

TEFAL®

Pierrade®-Raclette



Tack för att du valt en produkt ur TEFALS sortiment. Oavsett vilken modell som du har, så skall du läsa bruksanvisningen noga och spara den för framtida bruk.

TEFAL förbehåller sig rätten att ändra utseende eller ingående komponenter när som helst – allt för kundens bästa.

Installation

1. Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och in- och utvändiga tillbehör.
2. Ta bort de små pannorna.
3. Placera apparaten mitt på bordet, utom räckhåll för barn.

Ställ apparaten på ett stadigt, tillräckligt stort bord – använd den inte på ett mjukt eller ostadigt underlag.

Placera den aldrig direkt på något ömtåligt underlag (glasbord, textilier, förnissade ytor...).

4. Placera grillstenen på grillens värmeelement med polerade sidan (sidan som är avfasad) uppåt.

Lägg aldrig stenhällen på ett redan uppvärmt element.

Använd endast den stenhäll som levereras tillsammans med grillen eller en som är inköpt hos en auktoriserad serviceverkstad. Använd den endast på det underlag som den är avsedd för.

Placera aldrig aluminiumfolie eller något annat främmande föremål under stenhällen eller mellan värmeelementet och reflektorn.



Anslutning och föruppvärmning

Rulla ut nätsladden helt och hållet.

Kontrollera att du har samma nätspänning som är angiven på apparatens typskylt.

Anslut nätsladden till ett jordat vägguttag.

För modeller med fast nätsladd: om nätsladden eller kontakten har fått någon skada, så skall de, för att undvika eventuella olyckor, bytas av tillverkaren, en auktoriserad verkstad eller någon sakkunnig person.

Sätt först i sladden i apparaten (beroende på modell) och sedan i vägguttaget.

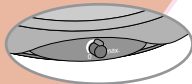
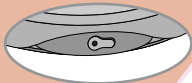
Var uppmärksam på hur du placerar nätsladden, så den inte kommer i vägen för gästerna när de rör sig kring bordet.

Sätt aldrig i nätsladden om du inte använder grillen.

Lämna inte apparaten utan tillsyn när den används.



Anslutning och föruppvärmning, forts



- **Modeller med på/av knapp:**
Sätt knappen på "på" och då tänds kontrollampan.
- **Modeller med termostat:**
Ställ termostaten på MAX-läge.
- **Övriga modeller:**
Apparaten sätts på genom att man sätter i kontakten i vägguttaget.

Låt apparaten bli varm under ca 15 minuter för raclette eller 20 till 30 minuter max. för Pierrade®.

De första 10 gångerna är det lämpligt att hälla på litet majsolja på stenhällen och torka sedan av den med hushållspapper eller en kökshandduk. Denna infettning minskar risken för att mat skall fastna på stenhällen.

Tillagning

Efter förvärmningen är apparaten färdig för användning:



- **Raclettefunktionen:** låt varje gäst lägga i en bit ost i sin egen lilla panna innan den placeras i grillen. *Beroende på modell, så finns det en förvaringsplats för de tomma pannorna under apparaten, där man kan ställa dem medan man äter.*

Låt aldrig tomma pannor stå kvar i grillen.



- **Pierrade® funktionen:** låt varje gäst lägga skivor av kött, fisk, grönsaker eller frukt på stenhällen och tillaga efter egen smak.

Lägg aldrig djupfryst mat eller alltför tunga bitar direkt på den varma stenhällen.

Låt inte stenhällen komma i kontakt med sura födoämnen som vinäger, ättika, senap, inlagd gurka, pickles etc.

Lägg inte något på stenhällen som inte skall tillagas.

Låt inte den tomma grillen stå påslagen i mer än 30 minuter eftersom den då kommer att bli för varm för matlagning.

De små sprickor som uppkommer genom stenens utvidgning är helt naturliga och har ingen betydelse för stenhällens funktion. De ger ingen anledning till reklamation.

Efter några gångers användning får stenen en mörkare färg, som den kommer att behålla.

Vid första användningen kan de uppstå litet os och ryka en aning.

Rör inte vid apparatens heta ytor.

Efter användning

- **Modeller med på/av knapp:**

Sätt knappen på "av" och då slocknar kontrollampan.

- **Modeller med termostat:**

Ställ termostaten på avstängt läge.

Dra ur sladden ur vägguttaget. Om det är en modell med löstagbar sladd, så dra ur den ur apparaten. Låt grillen svalna.

Låt den stå och kallna i minst en timme och vidrör inte stenhällen under denna tid.

Under avsvälningen så skall man se till att grillen är utom räckhåll för barn.

Rengör pannorna, underdelen på apparaten och reflektorn men en svamp, varmt vatten och mildt diskmedel.

Pannorna kan diskas i maskin.

Använd inte hårda svampar (typ Scotch-brite) eller skurpulver.

Doppa aldrig ned apparaten eller sladden i vatten.

Var försiktig när du rengör stenhällen:

Varje stenhäll är en unik naturprodukt. Eftersom den är mer eller mindre genomträngbar beroende på hur porös den är, så kan en stenhäll, som har blivit nedsänkt i vatten under rengöring, spricka eller gå sönder nästa gång den värms upp på grillen.

Gör ren stenhällen genom att skrubba av den under en tunn vattenstråle och sedan torka av den.



Undvik rengöringsmedel.

Låt det aldrig komma in vatten i stenhällen, varken kallt eller varmt.

Diska aldrig stenhällen i diskmaskin.

Förvaring

Försäkra dig om att apparaten är kall och sladden urdragen innan du ställer undan den.



1. Ta bort stenhällen.

2. Beroende på modell:

placera pannorna i sina hållare under apparaten,



eller stapla dem två och två och placera dem sedan under värmeelementet.



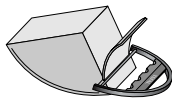
3. Linda sladden runt hållaren (se bild).

4. Lägg tillbaka stenhällen.

Raclette

En god raclette tillagas med en speciell raclette-ost. Beräkna omkring 200 g ost per person. Skär osten i 5 mm tjocka skivor.

För detta kan du använda den speciella raclette-kniven från Tefal (medföljer ej grillen: du kan köpa den hos din handlare).



Ställ in termostaten (beroende på modell) på max.-läget. Lägg en ostskiva på varje bricka och låt osten smälta i omkring 5 minuter. När raclette-osten har smält, låter du den glida över på tallriken.

Några recept för 8 personer:

Savoyarde raclette

- 1300g till 1650g raclette ost • 2 kg potatis • 16 skivor skinka • några pepparfrukter
- svamp • 1 burk pickles • 1 burk syltlök • babymajs på burk

Baka potatisen med skalet på. Skär osten i skivor, pepparfrukterna i tärningar och hacka svampen. Lägg upp pickles, syltlök, majs, svampen och pepparfrukterna i små skålar. Lägg i en skiva ost i varje panna och låt den smälta. Servera med skinka, potatis och övriga tillbehör.

Raclette med torkat kött

- 1300g till 1650g raclette ost • 16 potatisar • 16 tunna skivor torkat kött • 16 skivor skinka • riven muskotnöt • paprika • peppar • tomat • persilja

Baka potatisen med skalet på och skär dem sedan i tunna skivor. Lägg en skiva ost i varje panna. Täck med potatis och sedan en andra skiva ost. Lägg på en skiva torkat kött. När det är halvfärdigt så är det dags att krydda efter eget tycke och smak. Serveras med skinka och garnera med tomatskivor och persilja.

Getost raclette

- 1300g till 1650g raclette ost • 2 små getostar (ca 250g) skurna i skivor • 2 kg potatis • timjan • 1 burk svarta oliver

Baka potatisen med skalet på. Lägg getostskivorna i pannorna. Lägg en skiva racletteost ovanpå och låt det smälta. Låt det glida över på tallriken och strö över timjan. Serveras med svarta oliver och bakad potatis.

Pierrade®

Beräkna ungefär 200g mat per person: använd enbart färska rumstempererade ingredienser (inte frysta eller alltför kalla).

Ta bort senor och fett från köttet. Ta bort alla ben ur fisk. Dela skaldjur i två delar.

Skär köttet, fisken, grönsakerna eller frukten som skall tillagas i skivor som är ca 1/2 cm tjocka och 5 till 6 cm långa. Om man tillagar "vanliga" bitar av maten, så kan man inte utnyttja grillen optimalt.

Om du skall tillaga en komplett måltid (fisk, skaldjur, kött och frukt), rekommenderar vi att stenhällen rengörs mellan varje typ av livsmedel (t ex kött och frukt) så att man kan känna och uppskatta de olika smakerna och aromen på bästa sätt. För detta ändamål levereras en skrapa tillsammans med apparaten eller (beroende på modell) en spatel som skall användas för att rengöra stenhällen från matlagingsrester. Använd inte vatten för att rengöra stenhällen eftersom temperaturchocken kan få stenen att spricka.

Ställ in termostaten (beroende på modell) på den temperatur du har valt. Beroende på trögheten i materialet, kommer det att ta 5–10 minuter innan stenhällen uppnår en ny inställd temperatur om man gör en ändring medan man använder grillen.

Stäng av grillen innan måltiden är klar: trögheten i stenhällen kommer att göra att den kommer att vara mycket varm i åtminstone 10 minuter och den sista omgången mat kommer att bli klar på eftervärmen.

Några recept:

Lägg skivorna av kött, fisk, grönsaker eller frukt på stenhällen och låt dem tillagas efter egen smak. Krydda efteråt när du har fått maten på tallriken. Serveras med kalla såser, sallad och potatis.

Pierrade®

• biff (rumpstek, filé) • kyckling- eller kalkonbröst • kalvfilé

Farmhouse "Lant" Pierrade®

• biff i skivor • kalvkött i strimlor • lammfilé utan fett • kyckling- eller kalkonfilé

Seafood Pierrade®

• marulk- eller havsborrefiléer • räkor eller lax • musslor/ostron • skivor av kräftor

Gourmet Pierrade®

• jätteräkor "gambas" • musslor/ostron • lax- eller havsborrefiléer • oxfilé • fläskfilé • ankrbröst

Frukt Pierrade®

• apelsiner • äpplen • bananer • aprikoser

Tillaga den skivade frukten på stenhällen. Servera med varm chokladsås, fruktsås och vispad grädde.

Goda såser till Pierrade®

Kryddig majonnäs: blanda i en kvarts tesked pepparpasta i majonnäsen.

Gurksås: mixa skivor av små ättiksgurkor med majonnäsen.

Tartarsås: hacka 40g små ättiksgurkor, 40 g kapris, 40g silverlök och bladpersilja. Blanda dessa ingredienser med 2 dl majonnäs.

Het sås: blanda 1 tsk hackad schalottenlök, hackad pickles, engelsk senap, 1 msk kapris och 1 msk örter och persilja i majonnäsen.

Kryddig Provençal: blanda 1 msk tomatpuré, 2 tsk paprikapulver och 1 msk hackad schalottenlök i majonnäsen.

Lemonette: blanda saften av en halv citron med 1 msk stark senap och 5 msk grädde. Krydda med peppar.

Sås med örter: mixa en knippe finhackad dill, en knippe finhackad bladpersilja, 2 msk grädde och 2 msk yoghurt. Salt, peppar och 1 eller 2 tsk riven pepparrot och några droppar citronsaft.

Aurora: blanda 6 msk grädde, 1 msk ketchup, 1 tsk whisky. Salt, peppar och ett par nypor cayennepeppar.

Vitlök och persilja: 4 vitlöksklyftor och 2 tsk persilja mosas till en puré. Blanda detta i 125g smält smör. Förvaras i kylskåp tills det är dags att servera.

Vitlök: krossa 4 vitlöksklyftor och blanda med 2 äggulor, salt och peppar. Rör försiktigt i 250ml olivolja tills det liknar en majonnäs. Till sist en aning citronsaft.

Valitsit viisaasti hankkiessasi tämän TEFAL tuotteen. Ensimmäiseksi lue aina huolellisesti laitteen käyttöohje ja säilytä se mahdollista myöhempää tarvetta varten.

TEFAL pidättää oikeuden muuttaa laitteen ominaisuuksia tai komponentteja koska tahansa parantaakseen tuotetta.

Sijoitus

1. Pura laite pakkauksesta ja ota pois kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja varusteet laitteen ympäriltä, päältä ja sisältä.
2. Ota pienet pannut pois.
3. Pane laite pöydän keskelle, pois lasten ulottuvilta.

Sijoita laite tukevalle, kovalle pöytäpinnalle; älä käytä sitä pehmeällä tai huterolla alustalla.

Älä koskaan sijoita laitetta aralle alustalle (lasipöytä, tekstiilipinta, pöytäliina, lakattu pinta...).

4. Aseta parilakivi kuumennusvastuksen päälle, kiillotettu puoli ylöspäin (suuriurteinen puoli).

Älä koskaan aseta kiveä kuumen vastuksen päälle.

Käytä vain laitteen mukana tulevaa parilakiveä tai varaosana hankittua alkuperäistä kiveä ja aseta kivi vain sille tarkoitettuun kannattimeen.

Älä koskaan pane alumiinifoliota tai mitään muuta ylimääräistä kiven alle, tai vastuksen ja heijastimen väliin.



Liitäntä ja esilämmitys

Ota liitosjohto kokonaan esiin.

Tarkista, että sijoitustaloudessa on sama jännite ja taajuus kuin on merkitty laitteen arvokilpeen.

Liitä laite asianmukaisesti asennettuun pistorasiaan. Älä käytä jatkojohtoja.

Laitteet joissa on kiinteä liitosjohto: Jos liitosjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa uuteen vastaavaan vain valmistajan valtuuttama huoltoliike, jotta välttytään vaaratilanteilta.

Liitä liitosjohto ensin laitteeseen (mallista riippuen) ja sitten pistotulppa pistorasiaan.

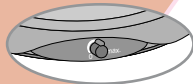
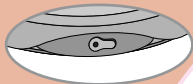
Ole tarkka liitosjohdon asettelussa, jotta se ei tule pöydässä istuvien vieraiden tielle.

Ota pistotulppa pois pistorasiasta, milloin et käytä laitetta.

Muista valvoa laitetta koko ajan, kun olet kytkenyet siihen virran.



Liitäntä ja esilämmitys, jatkuu



- **Mallit, joissa on virtakytkin on/off:** Siirrä kytkin virta päällä asentoon, merkkivalo syttyy.
- **Mallit, joissa on lämpötilan säädin:** Säädä lämpötilansäädin maksimiasentoon.
- **Muut mallit:** Laite alkaa toimia, kun panet pistotulpan pistorasiaan.

Esilämmitä laitetta 15 minuuttia raclettea varten ja 20-30 minuuttia maksimilämmöllä kiviparilointia varten.

Kymmenellä ensimmäisellä käyttökerralla kaada kivelle vähän ruokaöljyä ja pyyhi liika pois imevällä keittiöpaperilla. Tämä rasvaus vähentää ruoan tarttumista kivipintaan.

Kypsennys

Esilämmityksen jälkeen laite on käyttövalmis:



- **Raclette toiminto:** jokainen ruokailija asettaa juustoviipaleen omalle pikkupannulleen ja työntää pannun laitteeseen.

Mallista riippuen joissakin malleissa on parilan alla säilytyspaikat pannuille, jonne tyhjä pannu voidaan työntää aterian aikana.

Älä jätä pannuja kuumennusvastuksen alle tyhjänä.

- **Pierrade® kiviparilointitoiminto:** jokainen ruokailija pariloi kivellä omat liha- ja kalaviipaleet oman makunsa mukaisesti, samoin kasvikset ja hedelmät.

Älä koskaan pane pakasteita tai painavia ruokia lämpimälle kivelle.

Älä koskaan laita kiviparilalle ruoka-aineita, jotka olet maustanut jollakin happamalla aineella kuten viinietikalla tai sinapilla, älä myöskään laita kivipinnalle happamia ruokia kuten herkkukurkkuja, pikkelssiä jne.

Älä koskaan pane mitään esineitä kivipinnalle.

Älä koskaan pidä tyhjää laitetta kytkettynä virtaan yli 30 minuuttia: kivi kuumenee liikaa parilointia varten.

Pienet halkeamat kivessä johtuvat kiven laajenemisesta eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Ne eivät myöskään ole tuotevalituksen aihe.

Muutaman käyttökerran jälkeen kivi muuttuu pysyvästi tummaksi.

Ensimmäisellä käyttökerralla laite saattaa hieman kärytä tai savuta.

Älä koskaan kosketa laitteen kuumia pintoja.

Käytön jälkeen

- **Mallit, joissa on virtakytkin on/off:**
Siirrä kytkin virta pois asentoon, merkkivalo sammuu.
- **Mallit, joissa on lämpötilan säädin:**
Säädä lämpötilansäädin virta katki asentoon.

Ota pistotulppa pois seinäpistorasiasta. Sitten mallista riippuen, ota liitosjohto irti laitteesta. Anna laitteen jäähtyä.

Anna laitteen jäähtyä vähintään 1 tunti, älä kosketa kiveä.

Pidä huoli, että lapset eivät pääse koskettamaan laitetta jäähtymisen aikana.

Pese pikkupannut, puhdista laitteen runko ja heijastinpelti pesuaineveteen kastetulla pyyhkeellä. Huuhtele puhtaaseen veteen kastetulla kuivaksi puristetulla pyyhkeellä ja kuivaa pinnat.

Pikkupannut voi pestä astianpesukoneessa.

Älä käytä puhdistuksessa hankaavia aineita tai välineitä.

Älä koskaan upota laitetta ja/tai liitosjohtoa veteen.

Varoituksia kiven puhdistusta varten:

Jokainen kivi on ainutkertainen luonnontuote. Se on enemmän tai vähemmän imukykyinen kiven huokoisuudesta riippuen. Siksi kivi saattaa rakoilla tai rikkoontua seuraavan kuumennuksen aikana, jos olet upottanut kiven veteen puhdistuksen aikana.

Puhdista kivi hankaamalla pinta puhtaaksi pienen vesinoron alla ja kuivaa pinta hyvin.

Älä käytä pesuainetta kiven puhdistuksessa.

Älä koskaan upota kiveä veteen tai pese sitä runsaalla vedellä, ei lämpimään eikä kylmään.

Älä koskaan pane kiveä astianpesukoneeseen.



Säilytys

Varmista että laite on jäähtynyt ja pistotulppa on poissa pistorasiasta ennen kuin panet laitteen säilöön.



1. Ota kivi pois.
2. Mallista riippuen:
asetta pikkupannut säilytyslokeroihin laitteen alle,



tai pinota pannut 2 kappaleen pinoihin ja aseta pinot vastuksen alle.

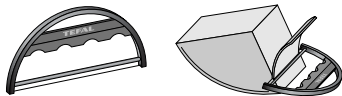


3. Kiedo liitosjohto kannattimen ympärille.
4. Pane kivi takaisin paikalleen.

Raclette

Oikean racletten valmistamiseksi tarvitaan erityistä raclettejuustoa. Varaa noin 200 grammaa juustoa ruokailijaa kohti. Leikkaa juusto 5 mm paksuiksi viipaleiksi.

Juuston viipalointi käy kätevästi Tefal-juustoleikkurilla (ei sisälly grillin toimitukseen, mutta voit hankkia sen hyvin varustetusta alan liikkeestä).



Käännä termostaatti maksimiasentoon "MAX". Aseta jokaisen ruokailijan raclettealustalle juustoviipale ja lämmitä viipaleita grillissä noin 5 minuuttia. Kun juusto alkaa valua, nosta viipaleet lautasille.

Muutama ohje 8 hengelle:

Savoijilainen raclette

- 1,5-2 kg raclette juustoa • 2,5 kg perunoita • 16 kinkkuviipaletta • muutama paprika • herkkusieniä • 1 purkillinen pikkelssiä • 1 purkillinen hillosipuleita • 1 säilyketökillinen pieniä maissintähkiä

Kypsennä perunat kuorineen uunissa etukäteen (oltava vielä kuumia). Viipalo juusto, paloittele paprika ja herkkusienet. Pane omiin astioihinsa pikkelssit, hillosipulit, maissintähkät ja paprikapalat sekä sienet. Pane kinkkuviipaleet lautaselle. Jokainen ruokailija panee juustoviipaleen sulamaan pikkupannulle ja kaataa sitten sulaneen juuston keitetyn perunan päälle. Perunaan kannattaa tehdä ristiviilto päälle ja puristaa vähän sisustaa ulos. Jokainen ottaa muita lisäkkeitä makunsa mukaisesti.

Kuivaliha raclette

- 1,5-2 kg raclette juustoa • 16 perunaa • 16 ohutta viipaletta ilmakuivattua lihaa (kinkkua) • 16 viipaletta keittokinkkua • muskottia • paprikaa • tomaatteja • persiljaa

Keitä hyvin pestyt perunat kuorineen ja viipaloi jäähtyneenä ohuiksi viipaleiksi. Pane jokaiselle pikkupannulle juustoviipale. Peitä juusto perunaviipaleilla ja laita päälle toinen juustoviipale. Pane kuivalihaviipale päälle. Kuumennuksen puolivälissä lisää mausteita mielesi mukaan. Tarjoa keittokinkun kanssa ja koristele annos tomaatilla ja persiljalla.

Vuohenjuustoraclette

- 1,5-2 kg raclette juustoa • 2 pientä vuohenjuustoa (noin 250 g) viipaleina • 2,5 kg perunoita • timjamia • tökillinen mustia oliiveja

Kypsennä perunat kuorineen uunissa. Pane vuohenjuustoviipale pikkupannulle. Peitä raclette juustoviipaleella ja sulata juustot. Valuta lautaselle ja mausta kevyesti timjamilla. Tarjoa uuniperunoiden ja mustien oliivien kanssa.

Pierrade® kivigrillillä parilointi

Varaa noin 200 g ruokaa henkeä kohti: käytä vain tuoreita elintarvikkeita (ei pakasteita).

Poista lihasta jänteet ja rasva. Poista kaloista ruodot. Leikkaa simpukat kahtia.

Viipaloi kypsennettävät lihat, kalat, kasvikset tai hedelmät noin 1/2 cm paksuisiksi ja 5-6 cm pitkiksi viipaleiksi: tavallisen kokoiset ruokapalat eivät kypsy parhaalla mahdollisella tavalla tässä laitteessa.

Jos tarjoat kokonaisen aterian (kalaa, lihaa ja hedelmiä), suosittelimme kiven puhdistusta erilaisten ruoka-aineiden välillä (esim. lihan ja hedelmien välillä), jotta ruokien maut olisivat parhaimmillaan. Käytä puhdistukseen laitteen mukana tulevaa kaavinta (mallista riippuen) tai lastaa, pyyhi sitten kivistä pois irronnut ruoka. Älä puhdista kiveä vedellä, jotta vältät lämpöshokin. Se saattaisi rikkoa kiven.

Säädä lämpötilan säädin (mallista riippuen) haluttuun asentoon. Kiven ominaisuuden vuoksi sen kuumeneminen uuteen lämpötilaan käytön aikana kestää 5-10 minuuttia.

Katkaise virta laitteesta ennen aterian loppumista: kiveen varautunut lämpö pitää sen kuumana ainakin vielä kymmenen minuuttia ja voit hyvin kypsentää viimeiset ruoat.

Muutama ruokaohje:

Pane kypsennettävät liha-, kala-, kasvis- ja hedelmäviipaleet kivelle ja anna niiden kypsyä makusi mukaisiksi. Mausta vasta lautasella. Tarjoa erilaisten kylmien kastikkeiden, salaatin ja perunoiden kanssa.

Pierrade®

• häränlihaa (filee) • broilerin tai kalkkunan rintafileetä • vasikan fileetä

Farmarin Pierrade®

• viipaloitua pihvilihaa • vasikan kyljyksiä • rasvatonta lampaan fileetä • broilerin tai kalkkunan rintafileetä

Merellinen Pierrade®

• kuhaa • lohta • suuria katkarapuja • kampasimpukoita

Gourmet Pierrade®

• suuria katkarapuja • kampasimpukoita • lohiviipaleita • härän fileetä • porsaan fileetä • hanhen rintafileetä

Hedelmä Pierrade®

• appelsiinia • omenaa • banaania • aprikooseja

Kypsennä hedelmäviipaleet kivellä. Tarjoa suklaakastikkeen, hedelmäkastikkeen ja kermavaahdon kanssa.

Kastikkeita tarjottavaksi Pierraden® kanssa

Mausteinen majoneesi: lisää majoneesiin 1/4 teelusikallista tulista chilikastiketta.

Etikkakurkkukastike: lisää majoneesiin hienonnettua herkku/etikkakurkkua.

Tartar kastike: hienonna 40 g etikkakurkkuja, 40 g salottisipulia, 40 g kaprismarjoja ja vähän persiljaa. Lisää nämä aineet noin 2 dl:aan majoneesia.

Tulista: lisää majoneesiin kutakin 1 teelusikallinen: hienonnettua salottisipulia, pikkelssiä ja englantilaista sinappia; sekä kutakin 1 ruokalusikallinen: kaprismarjoja, hienonnettuja yrttejä ja persiljaa.

Provençal: lisää majoneesiin 1 ruokalusikallinen tomaattisoseetta, 2 teelusikallista paprikaa, 1 ruokalusikallinen hienonnettua salottisipulia.

Lemonette: purista mehu 1/2 sitruunasta ja sekoita se 1 ruokalusikalliseen väkevää sinappia. Sekoita joukkoon 5 ruokalusikallista kermaa. Mausta mustalla pippurilla.

Yrttikastike: hienonna nippu tilliä, nippu persiljaa ja sekoita ne 2 ruokalusikalliseen kermaa ja 2 ruokalusikalliseen jogurttia. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää 1-2 teelusikallista raastettua piparjuurta ja muutama tippa sitruunamehua.

Aurora: sekoita keskenään 6 ruokalusikallista kermaa, 1 ruokalusikallinen ketsuppia, 1 teelusikallinen viskiä. Mausta suolalla ja pippurilla sekä kahdella ripauksella cayenne pippuria.

Valkisipuli-persiljakastike: lisää 125 g sulatettua voita 4 valkosipulin kynttä soseutettuna ja 2 ruokalusikallista persiljaa hienonnettuna. Säilytä jääkaapissa tarjoiluhetken asti.

Valkosipuli: murskaa 4 valkosipulin kynttä. Lisää 2 munan keltuaista raakana, suolaa ja mustapippuria. Sekoita. Lisää 2,5 dl oliiviöljyä hitaasti samaan tapaan kuin majoneesia valmistettaessa. Lisää lopuksi vähän sitruunamehua.

Tak fordi De valgte at købe et TEFAL apparat. Læs venligst brugsanvisningen nøje før første brug og gem den.

TEFAL forbeholder sig ret til, til enhver tid at modificere apparatet, dets karakteristika eller komponenter i forbrugernes interesse.

Før brug

1. Fjern al emballage, eventuelle klistermærker og tilbehør indeni og udenpå apparatet.
2. Fjern raclette-panderne.
3. Placer apparatet på midten af bordet og uden for børns rækkevidde.

Apparatet skal stilles på en stabil flade: Må ikke bruges på et blødt underlag

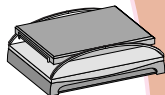
Placer aldrig apparatet direkte på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, overfladebehandlede møbler...).

4. Læg stenpladen ovenpå varmelegemet. Den blanke overflade skal vende opad.

Læg aldrig stenpladen på, hvis varmelegemet er varmt.

Brug kun den stenplade, der er leveret med apparatet eller købt som reservedel hos deres TEFAL-forhandler og brug den kun på den tilhørende base.

Læg aldrig stanniol eller lignende under stenplade eller mellem varmelegemet og reflektordelen.



Tilslutning og opvarmning

Rul ledningen helt ud.

Kontroller, at net-spændingen stemmer overens med apparatets spænding, der er angivet på typepladen i bunden af racletten.

Tilslut ledningen til en stikkontakt, der er ekstrabeskyttet.

Modeller med fast ledning: Hvis ledningen er beskadiget, skal den afleveres hos en TEFAL-forhandler, eller anden kvalificeret person der vil kunne sørge for udskiftning.

Tilslut først ledningen til apparatet (afhængig af model) og tilslut derefter til stikkontakt.

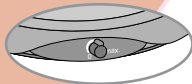
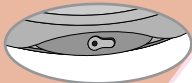
Vær opmærksom på, at ledningen ikke ligger, så der er risiko for at falde over den.

Tilslut aldrig ledningen til en stikkontakt, når racletten ikke skal bruges.

Lad ikke racletten være tændt uden opsyn.



Tilslutning og opvarmning, fortsat



- **Modeller med tænd/sluk knap:**
Sæt tænd/sluk knappen på tænd: Kontrollampen lyser.
- **Modeller med termostat:**
Indstil termostaten på maksimum.
- **Øvrige modeller:**
Racletten tænder, når der tilsluttes til stikkontakt.

Lad racletten varme op i 15 minutter (så er den klar til raclettefunktionen med raclette-panderne). For at stenpladen skal være varm til stegning, bør racletten varme op i 20 til 30 minutter.

De første 10 gange racletten anvendes, anbefales det at smøre stenpladen med lidt olie og tørre af med et stykke køkkenrulle. Det vil mindske, at maden hænger fast i stenpladen.

Tilberedning

Efter opvarmning, er racletten klar til brug:



- **Brug af raclette-panderne.** De små raclette-pander kan bruges på flere måder: Smelt ost i panderne til at hælede over f.eks. kartofler, skinke mm. Gratinér grøntsager, kød el. lign. eller lav små omeletter i panderne.

Afhængig af model findes der en opbevaringsplads til de tomme raclette-pander i bunden af racletten.

Lad ikke de tomme raclette-pander stå direkte under det tændte varmelegeme, det kan overophede panderne og beskadige belægningen.



- **Brug af stenpladen.** Giver mulighed for at stege små stykker kød, bacon, cocktailpølser, champignon, løg mm.

Undgå at lægge frossent mad på stenpladen

Der må ikke lægges madvarer på stenpladen, der kan indeholde syre, såsom eddike, sennep, syltede agurker eller lignende.

Stenpladen bliver meget varm, så læg aldrig andet på stenpladen end de madvarer, der er beregnet hertil.

Lad ikke racletten være tændt i mere end 30 min. uden at lægge madvarer på stenpladen. Man risikerer at overophede stenpladen og den kan tage skade heraf.

De bittesmå revner, der kan forekomme er et resultat af, at sten er et naturmateriale og derfor kan udvide sig, når det bliver varmt. Revnerne har dog ingen indflydelse på stenpladens effekt ved stegning og kan derfor ikke lægges til grund for en reklamation.

Efter et par ganges brug, kan stenen få en mørkere farve.

Ved første brug, kan racletten afgive en smule lugt og røg. Dette er helt normalt.

Rør ikke ved raclettens varme dele.

Efter brug

- **Modeller med tænd/sluk knap:**

Sæt tænd/sluk knappen på sluk. Kontrollampen slukkes.

- **Modeller med termostat:**

Stil termostaten på stop.

Tag stikket ud af stikkontakten. Afhængig af model, tag derefter stikket ud af racletten. Lad afkøle.

Lad racletten køle af i mindst 1 time, hvor der ikke røres ved stenpladen.

Vær opmærksom på, at børn ikke kommer i nærheden af racletten under afkøling.

Rengør raclette-panderne, basen og reflektoren med en svamp, varmt vand og opvaskemiddel.

Raclette-pander kan vaskes i opvaskemaskine.

Undgå brug af skurrende rengøringsmidler og skuresvamp.

Sænk aldrig racletten eller ledningen ned i vand.

Sikkerhedsforanstaltninger før rengøring af stenpladen:

Sten er et naturligt mineral. Pga. stenpladens porøsitet, kan stenpladen knække ved næste opvarmning, hvis den har været sænket ned i vand.

Rengør derfor stenpladen ved at skure blidt under en stille strøm af vand og tør efter.

Undgå opvaskemidler.

Sænk aldrig stenpladen ned i vand.

Stenpladen må ikke vaskes i opvaskemaskine.



Opbevaring

Sørg for, at racletten er kold før opbevaring.



1. Fjern stenpladen.
2. Afhængig af model:

Sæt raclette-panderne i holderen nederst på racletten;



Eller stabl raclette-panderne 2 og 2 og læg dem under varmelegemet.



3. Rul ledningen rundt om støttedelen.
4. Sæt stenpladen tilbage.

Raclette

For at opnå det bedste resultat, skal der bruges en speciel raclette ost. Beregn ca. 200 g. ost pr. person. Skær osten i skiver af 5 mm.

Læg et stykke ost i hver raclette pande og lad smelte i ca. 5 minutter.

Når raclette osten er smeltet, serveres straks på en tallerken.

Opskrifter (8 pers.):

Savoyarde raclette

• 1,5–2 kg raclette ost • 2,5 kg kartofler • 16 skiver skinke • peberfrugt • lidt champignon • 1 glas pickles • 1 glas syltede løg • lidt majs fra dåse

Bag kartoflerne i ovnen med skræl. Skær osten i skiver, peberfrugten i kvarte og hak champignonerne. Server peberfrugt, champignon, majs, pickles og syltede løg i små skåle. Læg et stykke ost i en raclette-pande og lad det smelte. Server med skinke, kartoffel og det øvrige tilbehør.

Raclette med lufttørret kød

• 1,5–2 kg raclette ost • 16 kartofler • 16 tynde skiver lufttørret kød • 16 skiver skinke • stødt muskatnød • paprika • peber • tomater • persille

Bag kartoflerne i ovnen med skræl og skær dem i tynde skiver. Læg et stykke ost i en raclette-pande. Dæk med kartofler og derpå endnu et stykke ost. Tilsæt et stykke tørret kød. Når halvdelen af tilberedningstiden er gået drysses med krydderier. Server med skiver af skinke, tomater og persille.

Raclette med gedeost

• 1,5–2 kg raclette ost • 2 små stykker gedeost (ca. 250 g.) skåret i skiver • 2,5 kg kartofler • lidt timian • 1 glas mørke oliven

Bag kartoflerne i ovnen med skræl. Læg skiver af gedeost i raclette-panderne. Dæk med en skive raclette-ost og lad smelte. Hæld osten over på en tallerken og drys med lidt timian. Server med mørke oliven og bagte kartofler.

Grill Funktion

Beregn ca. 200 g. madvarer pr. person. Brug kun ferske madvarer (ikke frosne).

Fjern sener og fedt fra kødet. Fjern ben fra fisk.

Skær kød, fisk, grøntsager eller frugt i stykker af ca. 1/2 cm tykkelse og 5 til 6 cm. lange: Tilberedning i "normale" størrelser er ikke optimalt til brug på en raclette.

Såfremt De forbereder at have et fuldstændigt måltid med flere forskellige madvarer (kød, fisk, frugt) anbefaler vi, at stenpladen rengøres efter hver madtype for ikke at risikere at noget mad tager smag af noget andet. Dertil bruges den tilhørende skraber, der er leveret med racletten (afhængig af model) eller en spatel. Tør herefter stenpladen af for at fjerne madrester. Rengør ikke stenpladen med vand, mens den er varm, det kan få den til at knække.

Indstil termostaten (afhængig af model) på den ønskede position. Det vil tage stenpladen fra 5 til 10 min at ændre temperatur til den ønskede indstilling.

Sluk for racletten endnu før måltidet er færdigt. Stenpladen holder så godt på varmen, at den vil være varm nok til tilberedning af mad i endnu 10 minutter efter, der er slukket for varmelegemet.

Opskrifter:

Læg skiver af kød, fisk, grøntsager eller frugt på stenpladen og lad dem stege. Krydr først madvarerne på tallerken eller fad og brug kolde saucer, salat og kartofler som tilbehør.

Alle former for kød, fisk og grøntsager, der kan grilles kan bruges. Udvælg efter smag og behag.

Grill stykker af frugt på stenpladen og server med varm chokolade sauce, frugt sauce eller flødeskum.

Saucer til grill-funktionen

Krydret mayonnaise: Tilsæt 1/4 tsk. peber i noget mayonnaise.

Gherkin sauce : Tilsæt skiver af syltede agurker i noget mayonnaise.

Tatar sauce: Hak 40 g. syltede agurker, 40 g. kapers, 40 g. løg og bredbladet persille. Tilsæt alle ingredienserne i 20 cl. mayonnaise.

Hot: Tilsæt 1 tsk. hakket skalotteløg, hakkede syltede agurker, engelsk sennep, 1 spsk. kapers og 1 spsk. krydderier (persille) i noget mayonnaise.

Krydret Provencal: Tilsæt i noget mayonnaise 1 spsk. koncentreret tomatpure, 2 tsk. paprika, 1 spsk. finthakket skalotteløg.

Lemonette: Bland saften af en 1/2 presset citron med 1 spsk. stærk sennep og 5 spsk. fløde. Smag til med peber.

Krydderisauce: Bland et bundt finthakket dild og bredbladet persille med 2 spsk. fløde og 2 spsk. yoghurt. Smag til med salt og peber. Tilsæt derefter 1 eller 2 spsk. revet peberrod og lidt citronsaft.

Aurora: Bland 6 spsk. fløde med 1 spsk. ketchup og 1 tsk. whisky. Smag til med salt og peber og tilsæt en knivspids cayennepeber.

Hvidløg og persille: Bland 4 fed hvidløg og 2 spsk. persille med 125 g. smeltet smør til en puré. Stil i køleskab til det bliver fast og klar til servering.

Hvidløg: Knus 4 fed hvidløg. Bland det med 2 æggeblommer, salt og peber. Tilsæt lidt efter lidt 250 ml. olivenolie, så det bliver som mayonnaise. Tilsæt lidt citronsaft.

Takk for at du valgte dette produktet fra Tefal. Uansett hvilken modell du har kjøpt, er det viktig å lese bruksanvisningen og ha den tilgjengelig.

Tefal forbeholder seg retten til å endre produktets egenskaper og bestanddeler når som helst, i kundens interesse.

Installasjon

1. Fjern all emballasje, klistremerker og tilbehør på innsiden og utsiden av apparatet.
2. Fjern raclettepannene.
3. Plasser apparatet midt på bordet, utilgjengelig for barn.

Sett apparatet på et solid og stødig bord: bruk ikke apparatet på et mykt eller ustabil underlag.

Sett aldri apparatet direkte på et sart underlag (glassbord, bord med duk, lakkert bord osv.).

4. Plasser steinplaten på varmeelementet, med den blankpolerte siden vendt opp.

Sett aldri steinplaten på plass når varmeelementet er varmt.

Bruk kun den steinplaten som leveres sammen med apparatet eller en som er kjøpt på et godkjent servicesenter. Bruk bare tilbehør som hører til apparatet.

Legg aldri aluminiumsfolie eller noe annet under steinplaten, eller mellom varmeelementet og reflektoren.



Tilkobling og forvarming

Rull ledningen helt ut.

Kontroller at strømforsyningen stemmer overens med effekten og spenningen som er oppgitt på apparatet.

Koble apparatet til et jordet støpselet.

Modeller med påmontert ledning: hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller av dens servicepersonell, eller en annen kvalifisert fagmann. Dette for å unngå farlige situasjoner.

Sett ledningen i apparatet (på enkelte modeller) og sett i støpselet.

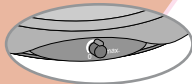
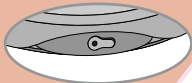
Tenk over hvor du plasserer ledningen til apparatet, slik at den ikke kommer i veien for personer rundt bordet.

Sett aldri støpselet i stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.

La aldri apparatet stå på uten tilsyn.



Tilkobling og forvarming, *fortsettelse*



- **Modeller med på-/av-bryter:**
Sett bryteren i posisjonen "på". Indikatorlampen tennes.
- **Modeller med termostat:**
Sett termostaten i maksimumsposisjon.
- **Andre modeller:**
Apparatet slås på når støpselet settes i.

La apparatet forvarme seg i 15 minutter ved raclette eller 20-30 minutter maks ved Pierrade (modell med steinplate).

De første ti gangene apparatet brukes kan du helle på litt maisolje på steinplaten og tørke av den med en kjøkkenklut. Denne oljen hindrer maten i å feste seg til steinplaten.

Steking

Etter forvarmingen er apparatet klart til bruk:



- **For å bruke raclette-funksjonen** legger hver enkelt av gjestene et ostestykke i sin egen raclettepanne og setter den inn i apparatet.
Noen av modellene har et oppbevaringssted under apparatet for å plassere tomme raclettepanner under måltidet.

La aldri tomme raclettepanner stå igjen inni apparatet.



- **For å bruke "Pierrade"-funksjonen** legger hver enkelt av gjestene stykker av kjøtt, fisk, grønnsaker eller frukt på steinplaten og lar det steke etter behag.

Plasser aldri frossen eller svært fettholdig mat på den varme steinplaten.

La aldri steinplaten komme i kontakt med syrlig mat som eddik, sennep, sylteagurk, pikkels osv.

Plasser aldri gjenstander på steinplaten.

La aldri apparatet stå på i mer enn 30 minutter uten mat: da er steinplaten for overopphetet til å oppnå god steking.

De små sprekkene som oppstår som følge av at steinplaten utvider seg er naturlige, og virker ikke inn på apparatets funksjon. Det er ikke grunn til reklamasjon.

Etter noen gangers bruk blir steinplaten mørkere i farge.

Under første gangs bruk kan apparatet avgi en lett lukt og røyk.

Ikke berør apparatets varme deler.

Etter bruk

- **Modeller med på-/av-bryter:**

Skru bryteren til posisjonen "av". Indikatorlampen slukkes.

- **Modeller med termostat:**

Sett termostaten i posisjon "av".

Ta ut støpselet. Dra så ut ledningen av apparatet (på enkelte modeller). La apparatet avkjøles.

Apparatet må avkjøles i minst én time før du berører steinplaten.

Under avkjølingen skal apparatet være utilgjengelig for barn.

Rengjør raclettepannene, sokkelen på apparatet og reflektoren med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel.

Raclettepannene kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Bruk ikke skuresvamber eller vaskemidler med sterke slipemidler.

Legg aldri apparatet og ledningen i vann.

Forholdsregler ved rengjøring av steinplaten:

Hver stein er et naturlig og unikt element. Steinplaten er i varierende grad gjennomtrengelig, avhengig av dens porøsitet. En stein som er lagt i vann under rengjøring kan sprekke eller knekke neste gang den varmes opp på apparatet.

Rengjør steinplaten ved å skrubbe den under en tynn vannstråle og tørk over den.

Unngå bruk av vaskemidler.



Legg aldri steinplaten i vann, verken kald eller varm.

Sett aldri steinplaten i oppvaskmaskinen.

Oppbevaring

Påse at apparatet er avkjølt og at ledningen er tatt ut før det settes bort.



1. Ta bort steinplaten.

2. Avhengig av modell:

sett raclettepannene i oppbevaringsrommet i underkant av apparatet.



eller stable raclettepannene to og to og plasser dem under varmeelementet.



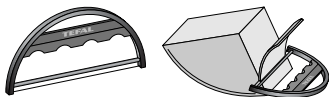
3. Fest ledningen rundt sokkelen.

4. Sett steinplaten på plass igjen.

Raclette

Raclette blir ekstra godt ved bruk av spesielle raclette oster. Beregn ca. 200 g ost per person. Skjær opp osten i skiver med 0,5 cm tykkelse.

Ostekniven fra Tefal som ikke følger med apparatet, men som du får kjøpt hos din Tefal forhandler skjærer osteskiver med perfekt tykkelse for raclette.



Sett termostaten (dersom den er regulerbar) til maks posisjon. Legg en osteskive i hver raclettepanne, og la den smelte i 5 min. Når raclette osten er smeltet legger du osten på tallerkenen.

Noen oppskrifter for 8 personer:

Raclette fra Savoie (i Frankrike)

- 1,5-2 kg racletteost • 2,5 kg poteter • 16 skiver skinke (tykt skåret) • et par paprika
- sopp • 1 glass pikkels • 1 glass syltet løk • hermetisk babymais

Bak potetene med skallet på. Skjær osten i skiver, del paprikaene i fire og skjær opp soppen. Legg pikkels, syltet løk, mais og paprika på individuelle tallerkener som småretter. Legg et ostestykke i hver av raclettepannene og la den smelte. Serveres sammen med skinke, poteter og resten av tilbehøret.

Raclette med spekemat

- 1,5-2 kg racletteost • 16 poteter • 16 tynne skiver spekemat • 16 skiver kokt skinke
- malt muskat • paprikakrydder • pepper • tomat • persille

Bak potetene med skallet på og skjær dem i tynne skiver. Legg et ostestykke i hver av skuffene. Legg på en potetskive, og legg så et nytt lag med ost. Tilsett et stykke spekemat. Ved halv steketid krydres det etter smak. Serveres med kokt skinke og med tomatskiver og persille.

Raclette med geitost

- 1,5-2 kg racletteost • ca 250 g fransk hvit geitost i skiver • 2,5 kg poteter • timian
- 1 glass sorte oliven

Bak potetene med skallet på. Legg geitostskivene i raclettepannene. Dekk dem med et stykke racletteost og la det smelte. Legg det på tallerkener og strø litt timian over. Serveres med sorte oliven og bakte poteter.

Pierrade®

Beregn omtrent 200 g mat per person.: bruk bare ferske matvarer (ikke frossen mat).

Fjern slintrer og hinner fra kjøtt. Ben ut fisk. Skjær skalldyr i to.

Skjær kjøttet, fisken, grønnsakene eller frukten som skal stekes i skiver som er omtrent 2 cm tykke og 5-6 cm lange. Tilbereding av vanlige store matstykker er ikke en ideell måte å bruke apparatet på.

Hvis du skal lage et stort eller komplett måltid (med bl.a. fisk, skalldyr, kjøtt og frukt), anbefaler vi at du rengjør steinplaten mellom tilbereding av hver mattype (for eksempel kjøtt og frukt) for å få fullt utbytte av de forskjellige smakene. Bruk skrapen som fulgte med apparatet til dette (på enkelte modeller), eller en stekespade, og tørk så av steinplaten for å fjerne rester etter matlagingen. Ikke rengjør steinplaten i vann, da det kan føre til at den sprekker som følge av varmesjokket.

Sett termostaten (på enkelte modeller) i den posisjonen du ønsker. Pga. steinplatens treghet tar det 5-10 minutter før den har nådd ny innstilt temperatur mens apparatet er i bruk.

Skru av apparatet før måltidet er over. Tregheten fører til at steinplaten er svært varm i minst ti minutter til. Maten som legges på til slutt vil fortsette å steke.

Noen oppskrifter:

Legg skiver av kjøtt, fisk, grønnsaker eller frukt på steinplaten og la dem steke etter behag. Krydre etter smak når maten ligger på tallerkenen. Server med kalde sauser, salat og poteter.

Pierrade® met kjøtt

• biffkjøtt (rundbiff, filet) • kylling eller kalkunbryst • kalvefilet

Pierrade® med smak av landet

• biff av oksekjøtt • kalvefilet • lammefilet uten fett • kylling eller kalkunbryst

Pierrade® med smak av havet

• breiflabb • eller havabborfilet • reker eller laks • kamskjell • kreps

Pierrade® for gourmeter

• gambas • kamskjell • laks • havabbor • oksefilet • svinefilet • andebryst

Pierrade® med frukt

• appelsiner • epler • bananer • aprikoser

Stek fruktskivene på steinplaten. Serveres med varm sjokoladesaus, fruktlake og pisket krem.

Sauser som tilbehør til Pierrade®

Krydret majones: Tilsett 1/2 teskje pepperpasta i majonesen.

Saus med sylteagurk: Bland skiver av sylteagurk i majonesen.

Tartarsaus: Hakk 40 g sylteagurk, 40 g kapers, 40 g løk og flatbladet persille. Tilsett alle disse ingrediensene i 20 cl majones.

Hot: I majonesen tilsettes 1 teskje hakket sjalottløk, hakket pikkels, engelsk sennep, 1 spiseskje kapers og 1 spiseskje urter, persille.

Krydret provençalsk: Tilsett 1 spiseskje tomatpuré, 2 teskjeer paprikakrydder, 1 spiseskje hakket sjalottløk i majonesen.

Lemonette: Press saften av en halv sitron. Bland i 1 spiseskje sterk sennep og 5 spiseskjeer fersk fløte. Strø pepper over.

Urtesaus: Bland 1 kvast finhakket dill og flatbladet persille, 2 spiseskjeer fersk fløte og 2 yoghurt naturell. Salt og peper. Tilsett 1-2 teskjeer revet pepperrot og noen få dråper sitronsaft.

Aurora: Bland 6 spiseskjeer fersk fløte, 1 spiseskje ketsjup og 1 teskje whisky. Tilsett salt og to klyper kajennepeper.

Hvitløk og persille: Tilsett 4 pressede hvitløksfedd og 2 spiseskjeer persille i 125 g smeltet smør. Sett det i kjøleskapet til det er klart til servering.

Hvitløk: Press 4 hvitløksfedd. Tilsett to eggeplommer, salt og pepper. Bland ingrediensene. Tilsett 250 ml olivenolje gradvis som ved majones. Tilsett sitronsaft.

