

# TEFAL

## CAFETIERE

### CM3105

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



# Tefal®

PIERRADE®

RACLETTE - GRILL

FR

NL

DE

EN

ES

PT

IT

DA

NO

FI

SV


AR



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## PRECAUTIONS IMPORTANTES :

- Entretien et installation du produit : Pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.  
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et de section au moins équivalente.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les

capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.

- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Précaution pour le nettoyage de la pierre : chaque pierre est un élément naturel unique plus ou moins perméable, selon sa porosité, une pierre immergée dans l'eau pendant le nettoyage peut se fissurer ou éclater lors de la chauffe suivante de l'appareil. Laver la pierre sous un filet d'eau courante en la frottant avec une éponge abrasive et l'essuyer. Eviter les détergents. Ne jamais plonger ou laisser tremper la pierre chaude ou froide dans l'eau. Ne jamais mettre la pierre au lave-vaisselle.

• **Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL.**

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

## **A FAIRE**

- Lire attentivement les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil, et les garder à portée de main.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- N'utiliser que la pierre ou la plaque (selon modèle) fournie avec l'appareil ou acquise auprès d'un centre de service agréé, et uniquement sur le support pour laquelle elle a été conçue.
- Poser l'appareil au centre de la table, hors de portée des enfants.

- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table, de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson (selon modèle), toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.

## A NE PAS FAIRE

- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais poser la pierre sur la résistance déjà chaude.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Ne pas poser sur la pierre chaude des aliments surgelés, congelés ou trop lourds.
- Ne pas mettre au contact de la pierre des aliments acides tels que produits vinaigrés, moutarde, cornichons, pickles...
- Ne jamais poser d'ustensiles de cuissons sur la pierre ou la plaque.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner à vide pendant plus de 30mn. La pierre deviendrait trop chaude pour une cuisson optimale.
- Ne pas laisser les coupelles chauffer à vide (selon modèle).
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet sous la plaque ou la pierre et entre le réflecteur et la résistance.
- Ne pas couper directement sur la plaque (selon modèle).
- Ne pas poser la pierre ou la plaque (selon modèle) chaude sur une surface fragile ou sous l'eau.

## CONSEILS/INFORMATIONS

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, ...)
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.
- Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.
- Chaque petite fissure provoquée par l'expansion de la pierre est naturelle et n'affectera pas le bon fonctionnement de l'appareil. Elle n'est donc pas une cause de réclamation.
- Après quelques utilisations, la pierre prend normalement une coloration permanente plus sombre.
- Le fil support de la pierre ou de la plaque (selon modèle) ne doit pas être considéré comme une poignée de transport, il peut être très chaud. Ne pas s'en servir pour transporter le produit.
- Pendant le refroidissement, garder l'appareil hors de portée des enfants.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

## ENVIRONNEMENT



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## Pierrade®

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

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

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

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

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

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

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

## Quelques idées de recettes :

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

### Pierrade® de base \_\_\_\_\_

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

### Pierrade® de la ferme \_\_\_\_\_

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

### Pierrade® de la mer \_\_\_\_\_

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

### Pierrade® du gourmet \_\_\_\_\_

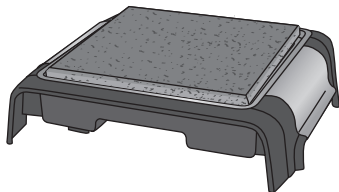
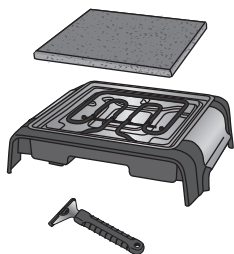
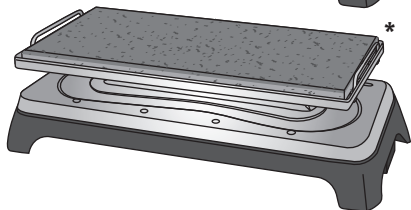
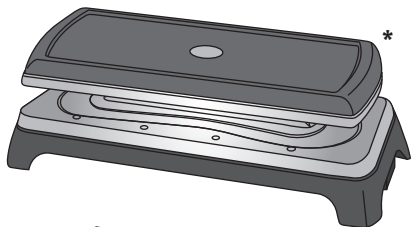
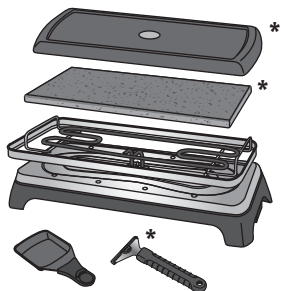
- gambas • coquilles Saint-Jacques • saumon ou filet de loup • filet de bœuf • filet mignon de porc
- filet de canard

### Pierrade® de fruits \_\_\_\_\_

- oranges • pommes • bananes • abricots

Cuire les tranches de fruits sur la pierre.

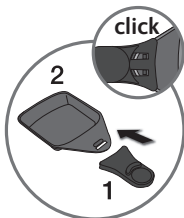
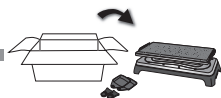
Napper dans l'assiette de chocolat chaud, coulis de fruits et Chantilly.



\* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modelle göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • بحسب النوديل • بحسب النوديل



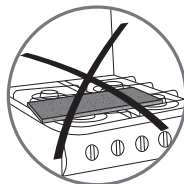
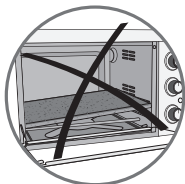
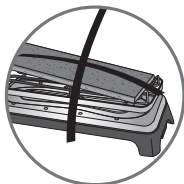
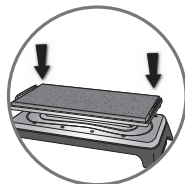
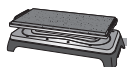
1.



click

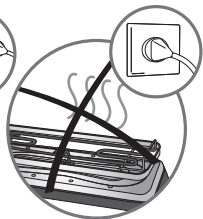
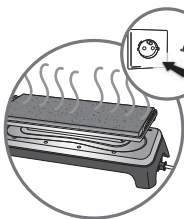
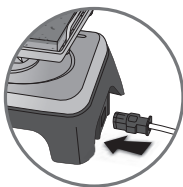
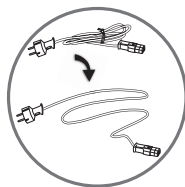
2

1

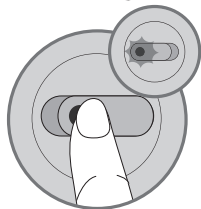
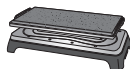


\* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • بحسب الموديل • بحسب الموديل

2.

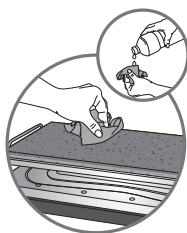
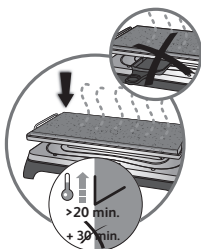
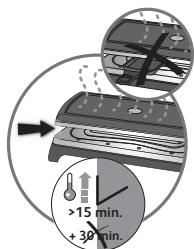


3.

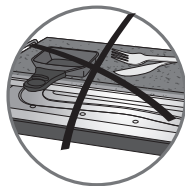
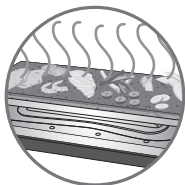
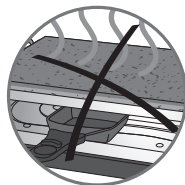
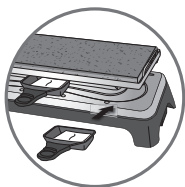
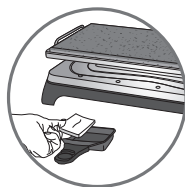
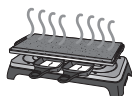


\* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • بحسب الموديل • بحسب مدل

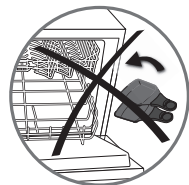
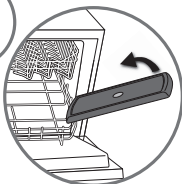
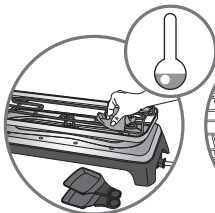
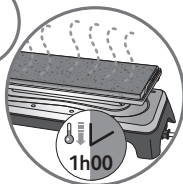
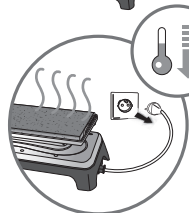
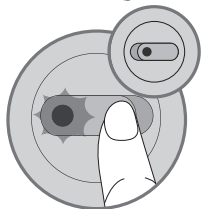
3.



4.

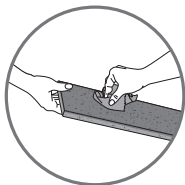


5.

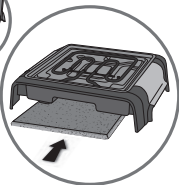
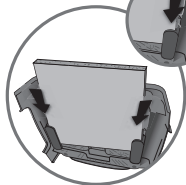
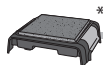
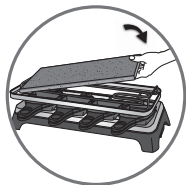
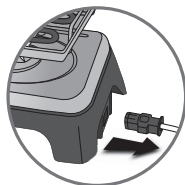
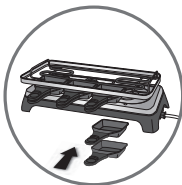
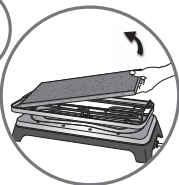
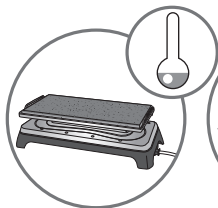
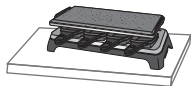


\* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • بحسب الموديل • بحسب نمدل

5.



6.



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

