

Használati útmutató

402032 – Raclette sütő „Deluxe” himalájai sőtégla,
1300 W, 230 V, 50 Hz

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

A készlet tartalma:

- 1 db grillsütőlap
- 1 db himalájai sőtégla
- 2 db raclette serpenyő tapadásmentes bevonattal
- 2 db XXL raclette serpenyő tapadásmentes bevonattal
- 4 db raclette spatula műanyagból

Az első használat előtt:

- Serpenyők, spatulák, grillsütőlap tisztítása: Forró mosogatóvízben mossa el és törölje szárazra!
- Himalájai sőtégla fellazítása: Törölje át nedves konyharuhával és hagyja megszáradni! Tegye be a hideg sütőbe, vegye fel 220 fokra, hagyja benne 40 percre, majd várja meg míg kihűl! Végül kenje át egyenletesen hőálló étolajjal!
- 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!

Fontos tanácsok a himalájai sőtéglához:

A természetes adottságok miatt eltérések lehetnek a sőtégla színében és szerkezetében. Ez nem károsodás vagy funkcionális hiba, ez csak kiemeli még inkább, hogy a sőtégla természetes termék, ezért sincs belőle két egyforma.

Annak érdekében, hogy sok öröme legyen a termékkel kapcsolatban, kérjük figyeljen és tartsa be a következő ápolási útmutatót az első használat előtt:

Mivel a sőtégla természetes anyag, így belső feszültségei lehetnek. Amennyiben a hőmérséklet túl gyorsan változik, az repedésekhez, esetleg töréshez vezethet. Ezt a lehető legnagyobb mértékben úgy kerülheti el, ha minden használat előtt követi az útmutatót, amelynek köszönhetően növelheti a sőtégla stabilitását és enyhíti a belső feszültségeket. Ennek ellenére keletkezhetnek apró repedések a sőtéglán még a gyártási folyamat során vagy a működtetés során is, ezek viszont nem rontják a funkcionális használatát. Az apró

repedésekkel rendelkező sótéglák ezért nem tartoznak a garancia hatálya alá és így nem cserélhetők.

Sótégla tisztítása:

Tisztítás előtt mindig várja meg, hogy kihűljön! A sótéglát csak hűvös, folyó víz alatt tisztítsa ronggyal vagy puha szivaccsal. Erős szennyeződés esetén használható drótkefe is. Száradáshoz helyezze függőleges helyzetbe és várjon! Mikor megszáradt, használható újra. Soha ne használjon mosogatószer a tisztításához! Ne hagyja álló vízben és ne tegye mosogatógépbe!

További információk: A sótégla természetes termék és többszöri használat után egyre kisebb lesz. Amint a kő túl vékony lesz a sütéshez, összetörheti és fűszerként használhatja tovább.

A raclette sütőt használat előtt 20-30 perccel mindig melegítse elő! A legjobb, ha akkor kapcsolja be, amikor nekiáll az ételek előkészítéséhez.

Biztonsági utasítások:

- Gyermek 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

szószokat, salátákat és/vagy baguettet is találhatunk. Amennyiben legelőször szalonnát pirít a grillen, úgy annak zsírének 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.

A himalájai só történetéről:

Földünk időtlen idők óta mozgásban van. A több millió éven át tartó változási folyamat során a Himalája hegység kimagasodott és eltemette/elnyelte a becslések szerint 220 millió éve ott lévő tengert. Ennek az elpárolgott tengernek a sórétege 400 és 600 méter között fekszik a föld mélyén. Kézzel, vegyszerek használata nélkül bányásszák. Ez az ősi só rendelkezik a legnagyobb tisztasággal. A hegyek nagy nyomása miatt a sóban lévő elemek különösen finomak, így a sejtekben is jobban felszívódnak. 84 kémiai elemet tartalmaz hasonló arányban, mint az emberi vér. Ezen kívül ugyanolyan „energetikai felhajtóerővel” rendelkezik, mint az emberi szervezet.

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 tányéjára. 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.