

Használati útmutató

305407 – Raclette sütő „Ellipszis”, fekete színű, 1200 W, 220-240 V, 50 Hz

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

A készlet tartalma:

- 1 db bordázott grillsütőlap
- 8 db 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 körülbelül 10 percre, amíg a kellemetlen szag el nem múlik! Ez a szag teljesen normális egy raclette sütő legelső bekapcsolásánál. Kapcsolja ki és várja meg, amíg teljesen kihűl! Nedves kendővel törölje át! Ne merítse víz alá! Sütés előtt egy vékony réteg étolajat mindig vigyen fel a grillsütőlap felületére!
- Ne használjon tisztításnál karcoló anyagokat (például fém), kemény drótkefét, alkoholt vagy szerves tisztítószereket!

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!
- Soha ne 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!

Termosztát vezérlő:

Helyezze áram alá a készüléket, majd a termosztátot forgassa el a „MAX” mutatóig. Ilyenkor pirosan világít mellette a jelzőlámpa és elkezdett melegedni a sütő. Melegítse a sütőt 5 percen keresztül elő, majd utána a sütni kívánt ételektől függően állítsa be a megfelelő hőszintre.

Használat után tekerje le a termosztátot a „MIN” mutatóig fokozatra és húzza ki a konektorból a dugót. Miután kihűlt, tisztítható a fentebb leírtak szerint.

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 tányérjára. Fűszerként frissen őrölt borsot ajánlunk. A raclette mellé a főtt burgonyán kívül nyers sonkát, ecetes gyöngyhagymát, savanyú uborkát, valamint száraz fehérbort szolgáltatnak 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 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.