesítsük ízlés szerint. Tálaljuk nyers sonkával, körítsük paradicsomszeletekkel és petrezselyemmel.

Raclette kecskesajttal

• 1,5-2 kg raclette sajt • 2 kisebb kecskesajt (kb. 250 g) szeletekre vágva • 2,5 kg burgonya • kakukkfű • 1 üveg fekete olajbogyó

Süssük meg a krumplit a héjában. A szeletekre vágott kecskesajtot tegyük a serpenyőkbe. Fedjük le egy-egy szelet raclette sajttal, és hagyjuk megolvadni. Csúsztassuk rá a tányérra, és hintsük meg kakukkfűvel. Fekete olajbogyóval és krumplival tálaljuk.

Grillezés

Állítsuk a hőfokszabályozót (a modelltől függően) tetszőleges fokozatra. Tegyük rá a húst a grillezőlapra. A receptnek vagy egyéni ízlésünknek megfelelően süssük meg.
Az ízhatás fokozása céljából a grillezés előtt bepácolhatjuk a húst.

Pácolás

3 dl pácléhez: • 1,5 dl fehér ecet • 1,5 dl száraz fehér bor • 1 nagy fej hagyma • 6 gerezd fokhagyma • 2 babérlevél • 6 szem feketebors • só

Hámozzuk meg és szeleteljük fel a hagymát. Törjük össze a feketeborsot és a babérleveleket. A hozzávalókat keverjük össze egy tálban. Tegyük a húst egy mély edénybe, és öntsük rá a páclevet. Mintegy 5 órán át hagyjuk az egészet a hűtőben állni, és közben időnként egy falapátka segítségével forgassuk meg a húst.

Marhaszelet

Személyenként: • 1 szelet marhahús (kb. 100 g) • mustár • őrült bors • 2 csík szalonna • néhány szem kisebb paradicsom • 1 erős paprika • rozmaring vagy tárkony

Kenjük be a hússzeletet mustárral. A húst a grillezőlapon pirítsuk 6-8 percig, ízlés szerint. Hintsünk rá a borsot. Tálaljuk szalonnacsíkokkal, paradicsommal és a grillezőlapon korábban megpirított paprikával. Fűszerezzük rozmaringgal vagy tárkonnyal.

Borjúszelet sonkával és sajttal

Személyenként: • 1 szelet borjúhús (kb. 100 g) • 1 vékony szelet sonka • 1 szelet sajt • vaj

A borjúszelet egyik oldalát süssük vajon mintegy 2 percig. Fordítsuk meg a húst, tegyük rá a sonkát és a sajtot. Süssük tovább még 4 percig. Akkor tálaljuk, amikor a sajt már krémszerű.

Szalonnás tojás

Személyenként: • 1 tojás • néhány szelet paradicsom • néhány szelet hagyma • összetört fokhagyma • zelleres só • 1 teáskanál reszelt sajt • 1 evőkanál tejszín • vaj • só • bors

Olvasszuk meg a vajat a grillezőlapon. Az összetört fokhagymát, a paradicsomot és a hagymát süssük mintegy 3 percig. Ezalatt verjük fel a tojást a tejszínnel, és az összes hozzávalót keverjük össze a megpirított zöldségekkel. Az egészet hagyjuk még 2 percig sülni. Fűszerezzük meg, és máris fogyaszthatjuk.

Crêpe

Állítsuk a hőfokszabályozót (a modelltől függően) maximális fokozatra. Tegyünk egy kisebb merőkanálnyi tésztát a sütőlap közepére. A kenőlapáttal középről kiinduló körkörös mozdulatokkal azonnal nyújtsuk ki a tésztát (ne nyomjuk rá a sütőlapra). Hogy a tészta könnyen kinyújtható legyen, a kenőlapátot minden egyes crepe után törölgessük meg, és állítsuk egy bögre vízbe. A crepe-t mindkét oldalán süssük mintegy 2-2 percig. Ezután tetszés szerint hajtogassuk össze: feltekerhetjük, félbe- vagy negyedbe hajthatjuk, vagy akár boríték vagy virág formára is hajtogathatjuk.

H

Néhány recept 6 személy számára (20-25 crepe):

Hagyományos francia tészta

Egy tálban keverjünk össze 500 g átszitált finomlisztet 1 liter tejjel, amíg az teljesen krémessé nem válik. Adjunk hozzá 6 felvert tojást, 2 csipet sót és 2 evőkanál olajat vagy felolvasztott vajat. Az egészet hagyjuk 1-2 óráig állni.

Sörtészta

Ha kevésbé sűrű állagú crepe-t szeretnénk kapni, a tejből 1/4 liternyi helyett tegyünk a tésztába 1/4 liter sört.
Ha a tészta túlságosan vastag a crepe elkészítésénél, adjunk hozzá egy kis vizet, és a tésztát keverjük be újra.

Crepe sonkával és tejszínnel

• 3 szelet sonka • 1 tál reszelt sajt • pohár friss tejszín

A crepe megfordítása után, amikor az már majdnem kész, tegyünk 1/2 szelet sonkát a crepe-re. Szórjunk rá reszelt sajtot. Amikor a sonka átforrósodott, öntsünk rá tejszínt és a crepe-t hajtogassuk össze borítékszerűen.

Crepe rokfort sajttal, friss tejszínnel és dióval

• 1 darab szétmorzsolt rokfort sajt • 1 kisebb pohár friss tejszín • 4-5 összetört dió

Keverjük össze a hozzávalókat. A sütőlapon kenjük meg a crepe-t ezzel a krémmel, és hajtsuk négybe.

Crepe mézzel, dióval vagy mogyoróval

• 100 g összetört dió vagy mogyoró • 3 teáskanál méz

Keverjük össze a hozzávalókat. A crepe megfordítása után, amikor már majdnem kész, kenjük meg ezzel a krémmel, és hajtsuk négybe. Néhány másodpercig hagyjuk még a sütőlapon. Tejszínhabbal díszítve tálaljuk.

Pierrade®

Személyenként megközelítőleg 200 g hozzávalóra van szükség.
Csak friss termékeket használjunk (sem mélyhűtöttet, sem pedig gyorsfagyasztottat). Szedjük le a húsról az inakat és a zsírt. A halból szedjük ki a szálkákat. A rákféleségeket vágjuk kettőbe. Vágjuk az elkészítendő húst, halat, zöldséget és gyümölcsöt megközelítőleg 1/2 cm vastagságú, és 5-6 cm szélességű szeletekre: ha szokásos méretű darabokból készíti el az ételt, a készülék nem fog optimálisan működni.
Ha különleges alkalomra szánt ételt vagy teljes menüt (hal, rákféleségek, hús és gyümölcs) készítünk, tanácsos a követ megtisztítani a különböző élelmiszerek (pl. hús és gyümölcs) elkészítése között, hogy a hozzávalók megőrizzék zamatukat. Ehhez használjuk a készülékhez csatolt kaparóeszközt (modelltől függően) vagy egy spatulát, majd az ételmaradékok eltávolítása érdekében töröljük le a követ. Ne tisztítsuk a forró követ vízzel, nehogy a kő termikus sokk következtében eltörjön.
Állítsuk a hőfokszabályozót (modelltől függően) tetszőleges pozícióba. Ha a készülék működése közben megváltoztatjuk a beállítást, a kőnek 5-10 perc kell, hogy reagáljon erre a változtatásra. Kapcsoljuk ki a készüléket H az étel elkészülte előtt: a kő még legalább 10 percen keresztül nagyon meleg marad, ily módon folytatódik a kőre helyezett élelmiszerek elkészítése.
Néhány receptötlet:
Helyezzük a hús-, hal-, zöldség- és gyümölcsszeleteket a kőre, és ízlés szerint süssük meg. Ízlés szerint fűszerezzük a tányéron. Köretként fogyasszunk hozzá hideg mártásokat, salátát és burgonyát.

H

Alap Pierrade®

• marhahús (fartő, szelet) • szárnyasszelet (csirke vagy pulyka) • borjúszelet

Tanyasi Pierrade®

• vékony marhaszelet • borjúdió • bárányszelet • szárnyas (kacsa vagy pulyka)

Tengeri Pierrade®

• tarkamenyhal- vagy tengerisügér-filé • gambas vagy lazac • Saint-Jacques kagyló
• langusztaérme

Ínyenc Pierrade®

• gambas • Saint-Jacques kagyló • lazac- vagy tengerisügér-filé • marhaszelet • sertésbélszín-szelet • kacsaszelet

Gyümölcs Pierrade®

• narancs • alma • banán
• őszibarack

Süssük meg a gyümölcsszeleteket a kövön. Helyezzük tányérra, és öntsük le forró csokoládéval, gyümölcspéppel és tejszínhabbal.

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili tento spotřebič TEFAL, určený výhradně k použití v domácnosti. U kteréhokoli modelu si, prosím, přečtěte pozorně pokyny a uschovejte je.
Výrobek vyhovuje všem platným bezpečnostním normám a předpisům (směrnice o nízkém napětí, elektromagnetická kompatibilita, materiály vhodné pro styk s potravinami, životní prostředí atd.).
Společnost TEFAL si vyhrazuje právo kdykoliv v zájmu spotřebitele pozměnit vlastnosti nebo složení svých výrobků.

CZ

Prevence úrazů v domácnostech

- **Jestliže je přístroj zapnutý, některé části mohou být horké.**
- **Nesahejte na horké plochy přístroje.**
- **Nikdy nezapojujte do sítě přístroj, který nepoužíváte.**

Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou snížené, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- **Jestliže dojde k popálení,** ihned dejte popálené místo pod studenou vodu a v případě potřeby přivolejte lékaře.
- Výpary uvolňované při vaření mohou být nebezpečné pro některá zvířata, která mají velice citlivý respirační systém, jako jsou ptáci. Majitelům ptáků doporučujeme, aby je umístili mimo kuchyň.

Instalace

Odstraňte veškeré obaly a nálepky vně i uvnitř spotřebiče a vyjměte příslušenství.
Vyjměte misky.

Podle modelu
Vyjměte všechny části nádobek (rukojetě a pánvičky).
Abyste smontovali nádobky, spojte rukojetě (**1**) (vyztužení směrem ke spodní části) s pánvičkami (**2**) (oválné nebo čtvercové formy podle modelu), dokud neuslyšíte cvaknutí uzávěru (**A**).
Obraťte nádobky a ověřte správné smontování (**B**).
Rukojetě nádobek nejsou rozkládací.
Umístěte grilovací misku na topný článek (**D**).
Dbejte na to, aby byla deska na základně přístroje stabilní a správně uložená.
Používejte pouze desku dodanou k přístroji nebo získanou v autorizovaném servisním středisku.

Pro model Ovation
Montáž dřevěné desky (E):
Smontujte zařízení umístěním kovové báze na dřevěný podstavec. Nakloňte kovovou základnu stisknutím tlačítka a nadzvednutím boku. Podstrčte výstupky pod dřevěné držadlo (**1**), potom spojte druhou stranu při posunování kovové základny směrem ke spodní části (**2**).

Pro model Compact (F), Pro model Ovation Compact (C) (G)
Přístroj sestavíte umístěním snímatelného podstavce pod topnou část a položením grilovací desky na topné těleso (podle typu).
Oba dva háčky se musí umístit do držáků, aby pevně spojily snímatelný dřevěný podstavec s topnou částí.
Upozornění: Pokud je přístroj zapnutý, zajistěte, aby podstavec byl vždy pod topnou spirálou.

Pro model Simply Invents (H)
Vyjměte všechny nádobky z úložného prostoru pod podstavcem, potom odviňte šňůru a položte varnou desku na topný článek.

Umístěte spotřebič doprostřed stolu z dosahu dětí.
Umístěte spotřebič na pevný a stabilní stůl: nepoužívejte spotřebič na měkkém či vratkém podkladu.
Nepokládejte spotřebič přímo na citlivý či křehký povrch (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek...).

Pro Pierrade® (Podle modelu)
Při prvním použití nalijte na misky trochu oleje a setřete jej papírovou utěrkou.
Instalujte kamennou grilovací desku na topné těleso, leštěný povrch vždy směrem nahoru (**J**).
Neumísťujte kamennou desku na horké topné těleso.
Použijte jen kámen dodaný se zařízením nebo koupený ve schváleném servisním středisku a jedině na podstavec, pro který byl vyroben.
Nikdy nevkládejte hliníkovou fólii nebo jakýkoliv jiný předmět pod kámen a mezi topné těleso a reflektor (odrazovou desku).

Připojení a předehřátí

CZ

Pro model Ovation : nikdy neroztápějte výrobek bez toho, aby byl upevněn na dřevěné bázi.

Pro model Compact, Ovation Compact: Nikdy nenechte zahřívat výrobek, pokud není správně umístěn na svém umělohmotném nebo dřevěném podstavci (podle typu).

Odmotejte celou přívodní šňůru.
Připojte přívodní šňůru ke spotřebiči (v závislosti na modelu) a potom do zástrčky na stěně **(K)**.
Při umístění přívodní šňůry budte opatrní, aby nepřekážela hostům pohybujícím se okolo stolu.
Zkontrolujte, zda je vaše elektrická instalace kompatibilní s napětím uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
Spotřebič připojte k zásuvce s uzemněním.
Jestliže je váš přístroj vybaven odnímatelnou šňůrou: v případě, že napájecí šňůra je poškozená, nechte ji u výrobce nebo v jeho záruční nebo pozáruční opravně vyměnit za speciální šňůru nebo komplet.
Jestliže je váš přístroj vybaven pevnou šňůrou: Jestliže napájecí kabel tohoto přístroje je poškozený, z bezpečnostních důvodů jej musí vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo osoba se srovnatelnou kvalifikací.
Není-li spotřebič používán, nenechávejte jej připojený k síti.
Nenechávejte spotřebič zapnutý bez dozoru.
Tento přístroj není určen k tomu, aby fungoval ve spojení s externím časovým spínačem nebo se zvláštním dálkově ovládaným systémem.

- **Modely s vypínačem (L):** Zapněte spotřebič: rozsvítí se kontrolka.
- **Modely s termostatem (M):** Nastavte termostat do maximální polohy.
- **Ostatní modely:** Spotřebič je uveden v činnost připojením k síti.

Pro Pierrade® (Podle modelu)
Během 10-ti prvních použití dejte trochu oleje na kamennou desku po předvytápění a otřete ho papírovou utěrkou.
Tato úprava omezuje přilnavost potravin ke kameni během 10-ti prvních použití.

Pro modely Ovation s termostatem (N)
Termostat se nachází pod dřevěným držadlem na boku přístroje.

Mezi kámen nebo desku a mezi tepelný reflektor a topné těleso nikdy nedávejte hliníkovou fólii nebo jakýkoliv jiný předmět.
Nechte předehřát přístroj bez pánviček.
Při prvním použití se může uvolňovat mírný zápach nebo kouř.
Thermo-Spot™ (podle typu) (P): zatepla nabývá obrázek Thermo-Spot **rovnoměrně** červenou barvu.
Aby nedošlo k poškození nádoby: Používejte nádobu pouze na podstavci k tomu určenému (např.: nedávejte ji do trouby, na plyn nebo na varnou desku...).
Nikdy nenechte přístroj běžet naprázdno.

Vaření

Po předehřátí je spotřebič připraven k použití:

- **U funkce raclette:**
  Před použitím spotřebiče nechte každého hosta položit plátek sýra na svou misku.
  V závislosti na modelu lze umístit prázdné misky během jídla pod spotřebič **(Q)**.
  Nenechávejte prázdné misky ve spotřebiči.

- **Grilovací miska (R)** slouží k přípravě malých kousků masa nebo přílohy (slanina, houby, cibule, malé klobásky,...).

CZ

Na zahřívané plochy přístroje nepokládejte kuchyňské náčiní.
V závislosti na modelu lze připravovat i lívance.
Aby byly zachovány přednosti nepřilnavého povrchu grilovací misky, používejte pouze dřevěnou stěrku, popř. stěrku z nepřilnavé umělé hmoty.
Při prvním použití může spotřebič provázet mírný zápach a dým.
Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče.

- **Pro fungování kamenného grilu Pierrade® (S)**

každý společník u stolu rozloží plátky masa, ryby, zeleniny nebo ovoce na kámen a nechá je péct podle chuti.
Nepokládejte na horkou kamennou desku mražené, chlazené nebo příliš těžké potraviny.
Nedávejte do kontaktu s kamenem kyselé potraviny např. obsahující ocet, hořčičné produkty, nakládačky, zeleninovou směs v nálevu…
Nikdy nepokládejte na kámen žádné předměty.
Nenechávejte zařízení v chodu na prázdno více než 30 minut : kámen by byl příliš horký na optimální pečení.
Malé praskliny vyvolané roztažením kamene jsou přirozené a bez dopadu na dobrou funkci zařízení.
Nejsou tedy příčinou reklamace.

Po několika použitích je normální, že se kámen zbarví do temnějšího odstínu, který nelze odstranit.
Při prvním použití může dojít k lehkému uvolnění pachu nebo kouře.
Nedotýkejte se horkého povrchu přístroje.

Pro model Ovation (T)
Pokud chcete přemístit teplý přístroj, používejte k tomu výhradně dřevěné boční rukojeti.

Po použití

- **Modely s vypínačem:** Vypněte spotřebič: kontrolka zhasne.

- **Modely s termostatem:** Nastavte termostat do polohy vypnuto.

Odpojte přívodní šňůru od sítě. Potom v závislosti na modelu odpojte šňůru od spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout.
Během vychládání udržujte zařízení mimo dosah dětí.
Nepokládejte desku na choulostivý povrch.
Horkou desku nedávejte do vody.
Očistěte grilovací desku, pánvičky a základní část pomocí houbičky, horké vody a přípravku na nádobí.
Grilovací pánvičky mohou být umývány v myčce na nádobí.
Nenechte pánvičky máčet ve vodě.
Topné těleso se nemyje.
Jestliže je silně ušpiněné, počkejte až zcela vychladne a otřete jej suchým hadříkem.
Nikdy nepoužívejte drátěnku ani prášek k cídění, abyste nepoškodili povrch pro tepelnou úpravu (např.: nepřilnavou vrstvu proti připečen...).
Tento přístroj se nikdy nesmí ponořit do žádné kapaliny.
Přístroj ani ovládací panel ani šňůru nikdy neponořujte do kapaliny.

U modelu Cristal
je možné mýt nádobky stejně jako nepřilnavou desku v myčce.
Nenechte desku a pánvičky máčet ve vodě.

Pro Pierrade®

Opatření pro čistění kamenné desky:
Každý kámen je unikátní přírodní prvek. Je více nebo méně propustný podle pórovitosti, proto kámen ponořený při čistění do vody se může rozštěpit nebo puknout během následujícího pečení na zařízení.
Umývejte kamennou desku pod tenkým pramínkem tekoucí vody třením brusnou houbou a osušte ho **(U)**.
Nepoužívejte čistící prostředky.
Nikdy neponořte nebo nenechejte namočit horkou ani studenou kamennou desku do vody.
Nikdy nedávejte kamennou desku do myčky.

Pro model Ovation, pro model Ovation Compact
Abyste si usnadnili čistění výrobku, můžete demontovat dřevěnou desku.
Předtím dobře ověřte, že je šňůra odpojená.

Odmontování dřevěné desky (V)
Zatlačte na knoflík (**1**) a nadzvedněte kovovou bázi (z boku tlačítka) (**2**). Nechejte sklouznout tuto bázi, aby uvolnila kolíky z držadla (**3**).

Opatření pro čistění dřevěné desky
Každá dřevěná deska je unikátní přírodní prvek, více nebo méně propustný podle jeho pórovitosti. Dřevěná deska ponořená do vody během čistění se může tedy rozštěpit nebo puknout.
Umývejte dřevěnou desku houbou, teplou vodou a tekutým prostředkem na umývání nádobí. Oplachutje mokrou houbou. Potom osušte.
Nikdy neponořujte nebo nenechávejte namáčet dřevěnou desku do vody.
Nikdy nedávejte dřevěnou desku do myčky.
Nepoužívejte drátěnku ani prášek na čistění.

Opětné smontování dřevěné desky: Viz kapitola Instalace.

Uskladnění

Před uskladněním se ujistěte, že je spotřebič vychladlý a odpojený.
Sejměte grilovací misku.
V závislosti na modelu: umístěte misky do jejich přihrádek pod spotřebičem **(W),** nebo složte misky po dvou na sebe a potom je vložte pod topné těleso **(X1)**.
Omotejte přívodní šňůru okolo držáku **(X2)**.
Vložte grilovací misku zpět **(X3)**.

Pro model Ovation
Uskladňuje se smontovaný produkt.
Aby se usnadnilo skladování výrobku, pánvičky je možné upevnit na přístroj: otočené (klenbou rukojeti směrem nahoru) a naopak (klenbou směrem dolů) položte pánvičky na dřevo a sepněte Zasuňte do výrobku **(Y)**.
Vyjmete je lehkým zatáhnutím za vyčnívající část.

Pro model Ovation Compact
Lehkým tlakem na háčky směrem dovnitř přístroje (**Z1**) (**Z2**). sejměte topnou součást ze snímatelného dřevěného podstavce. Umístěte snímatelnou dřevěnou podstavu okolo topného tělesa (**Z3**) a položte grilovací desku (**Z4**). Háčky jsou pevně spojeny s topnou součástí tělesa.

U kompaktního modelu
Vyjměte celý díl s topným tělesem z odnímatelné základny **(AA1)**. Obraďte odnímatelnou základnu **(AA2)**, umístěte ji na topné tělísko **(AA3)** a vložte grilovací misku **(AA4)**.

Obal: Obal na uskladnění výrobku udržujte mimo dosah dětí.
Varování: Obal může při praní ztratit svojí původní barvu.

Čištění výrobku:
- Doporučujeme Váš obal prát v pračce při nastavení na jemné praní při nízké teplotě.
- Obal nežehlete.
- Náčiní, varné plotýnky a ostatní součástky, které přicházejí do styku s potravinami, musí být před každým použitím umyty.

Pro model Cristal (AB)
Zvedněte desku grilu **(1)**.
Stočte šňůru okolo 3 nebo 4 nožiček a zafixujte ji na jednom ze zajišťovačů šňůry.
Položte nádobky 2 přes 2, potom je vložte pod topné těleso **(2)**.
Dejte opět desku grilu na své místo **(3)**.

CZ

Pro model Simply Invents
Pro snadnější uložení výrobku se šňůra ovine kolem podstavce (**AC**), a nádobky se po dvou uchytí do úložného prostoru (**AD**).

Pro fungování kamenného grilu Pierrade® (Podle modelu): Zvedněte kamennou desku.
Uspořádejte nádobky v prostoru pod zařízením **(AE1)**, nebo umístěte nádobky 2 přes 2, potom je vložte pod topné těleso **(AE2)**.
Podle modelu, stočte šňůru kolem podstavce.
Dejte kamennou desku zpět **(AE3)**.

Uchovávejte složené zařízení mimo dosah dětí.

Podílejme se na ochraně životního prostředí!

ⓘ Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
➲ Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.



Raclette

Správný "raclette" je připravován ze zvláštního sýru „raclette". Počítejte asi s 200 g sýra na osobu. Nakrájejte sýr na plátky silné 5 mm.
K tomu můžete použít speciální kráječ sýra Tefal (nedodává se se spotřebičem, lze jej zakoupit u místního prodejce) (AF).
Nastavte termostat (v závislosti na modelu) do maximální polohy. Na každou misku položte plátek sýra, nechte jej asi 5 minut rozehřát. Jakmile se sýr roztaví, přesuňte jej na talíř.
Několik receptů pro 8 osob:

Savoyarde raclette

• 1,5 až 2 kg sýra raclette • 2,5 kg brambor • 16 plátků šunky • několik paprik • žampióny • 1 sklenice nakládaných okurek • 1 sklenice nakládaných cibulek • nakládaná kukuřice

Upečte neoloupané brambory. Nakrájejte sýr na plátky, papriky na čtvrtky a houby nadrobno. Ozdobte jednotlivé talíře pro předkrm okurkami, cibulkami, kukuřicí a paprikou. Na každou misku vložte plátek sýra a nechte jej roztavit. Podávejte se šunkou, bramborami a ostatní oblohou.

Raclette ze sušeného masa

• 1,5 až 2 kg sýra raclette • 16 brambor • 16 tenkých plátků sušeného masa • 16 plátků šunky • mletý muškátový oříšek • paprika • pepř • rajská jablíčka • petržel

Upečte neoloupané brambory a nakrájejte je na tenké plátky. Na každou misku položte plátek sýra. Pokryjte bramborami a druhým plátkem sýra. Přidejte plátek sušeného masa. V polovině pečení dodejte kořením správnou chuť. Podávejte se šunkou a ozdobte plátky rajských jablíček a petržele.

Raclette z kozího sýra

• 1,5 až 2 kg sýra raclette
• 2 malé kozí sýry (asi 250 g) nakrájejte na plátky
• 2,5 kg brambor • tymián
• 1 sklenice černých oliv

Upečte neoloupané brambory. Do misek vložte plátky kozího sýra. Pokryjte plátky sýra raclette a nechte roztavit. Přemístěte na talíře a jemně posypte tymiánem. Podávejte s černými olivami a opékanými bramborami.

Grilování

Nastavte termostat (podle modelu) do Vámi zvolené polohy. Položte maso na grilovací pánev. Grilujte podle receptu nebo podle osobní preference.
Pro dosažení osobité příchuti můžete maso před grilováním marinovat.

CZ

Marináda

Na 3 dl marinády: • 1,5 dl bílého vinného octa • 1,5 dl suchého bílého vína
• 1 velkou cibuli • 6 stroužků česneku • 2 bobkové listy
• 6 zrnek černého pepře • sůl

Oloupejte a nakrájejte cibuli na plátky. Rozemelte černý pepř a bobkové listy. Smíchejte veškeré přísady v misce. Vložte maso do hluboké nádoby a zalijte marinádou. Ponechte v chladničce po dobu 5 hodin a občas maso obraťte pomocí dřevěné vařečky.

Hovězí řízek

Pro 1 osobu: • 1 hovězí plátek (asi 100 g) • hořčice • mletý pepř • 2 plátky slaniny
• několik malých rajčat
• 1 paprika • rozmarýn

Potřete plátek masa hořčicí. Smažte maso na pánvičce podle chuti asi 6 až 8 minut. Přidejte papriku. Podávejte s plátky slaniny, rajčat a proužky papriky opečené na pánvičce. Okořeňte rozmarýnem.

Telecí řízek se šunkou a sýrem

Pro 1 osobu: • 1 telecí plátek (asi 100 g) • 1 plátek šunky
• 1 plátek sýra • máslo

Plátek smažte na pánvičce na másle asi 2 minuty na jedné straně. Potom jej obraťte, pokryjte šunkou a sýrem. Pokračujte ve smažení další 4 minuty. Podávejte, jakmile sýr roztaje.

Vejce se slaninou

Pro 1 osobu: • 1 vejce
• 1 plátek slaniny • několik plátků rajčat • několik plátků cibule • drcený česnek
• bylinková sůl
• 1 kávoválžička strouhaného sýra • 1 polévková lžíce smetany • máslo • sůl
• paprika

Na pánvičce rozpusťte máslo. Na něm nechte asi 3 minuty smažit drcený česnek, rajčata a cibuli. Mezitím ušlehejte vejce se smetanou a smíchejte veškeré přísady s osmaženou zeleninou. Ponechte vařit asi 2 minuty. Okořeňte a můžete podávat.

Crepes

Nastavte termostat (podle modelu) do maximální polohy. Doprostřed pánvičky nalijte trochu připraveného těsta. Okamžitě roztírejte stěrkou (netlačte) krouživými pohyby od středu. Pro snadnější roztírání těsta doporučujeme otírat stěrku po každé placce a odkládat do sklenice s vodou. Ponechte smažit asi 2 minuty na každé straně. Potom placku upravte dle přání: jako roli, překrojit na poloviny či čtvrtiny, nebo přeložit jako obálku, popř. do tvaru květiny.
Recept pro 6 osob (20 až 25 crepes):

Tradiční francouzské těsto

V misce smíchejte 500 g jemné pšeničné mouky s 1 litrem mléka, až dosáhnete hustoty podmáslí. Přidejte 6 rozšlehaných vajec, 2 špetky soli a 2 polévkové lžíce oleje nebo rozpuštěného másla. Nechte v klidu asi 1 až 2 hodiny.

Pivní těsto

Pro crepes s jemnou zrnitostí nahraďte 1/4 litru mléka 1/4 litrem piva. Je-li těsto na crepes příliš husté, přidejte trochu vody a znovu promíchejte.

Crepes se šunkou a smetanou

• 3 plátky šunky • 1 miska strouhaného sýra • 1 hrnek čerstvé smetany

Po obrácení placky, kdy je už téměř hotová, na ni položte 1/2 plátku šunky. Posypte nastrouhaným sýrem. Jakmile je šunka teplá, zalijte čerstvou smetanou a přeložte jako obálku.

CZ

Crepes s plísňovým sýrem, čerstvou smetanou a vlašskými ořechy

• 1 rozdrobený plísňový sýr • 1 malý hrnek čerstvé smetany • 4 až 5 drcených ořechů

Smíchejte všechny přísady. Po obrácení placky, kdy je už téměř hotová, ozdobte placku touto směsí a nadvakrát přeložte.

Crepes s medem, vlašskými nebo lískovými ořechy

• 100 g drcených ořechů • 3 lžičky medu

Smíchejte všechny přísady. Po obrácení placky, kdy je už téměř hotová, ozdobte placku touto směsí a nadvakrát přeložte. Ponechte ji na pár vteřin na pánvičce. Podávejte a ozdobte šlehačkou.

Kamenný gril Pierrade®

Vezměte přibližně 200 g ingrediencí na osobu: používejte jen čerstvé produkty (ne mražené ani hlubokozmražené).
Vyřízněte a odstraňte z masa tuk. Odstraňte kosti z ryb. Rozpůlte korýše.
Rozkrájejte maso, rybu, zeleninu nebo ovoce k pečení na plátky tloušťky přibližně 1/2 cm a 5 až 6 cm šířky: pečení v kusech běžné velikosti nevyhovuje optimálnímu využití zařízení.
Jestliže děláte slavnostní jídlo nebo jídlo obsahující všechny suroviny (rybu, korýše, maso a ovoce), radíme vám očistit kámen mezi pečením různých druhů potravin (např. maso a ovoce), abyste na něm plně ocenili chuť a šťavnatost. Proto použijte škrabku dodanou s přístrojem (podle modelu) nebo špachtli, potom utřete kámen, abyste odstranili zbytky z pečení. Nečistěte horký kámen vodou, abyste se vyhnuli tepelnému šoku, který by ho rozbil.
Nastavte termostat (podle modelu) na pozici vašeho výběru. Z důvodu jeho setrvačnosti je třeba 5 až 10 minut, než se kámen ohřeje na zvolenou změnu nastavení během použití zařízení.
Vypněte zařízení před ukončením jídla: díky setrvačnosti kámen zůstává velmi horký během ještě nejméně 10-ti minut, poslední potraviny se dále pečou.
Několik nápadů z receptů :
Pokládejte plátky masa, ryb, zeleniny nebo ovoce na kámen a nechejte je péct, jak vám to bude vyhovovat. Ochuťte podle chuti na svém talíři. Přidejte studené omáčky, salát a brambory.

Základní Pierrade®

• hovězí (roštěná, filé) • drůbeží filé (kuře nebo krůta) • telecí filé

Pierrade® z farmy

• hovězí plátek • telecí ořech • jehněčí filé • drůbež (kachna nebo krůta)

Pierrade® z moře

• filé z ďasa nebo vlka • gambas [velký korýš] • hřebenatka svatojakubská • langustové medailony

Labužnický Pierrade®

• gambas [velký korýš] • hřebenatka svatojakubská • losos nebo vlčí losos • hovězí filé • jemné vepřové filé • filé z kachny

Ovocný Pierrade®

• pomeranče • jablka • banány • meruňky

Pečte ovocné plátky na kameni. Polijte v talíři horkou čokoládou, ovocným pyré a šlehačkou.

Dziękujemy za zakup urządzenia TEFAL, przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Niezależnie od modelu, przed użyciem urządzenia prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi oraz o zachowanie jej.
Dla zapewnienia bezpieczeństwa użytkowników produkt spełnia wymagane standardy i regulacje (Dyrektywa Niskonapięciowa, Dyrektywa Zgodności Elektromagnetycznej, Dyrektywa Środowiskowa...).
TEFAL zastrzega sobie prawo zmienić w interesie użytkownika właściwości albo skład swoich produktów.

Zapobieganie wypadkom w gospodarstwach domowych

- **Temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka.**
- **Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.**
- **Nigdy nie włączać urządzenia, które nie jest używane.**

Urządzenie to nie powinno być używane przez osoby (w tym przez dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, ani przez osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego obsługi. Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.

- **W razie wypadku,** natychmiast polać oparzone miejsce zimną wodą, a w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Dym z pieczenia może być niebezpieczny dla zwierząt mających szczególnie wrażliwy układ oddechowy, np. dla ptaków. Właścicielom ptaków zalecamy trzymanie ich z dala od kuchni.

PL

Instalacja urządzenia

Wyjąć urządzenie z opakowania, usunąć wszelkie nalepki oraz dodatkowe akcesoria, zarówno z zewnątrz urządzenia, jak i z jego wnętrza.
Zdjąć tace.

Zależnie od modelu
Wyjmij elementy składowe patelenek (uchwyty i rynienki)
Aby zmontować patelenki, należy połączyć uchwyty (**1**) (żebrowaniem do dołu) i rynienki (**2**) (owalne lub prostokątne, zależnie od modelu) do chwili, aż usłyszysz "klik" – sygnał blokady (**A**).
Odwróć patelenki i sprawdź, czy montaż został przeprowadzony prawidłowo (**B**).
Uchwyty patelenek są zamontowane na stałe.
Umieścić płytę grilla na elemencie grzejnym (**D**).
Dopilnować, aby płyta leżała stabilnie, we właściwej pozycji na podstawie urządzenia. Używać wyłącznie płyty dostarczonej wraz z urządzeniem lub zakupionej w autoryzowanym punkcie serwisowym.

Dotyczy modelu Ovation
Montaż drewnianej tacy (E)
Złóż urządzenie umieszczając metalową podstawę na drewnianej obudowie. Przechyl metalową podstawę unosząc bok przycisku odblokowującego. Wsuń kołki pod jeden drewniany uchwyt (**1**) i zamocuj drugą stronę metalowej podstawy, pchając ją ku dołowi (**2**).

Dla modeli typu Compact (F), Ovation Compact (C) (G)
W celu złożenia urządzenia należy umieścić zdejmowaną podstawę pod element grzewczy i położyć płytę do grillowania na grzejnik w zależności od typu.
W celu mocnego połączenia zdejmowalnej podstawy z drewna z elementem grzewczym, należy obydwa haczyki umieścić w uchwytach.
Uwaga: Jeżeli urządzenie jest włączone, należy przypilnować, aby podstawa była zawsze pod grzałką

Do modelu Simply Invents (H)
Wyjąć wszystkie patelenki ze schowków w podstawie, następnie rozwinąć kabel i ustawić płytę grzejną na grzałce.

Umieścić urządzenie na środku stołu. Nigdy nie pozostawiać urządzenia w zasięgu dzieci.

Urządzenie należy stawiać na twardym podłożu, powierzchnie miękkie, np. cerata nie nadają się do tego celu.
Nigdy nie stawiać urządzenia bezpośrednio na kruchym lub nietrwałym podłożu (szklany blat, obrus, lakierowane meble).

Dotyczy modelu Pierrade® (Zależnie od modelu)
Przy pierwszym użyciu polać płytę niewielką ilością oleju, a następnie wytrzeć chłonną ściereczką.
Zainstaluj kamienną płytę na spirali grzejnej, wypolerowaną stroną (z mocnym ścięciem) zawsze zwróconą ku górze (**J**).
Nigdy nie kładź kamiennej płyty na nagrzanej spirali.
Zawsze używaj płyty kupionej w komplecie z urządzeniem, lub nabytej w autoryzowanym centrum obsługi, stawiaj ją wyłącznie na fabrycznie dopasowanej podstawie.
Nigdy nie wkładaj folii aluminiowej i żadnych innych przedmiotów pod kamienną płytę, ani między spiralę grzejną i reflektor cieplny.

PL

Podłączanie do sieci i wstępne nagrzewanie

Dotyczy modelu Ovation: nigdy nie nagrzewaj urządzenia, które nie jest zamocowane na drewnianej obudowie.

Dotyczy modelu Compact, Ovation Compact: Nigdy nie należy podgrzewać produktu, jeżeli nie jest on właściwie umieszczony na swojej podstawie wykonanej z tworzywa sztucznego lub z drewna (w zależności od typu).

Rozwinąć cały przewód sieciowy.
Podłączyć przewód do urządzenia (w zależności od modelu), a następnie podłączyć do gniazdka sieciowego (**K**).
Uwaga! Przewód sieciowy należy umieścić tak, by umożliwić gościom swobodne poruszanie się wokół stołu.
Sprawdzić, czy moc i napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają napięciu sieciowemu.
Urządzenie można podłączać jedynie do gniazdka z wbudowanym uziemieniem.
Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w ruchomy kabel: jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na inny kabel lub specjalny zestaw, który można zakupić u producenta lub w punkcie serwisowym.
Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w nieruchomy kabel: Jeśli kabel zasilający urządzenie jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę posiadającą podobne, odpowiednie uprawnienia.
Nieużywane urządzenie powinno być zawsze odłączane od sieci.
Nigdy nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
Urządzenie to nie powinno być uruchamiane za pomocą zewnętrznego zegara ani przez oddzielny system zdalnego sterowania.

- **Modele wyposażone w przycisk włącznik/wyłącznik (L):** Po naciśnięciu przycisku zapala się lampka kontrolna.
- **Modele wyposażone w termostat (M):** Ustawić termostat w pozycji MAX.
- **Inne modele:** Po podłączeniu do sieci, urządzenie zostaje uruchomione automatycznie.

Dotyczy modelu Pierrade® (Zależnie od modelu)
Podczas pierwszych 10 użyć nagrzej wstępnie płytę, rozprowadź na niej niewielką ilość oleju i wytrzyj papierowym ręcznikiem.
Ogranicza to przywieranie żywności do kamiennej płyty, co jest możliwe podczas pierwszych 10 użyć urządzenia.

Dotyczy modeli Ovation z termostatem (N)
Termostat znajduje się pod drewnianym uchwytem z boku urządzenia.

Nigdy nie wkładać arkuszy folii aluminiowej ani żadnego innego przedmiotu pod kamień lub płytę ani między reflektor i grzałkę.
Urządzenie podgrzewać bez patelenek.
Przy pierwszym użyciu może się pojawić nieprzyjemny zapach lub niewielka ilość dymu.
Thermo-Spot™ (zale˝nie od modelu) (P): po nagrzaniu, motyw Thermo-Spot przybiera jednolità czerwonà barw˙.
Aby nie uszkodzić naczynia: Używać je wyłącznie na podstawie do której został przewidziany (np. nie wkładać go do piekarnika, nie stawiać na kuchence gazowej czy elektrycznej...).
Nigdy nie należy włączać urządzenia, kiedy jest puste.

Pieczenie

Po wstępnym nagrzaniu urządzenie jest gotowe do użycia :

- **Raclette**

  By skorzystać z funkcji raclette każdy gość kładzie plaster sera na swojej tacy, a następnie umieszcza ją na urządzeniu.
  W zależności od modelu, puste tace można umieszczać na podstawce do przechowywania pod urządzeniem (**Q**).
  Nie pozostawiać pustych tac na urządzeniu.

- **Płyta grillująca (R)** piecze małe kawałki mięsa lub różnorodne dodatki (bekon, grzyby, cebulę, małe kiełbaski...).

Nie kłaść przyborów kuchennych na płytach grzejnych urządzenia.
W zależności od modelu można też przyrządzać naleśniki.
Dla zachowania wszystkich właściwości powłoki antyadhezyjnej należy zawsze używać nie przywierającej plastikowej lub drewnianej szpatułki.
Podczas pierwszego użycia może pojawić się lekki zapach spalenizny i niewielka ilość dymu.
Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.

Zastosowanie funkcji Pierrade® (S)
każdy biesiadnik kładzie paski mięsa, ryb, warzyw lub owoców na kamiennej płycie i piecze je według upodobań.
Na kamiennej płycie nie kładź mrożonek, żywności wyjętej z zamrażarki i zbyt ciężkich produktów.
Nie dopuszczaj do zetknięcia się z płytą artykułów kwaśnych, takich, jak produkty zawierające ocet, musztarda, korniszony, pikle...
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów.
Nie pozostawiaj działającego urządzenia pustego na czas dłuższy niż 30 minut: płyta zbyt mocno się nagrzeje i optymalne pieczenie nie będzie możliwe.
Niewielkie rysy spowodowane dylatacją kamienia są zjawiskiem naturalnym i nie mają wpływu na jakość działania urządzenia.
W związku z tym nie są przyczyną reklamacji.

Po kilku użyciach kamień przybiera na stałe ciemniejszy odcień.
Podczas pierwszego użycia, urządzenie może wydzielać lekki, specyficzny zapach lub dym.
Nie dotykaj nagrzanych powierzchni urządzenia.

Dotyczy modelu Ovation (T)
Do przestawienia nagrzanego urządzenia w inne miejsce używaj wyłącznie bocznych drewnianych uchwytów.

Wyłączanie i czyszczenie urządzenia po użyciu

- **Modele wyposażone w przycisk włącznik/wyłącznik:** Po naciśnięciu przycisku lampka kontrolna gaśnie.

- **Modele wyposażone w termostat:** Ustawić termostat w pozycji OFF.

Odłączyć przewód sieciowy od sieci, a następnie, w zależności od modelu, odłączyć go od urządzenia.
Podczas stygnięcia, przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Nie stawiać naczynia na delikatnej powierzchni oraz nie wkładać rozgrzanego naczynia do wody.
Wyczyścić płytę grillującą, tace oraz podstawę za pomocą gąbki, ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń.
Płyta grillująca oraz tace mogą być myte w zmywarce.
Patelenek nie należy zbyt długo pozostawiać w wodzie.
Nie myć grzałki.
Gdy naprawdę się zabrudzi, odczekać do momentu jej całkowitego ostudzenia i oczyścić za pomocą suchej szmatki.
Nie stosować drapaków metalowych, ani proszku do szorowania, aby nie uszkodzić powierzchni grzewczych (np.: pokrycia zapobiegającego przywieraniu...).
Urządzenia nie wolno zanurzać w żadnym płynie.
Nigdy nie zanurzać w wodzie urządzenia, pilota ani kabla.

PL

W modelu Cristal
patelenki i płyta zapobiegająca przywieraniu mogą być myte w zmywarce.
Płyty i patelenek nie należy zbyt długo pozostawiać w wodzie.

Dotyczy Pierrade®

Środki ostrożności, które należy zachować przy myciu kamiennej płyty:
Każda płyta to naturalny i wyjątkowy element. Zależnie od porowatości, kamień może być bardziej lub mniej podatny na działanie wody. Kamienna płyta zanurzona w wodzie podczas mycia może popękać lub rozpaść się przy kolejnym nagrzewaniu.
Umyj kamienną płytę pod strumieniem bieżącej wody, pocierając szorstką gąbką. Wytrzyj płytę (**U**).
Nie używaj detergentów.
Nie zanurzaj i nie pozostawiaj w wodzie gorącej ani zimnej kamiennej płyty.
Nigdy nie myj płyty w zmywarce.

Dotyczy modelu Ovation, Ovation Compact
Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, możesz wymontować drewnianą tacę.
Zanim to zrobisz sprawdź, czy przewód został wyjęty z gniazdka.

Demontaż drewnianej tacy (V)
Naciśnij na przycisk (**1**) podnosząc metalową podstawę (po stronie przycisku) (**2**). Przesuń podstawę, tak, by wyjąć kołki spod uchwytu (**3**).

Środki ostrożności, które należy zachować przy czyszczeniu drewnianej tacy
Każda drewniana taca jest naturalnym i wyjątkowym elementem. Zależnie od porowatości, drewno może być bardziej lub mniej podatne na działanie wody. Drewniana taca zanurzona w wodzie podczas czyszczenia może popękać lub rozpaść się.
Umyj drewnianą tacę gąbką w ciepłej wodzie i płynie do mycia naczyń. Opłucz przecierając wilgotną gąbką. Osusz.
Nigdy nie zanurzaj i nie pozostawiaj w wodzie drewnianej tacy.
Nigdy nie myj drewnianej tacy w zmywarce.
Nigdy nie używaj metalowego zmywaka ani proszku do szorowania.

Ponowny montaż drewnianej tacy: patrz rozdział "Instalacja".

Przechowywanie

Przed schowaniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
Zdjąć płytę grillującą.
W zależności od modelu: umieścić tace w schowkach pod urządzeniemv (**W**), lub złożyć po dwie, a następnie schować pod elementem grzejnym (**X1**).
Zawinąć przewód sieciowy dookoła podstawy (**X2**).
Ponownie umieścić płytę grillującą (**X3**).

Dotyczy modelu Ovation (Y)
Urządzenie należy przechowywać zmontowane.
Aby przechowywanie było łatwiejsze, można przyczepić patelenki do urządzenia: połóż odwrócone patelenki (żebrowaniem uchwytu do góry) uchwytami do wewnątrz na drewnianej tacy i przyczep je wsuwając do urządzenia. Aby je wyjąć, chwyć wystającą metalową część i lekko pociągnij.
Ponownie załóż płytę.

Dla modelu typu Ovation Compact
Lekko naciskając na haczyki w kierunku środka urządzenia (Z1) (Z2) zdjąć element grzewczy ze zdejmowalnej podstawy z drewna. Umieścić zdejmowalną podstawę z drewna obok grzałki (Z3) i położyć płytę do grillowania (Z4). Haczyki są mocno połączone z elementem grzewczym grzałki.

Dla modelu typu Compact
Zdjąć z podstawy część z elementem grzejnym (AA1).
Przekręcić zdejmowaną podstawę (AA2), umieścić ją na elemencie grzejnym (AA3) i położyć płytę grillującą (AA4).

PL

Pokrowiec: Pokrowiec nie może znajdować się w zasięgu dzieci.
Uwaga: podczas prania pokrowiec może stracić kolor.
Wskazówka dotycząca czyszczenia.
- alecamy pranie pokrowca w pralce nastawionej na program dla tkanin delikatnych i w niskiej temperaturze.
- Pokrowca nie należy prasować.
- Sprzęt kuchenny, płyty do gotowania i pozostałe elementy, które stykają się z żywnością muszą być przed każdym użytkowaniem umyte.

Dotyczy modelu Cristal (AB)
Zdejmij ruszt (**1**).
Owiń przewodem 3 lub 4 nóżki zatrzymaj przewód na jednej z blokad.
Złóż patelenki parami, wkładając jedną w drugą i wsuń je pod spiralę grzejną (**2**).
Ponownie załóż ruszt (**3**).

Do modelu Simply Invents
Aby ułatwić schowanie produktu, kabel należy owinąć wokó podstawy (AC), a patelenki włożyć parami do odpowiednich schowków (AD).

Dotyczy funkcji Pierrade®(W zależności od modelu): Zdejmij kamienną płytę
Włóż patelenki w odpowiednie miejsce pod urządzeniem (AE1) lub złóż je parami, wkładając jedną w drugą i wsuń pod spiralę grzejną W zależności od modelu, owiń przewód wokół podstawy (AE2).
Ponownie załóż kamienną płytę.
Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci (AE3).

Przechowuj urządzenie z dala od dzieci.

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

ⓘ Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.
➲ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.



Raclette

Dobre raclette jest przyrządzane ze specjalnego sera raclette. Wziąć około 200 g sera na osobę. Pokroić ser w plastry o szerokości 5 mm.
Ustawić termostat (w zależności od modelu) w pozycji MAX. Nałożyć plaster sera na każdą tacę i pozostawić do roztopienia na około 5 minut. Kiedy ser się roztopi, umieścić go na talerzu.
Kilka przepisów dla 8 osób:

Raclette savoyarde

• 1,5 do 2 kg sera raclette • 2,5 kg ziemniaków • 16 szynki plastrów • kilka papryk, grzyby • 1 słoik pikli • 1 słoik marynowanych cebulek • małe kolby kukurydzy z puszki

Upiec ziemniaki w mundurkach. Pokroić ser w plastry, paprykę w ćwiartki, posiekać grzyby. W osobnych salaterkach podać pikle, cebulki, kukurydzę i paprykę. Umieścić plaster sera na każdej tacy i pozostawić do roztopienia. Podawać z szynką, ziemniakami i innymi dodatkami.

Raclette z suchego mięsa

• 1,5 do 2 kg sera raclette • 16 ziemniaków • 16 cienkich plastrów suchego mięsa • 16 plastrów surowej szynki • mielona gałka muszkatołowa • mielona papryka • pieprz • pomidory • natka pietruszki

Upiec ziemniaki w mundurkach i pokroić w cienkie plasterki. Umieścić plaster sera na każdej tacy. Przykryć ziemniakami, a następnie drugim plastrem sera. Dodać odrobinę suchego mięsa. W połowie pieczenia doprawić do smaku. Podawać z surową szynką oraz plastrami pomidora i natką pietruszki.

Raclette z sera koziego

• 1,5 do 2 kg sera raclette • 2 kawałki sera koziego (około 250 g każdy) pokrojonego w plastry • 2,5 kg ziemniaków • tymianek • 1 słoik czarnych oliwek

Upiec ziemniaki w mundurkach. Umieścić plastry sera koziego na tacach. Przykryć plastrem sera raclette i pozostawić do stopienia. Umieścić na talerzu i lekko posypać tymiankiem. Podawać z czarnymi oliwkami i pieczonymi ziemniakami.

Grillowanie

Ustawić termostat (w zależności od modelu) w wybranej pozycji. Położyć mięso na płycie grillującej. Grillować wg przepisu lub własnych preferencji.
Dla lepszego smaku marynować mięso przed grillowaniem.

Marynata

Na 300 ml marynaty: • 150 ml octu z białego wina • 150 ml wytrawnego białego wina • 1 duża cebula • 6 ząbków czosnku • 2 liście laurowe • 6 ziaren czarnego pieprzu • sól

Cebulę obrać i pokroić w plasterki. Rozgnieść pieprz i liście laurowe. Wymieszać wszystkie składniki w misce. Włożyć mięso do głębokiego naczynia i zalać marynatą. Pozostawić w lodówce na 5 godzin, co jakiś czas przekręcając drewnianą szpatułką.

Eskalopki wołowe

Dla 1 osoby: • 1 eskalop wołowy (około 100 g) • musztarda, rozgnieciony pieprz • 2 plastry bekonu • kilka małych pomidorów • 1 papryka • rozmaryn lub estragon

Mięso posmarować musztardą. Zrumienić eskalop na płycie przez 6 do 8 minut w zależności od preferencji. Dodać pieprz. Podawać z plastrami bekonu, pomidorami oraz kawałkami uprzednio upieczonej na płycie papryki. Doprawić rozmarynem lub estragonem.

Eskalopki cielęce z szynką i serem

Dla 1 osoby: • 1 eskalop cielęcy (około 100 g) • 1 cienki plaster szynki • 1 plaster sera • masło

Piec eskalop na płycie z dodatkiem masła przez około 2 minuty po jednej stronie. Przekręcić eskalop, przykryć szynką i serem. Ponownie piec przez 4 minuty. Podawać, kiedy ser roztopi się.

Jaja na bekonie

Dla 1 osoby: • 1 jajo • 1 plaster bekonu • kilka plastrów pomidorów • kilka plastrów cebuli • rozgnieciony czosnek • sól selerowa • 1 łyżeczka tartego sera • 1 łyżeczka śmietany • masło • sól • pieprz

Masło rozpuścić na płycie. Piec czosnek, pomidory i cebulę przez 3 minuty. W międzyczasie ubić jaja ze śmietaną i wymieszać wszystkie składniki z upieczonymi warzywami. Piec przez około 2 minuty, a następnie doprawić.

PL

Naleśniki

Naleśniki można przygotowywać wyłącznie na urządzeniu wyposażonym w specjalną płytę. Ustawić termostat (w zależności od modelu) w pozycji MAX. Wylać małą łyżkę wazową ciasta na środek płyty. Natychmiast rozsmarować szpatułką po płycie okrężnymi ruchami od wewnątrz ku brzegom. By łatwiej rozsmarować ciasto polecamy wycierać szpatułkę po każdym naleśniku i zanurzać ją w naczyniu z wodą. Pozostawić do upieczenia przez około 2 minuty po każdej stronie. Następnie złożyć naleśnik wg uznania: zwinąć lub złożyć na pół, ćwierć lub w kształcie koperty czy kwiatu.
Przepisy dla 6 osób (20 do 25 naleśników):

Klasyczne francuskie ciasto naleśnikowe

W misce wymieszać 500 g przesianej mąki z 1 litrem mleka, uzyskując konsystencję śmietany. Dodać 6 ubitych jaj, 2 szczypty soli i 2 łyżki oleju lub rozpuszczonego masła. Pozostawić na 1 do 2 godzin.

Ciasto piwne

Na delikatne naleśniki: zamienić 1/4 l mleka 1/4 l piwa.
Jeśli ciasto jest zbyt gęste, dodać niewielką ilość wody i ponownie wymieszać.

Naleśniki z szynką i śmietaną

• 3 plastry szynki • 1 miska startego sera żółtego • 1 kubek świeżej śmietany

Po przekręceniu naleśnika, kiedy jest on prawie gotowy położyć na nim 1/2 plastra szynki. Posypać startym serem. Kiedy szynka jest gorąca, polać świeżą śmietaną i zwinąć jak kopertę.

Naleśniki z serem roquefort, świeżą śmietaną i orzechami włoskimi

• 1 kawałek pokruszonego sera roquefort • 1 mały kubek śmietany • 4 do 5 pokruszonych orzechów włoskich

Wymieszać wszystkie składniki. Na talerzu, położyć na naleśniku nadzienie i złożyć na ćwiartkę.

Naleśniki z miodem, orzechami włoskimi i laskowymi

• 100 g pokruszonych orzechów włoskich lub laskowych • 3 łyżki miodu

Wymieszać wszystkie składniki. Po przekręceniu naleśnika, kiedy jest on prawie gotowy położyć nadzienie i złożyć na ćwiartkę. Przez kilka sekund pozostawić na płycie. Podawać po udekorowaniu bitą śmietaną.

Pierrade®

Przygotuj porcje około 200 g na osobę: używaj zawsze świeżych produktów (unikaj produktów z zamrażalnika i mrożonek)
Oczyść mięso ze ścięgien i tłuszczu. Usuń ości z ryb. Przetnij skorupiaki.
Pokrój mięso, ryby i warzywa lub owoce na paski o grubości około 1/2 cm i długości 5-6 cm: urządzenie nie nadaje się do pieczenia większych kawałków przy optymalnym użyciu .
Jeżeli przygotowujesz duży lub kompletny posiłek (ryba, skorupiaki, mięso i owoce), radzimy czyścić kamienną płytę pomiędzy pieczeniem na niej różnych typów składników (np. mięso i owoce), aby zachowały one pełnię smaku. Do czyszczenia używaj szpachelki dołączonej do urządzenia (wybrane modele), albo szpatułki, a następnie wytrzyj płytę, usuwając z niej wszelkie pozostałości. Nie czyść nagrzanej płyty wodą, ponieważ może to spowodować szok termiczny i w konsekwencji pęknięcie płyty.
Ustaw termostat w wybranej pozycji (w zależności od modelu). Z powodu inercji, nagrzana płyta potrzebuje 5 – 10 minut, aby dostosować się do zmiany ustawienia.
Wyłącz urządzenie pod koniec posiłku: dzięki inercji płyta pozostaje ciepła przez co najmniej 10 minut i można na niej upiec ostatnie produkty.
Kilka pomysłów na dania:
Połóż na płycie paski mięsa, ryb, warzyw lub owoców i piecz je według upodobań. Przyprawiaj do smaku już na talerzu. Podawaj z zimnym sosem, sałatą i ziemniakami.

PL

Pierrade® wersja podstawowa
• Wołowina (rumsztyk, filet) • filet drobiowy (kurczak lub indyk) • filet cielęcy

Pierrade® farmerskie
• zrazy cielęce • golonka cielęca • filet jagnięcy • drób (kaczka lub indyk)

Pierrade® morskie
• filet z miętusa lub okonia • gambas lub łosoś • małże świętego Jakuba • medaliony z langusty

Pierrade® smakosza
• gambas • małże świętego Jakuba • łosoś lub filet z okonia • filet wołowy • wieprzowy filet mignon • filet z kaczki

Pierrade® owocowe
• pomarańcze • jabłka
• banany • morele

Piec plastry owoców na kamiennej płycie. Na talerzu ozdobić płynną czekoladą, musem owocowym i bitą śmietaną

Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok Tefal. Tento výrobok je určen výhradne pre domáce použitie. Pri každom modeli si prosím prečítajte pozorne pokyny a odložte si ich.
Výrobok vyhovuje všetkým platným bezpečnostným normám a predpisom (smernice o nízkom napätí, elektromagnetická kompatibilita, materiály vhodné na styk s potravinami, životné prostredie atď.).
TEFAL si v rámci programu vývoja vyhradzuje právo modifikovať produkty bez predchádzajúceho upovedomenia.

Prevencia proti úrazom v domácnosti

- **Teplota prístupných povrchov môže byť veľmi vysoká keď je spotrebič v prevádzke.**
- **Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča.**
- **Nikdy nenechávajte spotrebič pripojený do elektrickej siete ak sa nepoužíva.**

Tento spotrebič by nemali používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými, alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez skúseností, či neoboznámené osoby, okrem prípadu, keď sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, prípadne ak im táto osoba poskytne predbežné inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča. Je potrebné uistiť sa, že sa žiadne deti nehrajú so spotrebičom.

- **V prípade úrazu popáleninu** okamžite ošetrite studenou vodou a podľa potreby zavolajte lekára.
- Spaliny môžu byť nebezpečné pre zvieratá so zvlášť citlivou dýchacou sústavou, ako sú vtáky. Chovateľom vtákov odporúčame, aby ich umiestnili do dostatočnej vzdialenosti od kuchyne.

SK

Inštalácia

Odstráňte všetky obaly a nálepky zvonku a vnútri spotrebiča a vyberte príslušenstvo.
Vyberte misky.

Podľa modelu
Vyberte všetky časti panvičiek (rúčky a panvice).
Aby ste zmontovali rakletové panvičky, rúčky (**1**) zatočte (klenbami smerom dole) na panvičky (**2**) (oválna forma alebo štvorcová, podľa modelu), až kým nebudete počuť "klik" pri zaistení (**A**).
Rakletovú panvičku otočte a skontrolujte správnosť montáže (**B**).
Rukoväti pohárikov nie sú demontovateľné.
Umiestnite grilovaciu dosku na ohrevný článok (**D**).
Dbajte na to, aby bola doska stabilná a dobre umiestnená na podstavci prístroja.
Používajte iba dosku dodanú s prístrojom alebo zakúpenú v autorizovanom servisnom stredisku.

Pre model Ovation
Montáž drevenej dosky (E):
Prístroj zložte tak, že kovový základ položíte na drevený podstavec. Kovový základ nakloňte tak, že ho zdvihnete zo strany, kde je odisťovacie tlačidlo. Kolíky zasuňte pod drevenú rukoväť (**1**), potom pripnite druhú stranu, tak, že kovový základ zatlačíte smerom dole (**2**).

Pre model Compact (F), pre model Ovation Compact (C) (G)
Prístroj zostavíte umiestnením snímateľného podstavca pod vykurovaciu časť a položením grilovacej platne na vykurovacie teleso (podľa typu).
Oba háčiky sa musia umiestniť do držiakov, aby pevne spojili snímateľný drevený podstavec s výhrevnou časťou.
Upozornenie: Pokiaľ je prístroj zapnutý, zaistite, aby bol podstavec vždy pod vykurovacou špirálou.

Pre model Simply Invents (H)
Všetky malé panvičky vyberte z odkladacích miest pod podstavcom, potom odmotajte napájací kábel a varnú platňu položte na ohrevnú špirálu.

Umiestnite spotrebič do stredu stola mimo dosah detí.
Umiestnite spotrebič na pevný a stabilný stôl: nepoužívajte spotrebič na mäkkom, či vratkom podklade.
Nekladťe spotrebič priamo na citlivý či krehký povrch (sklenený stôl, obrus, lakovaný nábytok...).

Pre Pierrade® (Podľa modelu)
Pri prvom použití nalejte na misky trochu oleja a zotrite ho papierovou utierkou.
Grilovaciu kamennú dosku položte na špirálu, leštenou stranou (strana s veľkými oblinami) vždy smerom hore (J).
Kamennú dosku nikdy neukladajte na už teplú špirálu.
Používajte iba kamennú dosku dodávanú s prístrojom alebo, ktorú vám dodalo autorizované servisné stredisko, a používajte ju iba s podstavcom, pre ktorý bola navrhnutá.
Pod kamennú dosku a medzi špirálu a reflexnú dosku nikdy nedávajte alobal ani žiaden iný predmet.

Pripojenie a predhriatie

Pre model Ovation: výrobok nikdy nezohrievajte bez toho, aby bol položený na drevenej doske.

Pre model Compact, pre model Ovation Compact: Nikdy nenechajte zahrievať výrobok, pokiaľ nie je správne umiestnený na svojom umelohmotnom alebo drevenom podstavci (podľa typu).

SK

Odmotajte celý prívodný kábel.
Pripojte prívodný kábel ku spotrebiču (podľa modelu) a potom do zásuvky na stene (K).
Pri umiestnení kábla buďte opatrní, aby neprekážal hosťom pohybujúcim sa okolo stola.
Skontrolujte, či je vaša elektrická inštalácia kompatibilná s napätím uvedeným na spodku spotrebiča.
Spotrebič pripojte do zásuvky s uzemnením.
Ak je váš prístroj vybavený odnímateľným napájacím káblom: ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby kábel alebo celú špeciálnu zostavu vymenil výrobca alebo jeho zákaznícky servis.
Ak je váš prístroj vybavený fixným napájacím káblom: ak je prívodná šnúra tohto spotrebiča poškodená, musí byť vymenená výrobcom, jeho autorizovaným servisným strediskom, alebo osobou so zodpovedajúcou kvalifikáciou, aby sa predišlo rizikám.
Pokiaľ sa spotrebič nepoužíva, nenechávajte ho pripojený na sieť.
Nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
Tento spotrebič nie je určený na zapínanie pomocou externých spínacích hodín, alebo oddeleného externého ovládania.

- **Modely s vypínačom (L):** Zapnite spotrebič: rozsvieti sa kontrolka.
- **Modely s termostatom (M):** Nastavte termostat do maximálnej polohy.
- **Ostatné modely:** Spotrebič je uvedený do činnosti pripojením na sieť.

Pre Pierrade® (Podľa modelu)
Pri prvých 10 používaniach dajte na predhriatu kamennú dosku trochu oleja a utrite ho papierovou utierkou.
Tento postup zamedzuje prichytávaniu potravín na kamennú dosku počas prvých 10 používaní.

Pre model Ovation s termostatom (N)
Termostat sa nachádza pod drevenou rukoväťou na boku prístroja.

Pod kameň alebo dosku a medzi reflekčnú dosku a ohrevné teleso nikdy nedávajte alobal ani žiadne iné predmety.
Nechajte predhriať prístroj bez panvičiek.
Pri prvom použití sa môže uvoľňovať mierny zápach alebo dym.
Thermo-Spot™ (podľa typu) (P): zatepla nadobúda obrázok Thermo-Spot **rovnomerne** červenou farbu.
Aby sa tanier nepoškodil: používajte ho iba s prístrojom, pre ktorý je určený (napr. nedávajte ho do rúry, na plyn ani na elektrickú varnú dosku...).
Nikdy nenechajte prístroj bežať naprázdno.

Varenie

Po predhriatí je spotrebič pripravený pre použitie:

- **Pri funkcii raclette**
  Pred ich vložením do spotrebiča nechajte každého z hostí vložiť plátok syra do svojej vlastnej misky.
  V závislosti od modelu je možné umiestniť prázdne misky počas jedla pod spotrebič (**Q**).
  Nenechávajte prázdne misky v spotrebiči.

- **Grilovacia miska (R)** slúži na prípravu malých kúskoch mäsa, alebo príloh (slanina, huby, cibuľa, malé klobásky...).

Na varné plochy prístroja neukladajte kuchynské náradie.
V závislosti od modelu je možné pripravovať aj lievance.
Aby boli zachované prednosti nelepivého povrchu grilovacej dosky, používajte len drevenú stierku, príp. stierku z nelepivej umelej hmoty.
Pri prvom použití môže spotrebič sprevádzať mierny zápach a dym.
Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča.

Pri funkcii Pierrade® (S)(Podľa modelu)
každý hodovník rozloží na kamennej doske plátky mäsa, rýb, zeleniny alebo ovocia, ktoré nechá piecť podľa svojej vlastnej chute.
Na teplú kamennú dosku nedávajte zmrazené, schladené alebo veľmi ťažké potraviny.
Kyslé potraviny, ako napríklad potraviny marinádované v octe, horčicu, nakladané uhorky, kyslé uhorky..., sa nesmú dostať do kontaktu s kamennou doskou.
Nikdy neukladajte predmety na kamennú dosku.
Prístroj nenechajte zapnutý prázdny viac ako 30 minút. kamenná doska by mohla byť veľmi teplá pre optimálne pečenie.
Malé pukliny spôsobené dilatáciou kamennej dosky sú prirodzené a nemajú negatívny účinok na prevádzku prístroja.

SK

Nie sú preto príčinou k reklamácii.
Po niekoľkých používaniach nadobudne kamenná doska normálne tmavšie neodstrániteľné sfarbenie.
Pri prvom používaní je možné, že dôjde k tvorbe jemného zápachu alebo dymu.
Nedotýkajte sa teplých častí prístroja.

Pre model Ovation (T)
Ak chcete prístroj premiestniť, kým je ešte teplý, použite iba bočné drevené rukoväte.

Po použití

- **Modely s vypínačom:** Vypnite spotrebič: kontrolka zhasne.

- **Modely s termostatom:** Nastavte termostat do polohy vypnuté.

Odpojte prívodný kábel zo siete. Potom v závislosti od modelu odpojte kábel od spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť.
Keď prístroj chladne, skladujte ho mimo dosahu detí.
Dosku nedávajte na plochu z krehkého materiálu.
Teplú dosku nedávajte pod vodu.
Očistite grilovaciu dosku, panvičky a základnú časť pomocou hubky, horúcej vody a prípravkom na umývanie riadu.
Grilovaci panvičky je možné umývať v umývačke riadu.
Rakletové panvičky nenechávajte namočené vo vode.
Ohrevné teleso sa nečistí.
Ak je skutočne znečistené, počkajte kým úplne vychladne a očistite ho suchou handričkou.
Nikdy nepoužívajte kovové drôtenky ani práškový čistiaci prostriedok, aby ste nepoškodili povrch varnej dosky (napr. nelepivú povrchovú úpravu...).
Tento prístroj sa nesmie ponárať do žiadnej tekutiny.
Prístroj, ovládaciu skrinku ani napájací kábel nikdy neponárajte do vody.

Pre model Cristal
Rakletové panvičky a teflonová doska sa môžu umývať v umývačke riadu.
Dosku a rakletové panvičky nenechávajte namočené vo vode.

Pre Pierrade®

Opatrenia pri čistení kamennej dosky:
Každá kamenná doska je jedinečným prírodným prvkom. Keďže podľa svojej pórovitosti je kamenná doska viac alebo menej premokavá, keď je ponorená vo vode počas čistenia, je možné, že pukne alebo praskne pri ďalšom zohrievaní prístroja.
Kamennú dosku umývajte pod tečúcou vodou tak, že ju triete brúsnou špongiou a utrite ju (**U**).
Nepoužívajte čistiace prostriedky.
Kamennú dosku nikdy neponárajte alebo nenechávajte máčať v teplej alebo v studenej vode.
Kamennú dosku nikdy nedávajte do umývačky riadu.

Pre model Ovation, pre model Ovation Compact
Aby sa uľahčilo čistenie výrobku, môžete odmontovať drevenú platňu.
Ak to chcete urobiť, skontrolujte, či je napájací kábel odpojený zo siete.

SK

Odmontovanie drevenej dosky (V)
Pri dvíhaní kovového základu (zo strany, kde je tlačidlo) (**2**) tlačte tlačidlo (**1**). Tento základ nechajte skĺznuť, aby ste vybrali kolíčky z rukoväte (**3**).

Opatrenia pri čistení drevenej platne
Každá drevená platňa je jedinečným prírodným prvkom, a podľa svojej pórovitosti je viac alebo menej premokavá. Drevená doska ponorená do vody počas umývania môže puknúť alebo prasknúť.
Drevenú dosku umývajte špongiou, teplou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad. Opláchnite ju vlhkou špongiou. Potom osušte.
Drevenú dosku nikdy neponárajte alebo nenechajte namočenú vo vode.
Drevenú dosku nikdy nedávajte do umývačky riadu.
Nepoužívajte kovové špongie ani drsné prášky.

Demontáž drevenej dosky: Pozri kapitolu Inštalácia.

Uskladnenie

Pred uskladnením sa ubezpečte, že je spotrebič chladný a odpojený.
Snímte grilovaciu misku.
V závislosti od modelu: umiestnite misky do ich priehradiek pod spotrebičom (**W**), alebo zložte misky po dve na seba a potom ich vložte pod výhrevné teliesko (**X1**).
Omotajte prívodný kábel okolo držiaka (**X2**).
Vložte grilovaciu dosku späť (**X3**).

Pre model Ovation (Y)
Uskladňuje sa zmontovaný výrobok.
Aby sa uľahčilo uskladovanie výrobku, rakletové panvičky je možné pripevniť na prístroj.
Otočené rakletové panvičky (klenbou rúčky smerom hore) a naopak (rúčkami smerom do vnútra prístroja) položte na drevo a zopnite ich tak, že ich zasuniete pod výrobok. Ak ich chcete vybrať, chyťte vyčnievajúcu kovovú časť a zľahka potiahnite.
Naspäť uložte dosku.

Pre model Ovation Compact
Ľahkým tlakom na háčiky smerom dovnútra prístroja (**Z1**) (**Z2**) zložte výhrevnú súčasť zo snímateľného dreveného podstavca. Umiestnite snímateľnú drevenú podstavu okolo výhrevného telesa (**Z3**) a položte grilovaciu dosku (**Z4**). Háčiky sú pevne spojené s výhrevnou súčasťou telesa.

Pre model Compact
Vyberte náhradný diel s ohrevným telesom zo snímateľnej podložky (**AA1**).
Obráťte snímateľnú podložku (**AA2**), umiestnite ju na ohrevné teleso (**AA3**) a vložte grilovaciu dosku (**AA4**).

Obal: Obal na uskladnenie výrobku udržujte mimo dosahu detí.
Varovanie: Obal môže pri praní stratit svoju pôvodnú farbu.

Cistenie výrobku:
- Doporucujeme Váš obal prat v prácke pri nastavení na jemné pranie pri nízkej teplote.
- Obal nežehlite.
- Náčinie, varné platne a ostatné súčiastky, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, musia byť pred každým použitím umyté.

Pre model Cristal (AB)
Odstráňte grilovaciu dosku **(1).**
Napájací kábel obtočte okolo 3 alebo 4 nožičiek a zastavte na doraze určenom pre napájací kábel.
Rakletové panvičky položte 2 a 2 na seba a zasuňte ich pod špirálu **(2)**.
Naspäť uložte grilovaciu dosku **(3)**.

Pre model Simply Invents
Aby sa výrobok ľahšie odkladal, napájací kábel sa obtáča okolo podstavca (**AC**) a malé panvičky sa po dvoch pripnú do odkladacích miest (**AD**).

Pre funkciu Pierrade® (Podľa modelu): Odstráňte kamennú dosku
Rakletové panvičky odložte pod prístroj na určené miesto (**AE1**), alebo ich položte 2 a 2 na seba a potom ich zasuňte pod špirálu (**AE2**).
Podľa modelu obtočte napájací kábel okolo podstavca.
Naspäť uložte kamennú dosku (**AE3**).

SK

Uložený prístroj skladujte mimo dosahu detí.

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

ⓘ Váš prístroj obsahuje četné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
➲ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.



Raclette

Správny "raclette" sa pripravuje zo zvláštneho syra "raclette". Počítajte asi s 200 g syra na osobu. Nakrájajte syr na plátky hrubé 5 mm.
Na to môžete použiť špeciálny krájač syra Tefal (nedodáva sa so spotrebičom; je možné ho zakúpiť od miestneho predajcu).
Nastavte termostat (v závislosti od modelu) do maximálnej polohy. Na každú misku položte plátok syra a nechajte ho asi 5 minút rozohriať. Akonáhle sa syr roztaví, presuňte ho na tanier.
Niekoľko receptov pre 8 osôb:

Savoyarde raclette

• 1,5 až 2 kg syra raclette • 2,5 kg zemiakov • 16 plátkov šunky • niekoľko paprík • šampiňóny • 1 pohár zaváraných uhoriek • 1 pohár zaváraných cibuliek • zaváraná kukurica

Upečte neošúpané zemiaky. Nakrájajte syr na plátky, papriky na štvrtky a huby nadrobno. Ozdobte jednotlivé taniere na predkrm uhorkami, cibuľkami, kukuricou a paprikou. Na každú misku vložte plátok syra a nechajte ho roztaviť. Podávajte so šunkou, zemiakmi a ostatnou oblohou.

Raclette zo sušeného mäsa

• 1,5 až 2 kg syra raclette • 16 zemiakov • 16 tenkých plátkov sušeného mäsa • 16 plátkov šunky • mletý muškátový oriešok • paprika • čierne korenie • rajské jablká • petržlen

Upečte neošúpané zemiaky a nakrájajte ich na tenké plátky. Na každú misku položte plátok syra. Pokryte zemiakmi a druhým plátkom syra. Pridajte plátok sušeného mäsa. V polovici pečenia dodajte korením správnu chuť. Podávajte so šunkou a ozdobte plátkami rajských jabĺčok a petržlenu.

Raclette z kozieho syra

• 1,5 až 2 kg syra raclette • 2 malé kozie syry (asi 250 g) nakrájajte na plátky • 2,5 kg zemiakov • tymián • 1 pohár čiernych olív

Upečte neošúpané zemiaky. Do misiek vložte plátky kozieho syra. Pokryte plátkami syra raclette a nechajte roztaviť. Premiestnite na taniera a jemne posypte tymiánom. Podávajte s čiernymi olivami a opekanými zemiakmi.

Grilovanie

Nastavte termostat (podľa modelu) do Vami zvolenej polohy. Položte mäso na grilovaciu panvicu. Grilujte podľa receptu, alebo podľa osobnej preferencie.
Na dosiahnutie osobitej príchute môžete mäso pred grilovaním marinovať.

Marináda

Na 3 dl marinády: • 1,5 dl bieleho vínneho octu • 1,5 dl suchého bieleho vína • 1 veľká cibuľa • 6 strúčikov cesnaku • 2 bobkové listy • 6 zrniek čierneho korenia • soľ

Očistite a nakrájajte cibuľu na plátky. Popučte čierne korenie a bobkové listy. Zmiešajte všetky prísady v miske. Vložte mäso do hlbokej nádoby a zalejte marinádou. Nechajte v chladničke po dobu 5 hodín a občas mäso obráťte pomocou drevenej varešky.

SK

Hovädzí rezeň

Na 1 osobu: • 1 hovädzí plátok (asi 100 g) • horčica • mleté čierne korenie • 2 plátky slaniny • niekoľko malých rajčín • 1 paprika • rozmarín

Potrite plátok mäsa horčicou. Pečte mäso na panvici podľa chuti asi 6 až 8 minút. Pridajte papriku. Podávajte s plátkami slaniny, rajčín a prúžkami papriky opečenými na panvičke. Okoreňte rozmarínom.

Teľací rezeň so šunkou a syrom

Na 1 osobu: • 1 teľací plátok (asi 100 g) • 1 plátok šunky • 1 plátok syra • maslo

Plátok opečte na panvičke na masle asi 2 minúty na jednej strane. Potom ho obráťte, zakryte šunkou a syrom. Pokračujte v pečení ďalšie 4 minúty. Podávajte, akonáhle sa syr roztopí.

Vajce so slaninou

Na 1 osobu: • 1 vajce • 1 plátok slaniny • niekoľko plátkov rajčín • niekoľko plátkov cibule • drvený cesnak • bylinková soľ • 1 kávová lyžička strúhaného syra • 1 polievková lyžica smotany • maslo • soľ • paprika

Na panvičke rozpustite maslo. Na ňom necháte asi 3 minúty opekať drvený cesnak, rajčiny a cibuľu. Medzitým ušľahajte vajce so smotanou a zmiešajte všetky prísady s opečenou zeleninou. Nechajte variť asi 2 minúty. Okoreňte a môžete podávať.

Crepes

Nastavte termostat (podľa modelu) do maximálnej polohy. Do stredu panvičky nalejte trochu pripraveného cesta. Okamžite rozotierajte stierkou (netlačte) krúživými pohybmi od stredu. Na ľahšie rozotieranie cesta odporúčame utierať stierku po každej placke a odkladať do pohára s vodou. Nechajte piecť asi 2 minúty na každej strane. Potom placku upravte podľa želania: ako rolku, prekrojte na polovice alebo štvrtky, alebo preložte ako obálku, prípadne do tvaru kvetu.
Recept pre 6 osôb (20 až 25 crepes):

Tradičné francúzske cesto

V miske zmiešajte 500 g jemnej pšeničnej múky s 1 litrom mlieka, až dosiahnete hustotu cmaru. Pridajte 6 rozšľahaných vajec, 2 štipky soli a 2 polievkové lyžice oleja, alebo rozpusteného masla. Nechajte v kľude asi 1 až 1/2 hodiny.

Pivné cesto

Na crepes s jemnou zrnitosťou nahraďte 1/4 litra mlieka 1/4 litrom piva. Pokiaľ je cesto na crêpes príliš husté, pridajte trochu vody a znovu premiešajte.

Crepes so šunkou a smotanou

• 3 plátky šunky • 1 miska strúhaného syra • 1 hrnček čerstvej smotany

Po obrátení placky, kedy je už takmer hotová, položte na ňu 1/2 plátku šunky. Posypte nastrúhaným syrom. Akonáhle je šunka teplá, zalejte čerstvou smotanou a preložte ako obálku.

Crepes s plesňovým syrom, čerstvou smotanou a vlašskými orechmi

• 1 rozdrobený plesňový syr • 1 malý hrnček čerstvej smotany • 4 až 5 rozpučených orechov

Zmiešajte všetky prísady. Po obrátení placky, kedy je už takmer hotová, ozdobte placku touto zmesou a preložte na dvakrát.

Crepes s medom a lieskovými a vlašskými orechmi

• 100 g rozpučených lieskových alebo vlašských orechov • 3 lžičky meda

Zmiešajte všetky prísady. Po obrátení placky, kedy je už takmer hotová, ozdobte placku touto zmesou a preložte na dvakrát. Nechajte ju na pár sekúnd na panvičke. Podávajte a ozdobte šľahačkou.

SK

Pierrade®

Predpokladať asi s 200 g potravín na osobu: Používajte iba čerstvé potraviny (nie chladené, ani mrazené). Z mäsa odstráňte blany a mastné časti. Odstráňte kosti z rýb. Kôrovce prerežte na polovicu. Mäso, ryby, zeleninu alebo ovocie, ktoré sa má piecť, pokrájajte na plátky alebo lamely hrubé asi 1/2 cm a dlhé asi 5 až 6 cm. normálna veľkosť kúskov nevyhovuje optimálnemu používaniu prístroja.
Ak pripravujete dôležité alebo zložité jedlá (rybu, kôrovce, mäso a ovocie) odporúčane vám, aby ste kamennú dosku očistili medzi rôznymi kategóriami potravín (napr.: mäso a ovocie), aby ste plne mohli vychutnať chuť a vôňu. Na toto čistenie používajte škrabku dodávanú s prístrojom (podľa modelu) alebo stierku a potom kamennú dosku utrite, aby ste odstránili zvyšky pečenia. Teplú kamennú dosku nečistite vodou, aby ste predišli tepelnému šoku, ktorý by mohol spôsobiť jej prasknutie. Termostat (podľa modelu) nastavte do polohy, ktorú ste si vybrali. Kvôli jeho pomalosti je potrebné počkať 5 až 10 minút, kým kamenná doska začne reagovať na zmenu nastavenia pri používaní prístroja.
Pred dojedením prístroj vypnite: vďaka pomalosti chladnutia kamennej dosky, doska zostane teplá ešte aspoň 10 minút, čo sa budú posledné potraviny dopekať.
Niekoľko nápadov na recepty:
Mäsové, rybacie, zeleninové alebo ovocné lamely položte na kamennú dosku a nechajte ich piecť podľa toho ako chcete. Na tanieri si ich okoreňte podľa chuti. Podávajte so studenými omáčkami, šalátom a zemiakmi.

Základ pre Pierrade®

• hovädzie (steak, filé) • filé z hydiny (kurča alebo morka) • teľacie filé

Pierradev farmársky

• hovädzie pokrájané na tenké plátky • teľací orech • jahňacie filé • hydina (kačka alebo morka)

Pierrade® z mora

• filé z mieňa alebo morského vlka • gambasy alebo losos • mušle Saint-Jacques • medailóniky z langusty

Pierrade® gurmánsky

• gambas • mušle Saint-Jacques • losos alebo filé z morského vlka • hovädzie filé • malé bravčové filé • filé z kačky

Pierrade® z ovocia

• pomaranče • jablká • banány • marhule

Piecť plátky ovocia na kamennej doske Na tanieri pokryť horúcou čokoládou, ovocnou kašou a šľahačkou.

Hvala što ste kupili ovaj TEFAL aparat, koji je namijenjen isključivo za uporabu u kući. Pažljivo pročitajte upute u ovom letku i držite ih na dohvat ruke. Odnose se na sve verzije uređaja, ovisno o priboru koji dolazi s aparatom.
Zbog Vaše sigurnosti, ovaj proizvod je u skladu sa svim standardima i regulativama. (Direktiva o niskom naponu, Elektromagnetska kompatibilnost, Kompatibilnost materijala koji su u kontaktu sa hranom, Okoliš...). TEFAL stalno ulaže u istraživanje i razvoj, te može promijeniti ove proizvode bez prethodne obavijesti.

Spriječavanje nezgoda u domu

- **Temperatura pristupačnih površina može biti povišena kad je uređaj u radu.**
- **Ne dodirujte vruće površine uređaja.**
- **Nikad ne priključujte uređaj u mrežu kad se on ne rabi.**

Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) čije fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti su smanjene, ili od strane osoba bez iskustva ili poznavanja, osim ako se one ne mogu okoristiti, putem posredovanja osobe zadužene za njihovu sigurnost, nadzorom ili prethodnim instrukcijama vezano za uporabu ovog uređaja. Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s uređajem.

- **Ako dođe do nezgode,** odmah pustite hladnu vodu na opeklinu i po potrebi pozovite liječnika.
- Kuhinjska isparenja mogu biti opasna po životinje koje imaju osobito osjetljiv dišni sustav, poput ptica. Savjetujemo vlasnicima ptica da ih udalje od mjesta kuhanja.

HR

Instalacija

Odstranite svu unutrašnju i vanjsku ambalažu, naljepnice ili razne dijelova pribora uređaja.
Izvadite tave.

Prema tipu
Izvadite pojedine dijelove (ručke i tave).
Postavite ručke (**1**) (rebrastim dijelom prema dole) na tave (**2**) (ovalni ili četvrtasti oblik - prema tipu) tako da prilikom zatvaranja čujete „klik" (**A**).
Okrenite tavu i provjerite da li je ispravno postavljena (**B**).
Ručke se ne mogu skidati.
Stavite ploču za grilanje na grijaće tijelo (**D**).
Provjerite da li je kamen čvrsto i ispravno postavljen na postolju uređaja.
Koristite samo ploču koja se isporučuje uz uređaj ili koja je kupljena u ovlaštenom servisu.

Tip Ovation
Sastavljanje drvenog poslužavnika:
Sastavite uređaj i postavite metalno dno na drveni poslužavnik. Nagnite metalno dno i podignite stranu gumba za oslobađanje. Podmetnite kočiće pod drveni držač (**1**), pridržavajte drugu stranu i pritišćite metalno dno prema dole (**2**) (**E**).

Tipovi Compact (F) i Ovation Compact (C) (G)
Uređaj sastavite postavljanjem odvojivog postolja pod grijaći dio i stavljanjem ploče za grilanje na grijaće tijelo (prema tipu).
Obadvije kukice se moraju staviti u držače kako bi čvrsto spojile odvojivo drveno postolje s grijaćim dijelom.
Upozorenje: ukoliko je uređaj uključen, osigurajte da postolje bude uvijek pod grijaćom spiralom.

Tip Simply Invents
Izvadite sve tave iz prostora za odlaganje pod postoljem, razmotajte kabel i postavite ploču za kuhanje na grijaće tijelo (**H**).

Stavite uređaj na sredinu stola izvan dosega djece.
Ne koristite na glatkoj površini kao što je npr. „gumeni" ubrus.
Nikada ne stavljajte uređaj izravno na krhku površinu (stakleni stol, ubrus, lakirani namještaj ...).

Pierrade® (prema tipu)
Pri prvom korištenju nalijte nekoliko kapi ulja na ploču i obrišite upijajućom krpicom.
Postavite kamen na grijaće tijelo glatkom stranom (površina s kosim rubom) uvijek prema gore (**J**).
Nikada ne stavljajte hladan kamen na vruć uređaj.
Koristite kamen isključivo s isporučenim postoljem.
Nikada ne stavljajte aluminijsku foliju među kamen i grijaće tijelo ni među grijaće tijelo i toplotni reflektor.

Priključenje i zagrijavanje

Tip Ovation: nikada ne ostavljajte uređaj da se zagrijava ako nije pričvršćen na drvenoj podlozi.

Tipovi Compact i Ovation Compact: nikada ne ostavljajte uređaj da se zagrijava ako nije postavljen na plastičnom ili drvenom postolju (prema tipu).

Razmotajte cijeli kabel.
Uključite kabel u uređaj (prema tipu), a zatim uključite u električnu mrežu (**K**).
Pri namještanju kabela vodite računa da ne smeta gostima prilikom kretanja oko stola.
Provjerite da li električna instalacija odgovara snazi i naponu navedenom na uređaju.
Uključujte uređaj samo u uzemljenu utičnicu.
Tipovi s fiksno priključenim kabelom: ukoliko je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sa sličnom kvalifikacijom kako bi se izbjegla opasnost.
Tip s odvojivim kabelom: Ukoliko je priključni kabel oštećen, mora se zamijeniti novim kabelom ili specijalnim kompletom od proizvođača ili njegove servisne službe.
Ako koristite produžni kabel, mora imati uzemljenu utičnicu. Poduzmite sve mjere kako se u njega ne bi nitko zamotao.
Nikada ne ostavljajte uređaj uključen bez nadzora.
Uređaj se ne pušta u rad vanjskim prekidačem vremena ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

HR

- **Tipovi s prekidačem:** Pritisnite prekidač: kontrolno svjetlo se upali (**L**).
- **Tipovi s termostatom:** Stavite termostat u položaj Maxi (**M**).
- **Ostali tipovi:** Uređaj se pušta u rad odmah nakon što se uključi u električnu mrežu.

Pierrade® (prema tipu)
Prilikom prvih 10 korištenja prije zagrijavanja kamena nalijte na njega malo ulja i obrišite upijajućim papirom.
Ovaj način smanjuje prilikom prvih 10 korištenja rizik od prianjanja namirnica uz kamen.

Tipovi Ovation s termostatom
Termostat se nalazi pod drvenim držačem na bočnoj strani uređaja (**N**).

Nikada ne stavljajte aluminijsku foliju ili drugi predmet pod ploču ni među reflektor i grijaće tijelo.
Ostavite uređaj da se zagrije bez tava.
Pri prvom korištenju se može ispuštati blagi zadah ili dim.
Thermo-Spot™ (prema tipu): pri zagrijavanju je znak Thermospot ravnomjerno crven (**P**).
Kako biste izbjegli oštećenje ploče, koristite je isključivo na površini za koju je bila proizvedena (npr.: ne stavljajte je u pećnicu, na plinsko kuhalo ili električnu ploču...).
Nikada ne ostavljajte uređaj da radi na prazno.

Toplotna obrada

Poslije zagrijavanja je uređaj pripremljen za korištenje:

- **Raclette**

Pri korištenju funkcije raclette svaki gost stavi na svoju tavu krišku sira, a zatim stavi u uređaj.
Kod nekih tipova je moguće tijekom jela odlagati prazne tave pod uređaj (**Q**).
Ne ostavljajte da se zagrijavaju prazne tave.

• **Grilanje:** Ploča za grilanje je namijenjena za toplotnu obradu malih komada mesa ili priloga uz raclette (slanina, gljive, luk, kobasice...) (**R**).

Ne stavljajte kuhinjski pribor na površine uređaja namijenjene za kuhanje.
Neki modeli vam omogućavaju i pripremu palačinaka.
Pri toplotnoj obradi ne koristite papir za pečenje.
Uvijek koristite plastičnu ili drvenu lopaticu kako ne biste oštetili površinu ploče za grilanje.
Ne režite izravno na tavama.

Pierrade® (S) (prema tipu)
Stavite kriške mesa, ribu ili povrće na vruć kamen i grilajte prema želji.
Na vruću ploču ne stavljajte smrznute namirnice.
Nikada ne stavljajte na kamen namirnice u nalivu od octa, npr. kisele krastavce, Mixed Pickles ili gorušicu.
Nikada ne stavljajte na kamen bilo kakav predmet.
Ako na kamenu nema namirnica, ne ostavljajte uređaj uključen duže od 30 minuta.
Eventualne male pukotine koje mogu na kamenu nastati usljed prirodne pojave dilatacije nemaju nikakav utjecaj na njegovo korištenje.

Potpuno je normalno da nakon nekoliko korištenja kamen crni. Pri prvom korištenju uređaj može ispuštati dim ili blagi zadah.
Ne dodirujte vruće dijelove uređaja.

HR

Tip Ovation
Želite li premjestiti vruć uređaj, koristite isključivo bočne drvene držače (**T**).

Poslije korištenja

• **Tipovi s prekidačem:** Pritisnite prekidač: kontrolno svjetlo se ugasi.

• **Tipovi s termostatom:** Stavite termostat u položaj Mini.

Isključite kabel iz električne mreže i isključite je iz uređaja (prema tipu). Ostavite uređaj da se ohladi.
Dok se ureūaj hladi, čuvajte ga izvan dosega djece.
Ne stavljajte ploču na krhku površinu.
Ne uranjajte ploču u vodu.
Ploča za grilanje, tave i blok uređaja se čiste spužvicom, toplom vodom i tekućim sredstvom za pranje posuđa.
Ploča za grilanje i tave se mogu prati u perilici posuđa.
Ne kvasite tave dugo u vodi.
Grijaće tijelo se ne čisti.
Ukoliko je zaista potrebno da se očisti, sačekajte da se potpuno ohladi i izglačajte ga suhom krpicom.
Ne koristite žicu ni prašak za čišćenje kako ne biste oštetili površinu za kuhanje (npr. površinu protiv prianjanja).

Tip Cristal
Tave i ploča se mogu prati u perilici posuđa.
Ne ostavljajte ploču i tave dugo u vodi.

Pierrade®
Čišćenje kamena prije korištenja:
Svaki kamen je prirodan kamen prehrambene kvalitete.
Operite hladan kamen grubom ili sintetičkom spužvicom pod tekućom vodom i osušite (**U**).
Za čišćenje kamena ne koristite tekuće sredstvo za pranje posuđa.
Nikada ne uranjajte topao ili hladan kamen u vodu.
Kamen nikada ne čistite u perilici posuđa.

Tipovi Ovation i Ovation Compact
Za jednostavno čišćenje možete demontirati poslužavnik ili drveno postolje (prema tipu).
Provjerite da li je kabel isključen.

Demontiranje drvenog poslužavnika (kod tipa Ovation)
Pritiskom gumba (**1**) podignite metalno dno (strana gumba) (**2**). Ostavite da se spusti donji dio kako bi se oslobodili kočići držača (**3**) (**V**).

Budite pažljivi pri čišćenju poslužavnika ili drvenog postolja (prema tipu).
Svaki drveni dio je jedinstven prirodni element koji je više ili manje propustljiv prema poroznosti. Drveni dio uronjen tijekom čišćenja u vodu se može razdvojiti ili puknuti.
Dijelove od drveta očistite spužvicom, toplom vodom i tekućim sredstvom za posuđe. Obrišite vlažnom spužvicom, zatim osušite.
Nikada ne uranjajte niti kvasite drveni dio u vodu.
Nikada ne stavljajte drveni dio u perilicu posuđa.
Ne koristite žicu ni prašak za čišćenje.

Ponovno postavite drveni poslužavnik (kod tipu Ovation) – vidi kapitolu Instalacija.

Odlaganje

Prije nego što uređaj odložite, provjerite da li je hladan i isključen.
Skinite ploču za grilanje.
Prema tipu: odložite tave pod uređaj na mjesto koje je za to namijenjeno (**W**) ili ih po dvije stavite jednu na drugu i stavite ih pod grijaće tijelo (**X1**).
Omotajte kabel oko držača (**X2**).
Smjestite ploču za grilanje (**X3**).

HR

Tip Ovation
Uređaj se odlaže sastavljen.
Za jednostavnije odlaganje uređaja se tave mogu staviti pod uređaj.
Stavite okrenute tave (rebrastim dijelom ručke prema gore) i obratno (ručke prema unutrašnjosti uređaja) na drvo i stavite ih pod uređaj. Izvadite ih tako što ćete uhvatiti metalni dio koji prelazi preko i lagano vući. (**Y**).
Smjestite ploču.

Tip Ovation Compact
Blagim okretanjem na kukice u smjeru prema unutra (**Z1**) (**Z2**) skinite grijaći dio s odvojivog drvenog postolja. Postavite odvojivo drveno postolje oko grijaćeg tijela (**Z3**) i stavite ploču za grilanje (**Z4**). Kukice su čvrsto spojene s grijaćim dijelom tijela.

Tip Compact
Skinite grijaći dio s odvojivog postolja (**AA1**).
Okrenite odvojivo postolje (**AA2**), položite ga na grijaće tijelo (**AA3**) i postavite na njega ploču za grilanje (**AA4**).

Zaštitna vrećica: Držite zaštitnu vrećicu izvan dosega djece.
Upozorenje: pranjem može zaštitna vrećica puštati boju.
Savjeti za održavanje:
- Preporučujemo zaštitnu vrećicu prati na blagom programu pri niskoj temperaturi.
- Zaštitnu vrećicu ne glačajte.
- Prije svakog korištenja očistite pribor, tave ili ostalu opremu koja dolazi u dodir s namirnicama.

Tip Cristal (AB)
Skinite ploču za grilanje (**1**).
Omotajte kabel oko 3 ili 4 noge postolja i zakačite ga u jednom od zakački za kabel. Stavite tave jednu na drugu po 2 i smjestite ih pod grijaće tijelo (**2**).
Ponovno postavite ploču za grilanje (**3**).

Tip Simply Invents
Za jednostavnije odlaganje uređaja omotajte kabel oko postolja (**AC**), a tave stavite jednu na drugu po dvije u prostor za odlaganje (**AD**).

Pierrade® (prema tipu): skinite kamen.
Stavite tave na mjesto koje je za to namijenjeno (**AE1**), ili ih stavite pod grijaće tijelo (**AE2**).
Omotajte kabel oko postolja.
Ponovno postavite kamen na uređaj (**AE3**).

Uređaj čuvajte izvan dosega djece.

Raclette

Dobro jelo raclette se priprema od specijalnog sira raclette. Trebate otprilike 200 g sira po osobi. Izrežite sir na kriške debljine 5 mm.
Možete koristiti specijalni nož Tefal (ne isporučuje se s uređajem: može se kupiti kod vašeg uobičajenog prodavca) (AF).
Podesite termostat (prema tipu) u položaj maxi. Na svaku tavu stavite krišku sira i ostavite da se istopi cca 5 minut. Čim je raclette istopljen, stavite ga na tanjur.
Nekoliko recepata za 8 osoba:

HR

Raclette na savojski način

• 1,5 kg do 2 kg sira raclette • 2,5 kg krumpira • 16 kriški savojske šunke • nekoliko paprika • nekoliko Pariških šampinjona • 1 tegla kiselih krastavaca • 1 tegla kiselog luka • nekoliko kiselih kukuruznih klasova

Skuhajte krumpir u ljusci. Izrežite sir na kriške, paprike na četvrtine i šampinjone na tanke kriške. U posude za predjela servirajte krastavce, luk, šampinjone, kukuruz i paprike. Na svaku tavu stavite krišku sira i ostavite da se istopi. Uživajte u okusu raclette sa šunkom, krumpirom ostalim prilozima.

Raclette sa švicarskim suhim mesom Bündnerfleisch (Viande des Grisons)

• 1,5 kg do 2 kg sira raclette • 16 krumpira• 16 tankih kriški suhog mesa• 16 kriški sirove šunke • strugani muškatni oraščić• mljevena ljuta paprika• papar • rajčice • peršin

Skuhajte krumpir u ljusci, izrežite ga na tanke kriške. Na svaku tavu stavite krišku sira. Pokrijte slojem krumpira i dodajte drugu krišku sira. Dodajte krišku suhog mesa. U pola vremena pečenja začinite prema vlastitom okusu. Poslužujte sa sirovom šunkom ukrašeno kriškama rajčica i peršinom.

Raclette od kozjeg sira

• 1,5 kg do 2 kg sira raclette • 2 mala kozja sira (cca 250 g) izrezana na kriške • 2,5 kg krumpira • malo timijana • 1 teglica crnih maslina

Skuhajte krumpir u ljusci. Rasporedite kriške kozjeg sira na tave. Pokrijte kriškom sira raclette i istopite. Blago pospite timijanom. Dodajte nekoliko maslina i krumpira.

Grilanje

Podesite termostat (prema tipu) u vama odabran položaj. Stavite meso na ploču za grilanje. Pecite prema receptu i zahtijevanom stupnju pečenja. Želite li da grilano meso ima izražajniji okus, prije grilanja ga marinirajte.

Marinada

Za 3 dl marinade: • 1,5 dl bijelog vinskog octa • 1,5 dl bijelog suhog vina • 1 veliki luk • 6 karanfilića • 2 lista lovora • 6 zrna crnog papra • sol

Ogulite luk i izrežite ga na kolutove. Razmrvite papar i razdrobite list lovora. Sve sastojke pomiješajte u posudi. Stavite meso u duboku posudu i zalijte marinadom. Ostavite u hladnjaku 5 sati. Povremeno meso okrenite pomoću drvene žlice.

Kriška goveđeg mesa

Po osobi: • 1 kriška goveđeg mesa (cca 100 g) • dijonska gorušica • mrvljeni zeleni papar • 2 kriške nemasne dimljene slanine • nekoliko malih rajčica • 1 paprika • ružmarin ili estragon

Premažite meso gorušicom. Pržite na ploči 6 do 8 minuta prema vašem okusu. Pospite zelenim paprom. Poslužujte s kriškama slanine, rajčicama paprikom izrezanom na trake, koje ste prije toga ispekli na ploči. Začinite ružmarinom i estragonom.

Teleći odrezak na način Tessine

Po osobi: • 1 teleći odrezak (cca 100 g) • 1 tanka kriška šunke • 1 kriška sira • maslac

Pržite odrezak na ploči s malo maslaca cca 2 minute na jednoj strani. Okrenite odrezak, pokrijte ga šunkom i sirom. Sve pržite još 4 minute. Poslužujte čim se sir istopi.

Jaje i engleska slanina

Po osobi: • 1 jaje • 1 kriška engleske slanine • nekoliko rajčica izrezanih na kolutove • nekoliko kolutova luka • isitnjeni češnjak • celerova sol • 1 kavena žličica struganog sira • 1 jušna žlica vrhnja • sol • papar

Na ploču stavite malo maslaca i tijekom 3 minute pržite rajčice, luk i isitnjeni češnjak. Pospite celerovom solju, struganim sirom i dodajte slaninu. U međuvremenu umutite jaje s vrhnjem, sve pomiješajte s poprženim povrćem i pecite oko 2 minute. Začinite i poslužujte.

HR

Palačinke

Podesite termostat (prema tipu) u položaj maxi. Nalijte malom kutljačom tijesto na sredinu ploče. Tijesto odmah razmažite lopaticom (ne pritišćite) kružnim pokretima od sredine. Za jednostavnije razmazivanje tijesta se preporučuje obrisati lopaticu nakon svake palačinke i stavljati u posudu s vodom. Pecite otprilike 2 minute na svakoj strani. Palačinku savijte prema vlastitoj želji: zamotajte, presavijte jednom, dva puta, složite kao maramu ili cvijet.
Recept za 6 osoba (20 do 25 palačinaka):

Klasično tijesto s mlijekom

U posudi pomiješajte 500 g finog pšeničnog brašna s 1 litrom mlijeka napravite tečno tijesto. Dodajte 6 razmućenih jaja, 2 prstohvata soli i 2 jušne žlice ulja ili ugrijanog maslaca. Pustite da odstoji 1 do 2 sata.

Tijesto s pivom

Ukoliko želite mekanije palačinke, zamijenite 1/4 litra mlijeka za 1/4 litra piva.
Ako je tijesto za palačinke suviše gusto, dodajte čašu vode i ponovno promiješajte.

Palačinke sa šunkom i s vrhnjem

• 3 kriške šunke • 1 posudica nastruganog ementalera • 1 čaša svježeg vrhnja

Kada je palačinka skoro gotova, stavite na nju 1/2 kriške šunke. Pospite nastruganim ementalerom. Kada je šunka dovoljno topla, zalijte svježim vrhnjem i složite u obliku marame.

Palačinke s pljesnivim sirom (Roquefort), vrhnjem i orasima

• 1 razmrvljeni pljesnivi sir • 1 mala čaša svježeg vrhnja • 4 do 5 isitnjenih oraha

Sve sastojke pomiješajte. Stavite palačinku na tanjur, pokrijte je smjesom i dva puta presavijte.

Palačinke s medom, orasima ili lješnjacima

• 100 g isitnjenih oraha ili lješnjaka • 3 jušne žlice meda

Sve sastojke pomiješajte. Kada je palačinka skoro gotova, pokrijte je smjesom i dva puta presavijte. Ostavite nekoliko sekundi na ploči. Poslužujte i ukrasite šlagom.

Pierrade®

Cca 200 g sastojaka po osobi: koristite samo svježe namirnice (ne smrznute).
Odstranite iz mesa žile i masnoću. Ribe očistite od kostiju. Ljuskare razrežite na polovinu.
Izrežite meso, ribu, povrće ili voće koje ćete toplotno obrađivati na kriške debljine 1/2 cm i širine 5 do 6 cm: toplotna obrada komada uobičajene veličine ne odgovara optimalnom korištenju uređaja.
Ako pripremate veću količinu jela ili kombinirate namirnice (riba, ljuskari, meso i voće), preporučujemo da čistite kamen među pojedinim vrstama namirnica (npr.: meso i voće) kako biste mogli ocijeniti njihov pravi okus i miris. U tu svrhu koristite strugalo, koje se isporučuje uz uređaj (prema tipu) ili lopaticu. Zatim odstranite ostatke namirnica s kamena, koji su nastali pri toplotnoj obradi. Ne čistite vruć kamen vodom kako biste izbjegli toplotni udar, koji bi ga mogao oštetiti.
Podesite termostat (prema tipu) u vama odabran položaj. Zbog inercije trajat će 5 do 10 minuta dok kamen počne reagirati na promjenu podešenja tijekom korištenja uređaja.
Isključite uređaj prije završetka pripreme jela: inercija kamena uzrokuje da kamen ostaje vruć još bar 10 minuta nakon isključenja uređaja, tako da će se namirnice koje su stavljene kao zadnje još peći.
Nekoliko preporučenih recepata:
Stavite meso izrezano na kriške, ribe, povrće ili voće na kamen i pecite prema želji. Začinite na tanjuru prema okusu. Poslužujte s hladnim umacima, salatom ili krumpirom.

HR

Osnova za Pierrade®

• goveđe meso (rumpsteak, pisanica) • odrezak od peradi (pile ili pura) • teleći odrezak

Farmarski Pierrade®

• tanke kriške goveđeg mesa • teleće meso • janjeće pečenje • perad (patka ili pura)

Morski Pierrade®

• file manjića ili morskog vuka • škampi ili losos • školjke Saint-Jacques • medaljoni od languste

Gurmanski Pierrade®

• škampi • školjke Saint-Jacques • losos ili file morskog vuka • pisanica • fina svinjska bijela pečenica • kolutići od pačjeg mesa

Voćni Pierrade®

• naranče • jabuke • banane
• marelice

Propecite kriške voća na kamenu. Na tanjuru polijte voće čokoladom ili voćnom kašom i ukrasite šlagom.

Hvala Vam što ste kupili TEFAL-ov proizvod koji je namenjen isključivo kućnoj upotrebi. Pročitajte pažljivo uputstva u ovoj brošuri i čuvajte je na mestu gde će Vam biti dostupna. Uputstva se odnose na svaku verziju aparata u zavisnosti od pribora koji dolazi sa njim.
Radi vaše bezbednosti ovaj aparat je napravljen u skladu sa važećim standardima i propisima (uredba o niskoj voltaži, elektromagnetska kompatibilnost, materijali koji su pogodni za hranu, okolina...).
TEFAL neprekidno sprovodi istraživanja i razvoj proizvoda tako da može modifikovati svoje artikle bez prethodne najave.

Sprečavanje nezgoda u domaçinstvu

- **Temperatura pristupačnih površina može da bude povišena kada je aparat u radu.**
- **Nemojte da dodirujete vruće površine aparata.**
- **Nikada nemojte da priključujete aparat u mrežu kada se on ne koristi.**

Ovaj aparat nije predviđen za upotrebu od strane lica (uključujući decu) čije fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti su smanjene, ili od strane lica bez iskustva ili poznavanja, osim ako se one ne mogu okoristiti, putem posredstva lica zaduženog za njihovu bezbednost, nadzorom ili prethodnim instrukcijama vezano za upotrebu ovog aparata. Decu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju sa aparatom.

- **Ako dođe do nezgode,** odmah pustite hladnu vodu na opekotinu i po potrebi pozovite doktora.
- Kuhinjska isparenja mogu da budu opasna za životinje koje imaju posebno osetljiv respiratorni sistem, poput ptica. Savetujemo vlasnicima ptica da ih udalje od mesta kuvanja.

Instalacija

Odstranite svu unutrašnju i spoljnu ambalažu, nalepnice ili razne delova pribora uređaja.
Izvadite tave.

SCG

Prema tipu
Izvadite pojedine delove (ručke i tave).
Postavite ručke (**1**) (rebrastim delom prema dole) na tave (**2**) (ovalni ili četvrtasti oblik - prema tipu) tako da prilikom zatvaranja čujete „klik" (**A**).
Okrenite tavu i proverite da li je ispravno postavljena (**B**).
Ručke se ne mogu skidati.
Stavite ploču za roštiljanje na grejno telo (**D**).
Proverite da li je kamen čvrsto i ispravno postavljen na postolju uređaja.
Koristite samo ploču koja se isporučuje uz uređaj ili koja je kupljena u ovlašćenom servisu.

Tip Ovation
Sastavljanje drvenog poslužavnika:
Sastavite uređaj i postavite metalno dno na drveni poslužavnik. Nagnite metalno dno i podignite stranu dugmeta za oslobađanje. Podmetnite kočiće pod drveni držač (**1**), pridržavajte drugu stranu i pritišćite metalno dno prema dole (**2**) (**E**).

Tipovi Compact (F) i Ovation Compact (C) (G)
Uređaj sastavite postavljanjem odvojivog postolja pod grejni deo i stavljanjem ploče za roštiljanje na grejno telo (prema tipu).
Obadve kukice se moraju staviti u držače kako bi čvrsto spojile odvojivo drveno postolje sa grejnim delom.
Upozorenje: ukoliko je uređaj uključen, osigurajte da postolje bude uvek pod grejnom spiralom.

Tip Simply Invents
Izvadite sve tave iz prostora za odlaganje pod postoljem, razmotajte kabl i postavite ploču za kuvanje na grejno telo (**H**).

Stavite uređaj na sredinu stola izvan domašaja dece.
Ne koristite na glatkoj površini kao što je napr. „gumeni" stolnjak.
Nikada ne stavljajte uređaj direktno na krhku površinu (stakleni sto, stolnjak, lakirani namještaj ...).

Pierrade® (prema tipu)
Pri prvom korišćenju nalijte nekoliko kapi ulja na ploču i obrišite upijajućom krpicom.
Postavite kamen na grejno telo glatkom stranom (površina sa kosom ivicom) uvek prema gore (**J**).
Nikada ne stavljajte hladan kamen na vruć uređaj.
Koristite kamen isključivo sa isporučenim postoljem.
Nikada ne stavljajte aluminijumsku foliju među kamen i grejno telo ni među grejno telo i toplotni reflektor.

Priključenje i zagrejavanje

Tip Ovation: nikada ne ostavljajte uređaj da se zagrejava ako nije pričvršćen na drvenoj podlozi.

Tipovi Compact i Ovation Compact: nikada ne ostavljajte uređaj da se zagrejava ako nije postavljen na plastičnom ili drvenom postolju (prema tipu).

Razmotajte celi kabl.
Uključite kabl u uređaj (prema tipu), a zatim uključite u električnu mrežu (**K**).
Pri nameštanju kabla vodite računa da ne smeta gostima prilikom kretanja oko stola.
Proverite da li električna instalacija odgovara snazi i naponu navedenom na uređaju.
Uključujte uređaj samo u uzemljenu utičnicu.
Tipovi sa fiksno priključenim kablom: ukoliko je priključni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sa sličnom kvalifikacijom kako bi se izbegla opasnost.
Tip s odvojivim kablom: Ukoliko je priključni kabl oštećen, mora se zameniti novim kablom ili specijalnim kompletom od proizvođača ili njegove servisne službe.
Ako koristite produžni kabl, mora imati uzemljenu utičnicu. Poduzmite sve mere kako se u njega ne bi niko zamotao.
Nikada ne ostavljajte uređaj uključen bez nadzora.
Uređaj se ne pušta u rad vanjskim vremenskim prekidačem ili odvojenim sistemom daljinskog upravljanja.

SCG

- **Tipovi sa prekidačem:** Pritisnite prekidač: kontrolno svetlo se upali (**L**).
- **Tipovi sa termostatom:** Stavite termostat u položaj Maxi (**M**).
- **Ostali tipovi:** Uređaj se pušta u rad odmah nakon što se uključi u električnu mrežu.

Pierrade® (prema tipu)
Prilikom prvih 10 korišćenja pre zagrejavanja kamena nalijte na njega malo ulja i obrišite upijajućim papirom.
Ovaj način smanjuje prilikom prvih 10 korišćenja rizik od prianjanja namirnica uz kamen.

Tipovi Ovation sa termostatom
Termostat se nalazi pod drvenim držačem na bočnoj strani uređaja (**N**).

Nikada ne stavljajte aluminijsku foliju ili drugi predmet pod ploču ni među reflektor i grejno telo.
Ostavite uređaj da se zagreje bez tava.
Pri prvom korišćenju može ispuštati blagi zadah ili dim.
Thermo-Spot™ (prema tipu): pri zagrejavanju je znak Thermospot ravnomerno crven (**P**).
Kako biste izbegli oštećenje ploče, koristite je isključivo na površini za koju je bila proizvedena (napr.: ne stavljajte je u pećnicu, na plinsko kuvalo ili električnu ploču...).
Nikada ne ostavljajte uređaj da radi na prazno.

Toplotna obrada

Posle zagrejavanja je uređaj pripremljen za korišćenje:

- **Raclette**

Pri korišćenju funkcije raclette svaki gost stavi na svoju tavu krišku sira, a zatim stavi u uređaj.
Kod nekih tipova je moguće tokom jela odlagati prazne tave pod uređaj (**Q**).
Ne ostavljajte da se zagrejavaju prazne tave.

• **Ploča**
Ploča za roštiljanje je namenjena za toplotnu obradu malih komada mesa ili priloga uz raclette (slanina, pečurke, luk, kobasice...) (**R**).

Ne stavljajte kuhinjski pribor na površine uređaja namenjene za kuvanje.
Neki modeli vam omogućavaju i pripremu palačinaka.
Pri toplotnoj obradi ne koristite papir za pečenje.
Uvek koristite plastičnu ili drvenu lopaticu kako ne biste oštetili površinu ploče za roštiljanje.
Ne režite direktno na tavama.

Pierrade® (S) (prema tipu)
Stavite kriške mesa, ribu ili povrće na vruć kamen i grilajte prema želji.
Na vruću ploču ne stavljajte zamrznute namirnice.
Nikada ne stavljajte na kamen namirnice u nalivu od sirćeta, npr. kisele krastavce, Mixed Pickles ili senf.
Nikada ne stavljajte na kamen bilo kakav predmet.
Ako na kamenu nema namirnica, ne ostavljajte uređaj uključen duže od 30 minuta.
Eventualne male pukotine koje mogu na kamenu nastati usled prirodne pojave dilatacije nemaju nikakav uticaj na njegovo korišćenje.

Potpuno je normalno da nakon nekoliko korišćenja kamen crni.
Pri prvom korišćenju uređaj može ispuštati dim ili blagi zadah.
Ne dodirujte vruće delove uređaja.

Tip Ovation
Želite li premestiti vruć uređaj, koristite isključivo bočne drvene držače (**T**).

SCG

Posle korišćenja

• **Tipovi sa prekidačem:** Pritisnite prekidač: kontrolno svetlo se ugasi.

• **Tipovi sa termostatom:** Stavite termostat u položaj Mini.

Isključite kabl iz električne mreže i isključite ga iz uređaja (prema tipu). Ostavite uređaj da se ohladi.
Dok se uređaj hladi, čuvajte ga izvan domašaja dece.
Ne stavljajte ploču na krhku površinu.
Ne uranjajte ploču u vodu.
Ploča za grilanje, tave i blok uređaja se čiste spužvicom, toplom vodom i tekućim sredstvom za pranje posuđa.
Ploča za roštiljanje i tave se mogu prati u mašini za pranje suđa.
Ne kvasite tave dugo u vodi.
Grejno telo se ne čisti.
Ukoliko je zaista potrebno da se očisti, sačekajte da se potpuno ohladi i izglačajte ga suvom krpicom.
Ne koristite žicu ni prašak za čišćenje kako ne biste oštetili površinu za kuvanje (npr. površinu protiv prianjanja).

Tip Cristal
Tave i ploča se mogu prati u mašini za pranje suđa.
Ne ostavljajte ploču i tave dugo u vodi.

Pierrade®
<u>Čišćenje kamena pre korišćenja:</u>
Svaki kamen je prirodan kamen prehrambenog kvaliteta.
Operite hladan kamen grubim ili sintetičkim sunđerom pod tekućom vodom i osušite (**U**).
Za čišćenje kamena ne koristite tekuće sredstvo za pranje suđa.
Nikada ne uranjajte topao ili hladan kamen u vodu.
Kamen nikada ne čistite u mašini za pranje suđa.

Tipovi Ovation i Ovation Compact
Za jednostavno čišćenje možete demontirati poslužavnik ili drveno postolje (prema tipu).
Proverite da li je kabl isključen.

Demontiranje drvenog poslužavnika (kod tipa Ovation)
Pritiskom dugmeta (**1**) podignite metalno dno (strana dugmeta) (**2**). Ostavite da se spusti donji deo kako bi se oslobodili kočići držača (**3**) (**V**).

Budite pažljivi pri čišćenju poslužavnika ili drvenog postolja (prema tipu)
Svaki drveni deo je jedinstven prirodni element koji je više ili manje propustljiv prema poroznosti. Drveni deo uronjen tokom čišćenja u vodu se može razdvojiti ili puknuti.
Delove od drveta očistite sunđerom, toplom vodom i tekućim sredstvom za suđe. Obrišite vlažnim sunđerom, zatim osušite.
Nikada ne uranjajte niti kvasite drveni deo u vodu.
Nikada ne stavljajte drveni deo u mašinu za pranje suđa.
Ne koristite žicu ni prašak za čišćenje.

Ponovo postavite drveni poslužavnik (kod tipa Ovation) – vidi poglavlje Instalacija.

Odlaganje

Pre nego što uređaj odložite, proverite da li je hladan i isključen.
Skinite ploču za roštiljanje.
Prema tipu: odložite tave pod uređaj na mesto koje je za to namenjeno (**W**) ili ih po dve stavite jednu na drugu i stavite ih pod grejno telo (**X1**).
Omotajte kabl oko držača (**X2**).
Smestite ploču za roštiljanje (**X3**).

SCG

Tip Ovation
Uređaj se odlaže sastavljen.
Za jednostavnije odlaganje uređaja se tave mogu staviti pod uređaj.
Stavite okrenute tave (rebrastim delom ručke prema gore) i obratno (ručke prema unutrašnjosti uređaja) na drvo i stavite ih pod uređaj. Izvadite ih tako što ćete uhvatiti metalni deo koji prelazi preko i lagano vući (**Y**).
Smestite ploču.

Tip Ovation Compact
Blagim okretanjem na kukice u smeru prema unutra (**Z1**) (**Z2**) skinite grejni deo sa odvojivog drvenog postolja. Postavite odvojivo drveno postolje oko grejnog tela (**Z3**) i stavite ploču za roštiljanje (**Z4**). Kukice su čvrsto spojene sa grejnim delom tela.

Tip Compact
Skinite grejni deo sa odvojivog postolja (**AA1**).
Okrenite odvojivo postolje (**AA2**), položite ga na grejno telo (**AA3**) i postavite na njega ploču za roštiljanje (**AA4**).

Zaštitna vrećica: Držite zaštitnu vrećicu izvan domašaja dece.
Upozorenje: pranjem može zaštitna vrećica puštati boju.
Saveti za održavanje:
- Preporučujemo zaštitnu vrećicu prati na blagom programu pri niskoj temperaturi.
- Zaštitnu vrećicu ne peglajte.
- Pre svakog korišćenja očistite pribor, tave ili ostalu opremu koja dolazi u dodir sa namirnicama.

Tip Cristal (AB)
Skinite ploču za roštiljanje (**1**).
Omotajte kabl oko 3 ili 4 noge postolja i zakačite ga u jednom od zakački za kabl. Stavite tave jednu na drugu po 2 i smestite ih pod grejno telo (**2**).
Ponovno postavite ploču za roštiljanje (**3**).

Tip Simply Invents
Za jednostavnije odlaganje uređaja omotajte kabl oko postolja (**AC**), a tave stavite jednu na drugu po dve u prostor za odlaganje (**AD**).

Pierrade® (prema tipu): skinite kamen.
Stavite tave na mesto koje je za to namenjeno (**AE1**), ili ih stavite pod grejno telo (**AE2**).
Omotajte kabl oko postolja
Ponovo postavite kamen na uređaj (**AE3**).

Uređaj čuvajte izvan domašaja dece.

Raclette

Dobro jelo raclette se priprema od specijalnog sira raclette. Potrebno vam je otprilike 200 g sira po osobi.
Isecite sir na kriške debljine 5 mm.
Možete koristiti specijalni nož Tefal (ne isporučuje se sa uređajem: može se kupiti kod vašeg uobičajenog prodavca) (AF).
Podesite termostat (prema tipu) u položaj maxi. Na svaku tavu stavite krišku sira i ostavite da se istopi cca 5 minut. Čim je raclette istopljen, stavite ga na tanjir.
Nekoliko recepata za 8 osoba:

Raclette na savojski način

• 1,5 kg do 2 kg sira raclette • 2,5 kg krompira • 16 kriški savojske šunke • nekoliko paprika • nekoliko Pariških šampinjona • 1 tegla kiselih krastavaca • 1 tegla kiselog luka • nekoliko kiselih kukuruznih klasova

Skuvajte krompir u ljusci. Isecite sir na kriške, paprike na četvrtine i šampinjone na tanke kriške. U posude za predjela servirajte krastavce, luk, šampinjone, kukuruz i paprike. Na svaku tavu stavite krišku sira i ostavite da se istopi. Uživajte u ukusu raclette sa šunkom, krompirom ostalim prilozima.

SCG

Raclette sa švicarskim suvim mesom Bündnerfleisch (Viande des Grisons)

• 1,5 kg do 2 kg sira raclette • 16 krompira • 16 tankih kriški suvog mesa • 16 kriški sirove šunke • ribani muškatni oraščić • mlevena ljuta paprika • biber • paradajz • peršun

Skuvajte krompir u ljusci, isecite ga na tanke kriške. Na svaku tavu stavite krišku sira. Pokrijte slojem krompira i dodajte drugu krišku sira. Dodajte krišku suvog mesa. U pola vremena pečenja začinite prema vlastitom ukusu. Poslužujte sa sirovom šunkom ukrašeno kriškama paradajza i peršunom.

Raclette od kozijeg sira

• 1,5 kg do 2 kg sira raclette • 2 mala kozija sira (cca 250 g) izrezana na kriške • 2,5 kg krompira • malo timijana • 1 teglica crnih maslina

Skuvajte krumpir u ljusci. Rasporedite kriške kozijeg sira na tave. Pokrijte kriškom sira raclette i istopite. Blago pospite timijanom. Dodajte nekoliko maslina i krompira.

Roštiljanje

Podesite termostat (prema tipu) u vama izabran položaj. Stavite meso na ploču za roštiljanje. Pecite prema receptu i zahtevanom stepenu pečenja. Želite li da meso ima izražajniji kus, prije grilanja ga marinirajte.

Marinada

Za 3 dl marinade: • 1,5 dl belog vinskog sirćeta • 1,5 dl belog suvog vina • 1 veliki luk • 6 karanfilića • 2 lista lovora • 6 zrna crnog bibera • so

Ogulite luk i isecite ga na kolutove. Razmrvite biber i razdrobite list lovora. Sve sastojke pomešajte u posudi. Stavite meso u duboku posudu i zalijte marinadom. Ostavite u frižideru 5 sati. Povremeno meso okrenite pomoću drvene kašike.

Kriška goveđeg mesa

Po osobi: • 1 kriška goveđeg mesa (cca 100 g) • dijonski senf • mrvljeni zeleni biber • 2 kriške nemasne dimljene slanine • nekoliko malih paradajza • 1 paprika • ružmarin ili estragon

Premažite meso senfom. Pržite na ploči 6 do 8 minuta prema vašem ukusu. Pospite zelenim biberom. Poslužujte s kriškama slanine, rajčicama i paprikom izrezanom na trake, koje ste prije toga ispekli na ploči. Začinite ružmarinom i estragonom.

Teleća šnicla na način Tessine

Po osobi: • 1 teleća šnicla (cca 100 g) • 1 tanka kriška šunke • 1 kriška sira • buter

Pržite šniclu na ploči sa malo butera cca 2 minute na jednoj strani. Okrenite šniclu, prekrijte je šunkom i sirom. Sve pržite još 4 minute. Poslužujte čim se sir istopi.

Jaje i engleska slanina

Po osobi: • 1 jaje • 1 kriška engleske slanine • nekoliko paradajza isečenih na kolutove • nekoliko kolutova luka • isitnjeni beli luk • celerova so • 1 kafena kašika ribanog sira • 1 supena kašika pavlake • so

Na ploču stavite malo butera i 3 minute pržite paradajz, luk i isitnjeni beli luk. Pospite celerovom solju, ribanim sirom i dodajte slaninu. U međuvremenu umutite jaje sa pavlakom, sve pomešajte sa propršenim povrćem i pecite oko 2 minute. Začinite i poslužujte.

SCG

Palačinke

Podesite termostat (prema tipu) u položaj maxi. Nalijte malom kutljačom testo na sredinu ploče. Testo odmah razmažite lopaticom (ne pritišćite) kružnim pokretima od sredine. Za jednostavnije razmazivanje testa se preporučuje obrisati lopaticu nakon svake palačinke i stavljati u posudu sa vodom. Pecite otprilike 2 minute na svakoj strani. Palačinku savijte prema vlastitoj želji: zamotajte, presavijte jednom, dva puta, složite kao maramu ili cvet.
Recept za 6 osoba (20 do 25 palačinaka):

Klasično testo s mlekom

U posudi pomešajte 500 g finog pšeničnog brašna sa 1 litrom mleka i napravite tečno testo. Dodajte 6 razmućenih jaja, 2 prstohvata soli i 2 supene kašike ulja ili ugrejanog butera. Pustite da odstoji 1 do 2 sata.

Testo sa pivom

Ukoliko želite mekanije palačinke, zamenite 1/4 litra mleka za 1/4 litra piva.
Ako je testo za palačinke suviše gusto, dodajte čašu vode i ponovo promešajte.

Palačinke sa šunkom i sa pavlakom

• 3 kriške šunke • 1 posudica ribanog ementalera • 1 čaša sveže pavlake

Kada je palačinka skoro gotova, stavite na nju 1/2 kriške šunke. Pospite naribanim ementalerom. Kada je šunka dovoljno topla, zalijte svežom pavlakom i složite u obliku marame.

Palačinke sa plesnivim sirom (Roquefort), pavlakom i orasima

• 1 razmrvljeni plesnivi sir
• 1 mala čaša sveže pavlake
• 4 do 5 isitnjenih oraha

Sve sastojke pomešajte. Stavite palačinku na tanjir, pokrijte je smesom dva puta presavijte.

Palačinke sa medom, orasima ili lešnicima

• 100 g isitnjenih oraha ili lešnika • 3 supene kašike meda

Sve sastojke pomešajte. Kada je palačinka skoro gotova, pokrijte je smesom i dva puta presavijte. Ostavite nekoliko sekundi na ploči. Poslužujte i ukrasite šlagom.

Pierrade®

Cca 200 g sastojaka po osobi: koristite samo sveže namirnice (ne zamrznute).
Odstranite iz mesa žile i masnoću. Ribe očistite od kostiju. Ljuskare razrežite na polovinu.
Isecite meso, ribu, povrće ili voće koje ćete toplotno obrađivati na kriške debljine 1/2 cm i širine 5 do 6 cm: toplotna obrada komada uobičajene veličine ne odgovara optimalnom korišćenju uređaja. Ako pripremate veću količinu jela ili kombinujete namirnice (riba, ljuskari, meso i voće), preporučujemo da čistite kamen među pojedinim vrstama namirnica (npr.: meso i voće) kako biste mogli oceniti njihov pravi ukus i miris. U tu svrhu koristite strugalo, koje se isporučuje uz uređaj (prema tipu) ili lopaticu. Zatim odstranite ostatke namirnica sa kamena, koji su nastali pri toplotnoj obradi. Ne čistite vruć kamen vodom kako biste izbegli toplotni udar, koji bi ga mogao oštetiti.
Podesite termostat (prema tipu) u vama izabran položaj. Zbog inercije će trajati 5 do 10 minuta dok kamen počne reagovati na promenu podešenja tokom korišćenja uređaja.
Isključite uređaj pre završetka pripreme jela: inercija kamena uzrokuje da kamen ostaje vruć još bar 10 minuta nakon isključenja uređaja, tako da će se namirnice koje su stavljene kao zadnje još peći.
Nekoliko preporučenih recepata:
Stavite meso isečeno na kriške, ribe, povrće ili voće na kamen i pecite prema želji. Začinite na tanjiru prema ukusu. Poslužujte sa hladnim umacima, salatom ili krompirom.

Osnova za Pierrade®

• goveđe meso (rumpsteak, pisanica) • šnicla od mesa peradi (pile ili ćurka) • teleća šnicla

Farmarski Pierrade®

• tanke kriške goveđeg mesa • teleće meso • jagnjeće pečenje • perad (patka ili ćurka)

Morski Pierrade®

• file manjića ili morskog vuka • škampi ili losos • školjke Saint-Jacques • medaljoni od languste

SCG

Gurmanski Pierrade®

• škampi • školjke Saint-Jacques • losos ili file morskog vuka • pisanica • fina svinjska bela pečenica • kolutići od pačijeg mesa

Voćni Pierrade®

• narandže • jabuke • banane
• kajsije

Propecite kriške voća na kamenu. Na tanjiru polijte voće čokoladom ili voćnom kašom i ukrasite šlagom.

Zahvaljujemo se vam za nakup aparata TEFAL, ki je namenjen izključno za domačo uporabo. Pazljivo preberite navodila za uporabo ter ta prospekt in ju shranite na priročnem mestu. Veljata za vse različice aparata, odvisno od dodatne opreme, ki je priložena aparatu.
Za vašo varnost ta proizvod ustreza vsem veljavnim standardom in predpisom (Direktiva o nizki napetosti, elektromagnetna združljivost, ustreznost materialov, ki so v stiku s hrano, okolje...).
TEFAL izvaja nenehne raziskave in razvoj, zato so mogoče spremembe na izdelkih brez predhodnega obvestila.

Preprečitev pred morebitnimi nevarnostmi doma

- **Med delovanjem naprave se dostopne površine lahko zelo segrejejo.**
- **Ne dotikajte se vročih površin naprave.**
- **Naprave nikoli ne priključite na omrežno napajanje, če je ne uporabljate.**

Naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (kamor so vključeni tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, ali oseb, ki nimajo izkušenj z napravo, oziroma je ne poznajo, razen če oseba, ki odgovarja za njihovo varnost, poskrbi za nadzor ali za predhodno usposabljanje o uporabi naprave. Poskrbeti je treba za nadzor otrok, da bi zagotovili, da se ne bodo igrali z napravo.
- **Če pride do nesreče,** pustite, da na opeklino teče hladna voda in po potrebi pokličite zdravnika.
- Dim, ki se sprošča pri peki, je lahko nevaren za živali z občutljivim dihalnim sistemom, kot so na primer ptice. Lastnikom ptic svetujemo, da jih umaknejo s prostora kjer se peče.

Inštalacija

Odstranite embalažo s celotni površini aparata torej z notranjega in zunanjega dela ter vse etikete in morebitni pribor.
Vzemite ponve ven iz embalaže.

SLO

Odvisno od modela
Vzemite posamezne dele (ročaje in ponve) ven iz embalaže.
Pritrdite ročaje (**1**) (vreže usmerjene navzdol) na ponve (**2**) (ovalna ali robata oblika – odvisno od modela) tako, da zaslišite „klik" (**A**).
Obrnite ponev in preverite, če so ročaji pravilno pritrjeni (**B**).
Ročaji niso snemljivi.
Namestite ploščo za pečenje na žaru na grelno enoto (**D**).
Preverite, ali je kamen pravilno nameščen in dobro pritrjen k podstavku aparata.
Uporabljajte izključno ploščo, ki je vključena v garnituro aparata, ali ki ste jo kupili v pooblaščenem servisu ali pri pooblaščenem prodajalcu.

Model Ovation
Sestavitev lesenega pladenja:
Sestavite aparat in namestite kovinski spodnji del na leseni podstavek. Naslonite kovinski spodnji del in dvignite del potiskala za sprostitev. Vrinite zatiče pod leseni ročaj (**1**), pritrdite drugi konec in potiskajte kovinski spodnji del navzdol (**2**) (**E**).

Model Compact (F) in Ovation Compact (C) (G)
Aparat sestavite tako, da snemljive podstavke namestite pod grelni del in ploščo za pečenje na žaru položite na grelno enoto (odvisno od modela).
Obe zaponki namestite v držala, tako da trdno povežejo snemljiv lesen podstavek z grelnim delom aparata.
Opozorilo: če je aparat vklopljen, podstavek mora biti vedno pod grelno spiralo.

Model Simply Invents
Vzemite vse ponve ven iz prostora za shranjevanje pod podstavkom, odvijte napajalni kabel in namestite grelno ploščo na grelno enoto (**H**).

Aparat postavite na sredino mize izven dosega otrok.
Aparata ne uporabljajte na gladki površini, kot je na primer „gumeni" prt.
Nikoli ne stavite aparata neposredno na krhko površino (steklena miza, prt, lakirano pohištvo...).

Pierrade® (odvisno od modela)
Pred prvo uporabo vlijte nekaj kapljic olja na ploščo in ga obrišite z absorptivno krpo.
Namestite kamen na grelno enoto z gladkim delom (plošča s poševno zrezanim robom) navzgor (**J**).
Nikoli ne nameščajte hladnega kamna na vroč aparat.
Uporabljajte izključno kamen s podstavkom, ki je vključen v garnituro.
Nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali drugih predmetov v prostor med kamnom in grelno ploščo niti v prostor med reflektorjem in grelno enoto.

Vklopitev in ogretje

Model Ovation: Če aparat ni pritrjen k leseni podlagi, ne puščajte ga ogrevati.

Modela Compact a Ovation Compact: nikoli ne puščajte aparata ogrevati, če ni pravilno nameščen na umeten ali lesen podstavek (odvisno od modela).

Odvijte cel napajalen kabel.
Priključite napajalni kabel k aparatu (odvisno od modela). Potem napajalni kabel priključite v električno omrežje (**K**).
Napajalen kabel namestite tako, da ne moti goste med premikanjem ob mizi.
Preverite, ali napetost električnega omrežja ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
Aparat priključite samo v ozemljeno vtičnico.
Modeli ki nimajo snemljivega napajalnega kabla: če je napajalni kabel poškodovan, lahko ga zamenja samo proizvajalec ali pooblaščeni servis. S tem se boste izognili tveganju nesreče.
Model s snemljivim napajalnim kablom: Če je napajalni kabel poškodovan, lahko ga zamenjate z novim, ki ga dobite pri proizvajalcu ali v pooblaščenem servisu.
Pri uporabi podaljška, mora biti vtičnica ozemljena. Preprečite, da se kdo v kabel lahko zaplete.
Aparata nikoli ne puščajte delovati brez nadzorstva.
Aparat vklopite s pomočjo zunanjega časovnega stikala ali s posameznim sistemom za daljinsko obvladanje.

SLO

- **Modeli s stikalom:** Potiskajte na stikalo: kontrolna lučka začne goreti (**L**).
- **Modeli s termostatom:** Prestavite termostat v položaj Maxi (**M**).
- **Ostali modeli:** aparat se vklopi takoj po priključitvi v električno omrežje.

Pierrade® (odvisno od modela)
Med prvimi 10 uporabami vlijte na površino plošče malo olja in ga obrišite z absorptivno krpo in to preden začnete ogrevati kamen.
Če ta postopek naredite med prvimi 10 uporabami, boste znižali možnost, da se dodatki bodo lepili k površini kamna.

Model Ovation s termostatom
Termostat je nameščen pod lesenim ročajem na stranskem delu aparata (**N**).

Nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali drugih predmetov pod ploščo in v prostor med reflektorjem in grelno enoto.
Pustite aparat, da se malo ogreje brez ponvi.
Med prvo uporabo lahko opazite rahel slab vonj ali dim.
Thermo-Spot™ (odvisno od modela): med ogrevanjem je oznaka Thermospot ravnotežno rdeča (**P**).
Da se boste izognili poškodovanju plošče, uporabljajte jo izključno na površini, za katero je bila izdelana (ne nameščajte je v mikrovalovno pečico, na plinski štedilnik ali na električno grelno ploščo...).
Aparat nikoli ne puščajte obratovati v prazno.

Toplotna priprava

Po ogretju je aparat pripravljen za uporabo:

- **Raclette**
  Pri uporabi funkcije raclette si vsak od gostov na svojo ponev položi rezino sira, in potem ponev vloži v aparat.
  Pri nekaterih aparatih je med jedenjem možno prazne ponve odlagati pod aparat (**Q**).
  Ne puščajte praznih ponvi, da se ogrevajo.

- **Plošča**
  Plošča za pečenje na žaru je namenjena za toplotno pripravo majhnih koščkov mesa ali prilog za raclette (slanina, gobe, čebula, hrenovke...) (**R**).

Ne polagajte kuhinjskega pribora na grelne plošče aparata.
Nekaj od modelov vam omogočajo tudi pripravo palačink.
Pri toplotni pripravi ne uporabljajte papirja za pečenje.
Vedno uporabite umetno ali ledeno lopatico, s čimer se boste izognili poškodovanju površine plošče za pečenje na žaru.
Hrane ne režite neposredno na ponvah.

Pierrade® (S) (odvisno od modela)
Položite rezine mesa, ribe ali zelenjave na vroč kamen in jih pustite, da se pečejo na žaru.
Na vročo ploščo nikoli ne polagajte zamrznjenih dodatkov.
Nikoli ne polagajte na kamen dodatkov, ki vsebujejo kis kot so na primer naložene kumarice, Mixed Pickles ali gorčica.
Na kamen nikoli ne polagajte nobenih predmetov.
V primeru, da na kamnu nisi nobene dodatke, ne puščajte aparata delovati dlje kot 30 minut.
Morebitne majhne razpoke, ki se na kamnu lahko pojavijo v zvezi z naravnim postopkom dilatacije, nimajo nobenega slabega vpliva na uporabo kamna.

SLO

Po nekolikih uporabah kamen postane črn, kar je posledica bežnega postopka.
Med prvo uporabo lahko opazite rahel slab vonj ali dim.
Ne dotaknite se vročih delov aparata.

Model Ovation
Če želite premestiti vroč aparat, vedno uporabite stranske lesene ročaje (**T**).

Po uporabi

- **Modeli s stikalom:** Potiskajte na stikalo: kontrolna lučka ugasne.

- **Modeli s termostatom:** Prestavite termostat v položaj Mini.

Odklopite napajalni kabel iz električnega omrežja in ga odklopite od aparata (odvisno od modela).
Pustite aparat da se ohladi.
Preden se aparat popolnoma ohladi, hranite ga izven dosega otrok.
Plošče ne polagajte na krhko površino.
Plošče ne potapljajte v vodo.
Ploščo za pečenje na žaru, ponve in enoto aparata lahko obrišete z vlažno gobico, namočeno v toplo vodo, v kateri ste raztopili nekaj kapljic tekočega sredstva za pomivanje posode.
Ploščo za pečenje na žaru in ponve lahko umijete tudi v pomivalnem stroju.
Ponve ne puščajte ležati v vodi.
Grelne enote ne čistite.
Če je res treba očistiti tudi grelno enoto, pustite jo,da se popolnoma ohladi, in nato jo obrišite s suho krpo.
Ne uporabljajte žične gobe niti čistilnega sredstva v prahu, ker bi s tem lahko poškodovali grelno ploščo (predvsem specialno proti lepljivo površino).

Typ Cristal
Ponvice in ploščo lahko umijete v pomivalnem stroju.
Plošče niti ponvic nikoli ne potapljajte v vodo.

Pierrade®

Čiščenje kamna pred uporabo:
Vsak kamen je naravnega porekla in je ugoden za uporabo v zvezi s pripravo hrane.
Umijte hladen kamen z abrazivno ali s sintetično gobico pod tekočo vodo in ga dobro osušite (**U**).
Za čiščenje kamne ne uporabljajte tekočih čistilnih sredstev za pomivanje posode.
Toplega niti hladnega kamna nikoli ne potapljajte v vodo.
Kamna nikoli ne umivajte v pomivalnem stroju.

Modeli Ovation in Ovation Compact
za bolj enostavno čiščenje aparata lahko odstranite pladenj ali leseni podstavek (odvisno od modela).
Preverite, če je napajalni kabel odklopljen.

Odstranitev lesenega pladenja (pri modelu Ovation)
S potiskanjem na stikalo (**1**) dvignite kovinski spodnji del (stranski del stikala) (**2**). Pustite spodnji del, da se premesti nižje, s čimer se sprostijo zatiči ročaja (**3**) (**V**).

Med čiščenjem pladenja ali lesenega podstavk (odvisno od modela) bodite zelo previdni.
Vsaki leseni del je naravnega porekla, kar pomeni, da glede na svojo poroznost absorbira vodo. Leseni del se med čiščenjem v vodi lahko razcepi ali pokne.
Leseni deli zato samo obrišite z vlažno gobico, namočeno v toplo vodo, v kateri ste raztopili nekaj kapljic tekočega sredstva za pomivanje posode. Potem je temeljito osušite.
Lesenih delov nikoli ne potapljajte v vodo niti jih z vodo ne močite.
Lesenih delov nikoli ne umivajte v pomivalnem stroju.
Ne uporabljajte žične gobe niti čistilnega sredstva v prahu.

Namestite leseni pladenj spet (pri modelu Ovation) – glej poglavje Inštalacija.

SLO

Shranjevanje

Pred shranjevanjem, preverite, če je aparat dobro ohlajen in odklopljen iz električnega omrežja.
Snemite ploščo za pečenje na žaru.
Odvisno od modela: namestite ponve pod aparat na mesto, ki je za to namenjeno (**W**) ali je v dvojicah položite eno na drugo in jih namestite pod grelno enoto (**X1**).
Ovijte napajalni kabel okoli držala (**X2**).
Namestite ploščo za pečenje na žaru (**X3**).

Model Ovation
Aparat shranjujte v sestavljenem stanju.
Za enostavnejše shranjevanje aparata ponve lahko namestite pod aparat.
Namestite ponve (vreže so usmerjene navzgor) in nasprotno (ročaji so usmerjeni navznoter aparata) na les in jih vložite v aparat. Potem jih vzemite ven tako, da primete presegajoči kovinski del in rahlo potegnete (**Y**).
Namestite ploščo.

Model Ovation Compact
Rahlo potiskajte na zaponki v smeri navznoter aparata (**Z1**) (**Z2**) snemite grelni del s snemljivega lesenega podstavka. Namestite snemljiv lesen podstavek okrog grelne enote (**Z3**) in nanj položite ploščo za pečenje na žaru (**Z4**). Zaponki sta trdno povezani z grelnim delom aparata.

Model Compact
Snemite grelni del z odstranljivega podstavka (**AA1**).
Obrnite odstranljivi podstavek (**AA2**), položite ga na grelno enoto (**AA3**) in na njega položite ploščo za pečenje na žaru (**AA4**).

Zaščitna vreča: Zaščitno vrečo shranjujte izven dosega otrok.
Opozorilo: Zaščitna vreča med pranjem lahko pušča barvo.
Nasveti za vzdrževanje:
• Priporočamo, da za pranje zaščitne vreče izberete program za rahlo pranje z nizko temperaturo vode.

• Zaščitno vrečo ne likajte.
• Pred vsako uporabo očistite pribor, ponvice ali drugi deli aparata, ki pridejo v kontakt z hrano.

Model Cristal (AB)
Snemite ploščo za pečenje na žaru (**1**).
Ovijte kabel okrog 3 ali 4 nog podstavka in jo pritrdite v en od sponk za pritrjevanje kabla. Položite ponvice v dvojicah eno na drugo in jih shranite v prostor pod grelno enoto (**2**).
Namestite grelno ploščo spet na svoje mesto (**3**).

Model Simply Invents
Za enostavnejše shranjevanje aparata ovijte napajalni kabel okrog podstavka ((**AC**) in ponve namestite v prostor za shranjevanje v dvojicah eno na drugo (**AD**).

Pierrade® (odvisno od modela): snemite kamen.
Namestite ponvice v prostor za shranjevanje (**AE1**), ali jih shranite v prostoru pod grelno enoto (**AE2**).
Ovijte kabel okrog podstavka.
Namestite kamen na aparat (**AE3**).

Aparat hranite izven dosega otrok.

Sodelujmo pri varovanju okolja!

ⓘ Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.
➲ Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.



SLO

Raclette

Zelo okusna jed raclette se pripravlja iz specialnega sira raclette. Potrebujete približno 200 g sira za osebo.
Narežite sir na rezine o debelini 5 mm.
Lahko uporabite specialen nož Tefal (ni vključen v garnituro: lahko ga kupite pri vašem navadnem prodajalcu (AF).
Prestavite termostat (odvisno od modela) v položaj maxi. V vsako ponev položite rezino sira in ga pustite približno 5 minut, da se raztopi. Ko je raclette raztopljen, položite ga na krožnik.
Nekaj receptov za 8 oseb:

Raclette na Savojski način

• 1,5 kg do 2 kg sira raclette • 2,5 kg krompirja • 16 rezin savojske šunke • nekaj paprik • nekaj Pariških šampinjonov • 1 steklenica naloženih kumaric • 1 steklenica naloženih čebulic • nekaj naloženih koruznih storžkov

Skuhajte krompir v olupkih. Narežite sir na rezine, paprike na četrtine in šampinjone na tanke rezine. V posamezni skodelici za predjed postrezite kumarice, čebulice, šampinjone, koruzne storžke in paprike. V vsako ponev položite rezino sira in ga pustite, da se raztopi. Užijte si okus raclette s šunko, krompirjem in drugimi prilogami.

Raclette s švicarskim sušenim mesom Bündnerfleisch (Viande des Grisons)

• 1,5 kg do 2 kg sira raclette • 16 ks krompirja • 16 tankih rezin sušenega mesa • 16 rezin sveže šunk • postrgan muškatni orešek • zmleta pekoča paprika • poper • paradižniki • peteršilj

Skuhate krompir v olupkih, narežite na tanke rezine. V vsako ponev položite rezino sira. Prikrijte s plastjo krompirja in dodajte še drugo rezino sira. Dodajte rezino sušenega mesa. V polovici pečenja dodajte začimbo po svojem okusu. Strezite s svežo šunko in okrasite z rezinami paradižnika in z vejicami peteršilja.

Raclette iz kozjega sira

• 1,5 kg do 2 kg sira raclette • 2 majhni kozji siri (približno 250 g) narežite na rezine • 2,5 kg krompirja • malo timijana • 1 steklenica črnih oliv

Skuhajte krompir v olupkih. Razdelite rezine kozjega sira v ponve. Prikrijte z rezino sira raclette in pustite ga, da se raztopi. Malo posipajte s timijanom. Dodajte nekaj oliv in krompir.

Pečenje na žaru

Prestavite termostat (odvisno od modela) v primeren položaj. Meso položite na ploščo za pečenje na žaru. Pecite po navodilu iz recepta. Če želite,da meso ima bolj izrazit okus, priporočamo, da ga pred pečenjem naložite v marinado.

Marinada

Za 3 dl marinade: • 1,5 dl belega vinskega kisa • 1,5 dl belega suhega vina • 1 velika čebula • 6 klinčkov • 2 lovorova lista • 6 zrn črnega popra • sol

Olupite čebulo in jo narežite na rezine. Razbijte poper in v prstih zdrobite lovorov list. Vse dodatke zmešajte v posodi. Meso vložite v globoko posodo in zalijte z marinado. Pustite ga v hladilniku približno 5 ur. Medtem ga nekajkrat obrnite s pomočjo lesene žlice.

Goveji zrezek

Za osebo: • 1 goveji zrezek (približno 100 g) • dijonska gorčica • sveže razbit zeleni poper • 2 rezini prekajene slanine • nekaj majhnih paradižnikov • 1 paprika • rožmarin ali pehtran

Namažite meso z gorčico. Ocvrete na plošči od 6 do 8 minut po okusu. Posipajte z zelenim poprom. Strezite z rezinami slanine, s paradižniki in s papriko, ki ste jo narezali na paske, ki ste jih vnaprej ocvrli na plošči. Po okusu posipamo z rožmarinom ali z pehtranom.

SLO

Telečji zrezek na Tessine način

Za osebo: • 1 telečji zrezek (približno 100 g) • 1 tanka rezina šunke • 1 rezina sira • maslo

Zrezek cvrete na plošči z malo masla približno 2 minuti na eni strani. Potem zrezek obrnite, prikrijte ga s šunko in sirom. Vse pustite cvreti še 4 minute. Strezite takoj, ko se sir dobro raztopi.

Jajca in angleška slanina

Za osebo: • 1 jajce • 1 rezina angleške slanine • nekaj paradižnikov narezanih na kolesce • nekaj rezin čebule • razdrobljen česen • zelena sol • 1 kavina žlička strganega sira • 1 jedilna žlica smetane • maslo • sol • poper

Na ploščo položite košček masla in 3 minute cvrete paradižnike, čebulo, in razdrobljen česen. Posipajte z zeleno soli, strganim sirom in dodajte slanino. Medtem stepite jajce s smetano, vse zmešajte s ocvrto zelenjavo in pecite približno 2 minuti. Okusite in strezite.

Palačinke

Prestavite termostat (odvisno od modela) v položaj maxi. Z majhnim nabiralnikom vlijte mešanico v sredino plošče. Nato testo takoj razmažite s pomočjo lopatice (ne potiskajte) z okroglimi gibi od sredini navzven. Za enostavnejše mazanje testa priporočamo, da lopatico med pripravo vsake palačinke obrišete in odložite v posodo z vodo. Pecite približno 2 minuti z vsaki strani. Palačinko preložite po želji: zavijte v zvitek, enkrat prepognite, dvakrat prepognite, zložite v obliko rute ali cvetu.

Recept za 6 oseb (20 do 25 palačink):

Klasično testo z mlekom

V posodi zmešajte 500 g fine pšenične moke s 1 litrom mleka in naredite tekoče testo. Dodajte 6 stepenih jajc, 2 ščepce soli a 2 jedilni žlici olja ali raztopljenega masla. Pustite 1 do 2 ur počivati.

Testo s pivom

Če želite palačinke bolj rahle, nadomestite 1/4 litra mleka 1/4 z litrom piva.

Če je testo za palačinke precej gosto, dolijte steklenico vode in še enkrat razmešajte.

Palačinke s šunko in s smetano

• 3 rezine šunke • 1 skledica nastrganega ementalskega sira• 1 kozarček sveže smetane

Ko je palačinka skoraj gotova, položite na nji 1/2 rezine šunke. Posipajte z nastrganim ementalom. Ko je šunka dovolj topla, polijte jo s svežo smetano in zložite v obliko rute.

Palačinke s plesnivim sirom (Roquefort), s smetano in z laškimi orehi.

• 1 razdrobljen plesniv sir • 1 majhen kozarček sveže smetane • 4 do 5 razdrobljenih orehov

Vse dodatke zmešajte. Palačinko položite na krožnik, prikrijte jo s plastjo zmesi in dvakrat prepognite.

Palačinke z medom, laškimi ali lešnikovimi orehi.

• 100 g razdrobljenih laških ali lešnikovih orehov • 3 jedilne žlice

Vse dodatke premešajte. Ko je palačinka skoraj gotova, pokrijte jo s plastjo zmesi in dvakrat prepognite. Pustite jo nekaj sekund ležati na plošči. Strezite in okrasite s stepeno smetano.

SLO

Pierrade®

Približno 200 g dodatkov za osebo: uporabljajte samo sveže dodatke (nikoli zamrznjenih) . Odstranite iz mesa kite in mastne dele. Iz rib odstranite kosti. Rake razrežite na dve polovici. Narežite meso, ribo, zelenjavo ali sadje, ki jih boste kuhali, na rezine s debelino 1/2 cm in širino 5 do 6 cm: toplotna predelava kosov, ki so navadno veliki, ne ustreza optimálni obremenitvi aparata. Če pripravljamo večjo količino mesa ali če kombiniramo dodatke (riba, raci, meso a sadje), priporočamo, čistiti kamen med pripravo posameznih vrst dodatkov (na primer: meso in sadje), s čimer boste ohranili njihov vonj in okus. Za tem namenom uporabite specialno lopatico, ki je vključena v garnituro (odvisno od modela) ali lopatico. Potem odstranite ostanke hrane iz kamna, ki so se prilepili na kamen med toplotno pripravo dodatkov. Nikoli ne čistite vročega kamna z vodo, s tem se boste izognili tveganju toplotnega šoka, in morebitnega poškodovanja kamna.
Prestavite termostat (odvisno do modela) v izbrani položaj. Glede na ohranjevanje toplote bo med obratovanjem aparata trajalo približno 5 do 10 minut, dokler kamen začne akceptirati vašo novo nastavitev toplote.
Zato aparat izklopite pred končanjem priprave jedi: ohranjevanje toplote povzroči, da kamen ostane vroč če vsaj 10 minut po izklopitvi, kar pomeni, da dodatki se pečejo tudi po izklopitvi aparata.
Nekaj receptov:
Položite meso narezano na rezine, ribe, zelenjavo ali saje na kamen in ga pecite po želji. Okusite na krožniku po okusu. Strezite s hladnimi omakami, s solato ali s krompirjem

Osnova za Pierrade®

• govedina (rumsteak, pljučna pečenka) • zrezek iz perutnine (piščanec nebo puran) • telečji zrezek

Kmečki Pierrade®

• tanke rezine govejega mesa • telečji meso • jagnječja pečenka • perutnina (raca ali puran)

Morski Pierrade®

• fileji iz trske ali morskega psa • morski škamp ali losos • školjke Saint-Jacques • ocvrtki iz raroga

Labužníkův Pierrade®

• morski škamp • školjke Saint-Jacques • losos ali fileji iz morskega psa • pljučna pečenka • rahla svinjska pečenka • račje rezine

Sadni Pierrade®

• pomaranči • jabolka
• banani • marelice

Opecite rezine sadja na kamnu. Sadje vsipajte na krožnik in zalijte s čokolado ali sadno kašo ter okrasite s stepeno smetano.

SLO

Va multumim ca ati cumparat acest aparat TEFAL, ce este destinat exclusiv pentru uz domestic. Cititi cu atentie instructiunile din aceasta brosura si pastrati-le la indemana. Acestea se aplica fiecarei versiuni, in functie de accesoriile ce insotesc aparatul.
Pentru siguranţa d-voastră, acest aparat se conformează tuturor standardelor aplicabile şi tuturor regulamentelor în vigoare (Directiva Nivelului Scăzut de Voltaj, Compatibilitate Electromagnetică, Conformitatea materialelor componente cu regulile de protectie alimentară, Mediul Înconjurător,...).
TEFAL detine un program de cercetare si dezvoltare continuu; astfel, aceste produse se pot modifica fara un anunt prealabil.

Prevenirea accidentelor in casa

- **Temperatura suprafeţelor accesibile poate fi ridicată în timp ce aparatul se află în funcţiune.**
- **Nu atingeţi suprafeţele calde ale aparatului.**
- **Nu introduceţi niciodată aparatul în priză când acesta nu este utilizat.**
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacităţi fizice, senzoriale sau mintale diminuate sau de persoane fără experienţă sau cunoştinţe privind utilizarea unor aparate asemănătoare. Excepţie constituie cazul în care aceste persoane sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranţa lor sau au beneficiat din partea persoanei respective de instrucţiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului. Este bine să fie supravegheaţi copiii, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- **Dacă se produce un accident,** puneţi imediat pe arsură apă rece şi, dacă este nevoie, chemaţi un medic.
- Fumul degajat de coacere poate fi dăunător pentru animalele cu un sistem respirator sensibil, precum păsările. Recomandăm proprietarilor de păsări să le îndepărteze de zona în care se coace.

Instalare

Îndepărtaţi toate ambalajele interioare şi exterioare, benzile adezive şi alte accesorii ale aparatului.
Scoateţi tigăile.

RO

În funcţie de tip
Scoateţi fiecare component (mânerele şi tigăile).
Cuplaţi mânerele (**1**) (cu nervurile în jos) la tigăi (**2**) (cu formă ovală sau unghiulară - în funcţie de tip) în aşa fel încât atunci când asiguraţi să auziţi o „tăcănitură" (**A**).
Întoarceţi tigaia şi controlaţi corectitudinea fixării (**B**).
Mânerele nu sunt detaţabile.
Aşezaţi placa de grătar pe radiator (**D**).
Controlaţi dacă piatra este amplasată corect pe suportul aparatului.
Folosiţi numai placa livrată cu aparatul sau una cumpărată în centrul de service autorizat.

Tip Ovation
Asamblarea tăvii din lemn:
Asamblaţi aparatul şi amplasaţi talpa din metal pe suportul din lemn. Înclinaţi talpa din metal şi ridicaţi într-o parte butoanele de siguranţă. Împingeţi ştifturile sub mânerul din lemn (**1**), prindeţi cealaltă parte şi împingeţi în jos talpa din metal (**2**) (**E**).

Tipuri Compact (F) şi Ovation Compact (C) (G)
Amplasând suportul detaşabil sub partea de încălzire şi aţezând placa de grătar pe radiator, se efectuează asamblarea aparatului (în funcţie de tip).
Ambele cârlige trebuie amplasate în mânere, pentru a cupla fix suportul din lemn cu radiatorul.
Avertizare: dacă aparatul este pornit asiguraţi ca suportul să fie întotdeauna sub rezistenţa de încălzire.

Tip Simply Invents
Scoateţi toate tigăile din spaţiul de păstrare de sub suport, desfăşuraţi cordonul de alimentare şi amplasaţi placa de gătit pe radiator (**H**).

Aşezaţi aparatul în mijlocul mesei, în aşa fel încât să nu fie la îndemâna copiilor.
Nu-l întrebuinţaţi pe o suprafaţă alunecoasă, de ex. pe o faţă de masă cauciucată.

Niciodată nu așezați aparatul direct pe o suprafață fragilă (masă din sticlă, față de masă, mobilă lăcuită...).

Pierrade® (în funcție de tip)
La prima întrebuințare turnați câteva picături de ulei pe și ștergeți cu o cârpă absorbantă.
Așezați piatra pe radiator întotdeauna cu partea netedă în sus (suprafața cu muchie teșită) (**J**).
Nu ațezați niciodată piatra rece pe aparatul fierbinte.
Folosiți piatra numai cu suportul livrat.
Nu așezați niciodată staniol între piatră și radiator și nici între radiator ți reflector.

Branțarea și preîncălzirea

Tip Ovation: nu lăsați niciodată aparatul să se încălzească dacă nu este fixat pe postamentul din lemn.

Tipuri Compact și Ovation Compact: nu lăsați niciodată aparatul să se încălzească dacă nu este fixat corespunzător pe suportul din material plastic sau din lemn (în funcție de tip).

Desfășurați în întregime cordonul.
Conectați cordonul la aparat (în funcție de tip) și apoi efectuați branșarea la rețeaua electrică (**K**).
Atunci când așezați cordonul aveți grijă ca acesta să nu împiedice circulația oaspeților în jurul mesei.
Controlați dacă instalația electrică corespunde puterii de ieșire și tensiunii menționate sub aparat.
Branșați aparatul numai la o priză cu împământare.
Tipurile cu cordon conectat fix: dacă cordonul este deteriorat, pentru a evita pericolele, trebuie să fie schimbat de producător, service-ul său autorizat sau de o persoană cu o calificare asemănătoare.
Tipul cu cordon escamotabil: dacă cordonul de alimentare este deteriorat trebuie să fie schimbat cu un cordon sau cu un set de la producător sau de la service-ul său autorizat.
Dacă utilizați un cablu prelungitor, acesta trebuie să aibă o priză cu împământare. Luați toate măsurile necesare ca nimeni să nu se încurce în el.
Nu lăsați niciodată aparatul pornit nesupravegheat.
Aparatul nu se pune în funcțiune printr-un întrerupător cu temporizare sau printr-un sistem separat de telecomandă.

RO

- **Tipuri cu întrerupător:** Apăsați întrerupătorul: se aprinde lampa de control verde (**L**).
- **Tipuri cu termostat:** Comutați termostatul în poziția Maxi (**M**).
- **Alte tipuri:** Aparatul este pus în funcțiune imediat după branțarea la rețeaua electrică.

Pierrade® (în funcție de tip)
În decursul primelor 10 întrebuințări, înainte de încălzirea pietrei turnați pe ea puțin ulei și ștergeți cu o hârtie absorbantă.
Acest procedeu reduce lipirea alimentelor de piatra în timpul primelor 10 întrebuințări.

Tipurile Ovation cu termostat
Termostatul se află sub mânerul din lemn de pa laterala aparatului (**N**).

Nu puneți niciodată staniol sau un alt obiect sub placă și între reflector și radiator.
Nu lăsați aparatul să se încălzească fără tigăi.
La prima punere în funcțiune se poate elibera un miros ușor sau fum.
Thermo-Spot™ (în funcție de tip): în timpul încălzirii semnul Thermospot este uniform roșu (**P**).
Pentru a evita deteriorarea plăcii folosiți-o exclusiv pe suprafețe pentru care a fost fabricată (de ex.: nu o băgați în cuptor, nu o așezați pe o plită cu gaz sau electrică...).
Niciodată nu lăsați aparatul să funcționeze în gol.

Prepararea la cald

După preîncălzire aparatul este pregătit de a fi întrebuințat:

• **Raclette**
În cazul utilizării funcției raclette, fiecare oaspete își pune pe tigaie o felie de caşcaval, după care o introduce în aparat.
La unele tipuri este posibil ca în timpul mesei tigăile goale să poată fi aşezate sub aparat (**Q**).
Nu încălziți tigăile goale.

• **Placa**
Placa de grătar este destinată preparării la cald a bucăților de carne sau a garniturilor la raclette (slănină, ciuperci, ceapă, cârnați...) (**R**).

Nu aşezați ustensilele de bucătvrie pe părăile de gătit ale aparatului.
Unele modele vă permit prepararea clătitelor.
Nu folosiți hârtie de copt în timpul preparării la cald.
Pentru a nu deteriora suprafață plăcii de grătar folosiți întotdeauna o răzuitoare din material plastic sau din lemn.
Nu tăiați direct pe tigăi.

Pierrade® (S) (în funcție de tip)
Aşezați feliile de carne, peşte sau legumele pe piatra fierbinte şi frigeți-le după bunul plac.
Nu aşezați alimente înghețate pe placa fierbinte.
Nu aşezați niciodată pe placă alimente murate, de ex. castraveți, Mixed Pickles sau muştar.
Nu aşezați niciodată pe piatră vre-un obiect.
Nu lăsați aparatul pornit mai mult de 30 de minute dacă pe piatră nu sunt aşezate alimente.
Eventualele mici crăpături, care pot apare pe piatră ca urmare a dilatației, nu au nici o influență la utilizarea aparatului.

Este cât se poate de normal ca piatra să se înnegrească după câteva întrebuințări.
În timpul primei întrebuințări este posibil ca aparatul să emane fum sau un miros uşor.
Nu atingeți părțile fierbinți ale aparatului.

RO

Tip Ovation
Dacă doriți să mutați aparatul fierbinte folosiți numai mânerele laterale din lemn (**T**).

După întrebuințare

• **Tipurile cu întrerupător:** Apăsați întrerupătorul: lampa de control se stinge.

• **Tipurile cu termostat:** Comutați termostatul în poziția Mini.

Debranşați cordonul de la rețeaua electrică şi deconectați-l de la aparat (în funcție de tip). Lăsații aparatul să se răcească.
Până când aparatul se răcește, nu-l lăsați la îndemâna copiilor.
Nu aşezați placa pe o suprafață fragilă.
Nu scufundați placa în apă.
Placa de grătar, tigăile şi corpul aparatului se curăță cu un burete, apă caldă şi detergent lichid de vase.
Placa de grătar şi tigăile pot fi spălate în mațina de spălat vase.
Nu lăsați tigăile la înmuiat în apă.
Radiatorul nu se curăță.
Dacă într-adevăr necesită curățare, aşteptați până s-a răcit complet şi ştergeți-l cu o cârpă uscată.
Pentru a nu deteriora suprafața de gătit nu folosiți buretele din sârmă şi nici praf de curățare (de ex. suprafața anti-adezivă...).

Tip Cristal
Tigăile şi placa pot fi spălate în maşina de spălat vase.
Nu lăsați placa şi tigăile înmuiate în apă.

Pierrade®

Curăţarea pietrei înainte de întrebuinţare:
Fiecare placă este o piatră cu calităţi alimentare.
Piatra rece spălaţi-o cu un burete sintetic sau din sârmă, sub jet de apă şi uscaţi-o (**U**).
Pentru curăţarea pietrei nu folosiţi detergent lichid de vase.
Niciodată nu scufundaţi în apă piatra rece sau caldă.
Nu spălaţi niciodată piatra în maşina de spălat vase.

Tipuri Ovation şi Ovation Compact
Pentru a putea curăţa mai simplu aparatul puteţi demonta tava sau suportul din lemn (în funcţie de tip).
Controlaţi bine dacă cordonul de alimentare este debranşat.

Demontarea tăvii din lemn (la tipul Ovation)
Apăsând butonul (**1**) ridicaţi talpa metalică (partea butonului) (**2**). Pentru a se elibera ştifturile mânerelor (**3**), lăsaţi talpa să alunece (**V**).

Aveţi grijă la curăţarea tăvii sau a suportului din lemn (în funcţie de tip).
Fiecare parte din lemn este o componentă naturală unică care în funcţie de porozitate este mai mult sau mai puţin permeabilă. Partea din lemn scufundată în apă în decursul curăţării se poate aşchia sau crăpa. Părţile din lemn curăţaţi-le cu un burete, apă caldă şi cu detergent lichid de vase. Ştergeţi-le cu un burete umed şi apoi uscaţi-le.
Niciodată nu scufundaţi şi nu înmuiaţi în apă părţile din lemn.
Niciodată nu spălaţi părţile din lemn în maşina de spălat vase.
Nu folosiţi buretele din sârmă şi nici praful de curăţat.

Fixaţi din nou tava din lemn (la tipul Ovation) – vezi capitolul Instalare.

Păstrarea

Înainte de a pune la păstrare aparatul controlaţi dacă s-a răcit şi dacă este debranşat.
Îndepărtaţi placa de grătar.
În funcţie de tip: tăvile puneţi-le la păstrare sub aparat, în locul special destinat acestui lucru (**W**) sau puneţi-le câte două una peste alta şi aşezaţi-le sub radiator (**X1**).
Strângeţi cordonul de alimentare în jurul suportului (**X2**).
Aşezaţi placa de grătar (**X3**).

RO

Tip Ovation
Aparatul se pune la păstrare asamblat.
Pentru o păstrare mai uşoară a aparatului, tăvile pot fi amplasate sub aparat.
Puneţi tăvile turnante (cu mânerul cu nervuri în sus) şi invers (cu mânerul înspre interiorul aparatului) la lemn şi introduceţi-le în aparat. Le scoateţi apucând de partea metalică ieţită în afară şi trăgând uşor (**Y**).
Amplasaţi placa.

Tip Ovation Compact
Împingând uţor cârligele înspre interiorul aparatului (**Z1**) (**Z2**) scoateţi radiatorul din suportul din lemn. Aşezaţi suportul din lemn amovibil în jurul radiatorului (**Z3**) şi aşezaţi placa de grătar (**Z4**). Cârligele sunt legate fix cu componenta de încălzire a corpului.

Tip Compact
Scoateţi componenta de încălzire din suportul detaşabil (**AA1**).
Întoarceţi suportul detaţabil (**AA2**), puneţi-l pe radiator (**AA3**) şi aşezaţi pe el placa de grătar (**AA4**).

Sacul de protecţie: Nu păstraţi sacul de protecţie la îndemâna copiilor.
Avertizare: În timpul spălării sacului de protecţie poate elibera culoare.
Sfaturi privind întreţinerea:
- Recomandăm spălarea sacului de protecţie cu un program uşor la o temperatură mai mică.
- Nu călcaţi sacul de protecţie.
- Înaintea oricărei întrebuinţări curăţaţi vesela, tigăile sau alte accesorii care vin în contact cu alimentele.

Tip Cristal (AB)
Scoateţi placa de grătar (**1**).
Răsuciţi cordonul în jurul a 3 sau 4 picioare ale suportului şi asiguraţi-l în unul dintre cârligele pentru cordon. Aşezaţi tigăile una peste alta, câte 2 şi puneţi-le sub radiator (**2**).
Aţezaţi din nou placa de grătar (**3**).

Tip Simply Invents
Pentru o punere la păstrare mai uşoară a aparatului înfăşuraţi cordonul de alimentare în jurul suportului (**AC**) şi aşezaţi tăvile, câte două una peste alta, în spaţiul de păstrare (**AD**).

Pierrade® (în funcţie de tip): îndepărtaţi piatra.
Aşezaţi tigăile în locul special destinat (**AE1**), sau aşezaţi-le sun radiator (**AE2**).
Răsuciţi cordonul în jurul suportului.
Aşezaţi din nou piatra pe aparat (**AE3**).

Nu păstraţi aparatul la îndemâna copiilor.

Să participăm la protecţia mediului!

ⓘ Aparatul dumneavoastră conţine numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
➲ Predaţi aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.



Raclette

Specialitatea raclette se prepară din caţcaval special raclette. Aveţi nevoie de cca. 200 g de caţcaval de persoană.
Tăiaţi caşcavalul în felii cu o grosime de 5 mm.
Puteţi folosi cuţitul special Tefal (nu se livrează împreună cu aparatul: îl puteţi cumpăra la orice distribuitor obişnuit) (AF).
Reglaţi termostatul (în funcţie de tip) la poziţia maxi. Puneţi o felie de caţcaval în fiecare tigaie şi lăsaţi să se topească cca. 5 minute. Imediat după ce raclette s-a topit, aşezaţi-l pe farfurie.
Câteva reţete pentru 8 persoane:

RO

Raclette à la Savoia

• 1,5 kg până la 2 kg caşcaval raclette • 2,5 kg cartofi • 16 felii de şuncă de Savoia • câţiva ardei graşi • câţiva bureţi parizieni • 1 borcan de castraveciori muraţi • 1 borcan de cepe murate • câteva spice de porumb murate

Fierbeţi cartofii în coajă. Tăiaţi caşcavalul felii, ardeii cuburi şi bureţii în felii subţiri. În castronaţe de aperitiv serviţi castraveciorii, cepele, bureţii, porumbul şi ardeii. În fiecare tigaie aşezaţi câte o felie de caşcaval şi lăsaţi-o să se topească. Apreciaşi raclette servit cu şuncă, cu cartofi şi cu alte garnituri.

Raclette cu carne elveţiană uscată Bündnerfleisch (Viande des Grisons)

• 1,5 kg până la 2 kg caşcaval raclette • 16 cartofi • 16 felii subţiri de carne uscată • 16 felii de şuncă cu brânză • nucşoară măcinată • boia de ardei iute • piper • roşii • pătrunjel

Fierbeţi cartofii în coajă şi tăiaţi-i în felii subţiri. În fiecare tigaie aşezaţi o felie de caşcaval. Acoperiţi cu un strat de cartofi şi adăugaţi a doua felie de caşcaval. Adăugaţi o felie de carne uscată. La jumătatea coacerii condimentaţi după propriul gust. Serviţi cu şuncă cu brânză, cu ornament din roşii şi puţin pătrunjel.

Raclette cu brânză de capră

• 1,5 kg până la 2 kg caşcaval raclette • 2 bucăţi mici de brânză de capră (cca. 250 g) tăiate felii • 2,5 kg cartofi • puţin cimbru • 1 borcan de măsline negre

Fierbeţi cartofii în coajă. Împărţiţi feliile de caţcaval de capră în tigăi. Acoperiţi cu o felie de caşcaval raclette şi lăsaţi să se topească. Presăraţi puţin cimbru. Adăugaţi câteva măsline şi cartofi.

Grătar

Reglaţi termostatul (în funcţie de tip) la poziţia aleasă de dumneavoastră. Aşezaţi carnea pe placa de grătar. Prăjiţi după reţetă şi nivelul de coacere solicitat. Dacă doriţi ca friptura la grătar să aibă un gust mai intens, atunci înainte de a o prăji lăsaţi-o la marinat.

Marinată

La 3 dl marinată: • 1,5 dl oţet din vina alb • 1,5 dl vin alb sec • 1 ceapă mare • 6 cuişoare • 2 foi de dafin • 6 boabe de piper negru • sare

Curăţaţi ceapa şi tăiaţi-o felii. Măcinaţi piperul şi striviţi foile de dafin. Amestecaţi toate ingredientele într-un castron. Aşezaţi carnea într-un vas şi turnaţi peste ea marinata. Lăsaţi în frigider timp de 5 ore. Întoarceţi din când în când carnea cu ajutorul unei linguri de lemn.

Friptură de vită

Pentru o persoană: • 1 felie de carne de vită (cca. 100 g) • muştar de Dijon • piper verde măcinat • 2 felii de slănină afumată, mai slabă • câteva roşii mici • 1 ardei gras • rozmarin sau tarhon

Ungeţi carnea cu muştar. După gust, prăjiţi-o pe placă timp de 6 până la 8 minute. Presăraţi piperul verde. Serviţi cu felii de slănină, roşii şi ardei gras tăiat şuviţe, pe care anterior le-aţi prăjit pe placă. Condimentaţi cu rozmarin sau tarhon.

Şniţel de viţel à la Tessine

Pentru o persoană: • 1 şniţel de viţel (cca. 100 g) • 1 felie subţire de şuncă • 1 felie de caşcaval • unt

Frigeţi şniţelul pe placă, cu puţin unt, timp de cca 2 minute pe fiecare parte. Întoarceţi şniţelul şi acoperiţi-l cu şunca şi cu caşcavalul. Lăsaţi totul să se mai frigă 4 minute. Serviţi imediat după ce caşcavalul s-a topit.

Ouă cu slănină englezească

Pentru o persoană: • 1 ou • 1 felie de slănină englezească • câteva roşii tăiate rondele • câteva felii de ceapă • usturoi strivit • sare de ţelină • 1 o linguriţă de caţcaval ras • 1 lingură de smântână • unt • sare • piper

Puneţi puţin unt pe placă şi timp de 3 minute prăjiţi roşiile, ceapa şi piperul măcinat. Presăraţi sarea de ţelină, caşcavalul ras şi adăugaţi slănina. Între timp bateţi oul cu smântâna, amestecaţi totul cu legumele prăjite şi lăsaţi să se frigă cca. 2 minute. Condimentaţi şi serviţi.

RO

Clătite

Reglați termostatul (în funcție de tip) în poziția maxi. Turnați un polonic mic de aluat în mijlocul plăcii. Împrăștiați imediat aluatul cu o paletă (nu apăsați), prin mișcări circulare, dinspre mijloc. Pentru a întinde mai ușor aluatul vă recomandăm sv ștergeți paleta după fiecare clătită și să o păstrați într-un vas cu apă. Prăjiți cca. 2 minute pe fiecare parte. Împăturiți clătita așa cum doriți: rulați-o, împăturiți-o o dată sau de două ori, sau îndoiți-o ca pe un trigon sau ca pe o floare.
Rețetă pentru 6 persoane (20 până la 25 de clătite):

Aluat clasic cu lapte

Într-un castron amestecați 500 g făină de grâu fină cu 1 litru de lapte, formând un aluat lichid. Adăugați 6 ouă bătute, 2 vârfuri de cuțit de sare și 2 linguri de ulei sau de unt topit. Lăsați aluatul să se odihnească timp de 1 până la 2 ore.

Aluat cu bere

Dacă doriți să aveți clătitele mai fine, înlocuiți 1/4 litru de lapte cu 1/4 litru de bere.
Dacă aluatul de clătite este prea gros adăugați un pahar de apă și amestecați din nou.

Clătite cu șuncă și cu smântână

• 3 felii de șuncă • 1 castronel de cașcaval gruyere • 1 pahar de smântână proaspătă

Când clătita este aproape gata așezați pe ea 1/2 de felie de șuncă. Presărați cu cașcaval ras. Dacă șunca este suficient de caldă, turnați smântâna proaspătă și împăturiți sub formă de trigon.

Clătite cu brânză mucegăită (Roquefort), smântână și nuci

• 1 brânză mucegăită fărâmițată • 1 pahar mic de smântână proaspătă • 4 până la 5 nuci măcinate

Amestecați toate ingredientele. Așezați clătita pe farfurie, acoperiți-o cu amestec și împăturiți-o de două ori.

Clătite cu miere de albine, nuci sau alune

• 100 g de nuci sau de alune măcinate • 3 linguri de miere

Amestecați toate ingredientele. Când clătita este aproape gata acoperiți-o cu amestec și împăturiți-o de două ori. Lăsați-o câteva secunde pe placă. Serviți-o ornată cu frișcă.

RO

Pierrade®

Cca. 200 g ingrediente pentru o persoană: folosiţi numai alimente proaspete (nu congelate). Îndepărtaţi de pe carne ligamentele şi bucăţile grase. Dezosaţi peştii. Tăiaţi pe jumătate crustaceele.
Tăiaţi carnea, peştele, legumele sau fructele pe care le veţi prepara la cald, în felii cu o grosime de 1/2 cm şi o lăţime de 5 până la 6 cm: gătirea bucăţilor cu mărimi convenţionale nu corespunde utilizării optime a aparatului.
Dagă veţi prepara o cantitate mai mare de mâncare sau dacă combinaţi alimentele (peşte, crustacee, carne şi fructe), vă recomandăm să curăţaţi piatra dintre fiecare tip de alimente (de ex. carne şi fructe), pentru a putea aprecia aroma şi gustul real al lor. În acest scop folosiţi răzuitorul livrat cu aparatul (în funcţie de tip) sau un alt tip de răzuitor. Apoi îndepărtaţi resturile de alimente de pe piatră, apărute în timpul gătitului. Pentru a evita ţocul termic care ar putea deteriora piatra, nu curăţaţi piatra fierbinte cu apă.
Reglaţi termostatul (în funcţie de tip) în poziţia pe care o doriţi. Datorită inerţiei va dura 5 până la 10 minute până când piatra va reacţiona la modificarea reglării în decursul utilizării aparatului.
Opriţi aparatul înainte de a termina prepararea bucatelor: inerţia pietrei face ca aceasta să rămână fierbinte cel puţin 10 minute după oprirea aparatului, deci, alimentele puse la urmă pe piatră încă se vor frige.
Câteva ponturi pentru reţete:
Carnea tăiată felii, peştele, legumele sa fructele aşezaţi-le pe piatră şi lăsaţi-le să se frigă după cum doriţi. Condimentaţi pe farfurie după gustul fiecăruia. serviţi cu sosuri reci, saltă sau cartofi.

Baza pentru Pierrade®

• carne de vită (biftec, muţchi) • şniţel de pasăre (pui sau curcă) • şniţel de viţel

Pierrade® à la fermier

• felii subţiri de carne de vită • carne de viţel • friptură de miel • carne de pasăre (raţă sau curcă)

Pierrade® de mare

• pană de mihală sau de ştiucă de mare • creveţi sau somon • midii Saint-Jacques • medalioane de languste

Pierrade® à la Gurman

• creveţi • midii Saint-Jacques • somon sau pană de lup de mare • muşchi de vită • muşchiuleţ e porc • medalioane de raţă

Pierrade® de fructe

• portocale • mere • banane • caise

Frigeţi pe piatră feliile de fructe. Pe farfurie turnaţi peste fructe ciocolată sau piure de fructe şi ornaţi cu friţă.

RO

Радваме се, че сте се спрели на електроуред TEFAL. Този уред е предназначен за домашно ползване. Внимателно прочетете това упътване и стриктно го спазвайте. Упътването важи за всички версии, както и за принадлежностите придружаващи уредите.
За Вашата безопасност, този продукт е в съответствие на всички приложими стандарти и регулации (директива на ниско напрежение, електромагнитна съвместимост, съвместими материали с храна, околна среда…).
TEFAL си запазва правото, в интерес на клиента да прави промени в техническите характеристики и в съставните части.

Предотвратяване на произшествия вкъщи

- **Температурата на откритите повърхности се повишава, когато уредът е включен.**
- **Не докосвайте нагорещените повърхности на уреда.**
- **Не оставяйте уреда включен, когато не го използвате.**

Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда. Наглеждайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.
- **В случай на злополука облейте** веднага изгореното място със студена вода и ако е необходимо повикайте лекар.
- Пушекът от печенето може да бъде опасен за животни с особено чувствителна дихателна система като птиците. Препоръчваме на собствениците на птици да ги държат на разстояние от мястото на печене.

Инсталиране

Махнете всички вътрешни и външни опаковки, етикети и приставки на електроуреда.
Извадете тиганчетата.

Според типа
Извадете отделните части (дръжките и тиганчетата).
Сложете дръжките (**1**) (с релефа надолу) на тиганчетата (**2**) (овална или ъглова форма – според типа, при фиксирането трябва да чуете гщракване“ (**A**).
Обърнете тиганчето и проверете дали сте фиксирали правилно (**B**).
Дръжките не могат да се свалят.
Сложете плочата за печене на грил върху отоплителното тяло (**D**).
Поверете дали камъкът е правилно и добре фиксиран на поставката на електроуреда.
Използвайте само плочата, която се доставя заедно с електроуреда или която е купена в оторизирания сервизен център.

Тип Ovation
Сглобяване на дървения поднос:
Сглобете уреда и сложете металното дъно върху дървената поставка. Наклонете металното дъно и повдигнете страната на бутона за освобождаване. Пъхнете краченцата под дървената дръжка (**1**), хванете от дтугата страна и натиснете металното дъно в посока надолу (**2**) (**E**).

Типове Compact (F) и Ovation Compact (C) (G)
Сглобете уреда, като сложите подвижната подложка под нагревателната част и сложете повърхността за печене на грил върху отоплителното тяло (според типа).
Двете кукички трябва да се наместят в дръжката, за да може сваляемият дървен стоян да се свърже с отоплителната част.
Внимание: ако електроуредът е включен, внимавайте поставката винаги да бъде под нагревателния реотан.

Тип Simply Invents
Извадете всички тиганчета от мястото за прибиране под поставката, развийте шнура и сложете котлона върху отоплителното тяло (**H**).

Сложете електроуреда в средата на масата далече от деца.

BG

Не го използвайте върху гладка повърхност, напр. мушама.
Никога не слагайте електроуреда директно върху фина повърхност (стъклена маса, покривка, лакирана мебел…).

Pierrade® (според типа)
При първата употреба налейте няколко капки олио върху плочата и избършете с попиващ парцал.
Сложете камъка върху отоплителното тяло с гладката страна (повърхността със скосения ръб) винаги нагоре (**J**).
Никога не слагайте студен камък върху горещ електроуред.
Използвайте камъка само с доставената поставка.
Никога не слагайте домакинско фолио между камъка и отоплителното тяло, нито между отоплителното тяло и топлинния рефлектор.

Свързване и предварително загряване

Тип Ovation: никога не оставяйте електроуреда да се загрява, ако не е фиксиран на дървената подложка.

Типове Compact и Ovation Compact: никога не оставяйте електроуреда да се загрява, ако не е фиксиран правилно на пластмасовата или дървената подложка (според типа).

Развийте целия шнур.
Свържете шнура към електроуреда (според типа) и след това го включете към електрическата мрежа (**K**).
При слагането на шнура внимавайте той да не пречи на гостите при движението около масата.
Проверете дали електрическата инсталация съответства на мощността и напрежението, посочени на електроуреда.
Включете електроуреда само в заземен контакт.
Типове с фиксиран кабел: ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде подменен от производителя, от неговия сервизен отдел или от лице с подобна квалификация, за да избегнете потенциална опасност.
Типове с изваждащ се кабел: ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде подменен с кабел или специален комплект от производителя или от неговия сервизен отдел.
Ако използвате удължител, той трябва да е в заземен контакт. Вземете всички мерки никой да не се спъне в него.
Никога не оставяйте електроуреда включен без надзор.
Електроуредът не се включва от външен бутон или чрез отделна система на дистанционно управление.

- **Типове с включвател:** Натиснете включвателя: светва контролната лампичка (**L**).

- **Типове с термостат:** Завъртете термостата в позиция Maxi (**M**).

- **Други типове:** Електроуредът се пуска веднага след включването му в електрическата мрежа.

Pierrade® (според типа)
При първите 10 употреби преди загряването на камъка капнете върху него малко олио и го избършете с попиваща хартия.
Този начин при първите 10 употреби намалява риска от прилепване на храни към камъка.

Типове Ovation с термостат
Термостатът се намира под дървената дръжка отстрани на електроуреда (**N**).

Никога не слагайте алуминиево фолио или други предмети под повърхността и между рефлектора и отоплителното тяло.
Загрейте електроуреда без тиганчетата.
При първата употреба може да се появи лека миризма или пушек.

Thermo-Spot™ (според типа): при загряването знакът Thermospot е червен равномерно (**P**).
За да предотвратите повреждането на плочата, използвайте я само върху повърхности, за които е била произведена (напр.: не я слагайте в фурната, върху газов или електрически котлон…).
Никога не оставяйте електроуреда да работи на празен ход.

Топлинна обработка

След предварителното загряване електроуредът е готов за употреба:

- При използването на функцията **raclette** всеки гост слага в своето тиганче парче сирене и след това го слага в електроуреда.
  При някои типове по време на ядене празните тиганчета могат да се слагат под електроуреда (**Q**).
  Не оставяйте да се загряват празни тиганчета.

- Повърхността за печене на **грил** е предназначена за топлинна обработка на малки парченца месо или на гарнитури за raclette (сланина, гъби, лук, наденички...) (**R**).

Не слагайте кухненски прибори върху нагревателните повърхности на електроуреда.
Някои модели предоставят възможност и за правене на палачинки.
При топлинната обработка не използвайте хартия за печене.
Винаги използвайте пластмасова или дървена лопатка, за да не повредите повърхността на плочата за печене на грил.
Не режете продуктите директно на тиганчетата.

Pierrade® (**S**) **(според типа)**
Сложете парченца месо, риба или зеленчуци на горещия камък и ги печете колкото дълго искате.
Не слагайте замразени храни върху горещата плоча.
Никога не слагайте върху камъка храни със заливка с оцет – напр. кисели краставички, Mixed Pickles или горчица.
Никога не слагайте предмети върху камъка.
Ако върху камъка няма храни, не оставяйте електроуреда включен повече от 30 минути.
Евентуалните малки цепнатини, които могат да възникнат в камъка в резултат от естественото явление дилатация, не оказват влияние върху неговата употреба.

BG

Съвсем нормално е след няколко употреби камъкът да почернее.
При първата употреба от електроуреда може да излиза пушек или лека миризма.
Не пипайте горещите части на електроуреда.

Тип Ovation
Ако искате да преместите горещ електроуред, използвайте единствено страничните дървени дръжки (**T**).

След употреба

- **Типове с включвател:** Натиснете включвателя: конролната лампичка изгасва.

- **Типове с термостат:** Завъртете термостата в позиция Mini.

Извадете шнура от електрическата мрежа и го извадете от електроуреда (според типа). Оставете електроуреда да изстине.
Преди електроуредът да изстине, той трябва да бъде далече от деца.
Не слагайте платформата върху фина повърхност.
Не потапяйте платформата във вода.
Платформата за печене на грил, тиганчетата и тялото на електроуреда се почистват с гъба, топла вода и течен препарат за миене на съдове.
Платформата за печене на грил и тиганчетата могат да се мият в съдомиялна машина.

Не накисвайте тиганчетата.
Отоплителното тяло не се почиства.
Ако наистина е необходимо то да се почисти, изчакайте докато изстине напълно и го избършете със сух парцал.
Не използвайте домакинска тел или почистващ препарат на прах, за да не повредите повърхността (напр. противозалепващата повърхност).

Тип Cristal
Тиганчетата и плочата могат да се мият в съдомиялна машина.
Не накисвайте във вода плочата и тиганчетата.

Pierrade®

Почистване на камъка преди употреба:
Всеки камък е естествен камък с качество за хранителни стоки.
Измийте студения камък с абразивна или синтетична гъбичка под течаща вода и го подсушете (**U**).
За почистване на камъка не използвайте течен почистващ препарат за миене на съдове.
Никога не потапяйте топлия или студения камък във вода.
Никога не мийте камъка в съдомиялна машина.

Типове Ovation и Ovation Compact
За по-лесно почистване на електроуреда можете да демонтирате подноса или дървената поставка (според типа).
Проверете добре дали шнурът е изваден.

Демонтиране на дървения поднос (за тип Ovation)
С натискането на бутон (**1**) повдигнете металното дъно (от страната на бутона) (**2**). Оставете дъното да се премести, за да се освободят краченцата на дръжката (**3**) (**V**).

При почистването на подноса и на дървената подложка (според типа) работете внимателно.
Всяка дървена част представлява уникален природен елемент, който е малко или много пропусклив (според порите му). Дървената част, ако при почистването е накисната във вода, може да се пусне или да се сцепи.
Почиствайте дървените части с гъба, топла вода и течен препарат за миене на съдове. Избършете с влажна гъбичка, след това подсушете.
Никога не потапяйте и не накисвайте дървените части във вода.
Никога не слагайте дървените части в съдомиялна машина.
Не използвайте домакинска тел, нито почистващ препарат на прах.

Отново сложете дървения поднос (при тип Ovation) – виж глава Инсталиране.

BG

Прибиране

Преди да приберете електроуреда, проверете дали е студен и изключен от електрическата мрежа.
Свалете платформата за печене на грил.
Според типа: приберете тиганчетата под електроуреда на предназначеното за целта място (**W**) или ги сложете по две едно върху друго и ги сложете под отоплителното тяло (**X1**).
Навийте шнура около дръжката (**X2**).
Приберете плочата за печене на грил (**X3**).

Тип Ovation
Електроуредът се прибира сглобен.
За по-лесното прибиране на електроуреда тиганчетата могат да сложат под уреда. Обърнаните тиганчета (с релефната част на дръжката) се слагат обратно (с дръжката в посока навътре към електроуреда) върху дървото и се пъхат в уреда. Извадете ги като хванете стърчащата метална част и издърпате леко (**Y**).
Приберете плочата.

Тип Ovation Compact
С леко завъртане на кукичките в посока навътре към уреда (**Z1**) (**Z2**) свалете отоплителната част от сваляемия дървен стоян. Наместете сваляемия дървен стоян около отоплителното тяло (**Z3**) и сложете плочата на грила (**Z4**). Кукичките са свързани стабилно с отоплителната част на тялото.

Тип Compact
Свалете отоплителната част от свалящата се подложка (**AA1**).
Завъртете свалящата се подложка (**AA2**), сложете я на отоплителното тяло (**AA3**) и сложете върху нея платформата за печене на грил (**AA4**).

Предпазен калъф: Прибирайте предпазния калъф далече от деца.
Внимание: При пране предпазният калъф може да пуска боя.
Съвети за поддръжка:
- Препоръчваме предпазният калъф да се пере на ниска температура и щадяща програма.
- Не гладете предпазния калъф.
- Преди всяка употреба почистете приборите, тиганчетата или другите приставки, които ще бъдат в контакт с хранителните продукти.

Тип Cristal (AB)
Свалете плочата за печене (**1**).
Завъртете шнура около 3 или 4 крака на подложката и я подсигурете в едно от местата за захващане на шнура. Сложете тиганчетата едно върху друго по две и ги сложете под отоплителното тяло (**2**).
Отново сложете плочата за печене (**3**).

Тип Simply Invents
За по-лесно прибиране на електроуреда увийте шнура около поставката (**AC**) и сложете тиганчетата едно върху друго по две на мястото, предназначено за прибиране (**AD**).

Pierrade® (според типа): свалете камъка.
Сложете тиганчетата на предназначеното за целта място (**AE1**), или ги сложете под отоплителното тяло (**AE2**).
Завийте шнура около поставката.
Отново сложете камъка на електроуреда (**AE3**).

Пазете електроуреда далече от деца.

BG

Да участваме в опазването на околната среда!



ⓘ Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
➲ Предайте го в специален център или, ако няма такъв, в одобрен сервиз, за да бъде преработен.

Раклет

Доброто ястие раклет се приготвя от специално сирене раклет. Необходими са Ви около 200 г сирене на човек.
Нарежете сиренето на филийки с дебелина 5 мм.
Можете да използвате специален нож Тефал (не се доставя заедно с електроуреда, може да се купи в обикновените магазини) ().
Настройте термостата (според типа) в позиция maxi. Във всяко тиганче сложете парченце кашкавал и го оставете да се разстопи в продължение на около 5 минути. След като раклет се разтопи, сложете го в чиния.
Няколко рецепти за 8 души:

Раклет по савойски

• 1,5 кг до 2 кг сирене раклет • 2,5 кг картофи • 16 резена савойска шунка • няколко чушки • няколко Парижки печурки • 1 буркан стерилизани краставички • 1 буркан мариновани лукчета • няколко мариновани малки царевички

Сварете картофите с обелките. Нарежете кашкавала на филийки, чушките – на четвъртини и печурките – на филийки. В отделни панички за предястие сервирайте краставичките, лукчетата, печурките, царевицата и чушките. Във всяко тиганче сложете парче сирене и го разтопете. Насладете се на раклет с шунка, картофи или с друга гарнитура.

Раклет с швейцарско сушено месо ВЯndnerfleisch (Viande des Grisons)

• 1,5 кг до 2 кг сирене раклет • 16 картофа • 16 тънки парченца сушено месо • 16 парченца сурова шунка • настъргано индийско орехче • люта червен пипер • черен пипер • домати • магданоз

Сварете картофите с обелките и ги нарежете на тънки филийки. Във всяко тиганче сложете парченце кашкавал. Покрийте го със слой картофи и добавете второ парче кашкавал. Добавете парче сушено месо. По средата на печенето сложете подправки на вкус. Сервирайте със сурова шунка, гарнирана с парченца домати и малко магданоз.

Раклет от козе сирене

• 1,5 кг до 2 кг сирене раклет • 2 малки кози сирена (около 250 г), нарязани на филийки • 2,5 кг картофи • малко мащерка • 1 буркан черни маслини

Сварете картофите с обелките. Разпределете филийките козе сирене в тиганчетата. Отгоре сложете филийки сирене раклет и разтопете. Посипете леко с мащерка. Добавете няколко маслини и картофи.

BG

Печене на грил

Настройте термостата (според типа) на желаната позиция. Сложете месото върху плочата за печене на грил. Печете съгласно рецептата и необходимата степен на печене. Ако искате месото, печено на грил, да има по-изразителен вкус, преди печенето го сложете в маринат.

Маринат

За 300 мл маринат: • 150 мл бял винен оцет • 150 мл бяло сухо вино • 1 голям лук • 6 маренца карамфил • 2 дафинови листа • 6 зрънца черен пипер • сол

Обелете лука и го нарежете на филийки. Смачкайте черния пипер и натрошете дафиновия лист. Смесете свички съставки в купа. Сложете месото в дълбок съд и залейте с маринатата. Оставете в хладилника за 5 часа. Обръщайте от време на време месото с помощта на дървена лъжица.

Телешко месо

За един човек: • 1 парче телешко месо (около 100 г) • дижонска горчица • счукан зелен пипер • 2 филийки пушен бекон • няколко малки домата • 1 чушка • розмарин или естрагон

Намажете месото с горчица. Изпържете върху плочата 6 до 8 минути по желание. Посипете със зелен пипер. Сервирайте с парченца бекон, домати и чушка, нарязана на лентички, които са също предварително опечени на плочата. Овкусете с розмарин или естрагон.

Телешки шницел а ла Tessine

За един човек: • 1 телешки шницел (около 100 г) • 1 тънко парче шунка • 1 филийка кашкавал • масло

Изпържете шницела върху плочата с малко масло около 2 минути от едната страна. Обърнете шницела, покрийте го с шунката и кашкавала. Оставете всичко да се пече още 4 минути. Сервирайте, когато кашкавалът се разтопи.

Яйца с бекон

За един човек: • 1 яйце • 1 парченце бекон • няколо домата, нарязани на кръгчета • няколко филийки лук • смлят чесън • кервиз на прах • 1 чаена лъжичка настърган кашкавал • 1 супена лъжица сметана • масло • сол • черен пипер

Сложете на плочата малко масло и в продължение на 3 минути изпъжете доматите, лука и смления чесън. Посипете с кервиз на прах, стърган кашкавал и добавете бекона. Разбийте яйцето със сметаната, смесете свичко с изпържените зеленчуци и печете около 2 минути, Овкусете и сервирайте.

Палачинки

Настройте термостата (според типа) в позиция maxi. Налейте с малък черпак тестото по средата на плажата. Веднага разстелете тестото дподхояща дървена лъжица (не натискайте) с кръгови движения от центъра. За по-лесно разпростиране на тестото се препоръчва дървената шпатулка да се избърсва след всяка палачинка и да се слага в съд с вода. Печете около 2 минути от всяка страна. Прегънете палачинката по Ваше желание: направете руло, сгънете веднъж, два пъти, сгънете като кърпичка или цвете.
Рецепта за 6 души (20 – 25 палачинки):

BG

Класическо тесто с мляко

В купа смесете 500 г пшеничено брашно с 1 литър мляко и направете течно тесто. Добавете 6 разбити яйца, 2 щипки сол и 2 супени лъжици олио или сгорещено масло. Оставете тестото да почине около 1 – 2 часа.

Тесто с бира

Ако искате палачинките да са по-фини, вместо 1/4 литър мляко сложете 1/4 литър бира.
Ако тестото за палачинките е прекалено гъсто, добавете чаша вода и разбъркайте отново.

Палачинки с шунка и сметана

• 3 филийки шунка • 1 купа настръган кашкавал Ементал • 1 чаша прясна сметана

Когато палачинката е почти готова, сложете върху нея 1/2 филийка шунка. Посипете с настърган Ементал. Ако шунката е достатъчно топла, залейте с прясната сметана и сгънете като кърпичка.

Палачинки със синьо сирене (Рокфор), сметана и орехи

• 1 натрошено синьо сирене • 1 малка чаша прясна сметана • 4 – 5 трошени орехи

Смесете всички продукти. Сложете палачинката в една чиния, покрийте я със сместа и сгънете на два пъти.

Палачинки с мед, орехи или лешници

• 100 г смлени орехи или лешници • 3 супени лъжици мед

Смесете всички продукти. Когато палачинката е готова, покрийте я със сместа и сгънете на два пъти. Оставете я за няколко секунди върху плочата. Сервирайте и украсете с бита сметана.

Pierrade®

Около 200 гр продукти на човек: използвайте само пресни продукти (не замразени).
Махнете от месото сухожилията и тлъстите части. Махнете костите от рибите. Разрежете раците наполовина.
Нарежете месото, рибата, зеленчуците или плодовете, които ще обработвате топлинно, на филийки с дебелина 1/2 см и широчина 5 - 6 см: топлинната обработка на парчетата с обикновени размери не съответства на оптималната употреба на електроуреда.
Ако приготвяте по-голямоколичество храна или ако комбинирате хранителни продукти (риба, раци, месо или плодове), препоръчваме камъкът да се почиства между отделните хранителни продукти (например месо и плодове), за да можете да оцените истинския вкус и миризма. За тази цел използвайте шпатулата, която се доставя заедно с електроуреда (според типа). След това отстранете остатъците от хранителните продукти, коитоса възникнали при топлинната обработка. Не почиствайте камъка с вода, за да се предотврати топлинният удар, който може да повреди камъка.
Настройте термостата (според типа) на желаната позиция. Ще трае 5-10 минути, докато камъкът започне да реагира на промяната на настройката по време на използването на електроуреда.
Изключете електроуреда преди приключването на приготвлението на ястието: инерцията на камъка позволява камъкът да остане горещ поне още 10 минути след изключването на електроуреда, така че продуктите, сложени последни, ще се опекат.
Няколко полезни съвета за рецептите:
Сложете месото, нарязано на парчета, рибата, зеленчуците или плодовете на камъка и го оставете да се пекат по ваше желание. Овкусете в чинията на вкус. Сервирайте със студени сосове, салата и картофи.

Основа за Pierrade®

• Говеждо (рамстек, пържола) • пилешки шницел (пиле или пуйка) • телешки шницел

Фермерски Pierrade®

• тънки парчета говеждо • телешко месо • агнешко месо • пилешко (патица или пуйка)

Морско Pierrade®

• филе от треска или морски вълк • скариди или сьомга • миди Saint-Jacques • филе от лангуста

Майсторски Pierrade®

• скариди • миди Saint-Jacques • сьомга или филе от морски вълк • телешко бон филе
• свинско бон филе • патешко месо

Плодово Pierrade®

• портокали • ябълки
• банани • кайсии

Опечете парченцата плодове на камъка. На чинията залейте плодовете с шоколад или сутляш и украсете с бита сметана.

BG

D p. 6 – 13

RUS p. 14 – 21

H p. 22 – 29

CZ p. 30 – 36

PL p. 37 – 44

SK p. 45 – 51

HR p. 52 – 58

SCG p. 59 – 65

SLO p. 66 – 73

RO p. 74 – 81

BG p. 82 – 89

RC 301 520 920 – Ref. 2017924.124 – 06/08