

# TEFAL®

TE MINDENRE GONDOLSZ



**RACLETTE**  
**78115, 78117**

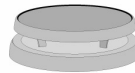
**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**

TEFAL

Köszönjük, hogy ezt a TEFAL készüléket megvásárolta. Bármelyik modellről is legyen szó, kérjük, hogy gondosan olvassa el a használati utasítást, és tartsa azt mindig elérhető helyen.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

1. A készülék belsejéből és külsőjéről távolítsunk el minden csomagolóanyagot, címkét és tartozékot.
2. Vegyük ki a serpenyőket.
3. A grillező lapot tegyük rá a fűtőelemre.



*A Compact modell esetében:*

3. Szereljük össze a készüléket oly módon, hogy a levehető aljzatot tegyük a tartozék rész és a fűtőelem alá, majd a grillező lapot tegyük rá a fűtőelemre.



4. Helyezzük a készüléket az asztal közepére, a gyerekek által el nem érhető helyre. A készüléket tegyük stabil és szilárd asztalra. A készüléket ne használjuk puha vagy instabil felületen.

**A készüléket soha ne tegyük rá közvetlenül törékeny vagy sérülékeny felületre (pl. üvegasztal, ruha, polirozott bútor, stb.)**

Az első használatkor csöpögtesünk egy kis olajat a sütőlapra, majd nedvszívó kendővel töröljük le.

## BEKAPCSOLÁS ÉS ELŐMELEGÍTÉS

A hálózati kábelt tekerjük le teljesen.

A hálózati kábelt dugjuk be először a készülékbe (a modelltől függően), majd dugjuk be a hálózati aljzatba.

A hálózati kábel elhelyezésénél legyünk körültekintők, hogy az ne kerüljön az asztal körül mozgó vendégek útjába.

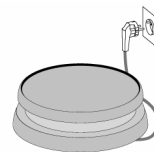
Ellenőrizzük le, hogy az elektromos hálózat megfelel-e a készülék alján feltüntetett áramerősség és a feszültség értéknek.

A készüléket védőföldeléssel ellátott aljzatba csatlakoztassuk!

Rögzített hálózati kábeles modellek: a hálózati kábel megsérülése esetén a gyártónak, a gyártó ügyfélszolgálatának, vagy egy megfelelő képesítésű szakembernek a veszélyek elkerülése érdekében ki kell cserélnie azt.

A készüléket soha ne dugjuk be, ha nem használjuk.

A készüléket felügyelet nélkül ne hagyjuk bekapcsolva.



## BEKAPCSOLÁS ÉS ELŐMELEGÍTÉS, FOLYTATÁS

*Be/ki kapcsolóval rendelkező modellek:*

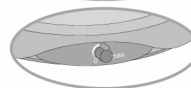
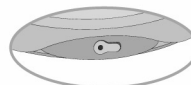
A kapcsolót állítsuk a BE állásra: a jelzőlámpa világítani kezd.

*Termosztáttal rendelkező modellek:*

A termostátot állítsuk maximális fokozatra.

*Egyéb modellek:*

A készülék a fali aljzatba való bedugáskor azonnal működni kezd.



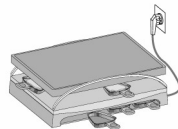
A készüléket 5-8 percreg melegítsük elő.

## SÜTÉS

Az előmelegítés után a készülék készen áll a használatra:

- A raclette funkció használatánál minden vendég tegyen egy szelet sajtot a serpenyőjébe, mielőtt azt betenné a sütőbe.  
A modelltől függően, a tartórész lehetővé teszi, hogy az étkezés alatt az üres serpenyőket a készülék alá tegyük.

**Az üres serpenyőket ne hagyjuk a sütőben!**

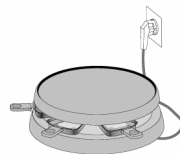


- A grillező lapon kisebb húsdarabok vagy a kiegészítők (szalonna, gomba, hagyma, kisebb kolbászok, stb.) süthetők meg.  
A modelltől függően palacsintát is süthetünk.

A grillező lap tapadásgátló bevonata által nyújtott előnyök kihasználása érdekében mindig használjunk tapadásgátló fa vagy műanyag lapátkát.

Az első használat során enyhe szag és füst is képződhet.

**A készülék forró felületeit ne érintsük meg!**



## A HASZNÁLAT UTÁN

- *Be/ki kapcsolóval rendelkező modellek:*

A kapcsolót állítsuk a KI állásra: a jelzőlámpa kialszik.

- *Termosztáttal rendelkező modellek:*

A termostátot állítsuk kikapcsolt helyzetbe.

A hálózati csatlakozót húzzuk ki a fali aljzatból. Ezután, a modelltől függően, a készülékből is húzzuk ki a hálózati csatlakozót. Hagyjuk a készüléket kihűlni.

A készüléket, a grillező lapot és a serpenyőket melegvízes és mosogatószeres szivacs segítségével tisztítsuk meg.

A grillező lap és a serpenyők mosogatógépben is elmosogathatók.

A tisztításhoz ne használjunk fém súrolókefét vagy súrolószert.

**A készüléket és a hálózati kábelt soha ne tegyük vízbe!**

## TÁROLÁS

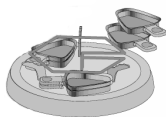


Mielőtt a készüléket elraknánk, győződjünk meg róla, hogy az kihűlt-e és a hálózati kábelt kihúztuk-e.

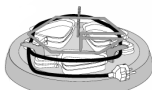
**1.** Vegyük le a grillező lapot.

**2.** A modelltől függően:

Tegyük a serpenyőket a készülék alján lévő tartóba,



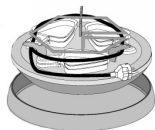
vagy két-két serpenyőt egymásba rakva tegyük be azokat a fűtőelem alá.



**3.** Tekerjük rá a hálózati kábelt a tartóra.



**4.** Tegyük a helyére a grillező lapot.



A Compact modell esetében:

Az 1-3. lépés ugyanaz, mint amit már ismertettünk.

4. A tartalék részt a fűtőelemmel együtt vegyük ki a levehető aljzatából.

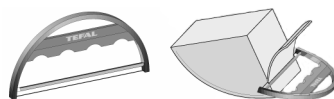


5. Fordítsuk meg a levehető aljzatot, tegyük rá a fűtőelemre, majd tegyük rá a grillező lapot.

A TEFAL folyamatos kutatást és fejlesztést végez, és a termékeket előzetes értesítés nélkül is módosíthatja.

## RACLETTE

A jó raclette speciális raclette sajtból készül. Személyenként 200 gramm sajttal számoljunk. A sajtot vágjuk 5 mm vastag szeletekre.



Állítsuk a termosztátot (a modelltől függően) a maximális fokozatra. Minden serpenyőbe tegyünk egy-egy szelet sajtot.

A sajtot olvasszuk mintegy 5 percre. Miután a sajt megolvadt, csúsztassuk a tányérra.

## NÉHÁNY RECEPT 8 SZEMÉLY SZÁMÁRA

### Raclette savoyai módra

• 1,5-2 kg raclette sajt • 2,5 kg burgonya • 16 szelet sonka • egy kevés csípős paprika • gomba • 1 üveg ecetes savanyúság • 1 üveg ecetes hagyma • konzerv kukoricacsövek

Süssük meg a krumplit a héjában. Vágjunk a sajtot csíkokra, a paprikát negyedekbe és vágjuk apró darabokra a gombát. Egyéni ízlés szerint tegyünk hozzá savanyúságot, ecetes hagymát, kukoricát és borsot. Tegyünk minden serpenyőbe egy-egy szelet sajtot, majd hagyjuk megolvadni. Tálaljuk sonkával, krumplival és más körettel.

### Raclette szárított hússal

• 1,5-2 kg raclette sajt • 16 szem burgonya • 16 szelet szárított hús • 16 szelet nyers sonka • őrölt szerecsendió • paprika • bors • paradicsom • petrezselyem

Süssük meg a krumplit a héjában és vágjuk vékony csíkokra. Minden serpenyőbe tegyünk egy-egy szelet sajtot. Tegyünk rá egy krumpli szeletet, majd arra ismét tegyünk egy szelet sajtot. A tetejére tegyünk egy szelet szárított húst. A sütési idő felénél ízesítsük ízlés szerint. Tálaljuk nyers sonkával, köritsük paradicsom szeletekkel és petrezselyemmel.

## **Raclette kecskesajttal**

• 1,5-2 kg raclette sajt • 2 kisebb kecskesajt (kb. 250 gramm) szeletekre vágva • 2,5 kg burgonya  
• kakukkfű • 1 üveg fekete olajbogyó

Süssük meg a krumplit a héjában. A szeletekre vágott kecskesajtot tegyük a serpenyőkbe. Fedjük le egy-egy szelet raclette sajttal, és hagyjuk megolvadni. Csúsztassuk rá a tányérra, és szórjuk meg kakukkfűvel. Tálaljuk fekete olajbogyóval és krumplival.

### **GRILLEZÉS**

Állítsuk a termosztátot (a modelltől függően) tetszőleges fokozatra. Tegyük rá a húst a grillező lapra. A receptnek vagy az egyéni ízlésünknek megfelelően süssük meg a húst. Az ízhatás fokozása céljából a grillezés előtt pácoljuk be a húst.

### **PÁCOLÁS**

**3 dl pácléhez • 1,5 dl fehér ecet • 1,5 dl száraz fehér bor • 1 nagy fej hagyma • 6 gerezd fokhagyma • 2 babérlevél • 6 szem feketebors • só**

Hámozzuk meg és szeleteljük fel a hagymát. Törjük össze a feketeborsot és a babérleveleket. A hozzávalókat keverjük össze egy tálban. Tegyük a húst egy mély edénybe, és öntsük rá a páclevet. Mintegy 5 órán át hagyjuk az egészet a hűtőben állni, és közben időnként egy fa lapátka segítségével forgassuk meg a húst.

## **Marhaszelet**

**Személyenként: • 1 szelet marhahús (kb. 100 g) • mustár • őrült bors • 2 csík szalonna • néhány szem kisebb paradicsom • 1 paprika • rozmaring vagy tárkony**

Kenjük be a hússzeletet mustárral. A húst a grillező lapon pirítsuk 6-8 percig, ízlés szerint. Szórjuk rá a borsot. Tálaljuk szalonna csíkokkal, paradicsommal és a grillező lapon korábban megpirított paprikával. Fűszerezzük rozmaringgal vagy tárkonyal.

## **Borjúszelet sonkával és sajttal**

**Személyenként: • 1 szelet borjúhús (kb. 100 g) • 1 vékony szelet sonka • 1 szelet sajt • vaj**

A borjúszelet egyik oldalát süssük vajon mintegy 2 percig. Fordítsuk meg a húst, tegyük rá a sonkát és a sajtot. Süssük tovább még 4 percig. Akkor tálaljuk, amikor a sajt már krémszerű.

## **Szalonnás tojás**

**Személyenként: • 1 tojás • néhány szelet paradicsom • néhány szelet hagyma • összetört fokhagyma • zelleres só • 1 teáskanál reszelt sajt • 1 evőkanál tejszín • vaj • só • bors**

Olvasszuk meg a vajat a grillező lapon. Az összetört fokhagymát, a paradicsomot és a hagymát süssük mintegy 3 percig. Ezalatt verjük fel a tojást a tejszínnel, és az összes hozzávalót keverjük össze a megpirított zöldségekkel. Az egészet hagyjuk még 2 percig sülni. Fűszerezzük meg és máris fogyaszthatjuk.

## CRÊPE

Állítsuk a termosztátot (modelltől függően) a maximális fokozatra. Tegyük egy kisebb merőkanálnyi tésztát a sütőlap közepére. Egy kenőlapáttal középről kiinduló körkörös mozdulatokkal azonnal nyújtuk szét a tésztát (közben a tésztát ne nyomjuk rá a sütőlapra).

Ahhoz, hogy a tészta könnyen szétnyújtható legyen, a kenőlapátot minden egyes crêpe után törölgessük meg és tegyük bele egy bögre vízbe. A crêpe-t mindkét oldalán süssük mintegy 2-2 percig. Ezután tetszés szerint hajtogassuk össze a crêpe-t. A crêpe-t feltekerhetjük, félbe vagy negyedbe hajthatjuk, vagy akár boríték vagy virág formára is hajtogathatjuk.

## NÉHÁNY RECEPT 6 SZEMÉLY SZÁMÁRA (20-25 CRÊPE):

### **Klasszikus francia tészta:**

Egy tálban keverjük össze 500 g átszitált finomlisztet 1 liter tejjel, amíg az teljesen krémessé nem válik. Adjunk hozzá 6 felvert tojást, 2 csipet só és 2 evőkanál olajat vagy felolvasztott vaját. Az egészet hagyjuk 1-2 óráig állni.

### **Sörtészta:**

Ha kevésbé sűrű állagú crêpe-t szeretnénk kapni, a tejből 1/4 liternyi helyett tegyük a tésztába 1/4 liter sört.

Ha a tészta túlságosan vastag a crêpe elkészítésénél, adjunk hozzá egy kis vizet, és a tésztát keverjük be újra.

### **Crêpe sonkával és tejszínnel**

• 3 szelet sonka • 1 tál reszelt sajt • pohár friss tejszín

A crêpe megfordítása után, amikor az már majdnem kész, tegyük 1/2 szelet sonkát a crêpe-re. Szórjunk rá reszelt sajtot. Amikor a sonka átforrósodott, öntsünk rá tejszínt és a crêpe-t hajtogassuk össze borítékszerűen.

### **Crêpe rokfort sajttal, friss tejszínnel és dióval**

• 1 darab szétmorzsolt rokfort sajt • 1 kisebb pohár friss tejszín • 4-5 összetört dió

Keverjük össze a hozzávalókat. A sütőlapon kenjük meg a crêpe-t ezzel a krémmel, és hajtsuk négybe.

### **Crêpe mézzel, dióval vagy mogyoróval**

• 100 g összetört dió vagy mogyoró • 5 teáskanál méz

Keverjük össze a hozzávalókat. A crêpe megfordítása után, amikor az már majdnem kész, kenjük meg a crêpe-t ezzel a krémmel, és hajtsuk négybe. Néhány másodpercig hagyjuk még rajta a sütőlapon. Tálaljuk és díszítsük a kenjük meg a crêpe-t felvert tejszínhabbal.