

Használati útmutató

401350 – Raclette sütő "Deluxe",
1700 W, 230 V, 50 Hz

Kérjük a raclette sütőt megfelelően és biztonságosan használja! Olvassa át gondosan a következő tájékoztatót!

A készlet tartalma:

- 1 db kétoldalú grillsütőlap
- 6 db raclette serpenyő tapadásmentes bevonattal
- 2 db XXL raclette serpenyő tapadásmentes bevonattal
- 8 db raclette spatula műanyagból

Az első használat előtt:

- Serpenyők, spatulák, grillsütőlap tisztítása: Forró mosogatóvízben mossa el és törölje szárazra!
- Raclette sütő alapja: Kapcsolja be, hagyja melegedni 10 percig, majd kapcsolja ki és várja meg, amíg teljesen kihűl! Nedves kendővel törölje át! Ne merítse víz alá!
- Ne használjon tisztításnál karcoló anyagokat (például fém), kemény drótkefét, alkoholt vagy szerves tisztítószereket!

Biztonsági utasítások:

- Gyermekek vagy hátrányos helyzetű emberek felügyelet nélkül nem használhatják!
- Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak az eszközzel
- Hálózati csatlakozás: A feszültségnek a megadott mennyiségnek kell lennie
- A dugót sose a tápkábelnél fogva húzza ki. Ne húzza ki nedves kézzel.
- Mindig húzza ki a dugót, ha: hibát észlel/ tisztítja/ áthelyezi a készüléket.
- Hibás terméket sose helyezzen üzem alá.
- Ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használják, helytelenül működtetik vagy helytelenül javítják, az esetleges károkért felelősséget nem vállalunk. Ebben az esetben a garancia nem érvényes.
- A készülék üzemben nagyon forró – ne fogja meg – égésveszély.
- A készüléket sose helyezze forró felületekre (például tűzhely) vagy nyílt tűz közelébe
- A termék háztartáson belül használható, ne üzemeltesse szabadban.
- Sose használja víz közelébe (mosogató, kád stb.). Ne tegye ki esőnek/nedvességnek.
- Helyezzen hőálló alátétet alá az asztalra az esetleges foltok és károsodások elkerülése végett.

- Sose a tápkábelnél fogva emelje/ vigye a készüléket.
- A nem használt/ felügyelet nélkül hagyott készüléket mindig kapcsolja ki és húzza ki a tápkábelt.
- Mindig várja meg, míg kihűl a készülék és csak utána szedje szét, tisztítsa meg és rakja el.

Grillezés:

Helyezze a raclette sütőt az asztal közepére! Amennyiben a húst kisebb/vékonyabb darabokra vágja, úgy rövidítheti a sütési időt. Vágja fel a húst és tegye egy tányérra. Vendégei így akkor és annyi húst süthetnek maguknak, amikor és amennyit szeretnének. A grillezett hús mellé szószoikat, salátákat és/vagy baguettet is tálalhatunk. Amennyiben legelőször szalonnát pirít a grillen, úgy annak zsírájának köszönhetően nem kell olajat kenni a grillfelületre sütés előtt.

Raclettezés:

A raclette egy svájci specialitás. A legjobb és legfinomabb eredményt eredeti raclette sajttal érheti el. Körülbelül 150-200 g/fő sajttal számoljon. Amennyiben nem szeletet sajtja van, vágja Ön azt szeletekre (kb. 5 mm vastagra). Főzze meg a burgonyát héjában és tartsa melegen egy fedett krumplikosárban! Tegyen a raclette serpenyőkbe sajtot, majd helyezze a fűtőelem alá 6-8 percre. Amikor megolvadt a spatula segítségével csúsztassa a tányéjára. Fűszerként frissen őrölt borsot ajánlunk. A raclette mellé a főtt burgonyán kívül nyers sonkát, ecetes gyöngyhagymát, savanyú uborkát, valamint száraz fehérbort szolgálnak fel.

Receptek

Wallis-i raclette:

Hozzávalók 4 főre:

- 800 g raclette sajt szeletekre vágva
- 1 kg apró burgonya (például Nicola burgonya, héjában főzve)
- Ízlés szerint só, frissen őrölt bors és pirospaprika

Elkészítés:

Helyezzen raclette sajtszeletet a raclette serpenyőbe olvadni. Miután megolvadt a spatula segítségével csúsztassa tányérrára. Ízlés szerint fűszerezze. Kínálja főtt burgonyával és más tetszés szerint valamilyen körettel.

Asztali grill:

Hozzávalók 4 főre:

1 kg választható kombináció a következő összetevőkből:

- marha-medalion
- borjú-medalion
- sertés-medalion
- sütni való kolbász
- kicsi színes saslikok
- satay nyárs
- szárnyas mellhús
- halfilé
- fésűkagyló

Elkészítés:

Vágja fel az összetevőket kis darabokra, így hamarabb megsülnek majd a grillen. Kenje be a grillfelületet kevés olajjal, majd süsse meg rajta a kívánt húsokat és zöldségeket. Egy asztali grillnél nem hiányozhatnak a szószok! Mellé friss, ropogós baguette tökéletes köretnek. Egy kedvelt köret még a főtt burgonya hozzá, amit előre egészben megfőzve készítsen oda az asztalra.