

# TEFAL®

TE MINDENRE GONDOLSZ



**KŐGRILL 78935**

**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**

A kövön történő sütés (francia elnevezéssel: PIERRADE®) ugyan a sütés egy ősi formájából merít ihletet, azonban ez a forma tökéletesen illeszkedik a természetes, egészséges és kiegyensúlyozott konyhaművészet jelenlegi irányvonalához.

A TEFAL elektromos Pierrade® egy olyan önmagában használható készülék, amely megkíméli Önt a kőlap sütőben történő előmelegítésétől, és az étkezés teljes tartama alatt melegített kőlapnak köszönhetően kiváló sütőtéljesítményt tesz lehetővé.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

### CSATLAKOZTATÁS - ELŐMELEGÍTÉS

- Minden egyes kőlap egy egyedi természetes tárgy, amely porózusságától függően többé-kevésbé átjárható a víz számára. Ahhoz, hogy az Ön által vásárolt készülékkel maradéktalanul elégedett legyen, mindenképpen be kell tartania az alábbi használati utasításokat:
- A kőlapot se hidegen, se melegen ne merítse vízbe. Soha ne tegye a kőlapot mosogatógépbe. A vízbe merített kőlap a soron következő melegítés során megrepedhet vagy szétrobbanhat.
- Az első használat előtt először melegvizet sugár alatt mossa le a kőlapot, majd gondosan törölje szárazra.
- *A készüléket a következők szerint helyezze el:*
  - a műanyag lábakat az asztal felőli oldalra (A),
  - a kőlapot a készülék felső, polírozott, szabadon álló, legömbölyített lapjára (B).
- A kőlapnak mindig ugyanazt a polírozott oldalát használja a sütéshez.
- A hálózati kábelt jó erősen nyomja be a készülék csatlakozó aljzatába (a levehető kábelelektromos csatlakozónál).
- Ha hosszabításra van szükség, használjon beépített földelésű hosszabbítót legalább 1 mm<sup>2</sup>-es vagy annál nagyobb keresztmetszetű érrel.
- A készüléket kapcsolja a hálózatba.
- Az előmelegítésre hagyjon legalább 20, de legfeljebb 30 percet.

*A hőfokszabályzóval szerelt modelleknél (típus szerint):*

- Az előmelegítéshez állítsa a hőfokszabályzót Maxi állásba.
- Utána állítsa a hőfokszabályzót a kívánt fokozatba.
- Egyes modelleken van ún. '0' fokozat, vagyis a sütés befejeztével a készülék kikapcsolható.

*A BE/KI gombbal felszerelt modelleknél (típus szerint):*

- A BE/KI kapcsolót helyezze BE állásba (a jelzőlámpa világít).

- **Megjegyzés:** Az első használat alkalmával enyhe szag és füst képződhet.

## HASZNÁLATI TANÁCSOK

- Az első tíz használat alkalmával tanácsos egy kevés olajat önteni a kőlapra az előmelegítés után, majd egy puha ronggyal letörölni. A kenés révén az élelmiszerek kevésbé tapadnak a kőlaphoz.
- A hőfokszabályzós típusoknál a hőtehetetlenség miatt mintegy 5-10 percig tart, amíg a kőlap felveszi a hőfokszabályzó megváltozott beállításának megfelelő hőmérsékletet.
- A kerek, illetve a kocka alakú típusok sütőfelületének a mérete legfeljebb 4-6 személyre van tervezve. A téglalap alakú modellek kőlapja akár 8 személyt is képes kiszolgálni. Ha ennél nagyobb társaságról van szó, javasoljuk, hogy használjanak egy második készüléket, másképpen a sütőtéljesítmény csökken.
- Hosszan tartó, kiadós étkezés esetén tanácsoljuk, hogy az étkezés során legalább egyszer tisztítsa meg a kőlapot egy lapos fakanállal vagy a készülékkel együtt járó szerszámmal, majd a sütés maradékait törölje le a kőlapról. Ne tisztítsa a forró kőlapot vízzel, mert a hőmérsékletkülönbség miatt a lap elrepedhet.
- Az étkezés vége előtt a készüléket kikapcsolhatja, és az utójára felhelyezett hússzeletek még megsülnek a kőlapban tárolt hő tehetetlensége folytán, amely még 10 percen át forrón tartja a követ.

- A melegítés alatt apró repedések keletkezhetnek a felszínen, ami a kőlap természetes hőtágulásának a következménye. A repedések nem befolyásolják a sütő jó működését, tehát panaszra sem adnak okot.
- Megjegyzés: Néhány használat után a kőlap sötétebb színt vesz fel (barna, feketés), amely nem távolítható el. Aggodalomra nincs ok, a jelenség teljesen természetes.

## ELŐVIGYÁZATOSSÁGI TANÁCSOK

- A forró kőlapra ne rakjon fagyasztott, mélyfagyasztott élelmiszereket vagy túl nehéz összetevőket.
- A forró kőlaphoz ne nyúljon.
- A kőlap karbantartása és tisztítása közben kerülje a hirtelen hő- és mechanikai hatásokat.
- A kőlapot soha ne helyezze a már forró fűtőellenállásra.
- A kőlapot sose merítse vízbe.
- A kőlapot csak a számára tervezett támasztékon használja.
- A készülékhez csak TEFAL kőlapot, vagy hivatalos viszonteladónál szerzetet használjon.
- A fűtőellenállásra vagy a kőlapra semmilyen tárgy nem helyezhető.
- A készüléket ne működtesse üresen 30 percnél tovább.
- A kőlapnak mindig ugyanazt a polírozott oldalát használja a sütéshez.
- A használat után az esetleges égési sérülések elkerülése végett a készüléket kapcsolja ki, és legalább egy órán át hagyja hűlni, mielőtt hozzáérne a kőlaphoz.
- A hűtés ideje alatt Pierrade® sütőt gyermekektől tartsa távol.
- A kőlap ne érintkezzen olyan élelmiszerekkel, mint az ecetes termékek, a mustár, a csemege uborka, a savanyúságok, stb.

**FIGYELEM:** A fűtőellenállás és a hővisszaverő reflektor közé soha ne helyezzen alufóliát vagy más tárgyat.

## KARBANTARTÁS - TISZTÍTÁS

- A kőlapot a készülék kikapcsolása után hagyja teljesen lehűlni.
- A KÉSZÜLÉKET ÉS A KŐLAPOT SOHA NE MERÍTSE VÍZBE.
- A kőlapot folyó víz alatt mossa le dörzsszivaccsal, aztán törölje szárazra. Ne tegye a kőlapot mosogatógépbe.
- A hőtágulás nyomán keletkezett apró repedések a kőlap használatát nem befolyásolják.
- A készülék teste és a hővisszaverő desztillált vízzel vagy edénymosó folyadékkal tisztítható. Ne használjon dörzskendőket.

## JÓTÁLLÁS

- 1 év a vásárlás időpontjától számítva.
- Nem vonatkozik a készülék vagy a kőlap leesés vagy ütés általi törésére.
- Nem vonatkozik a készülék nem rendeltetészerű használatból eredő károsodására.
- Amennyiben a használat során gondjai támadnak, a készülék visszaküldése előtt kérjen tanácsot a terjesztőtől, kereskedőtől.
- Amennyiben az Ön által vásárolt Pierrade® sütő hibás, forduljon a kereskedőhöz vagy az Önhöz legközelebbi ügyfélszolgálatához (ld. a listát).
- Ha Ön a terméket visszaküldi a TEFALnak, akkor a lehetőség szerint használja az eredeti, polisztirol betétes csomagolást, és az egészet rakja be egy második külső kartondobozba. Az esetleges törés elkerülése végett a kőlapot ne küldje vissza, hacsak az nem tűnik elengedhetetlennek.
- A TEFAL által vevői részére felajánlott szerződéses jótállás érvényét veszti akkor, ha a károsodás a fentebb részletezett elővigyázatossági intézkedések figyelmen kívül hagyásából származik.

## JELLEMZŐK

### *Elektromos szerelés*

- Az üzemi feszültség a készüléken fel van tüntetve.
- BE/KI gomb (típus szerint)
- Hőfokszabályzó (típus szerint)
- A rögzített vezetékes modelleknél: ha a hálózati kábel megsérül, akkor az esetleges kockázatok elkerülésére azt a gyártónak, a gyártó ügyfélszolgálatának vagy egy megfelelő képzésű személynek kell pótolnia.

### *Alkotórészek*

- Hőálló műanyag fogantyúk
- Kőlap élelmiszerek sütésére
- Speciális tartozék a kőlap tisztítására

### *Egyes modelleknél:*

- Lakkozott acél talapzat bevont acél hővisszaverővel
- Hőálló műanyag talapzat alumínium hővisszaverővel

Ha a Pierrade fogásokat illetően további információkat óhajt, tárcsázza a Minitelen a 3615 TEFAL kódot.

A Tefal fenntartja a jogot, hogy a vásárló érdekében megváltoztassa a termék jellemzőit vagy részegységeit.

## PIERRADE RECEPTEK

A Pierrade® kínálata: Hússzeletek, halak, zöldségek és rákfélék, hideg mártásokkal, salátákkal és burgonyával körtve.

### **ELKÉSZÍTÉS:**

- Készítsen elő személyenként kb. 200 g alapanyagot (húsok, halak, ...).
- A saláták, zöldségek és a burgonya mennyiségét a vendégek számától tegye függővé.
- A hentesről vagy a halárustól ne fagyasztott vagy mélyfagyasztott, hanem friss húst, halat kérjen.
- A húsból (marha, sertés, bárány, szárnyas, ...) távolítsa el az idegeket és a zsírt. A hentes is nyugodtan megkérheti erre.
- A kőlapon sütésre szánt húst, halat vagy zöldségeket nagyjából 5-6 cm-es, kb. 5 mm vastag szeletek formájában készítse el.
- Megjegyzés: A szokott méretű húsdarabok sütésére a készülék nem használható optimálisan.
- A rákféléket ketté kell vágni.

### **SÜTÉS:**

- Minden vendég ráhelyezi saját szeletkéit (húst, halat vagy zöldségeket) a kőlapra, majd ízlésének megfelelő ideig süti azokat (marhahúsnál oldalanként kb. 1 perc, a többi ételféleségnél 2-4 perc).
- A már megsült ételt akár a tányéron is fűszerezheti, sózhatja, meghintheti pl. provence-i keverékkel, stb.
- Amennyiben kiadós, több fogásos étkezésről van szó (halak, rákfélék, hús és desszertek (gyümölcsök), akkor tanácsos a kőlapot a különböző ételféleségek (pl. a hús és a gyümölcsök) elkészítése között megtisztítani, hogy az ételek ízét teljes mértékben élvezni lehessen. A tisztításhoz használjon lapos fakanalat, majd törölje le a követ, hogy eltávolítsa a sütési maradókat.

## PIERRADE® RECEPT ÖTLETEK

### **EGYSZERŰ PIERRADE®**

- marhahús (hátszín, bélszín)
- szárnyashús filé (csirke vagy pulyka)
- borjúbéliszín

### **FALUSI PIERRADE®**

- marhaszelet
- borjúdió
- zsírtalanított bárányszelet
- szárnyasok (kacsa vagy pulyka)

### **TENGERI PIERRADE®**

- menyhal vagy márna filé
- scampi vagy lazac
- fésuskagyló
- languszta érmék

### **ÍNYENC PIERRADE®**

- scampi
- fésuskagyló
- lazac vagy márna filé
- marhaszelet
- sertés vesepecsenye
- kacsamell

### **GYÜMÖLCSÖS PIERRADE®**

- szeletelt gyümölcsök (narancs, banán, őszibarack)
- forró kőlapon megsütve
- a tányérban leöntve olvasztott csokoládéval, áttört gyümölcsökkel vagy vaníliás tejszínhabbal.

## **PIERRADE® ÉTREND ÖTLETEK**

### **PÁSZTOR MENÜ**

- saláta meleg kecskesajttal, vagy tájjellegű felvágottak
- tengeri Pierrade®
- gyümölcsös Pierrade®

### **TENGERÉSZ MENÜ**

- saláta tenger gyümölcseivel, vagy hal terrin
- tengeri Pierrade®
- gyümölcsös Pierrade®

### **JÓÉTKŰEK MENÜJE**

- háziplag készített saláta, vagy tetszés szerinti terrin
- tengeri Pierrade®
- gyümölcsös Pierrade®

## **ÖTLETEK ÖNTETEK, MÁRTÁSOK KÉSZÍTÉSÉHEZ**

### **MAJONÉZ ALAPÚ SZÓSZOK**

#### **CSÍPÓS MAJONÉZ:**

Az alap majonéz tojás-mustár keverékéhez adjon két késhegynyi erőspaprika krémet.

#### **PIKÁNS MAJONÉZ:**

Adjon a majonézhez 1 kávéskanálnyi szeletelt salotthagymát és csemege uborkát, angol mustárt, egy-egy evőkanálnyi kapribogyót, ill. peterzselymet és finomfűszereket.

#### **'ROZSDÁS' MAJONÉZ (ROUILLE):**

Adjon a majonézhez egy evőkanál sűrített paradicsomot, 2 kávéskanál paprikát és 1 evőkanál apróra vágott salotthagymát.

**TARTÁR:**

Majonéz + mustár+ apróra vágott metélőhagyma

**TEJSZÍN ALAPÚ SZÓSZOK****CITROMOS:**

Facsarja ki egy fél citrom levét, és keverje el a levet egy evőkanál csípős mustárral és 5 evőkanál főzőtejszínnel. Szórja meg a szószot durvára őrölt borssal.

**AURÓRA:**

Keverjen össze 6 evőkanál főzőtejszín, 1 evőkanál ketchupot és 1 kávéskanálnyi whiskyt. Sózza meg, és szórjon rá két csipetnyi cayenne borsot.

**VAJ ALAPÚ SZÓSZOK****FOKHAGYMÁS-PERTEZSELYEMES:**

125 g 'lágý' vajhoz adjon 4 gerezd fokhagymát és két evőkanálnyi pertezselymet püré formájában. A tálalás pillanatáig tartsa a kész szószot a hutőben.

**ROKFORTOS-HAGYMÁS:**

2 apróra vágott salotthagymából és 50 g tört rokfortból készítsen krémet. Keverje el 125 g lágý, kenhető vajjal. Ízlés szerint ízesítheti egy cseppnyi tárkonyecettel is.

**EGZOTIKUS SZÓSZOK****SÓVAL ÉS ÖTFÉLE FUSZERREL:**

Keverjen össze 2 evőkanál konyhasót és 1 kávéskanálnyi ötfűszer-keverék port.

**KREOL:**

Hámozzon meg 2 banánt, vágja őket karikákra, majd egy diónyi vajban olvassza meg őket. Törje át a kapott maradékot, majd adjon hozzá két evőkanálnyi rumot. Tálalja langyosan.

**PILI-PILI:**

A felmelegített paradicsomsurítményhez adjon egy evőkanál csípős pili-pili fűszerport.

**PIKÁNS SZÓSZOK****SZEGÉNYLEGÉNY:**

6 fej salotthagymát vágjon apróra, majd keverje bele 3/4 csészényi ecetbe.

**AJOLI:**

Hámozzon meg és törjön össze 4 gerezd fokhagymát. Adjon hozzá két tojássárgáját, sőt és borsot. Keverje össze az egészet. Lassanként adjon hozzá 1/4 liter olivaolajat, mintha majonézt készítené. Öntsön hozzá citromlevet.



