

TEFAL®

TE MINDENRE GONDOLSZ



RACLETTE
39550, 78122, 78213

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ÜZEMBEÁLLÍTÁS

A hálózati kábel csatlakozódugóját dugjuk be a készülékbe (a kivethető hálózati kábellel rendelkező modelleknél), majd a másik végét dugjuk be a hálózati aljzatba. Ha a készülék BE/KI kapcsolóval rendelkezik, a kapcsolót állítsuk a BE állásra. A készüléket 5-8 percig melegítsük elő.

A képződő hó miatt a készülék alá az asztalon tanácsos mindig alátétet tenni.

Figyelem: az első használat során kisebb szag és füst is képződhet.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÁS, TISZTÍTÁS

Az első használatnál a grillezőfelületre csöpögtessünk egy kis olajat, majd egy kendővel töröljük le.

Azt javasoljuk, hogy a grillezőfelületet minden használat után tisztítsuk le.

Annak megakadályozása érdekében, hogy a letapadásgátló bevonta megsérülhessen, a grillezett ételeket mindig egy fa lapátkával forgassuk meg és vegyük ki.

A grillezett ételek megfordításához és kivételéhez mindig használjunk fa lapátkát, hogy a letapadásgátló bevonat meg ne sérüljön.

A grillezőfelületen melegen tarthatjuk a krumplit.

FIGYELEM: A készülék felső felülete 60°C-nál magasabb hőmérsékletre is felmelegedhet!

AZ ÜRES SERPENYŐT NE TEGYÜK A KÉSZÜLÉKRE.

A főzőlap a kisebb húsdarabok vagy a raclette körítés (szalonnakockák, gomba, hagyma, virsli) grillezését szolgálja.

Arra szeretnénk a figyelmét felhívni, hogy a madarak nagyon érzékenyen reagálnak a főzés közben keletkező füstre és gőzre. Ezért azt javasoljuk, hogy a grillezést vagy a raclette készítést ne abban a helyiségben végezzük, ahol a madarat tartjuk.

Tárolás: a készülék tárolásának megkönnyítése céljából azt javasoljuk, hogy két-két serpenyőt egymásra helyezve tegyük be azokat a grillezőfelület alá.

A KÉSZÜLÉKET SOHASE TEGYÜK VÍZBE!

A készüléket, a grillezőfelületet és a serpenyőket melegvizet és mosogatószeres szivacs segítségével tisztítsuk le. A tisztításhoz fém súrolókefét vagy súrolószert ne használjunk.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEK

Az áramerősség és a feszültség adatok a készüléken kerülnek megadásra.

RÖGZÍTETT HÁLÓZATI KÁBELES KÉSZÜLÉK:

Ha az ilyen készülék hálózati kábele megsérül, azt a kockázatok elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó ügyfélszolgálat, vagy valaki más, arra képzett személy cserélheti ki. Amennyiben pótalkatrész válna szükségessé, kérjük forduljon a TEFAL Deutschland GmbH-hoz, vagy valamelyik TEFAL szervizhez (a lista mellékelve).

TERMOSZTÁTTAL RENDELKEZŐ MODELLEK

Állítható termosztáttal rendelkező raclette.

A felmelegítéshez állítsuk a "Max" állásba.

Termosztát fokozatok:

- "Max" állás: grill és raclette funkció;
- "4-5" állás: a főzés befejezése, a meleg csökkentése;
- "2-3" állás: melegen tartás funkció.

ALKOTÓELEMEK

Levehető, bevonattal ellátott, alumínium grillezőfelület

Bevonattal ellátott serpenyők hőszigetelt muanyag fogantyúval (mosogatógépben is tisztítható)

Garancia: 1 év.

A TEFAL fenntartja a jogot arra, hogy a felhasználók érdekében a muszaki jellemzőket és az alkotóelemeket megváltoztassa.

A RACLETTE

A raclettet Svájcban a múlt évszázad végén kezdték el használni. Wallis szőlőhegyein a szüret végén sajtot melegítettek. A szüretelők azért, hogy felmelegedjenek, az elvégzett munka után a szőlővesszőből tüzet raktak, a magukkal vitt sajtot egy kés hegyére tuzták, és a tuz fölé tartották. A megolvadt sajtot kenyérré folyatták, és a kenyeret körbeadták. Ezzel feltalálták a raclettet!

Nagyszeru tipp a barátokkal való, jól sikerült ünnepeléshez. A vidám raclette kör valamennyi résztvevője azt a raclettet készíti el magának a serpenyőben, ami neki ízlik. Fedezzük fel, hogy a különféle összetevőkből mennyi ízletes raclette kombinációt lehet létrehozni. A legalapvetőbb kombinációt a héjában főtt krumpli és a raclette sajt jelenti. Mindez igény és ízlés szerint sonkával, véres hurkával, olajbogyóval, hagymával, gyümölcscsel, gombával, spárgával, rákkal és savanyított zöldségekkel egészíthető ki. A fantázia nem ismer határokat. A jó raclettehez speciális raclette sajt szükséges.

Személyenként 200-250 gramm sajttal kell számolni, amit tanácsos az üzletben kb. 5 mm vastag szeletekre vágatni (egy szeletből 3-4 sajtagag jön ki). Minden serpenyőbe tegyünk egy-egy szelet sajtot. A sajtot olvasszuk mintegy 5 percig. Amikor a sajt aranyszínu lesz, csúsztassuk a tányérra. A raclettehez illő bort a száraz francia bor jelenti, például a Mosel-Saar-Ruhr vidékről, vagy Elzászból, mint például a híres Edelzwicker. Az igazi hozzáértők a raclettehez (a jó hatása miatt) ízesítés nélküli fekete teát isznak. Mindeközben újra és újra kínálja magát egy-egy jótékony hatású gyomorkeseru, vagy "tisztá vízecke". Az Önök és a raclette társaság számára sikert és jó szórakozást kívánunk a raclette partizhoz!

RACLETTE SAVOYAI MÓDRA

8 személy számára, 2-2,4 kg raclette sajt, 1 üveg Cornichons, 1 üveg ezüsthagyma, paprika, gomba, berakott kukoricacsövek, bors, 16 szelet sonka, 2,5 kg burgonya

Készítsünk héjában főtt krumplit és tartsuk melegen. Vágjunk csíkokra zöldpaprikát. A gombát, a kis kukoricacsöveket és a paprikacsíkokat vágjuk kis darabokra. Minden serpenyőbe tegyünk egy-egy szelet sajtot. Néhány perc múlva a sajt megolvad és aranyszínu lesz. A raclettet fogyasszuk sonkával, krumplival és különböző körítésekkel.

RACLETTE SZÁRÍTOTT NYERS HÚSSAL

8 személy számára: 2-2,4 kg raclette sajt, 16 héjában főtt krumpli, 16 vékony szelet szárított nyers hús, bors, reszelt szerecsendió, paradicsom és petrezselyem

Készítsünk héjában főtt krumplit 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 nyers húst. Az egészet díszítsük paradicsommal vagy petrezselyemmel.

RACLETTE AMERIKAI MÓDRA

8 személy számára: 2-2,4 kg raclette sajt, 800 g vagdalt hús, 8 tojás, egy nagy fej hagyma, 2 evőkanál petrezselyem, só, bors, 2,5 kg burgonya

Készítsünk héjában főtt krumplit és tartsuk melegen. Keverjük össze a vagdalt húst, a felvágott petrezselymet és hagymát, valamint a tojást, a sót és a borsot. A serpenyőbe tegyünk vagdalt húst és sajtot. Miután a sajt aranyszínűvé válik, az egészet tegyük rá a szeletekre vágott krumplira. Ízesítsük borssal.

RACLETTE RÁKKAL

8 személy számára: 2-2,4 kg raclette sajt, 2,5 kg burgonya, 2 adag rák (2 x 250 g), 16 citromszelet, petrezselyem és vaj

Készítsünk héjában főtt krumplit és tartsuk melegen. A serpenyőbe tegyük bele a rákot. Fedjük le egy szelet sajtjal. Az aranyszínű raclettet egy szelet citrommal, petrezselyemmel és krumplival tálaljuk.

RACLETTE KECSKESAJTJAL

8 személy számára: 2-2,4 kg raclette sajt, 2,3 kg kecskesajt, 1 üveg fekete olajbogyó, egy kevés kakukkfű, 2,5 kg burgonya

Készítsünk héjában főtt krumplit és tartsuk melegen. A kecskesajtot vágjuk szeletekre, és tegyük bele a serpenyőkbe. Fedjük le egy szelet raclette sajtjal. Hagyjuk megolvadni. Miután a sajt megolvadt, csúsztassuk rá a tányérra. Szórjuk meg kakukkfűvel. Fogyasszuk fekete olajbogyóval és krumplival.

RACLETTE ALMÁVAL

8 személy számára: 2-2,4 kg raclette sajt, 12 kemény alma, 2-4 fej hagyma, 2,5 kg burgonya

Készítsünk héjában főtt krumplit és tartsuk melegen. Az almát vágjuk szeletekre. Az egyes serpenyőkben minden sajt szeletre tegyünk két-három szelet almát és hagymát. Miután a sajt megolvadt, az egészet tegyük rá a tányéron lévő krumplira.

RACLETTE FÜSTÖLT OLDALASSAL

8 személy számára: 2-2,4 kg raclette sajt, 4 szelet sovány oldalas, 1 nagy fej hagyma, 16 fej gomba, 1 szár petrezselyem, 2 kg burgonya

Készítsünk héjában főtt krumplit és tartsuk melegen. Az oldalast vágjuk vékony csíkokra. Vágjuk fel a hagymát és a petrezselymet apró darabokra. A gombát mossuk meg és vágjuk fel vékony szeletekre. A nyers gombát az apróra vágott hagymával és petrezselyemmel szórjuk a serpenyőbe. Fedjük le a hússal. A serpenyőt 4-5 percig tegyük vissza a készülékbe. Vegyük ki a serpenyőt és az egészet fedjük le egy szelet sajtjal. Hagyjuk, hogy a sajt megolvadjon. Krumplival tálaljuk.

ÍNYENC RECEPTEK

FÚSZERES OMLETT

8 tojás, 4 kanál víz, 2 kanál Crème fraiche, só és bors, vaj, csíkokra vágott sonka, paradicsom szeletek, friss fűszernövények (zeller, snidling, petrezselyem), feketebors

Az omlett alapanyag elkészítése: a tojást, a vizet és a Crème fraiche-t keverjük ki simára. Tegyük hozzá sót és borsot. A serpenyőben olvasszunk fel vaját, majd a sonka és a paradicsom szeleteket ízlés szerint dinszteljük meg. Tegyük bele az omlett alapanyagból, süssük rövid ideig, majd szórjuk meg frissen felvágott fűszernövényekkel. Az omlettet saját ízlésünk szerint más fűszernövényekkel is ízesíthetjük.

Változat: A sonkaszeletek helyett gombát vagy paprikát is használhatunk.

CURRYS CSIRKE

Felvágott csirkeszeletek, mogoróhagyma vagy 1 fej apróra vágott hagyma, vaj, curry por, só és bors, Crème fraiche, Mango Chutney (pikáns keleti szósz)

Elkészítés: A serpenyőben olvasszunk fel vaját, majd tegyük bele a húst. Ezután adjuk hozzá a felvágott hagymát, és a húst süssük addig, amíg rózsaszínű nem lesz. Ízesítsük curry porral, sóval és borssal. A húst süssük még egy kis ideig. Végül Crème fraiche és (ízlés szerint) Mango Chutney felhasználásával készítsük el a mártást.

GOMBAMÁRTÁS

Vaj, gombaszeletek, Crème fraiche, portói bor, só és bors

Elkészítés: A serpenyőben olvasszunk fel vaját, majd tegyük bele a gombát, és süssük addig, amíg a folyadék el nem párolog. A mártást surítsuk be Crème fraiche segítségével. Az íz javítása érdekében öntsünk hozzá egy kis pohár portói bort. Ízlés szerint sózzuk és borsozzuk meg. A mártás ideális a sertéssülthöz vagy a halhoz.

ZÖLDPAPRIKA SZALONNÁVAL

Füstölt felvágott (vagy darabolt) szalonna, 1 csíkokra vágott zöldpaprika, 1 fej hagyma (vékony szeletekre vágva), fokhagymapor, só és bors, pirospaprika por, ketchup, Crème fraiche

Elkészítés: Süssük meg a szalonnát a serpenyőben. Ezután tegyük hozzá a felszeletelt zöldpaprikát és hagymát, és adjunk hozzá egy kis fokhagymaport. Süssük rövid ideig, majd adjunk hozzá borsot és piros paprikát. Ízesítsük ketchup és Crème fraiche felhasználásával. Ízlés szerint sózzuk meg.

PUHA SERTÉSFILÉ ANANÁSSZAL

Sertésfilé (kb. 1,5 cm szeletekre felvágva), ananászkarikák, sajtszeletek (goude vagy emmentáli), só, bors, vaj.

Elkészítés: A serpenyőben olvasszunk fel vaját. Tegyük bele a serpenyőbe a darabokra vágott sertésfilét, és mind a két oldalán jól süssük át. Ízesítsük sóval és borssal. Ezután a húst fedjük le 1 ananászkarikával és 1 szelet sajttal. Rövid ideig süssük át.