

UNOLD®



RACLETTE MULTI 4 IN 1

Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi**

Modell 48726

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48726

Stand: August 2018 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48726

Technische Daten	8
Symbolerklärung.....	8
Für Ihre Sicherheit.....	8
Vor dem ersten Gebrauch.....	11
Bedienen	13
Reinigen und Aufbewahren	15
Allgemeine Hinweise	16
Raclette.....	16
Raclette-Rezepte	18
Grillen auf der Grillplatte.....	22
Rezepte für die Grillplatte	23
Grillzeiten	24
Fondue mit Fett oder Brühe.....	25
Rezepte für Fondue	26
Garantiebestimmungen	29
Entsorgung / Umweltschutz	29
Informationen für den Fachhandel.....	29
Service-Adressen	30
Bestellformular.....	159

Instructions for use Model 48726

Technical Specifications.....	31
Explanation of the symbols	31
For your safety.....	31
Before using the appliance for the first time	34
Operation.....	35
Cleaning and storage.....	37
General information	38
Raclette.....	38
Recipes for Raclette.....	40
Grilling on the grill plate.....	43
Recipes for grilling.....	43
Grilling times	45

Fondue with oil or meat broth	45
Recipes for Fondue.....	47
Guarantee Conditions.....	50
Waste Disposal / Environmental Protection	50
Service	30

Notice d'utilisation Modèle 48726

Spécification technique	51
Explication des symboles.....	51
Pour votre sécurité.....	51
Avant la première utilisation	54
Utilisation.....	56
Nettoyage et rangement	57
Remarques générales	58
Raclette.....	59
Recettes pour la raclette.....	60
Griller sur la plaque du grill	64
Recettes pour le grill.....	65
Temps de cuisson	66
Fondue avec de l'huile ou du bouillon de viande	67
Recettes fondue	69
Conditions de garantie	72
Traitement des déchets / Protection de l'environnement.....	72
Service	30

Gebbruiksaanwijzing Model 48726

Technische gegevens	73
Verklaring van de symbolen.....	73
Voor uw veiligheid.....	73
Vóór het eerste gebruik.....	76
Bediening	77
Reiniging en opslag	79

INHALTSVERZEICHNIS

Algemene aanwijzingen	80
Raclette.....	80
Raclette recepten	82
Grillen op de grillplaat.....	86
Grilleren recepten.....	86
Grilleertijden	88
Fondue met vet of bouillon	88
Fondue recepten.....	90
Garantievoorwaarden	93
Verwijderen van afval/Milieubescherming ..	93
Service	30

Instruzioni per l'uso Modello 48726

Dati tecnici	94
Significato dei simboli	94
Per la vostra sicurezza.....	94
Prima del primo utilizzo	97
Uso	98
Pulizia e conservazione	100
Avvertenze generali	101
Raclette.....	102
Ricette per raclette	103
Grigliare sulla piastra grill.....	107
Ricette per la piastra grill	107
Tempi di cottura	109
Fonduta con grasso o brodo di carne.....	110
Ricette per fonduta.....	111
Norme die garanzia	114
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	114
Service	30

Manual de instrucciones Modelo 48726

Datos técnicos	115
Explicación de símbolos	115
Para su seguridad.....	115

Antes del primer uso	118
Manejo	120
Limpieza y almacenamiento.....	121
Indicaciones generales	122
Raclette.....	123
Raclette recetas	124
Asar sobre la placa de parrilla	128
Grilleren recepten	129
Tiempos de grill	131
Fondue con grasa o caldo de carne.....	131
Recetas para fonduta	133
Condiciones de garantia	136
Disposición/Protección del medio ambiente	136
Service	30

Instrukcja obsługi Model 48726

Dane techniczne.....	137
Objaśnienie symboli.....	137
Dla bezpieczeństwa użytkownika	137
Przed pierwszym użyciem	140
Obsługa	142
Czyszczenie i przechowywanie.....	143
Wskazówki ogólne.....	144
Raclette.....	145
Raclette.....	146
Grillowanie na płycie.....	150
Recepty na grillovací desku	150
Časy grilování	152
Fondue z tłuszczem lub rosółem.....	153
Recepty fondue	154
Warunki gwarancji.....	157
Utylizacja / ochrona środowiska.....	157
Service	30

EINZELTEILE



D Ab Seite 8

- | | |
|----|------------------------------------|
| 1 | Fonduegabeln |
| 2 | Schutzdeckel |
| 3 | Spritzschutz/Gabelhalter |
| 4 | Fonduepotf mit abnehmbaren Griffen |
| 5 | Abdeckung Grillplatte |
| 6 | Grillplatte |
| 7 | Heier Stein |
| 8 | Basisgert |
| 9 | Fettauffangbehlter |
| 10 | Spatel |
| 11 | Raclettepfnchen |
| | Kratzer (nicht abgebildet) |

GB Page 31

- | | |
|----|--------------------------|
| 1 | Fondue forks |
| 2 | Protective cover |
| 3 | Splash guard/fork holder |
| 4 | Fondue pot |
| 5 | Grill plate cover |
| 6 | Grill plate |
| 7 | Hot stone |
| 8 | Basic unit |
| 9 | Grease drip pan |
| 10 | Scraper |
| 11 | Raclette pans |

EINZELTEILE**F Page 51**

1	Fourchettes à fondue
2	Couvercle de protection
3	Protection contre les projections / Porte-fourchettes
4	Casserole à fondue
5	Cache de la plaque du grill
6	Plaque du grill
7	Pierre chaude
8	Appareil de base
9	Récupérateur de graisse
10	Raclettes
11	Poêlons à raclette

E Página 115

1	Tenedores para fondue
2	Tapa de protección
3	Protección contra salpicaduras/ soporte de tenedor
4	Olla de fondue
5	Cubierta de la placa de la parrilla
6	Placa de la parrilla
7	Piedra caliente
8	Equipo básico
9	Recipiente colector de grasa
10	Rasquetas
11	Cazuelitas para raclette

NL Pagina 73

1	Fonduevorkjes
2	Beschermend deksel
3	Spatbescherming/vorkhouder
4	Fonduepan
5	Afdekking grillplaat
6	Grillplaat
7	Hete steen
8	Basisapparaat
9	Vetopvangbak
10	Schraper
11	Raclettepannetjes


PL Strony 137

1	Widelce do fondue
2	Pokrywa ochronna
3	Ostona przeciwbryzgowa/uchwyt na widelce
4	Garnek do fondue
5	Pokrywa płyty grillowej
6	Płyta grillowa
7	Gorący kamień
8	Urządzenie podstawowe
9	Pojemnik na tłuszcz
10	Skrobak
11	Mini patelnia raclette

I Pagina 94

1	Forchettine da fonduta
2	Coperchio di protezione
3	Paraspruzzi/supporto forchettine
4	Pentola da fonduta
5	Copertura piastra grill
6	Piastra grill
7	Pietra calda
8	Apparecchio base
9	Recipiente di raccolta del grasso
10	Raschino
11	Tegamini da raclette

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48726**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	1.300 Watt, 220-240 V~, 50 Hz	
Heizleistung:	max. 230 °C	
Abmessungen:	ca. 40,0 x 40,0 x 27,0 cm (B/T/H)	
Gewicht:	ca. 10,5 kg inkl. Zubehör	
Zuleitung:	ca. 100 cm	
Ausstattung:	als Grill, Fondue und/oder Raclette verwendbar, für max. 8 Personen, stufenlose Temperaturregelung, zerlegbar zur leichten Reinigung, Raclettepfännchen mit Beschichtung, Fonduetopf 500-700 ml Füllmenge, beschichtete Grillplatte	
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten, 8 Raclettepfännchen, 8 Holzspatel, 8 Fonduegabeln, 1 Kratzer 1 Fettauffangbehälter,	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.



Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Brandgefahr hin.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
6. Das Gerät ist für den Hausgebrauch sowie für ähnliche Anwendungsfälle bestimmt, z. B.:
 - vom Personal genutzte Küchenbereiche in Geschäften, Büroräumen und anderen Arbeitsumgebungen,
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnräumen,
 - in Privatpensionen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Stecker und Zuleitung dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen alle Teile vor der erneuten Benutzung vollkommen trocken sein.
9. Das Gerät bzw. die Zuleitung keinesfalls mit nassen Händen berühren.
10. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen keinesfalls auf heiße Oberflächen, Metalltablets oder nassen Untergrund.
11. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
12. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
13. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt und für die entsprechende

Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.

14. Die Zuleitung und ggf. das Verlängerungskabel müssen so verlegt sein, dass ein Ziehen oder Stolpern verhindert wird.
15. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
16. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und stellen Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
17. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte vollständig abwickeln, damit es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
18. Decken Sie die Grillplatte niemals mit Aluminiumfolie, Backpapier oder anderen Materialien ab.
19. Decken Sie den Fonduetopf während der Benutzung keinesfalls mit dem Deckel ab. Der Deckel dient lediglich als Staubschutz bei der Aufbewahrung.
20. Fassen Sie während des Betriebs keinesfalls das Gerät und die Grillplatte an – Verbrennungsgefahr!
21. Um Rauchentwicklung zu vermeiden, überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht. Der Rauch kann für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
22. Berühren Sie die Raclettepfännchen im heißen Zustand nur an den Griffen.
23. Das Heizelement darf zum Reinigen weder in Wasser getaucht werden noch mit Wasser in Berührung kommen.
24. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebs frei auf einer hitzebeständigen Oberfläche und in ausreichender Entfernung zu entflammaren Gegenständen steht.
25. Nach Gebrauch ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Grill auskühlen, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen.

26. Zur Reinigung können Sie die Grillplatte nach dem Erkalten entnehmen und von Hand reinigen. Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
27. Um Schäden zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden.
28. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer und zum Ausschluss der Garantie führen.



Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß!



Betreiben Sie das Gerät keinesfalls, wenn sich Wasser oder andere Flüssigkeiten im Geräteinneren befinden – Brandgefahr!



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Mit dem Multi-Raclette 4 in 1 können Sie die verschiedenen Funktionen einzeln oder in Kombination verwenden:
 - Raclette/Fondue/Grillen auf der beschichteten Grillplatte
 - Raclette/Grillen auf der Steinplatte
 - Raclette
 - Fondue
 - Grillen auf der beschichteten Grillplatte oder auf der Steinplatte.

2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
3. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an unseren Kundenservice.
4. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
5. Spülen Sie alle abnehmbaren Teile (Grillplatte, Fonduetopf, Deckel, Pfännchen, Gabeln, Spatel) vor dem ersten Gebrauch in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gut ab.
6. Ölen Sie die Grillplatte, die Steinplatte und die Pfännchen vor dem ersten Gebrauch leicht ein, am besten mit Kokosöl oder einem anderen hitzebeständigen Fett.
7. **ACHTUNG!**
Die Steinplatte ist sehr schwer. Bitte bewegen Sie das Gerät nur, bevor die Grillplatte eingesetzt ist.
8. Heizen Sie das Gerät vor der Benutzung ca. 30 Minuten auf, um eventuelle Fabrikationsrückstände zu entfernen. Achten Sie dabei auf eine ausreichende Belüftung des Raums.
9. Bei der Erstinutzung kann sich etwas Rauch und Geruch bilden, der nach kurzer Zeit verschwindet.
10. Hinweis: Bewegen Sie den Fonduetopf niemals, wenn sich heißes Fett darin befindet!
11. Um den Fonduetopf zu bewegen, müssen Sie beide Griffe links und rechts am Fonduetopf anbringen. Die Griffe werden in die entsprechenden Halterungen am Fonduetopf eingehängt. Bitte bewegen Sie den Fonduetopf aus Sicherheitsgründen nur, wenn beide Griffe angebracht sind.
12. Sie können das Gerät nun verwenden.

**VORSICHT:****Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß!**

BEDIENEN



Achtung! Decken Sie die Grillfläche niemals mit Aluminiumfolie, Backpapier oder anderen Materialien ab. Verwenden Sie auch keine Aluminium-Grillschalen. Durch den entstehenden Hitzestau kann es zu Bränden kommen.

1. Zum Grillen/Raclettieren bei Tisch stellen Sie das Gerät mitten auf den Tisch. Sollten Sie nicht sicher sein, ob Ihr Tisch hitzebeständig ist, legen Sie sicherheitshalber eine hitzebeständige Platte unter, jedoch keinesfalls eine Metallplatte.
2. Bevor Sie mit dem Grillen oder dem Zubereiten von Raclette beginnen, sollten Sie sämtliche Zutaten vorbereiten und in Schüsseln auf dem Tisch bereitstellen.
3. Legen Sie wahlweise die beschichtete Grillplatte oder die Steinplatte auf. Achten Sie bei der Steinplatte darauf, dass die Aussparungen an der Unterseite auf die Halterungen aufgesetzt werden, um eine ausreichende Stabilität zu gewährleisten. Bei Verwendung der Steinplatte setzen Sie bitte den Fettaufangbehälter in die Vertiefung in der Mitte der Racletteplatte ein.
4. Bei Verwendung der beschichteten Grillplatte kann gleichzeitig der Fonduepfopf verwendet werden. Stellen Sie diesen in die dafür vorgesehene Aussparung der Grillplatte. Alternativ kann die Öffnung mit dem beiliegenden Deckel abgedeckt werden, wenn kein Fondue zubereitet werden soll.
5. Vergewissern Sie sich, dass sich der Temperaturregler in der 0/AUS-Stellung befindet. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die Kontrolllampe am Heizelement leuchtet auf.
6. Drehen Sie den Regler auf die gewünschte Temperaturstufe.
7. Bei Verwendung der beschichteten Grillplatte heizen Sie das Gerät ca. 20-30 Minuten vor, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.
8. Bei Verwendung der Steinplatte beträgt die Vorheizzeit ca. 30-40 Minuten, da die Platte vor dem Auflegen des Grillguts sehr heiß sein muss. Idealerweise sollte das Grillgut in max. 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten werden. Bei



einer Vorheizzeit von 30 Minuten wird das Grillgut zart gegart, bei einer Vorheizzeit von 40 Minuten wird das Grillgut (Fleisch, Fisch, Gemüse) in kurzer Zeit gebräunt.

9. Während des Aufheizens sollten die Pfännchen ganz aus dem Gerät entnommen werden.
10. Zum Zubereiten von Raclette empfehlen wir die mittlere Stufe, zum Grillen die höchste Stufe. Ölen Sie die Grillplatte vor dem Auflegen von Grillgut mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl, leicht ein.
11. Sollte allerdings das Grillgut bzw. der Käse zu stark oder zu schnell bräunen, schalten Sie das Gerät etwas herunter.
12. Nach Gebrauch sollten Sie das Gerät sofort ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
13. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
14. Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Hinweise bei den Rezepten.

**VORSICHT:**

Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß!



REINIGEN UND AUFBEWAHREN



Drehen Sie den Schalter auf 0/AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Lassen Sie das Gerät sowie eventuelle Öl- oder Brühe-Reste im Fonduetopf oder im Fettauffangbehälter komplett abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.

Vorsicht: Die Steinplatte braucht sehr lange zum Abkühlen!

1. Nehmen Sie ggf. zuerst den Fonduetopf, dann die jeweilige Grillplatte ab.
2. Entnehmen Sie den Fettauffangbehälter (bei Verwendung der Steinplatte).
3. Das Gerät darf zum Reinigen auf keinen Fall in Wasser eingetaucht oder mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen. Bei Bedarf können Sie das Heizelement mit einem feuchten, gut ausgedrückten Tuch abwischen. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt. Das Heizelement muss komplett trocken sein, bevor es wieder verwendet wird.
4. Alle abnehmbaren Teile können in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.
5. Bei starker Verschmutzung weichen Sie die Grillplatte bzw. die betreffenden Teile eine Zeitlang in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel ein.
6. Benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge sowie scharfe und kratzende Reinigungsmittel, welche die Oberfläche beschädigen könnten.
7. Zum Reinigen der Steinplatte kann der mit-gelieferte Kratzer verwendet werden. Die Steinplatte ist ein Naturprodukt und kann sich im Gebrauch dauerhaft verfärben.
8. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und zur Aufbewahrung verstauen.

ALLGEMEINE HINWEISE

1. Der Käse sollte beim Raclettieren nur geschmolzen, nicht gebräunt werden. Die Zutaten für die Raclette Rezepte sind jeweils für eine Person berechnet. Vervielfachen Sie die Zutaten je nach Anzahl der Gäste.
2. Pro Person braucht man ca. 200 g festkochende gekochte Pellkartoffeln und 150 g Raclettekäse.
3. Geben Sie nicht zu viele Zutaten in die Pfännchen, sonst kann der Käse verbrennen oder die anderen Zutaten garen nicht durch.
4. Erwärmen Sie die Teller, ein kalter Teller lässt den Käse schnell trocknen.
5. Saucen und Käse bräunen mitunter sehr rasch. Ziehen Sie daher die Pfännchen mehrmals aus dem Gerät und kontrollieren Sie den Garprozess.
6. Bedenken Sie beim Würzen des Käses, dass dieser teilweise bereits stark gesalzen ist.
7. Geben Sie Kartoffeln, Nudeln oder Reis heiß in die Pfännchen, so haben Sie kürzere Garzeiten.
8. Richten Sie alle Zutaten mundgerecht geschnitten in kleinen Schälchen an und stellen die Schälchen in Reichweite zum Raclette.
9. Heizen Sie das Gerät zum Grillen 20 bis 30 Minuten auf höchster Stufe vor.
10. Schneiden Sie die größeren Fleischstücke (z. B. Entenbrust) in 1 cm dicke Scheiben, so verkürzt sich die Garzeit wesentlich.
11. Grillen Sie rohes Fleisch immer auf der Grillplatte, nicht in den Raclettepfännchen.
12. Ölen Sie das Grillgut ein oder marinieren Sie es.
13. Verwenden Sie zum Grillen die höchste Stufe. Zum Raclettieren empfehlen wir die mittlere Stufe, zum Warmhalten eine niedrige Stufe.

RACLETTE

Das ursprüngliche Raclette bestand aus Pellkartoffeln, Raclettekäse und verschiedenen eingelegten Essiggemüsen. Heute sind aber unserem Einfallsreichtum bei den Zutaten fast keine Grenzen gesetzt. Zusätzlich zu Kartoffeln und Käse können Sie die Pfännchen auch mit Fleisch, Wurst, Wild, Geflügel, Fisch, frischem Obst und Gemüse und auch mit süßen Leckereien füllen. Wer keine Kartoffeln mag, kann als Grundlage auch Weißbrot, Nudeln oder Reis verwenden. Anstatt des Raclettekäses können Sie auch andere gut schmelzende Hartkäse verwenden, z. B. Gouda, Greyerzer, Cheddar oder Appenzeller. Auch

Weichkäse wie Roquefort und Gorgonzola schmelzen leicht und geben den Gerichten einen pikanten Geschmack. Butterkäse und Camembert sind zarter im Aroma. Sehr mild und leicht schmelzend ist Mozzarella.

Sie können Ihren Gästen auch bunte Platten mit verschiedenen Zutaten anbieten. Dann kann jeder sein Pfännchen nach eigenem Geschmack füllen. Einige Vorschläge: (rechnen Sie pro Person mit 100 bis 200 g zusätzlichem Belag, natürlich lässt sich die Liste beliebig erweitern)

Gemüse

getrocknete, eingeweichte Steinpilze, frische Pilze in Scheiben, Rosenkohl gedämpft, Zucchini-, Tomaten-, Auberginen-, Lauch- oder Zwiebelscheiben, Mais, Spargel, Schwarzwurzel- oder Möhrenstücke (vorher garen), Lauchzwiebel in Ringen, blanchierter Spinat, Rucola oder Mangoldblätter, Erbsenschoten.

Fleisch und Geflügel

gebratene oder gekochte Hähnchen- oder Putenbrust in Scheiben, Streifen oder Würfeln, gekochter Schinken, gebratene Kalbsleber, gegarter Hasenrücken ausgelöst und in Scheiben geschnitten, kleine Bratwürstchen gebraten, gebratene kleine Hackfleischtaler, kleine gebratene Filets, gebratene Entenbrust.

Fisch und Krustentiere

geräucherter Lachs, Forellenfilets, gedämpfte Schollenfilets, Thunfisch im eigenen Saft (Dose), gedämpfte Seeezunge oder Kabeljaufilets, Garnelen, Krabbenfleisch

Obst

Bananen, Mango, Papaya, Erdbeeren, Ananas, Birnen, Äpfel, Waldbeeren. Bei Beeren eignen sich frische und aufgetaute Früchte.



1. Zum Zubereiten von Raclette muss die Grillplatte oder die Steinplatte eingesetzt sein (siehe auch Bedienen des Geräts).
2. Füllen Sie nun die Raclettepfännchen nach Ihrem Geschmack bzw. nach unseren Rezepten mit Zutaten und stellen Sie diese in die entsprechenden Aussparungen auf der Racletteplatte. Überbacken Sie solange, bis der Käse schmilzt.
3. Sobald der Käse geschmolzen ist, entnehmen Sie das Pfännchen. Lassen Sie den Inhalt auf einen Teller gleiten. Sollte der Käse anhaften, lösen Sie diesen bitte mit Hilfe des Holzspatels.

**ACHTUNG!**

Bitte die Pfännchen nur am Handgriff anfassen, denn die Pfännchen selbst werden beim Überbacken sehr heiß.



Die Pfännchen sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie daher auf keinen Fall Messer, Gabeln oder sonstige Metallgegenstände, um anhaftende Lebensmittel zu lösen. Sie könnten dadurch die Beschichtung beschädigen.

RACLETTE-REZEPTE

Die nachfolgenden Rezepte sind jeweils für eine Person berechnet. Bitte vervielfältigen Sie die Zutaten entsprechend der Anzahl der Gäste.

Kartoffeln, Käse und Das ursprüngliche Raclettegericht

Zutaten:

200 g gekochte Kartoffeln mit Schale

150 g Raclettekäse in ca. 3 mm Scheiben

100 g Mixed Pickles

etwas Öl oder Butter für das Pfännchen

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, Pfännchen dünn buttern, mehrere Kartoffelscheiben in das Pfännchen legen, 1 EL Mixed Pickles darauf legen, mit einer Scheibe Käse abdecken, raclettieren.

Statt Käse können Sie auch Saucen (Cremes) verwenden. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Rezepte für Würzsaucen sowie Rezepte zur Verwendung dieser Saucen

Zitronensauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, ¼ TL geriebene frische Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Muskat, 3 EL Milch, 30 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermischen (z. B. mit dem ESGE Zauberstab®)

Orangensauce

Zutaten wie Zitronensauce, statt Zitronensaft und -schale Orangensaft und -schale verwenden. Nach Belieben ¼ TL Currypulver zufügen.

Ingwersauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, ¼ TL geriebener frischer Ingwer, 1 TL Sojasauce, 1 Spritzer Tabasco, 2 TL Zitronensaft, 2 EL Apfelsaft, 30 g geriebener Parmesan, Salz

Alle Zutaten mischen.

Pfeffersauce

50 g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL süße Sahne, 50 g geriebener Gouda, Salz, 1 TL grüne eingelegte Pfefferkörner

Alle Zutaten vermischen, die Pfefferkörner nur unterheben.

Mandelsauce

25 g geschälte Mandeln, 100 g Feta-Käse, 2 EL süße Sahne, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer.

Die Mandeln kurz in der Pfanne rösten und abkühlen lassen, dann fein hacken oder mahlen (z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und der ESGE-Zauberette®). Alle Zutaten in einen elektrischen Zerkleinerer füllen und fein pürieren. Tipp: Statt Mandeln können Sie auch Pistazien, Erd- oder Walnüsse nehmen.

Sahne-Meerrettich- Sauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, 3 EL saure Sahne, 1 Ei, 1 TL Meerrettich, Pfeffer

Alle Zutaten vermischen.

Tomatensauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, 1 EL Sahne, 1 getrocknete in Olivenöl eingelegte Tomate, 1 Knoblauchzehe, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer

Doppelrahmfrischkäse und Sahne mischen, Tomate fein zerkleinern, z.B. mit dem ESGE-Zauberstab® ebenso die Knoblauchzehe, mit Käsecreme vermengen. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz würzen.

Joghurtsauce

100 g Sahnejoghurt, 50 g grob geraffelter Gouda

Alle Zutaten vermischen.

Knoblauchsauce

1 ganze Knoblauchknolle, 100 g Doppelrahmfrischkäse, 3 EL Sahne, ½ Bund glatte Petersilie ohne Stiele fein zerkleinert, Salz, Pfeffer

Die ganze Knoblauchknolle in ein feuchtes Küchenpapier wickeln und in der Mikrowelle 4 bis 5 Min. garen, bis die Zehen weich sind. Die Knolle etwas abkühlen lassen und die Zehen aus den Schalen pellen. Den Knoblauch und alle anderen Zutaten in einem elektrischen Zerkleinerer (z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und der ESGE-Zauberette®) pürieren.

Tipp: Wenn Sie Bärlauch bekommen, geben Sie ½ Bund frischen Bärlauch dazu, fein geschnitten.

Süße Sauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, 1 TL Vanillezucker, ½ EL Honig, 3 EL Sahne

Alle Zutaten vermischen.

Probieren Sie die folgenden Rezepte mit den Saucen

Rotbarsch mit Zitronensauce

150 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, 150 g dünnes Rotbarschfilet, 1 Tomate, 1 EL Zwiebelgrün in Ringe geschnitten, Salz, Pfeffer, Butter, Zitronensaft

Kartoffeln und Tomaten in Scheiben schneiden, Rotbarsch mundgerecht würfeln. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Kartoffelscheiben hineinlegen, darüber einige Würfel Fisch. Den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln, pfeffern, salzen, 1 bis 2 Scheiben Tomaten auf den Fisch legen, mit Zitronensauce bedecken. Das Pfännchen in das Raclettegerät schieben und 6 bis 8 Minuten garen.

Entenbrust mit Ingwersauce

150 g Entenbrust, 150 g gekochter Reis, 2 TL Sojasauce, 2 TL Zitronengelee, Ingwersauce, Butter

Die Entenbrust in ½ cm dünne Scheiben schneiden und auf der Grillfläche Ihres Raclettes 2 Minuten braten, mehrmals wenden. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, etwas Reis und etwas Fleisch in das Pfännchen legen. Das Fleisch mit Zitronengelee bestreichen, mit Sojasauce beträufeln und mit Ingwersauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Hähnchenfleisch mit Orangensauce

150 g gekochte Bandnudeln, 100 g gegartes Hähnchenfleisch, Orangensauce, Butter, Salz, Currypulver

Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Nudeln und etwas Fleisch hinein geben, mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Mit Orangensauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Spinat mit Mandelsauce

100 g Blattspinat (TK), ½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Butter, 150 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskat, Butter

Die Zwiebel und den Knoblauch putzen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten, den tiefgekühlten Spinat zugeben und rühren bis der Spinat getaut und heiß ist. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Scheiben Kartoffeln hineinlegen, den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, etwas vom Spinat zugeben, mit Mandelsauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Apfel-Kalbsleber mit Joghurtsauce

150 g Kalbsleber, 1 Apfel, ½ Zwiebel, 150 g Kartoffelpüree (Fertigprodukt), 2 TL Preiselbeeren, 2 TL Öl, Joghurtsauce

Die Leber in dünne, mundgerechte Stücke schneiden, Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden, Zwiebel putzen, in feine Scheiben schneiden. Auf die Grillplatte etwas Öl geben und Leber, Apfel und Zwiebel 1 bis 2 Minuten unter Wenden anbraten. 1 bis 2 EL Kartoffelpüree in das ausgefettete Pfännchen geben, etwas vom Bratgut darauf verteilen. Mit Joghurtsauce abdecken, 3 Minuten garen, mit Preiselbeeren servieren.

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettichsauce

150 g Spargelstücke (Dose), 100 g Räucherlachs, Butter

Pfännchen buttern, einige Spargelstücke hineinlegen, etwas Räucherlachs darauf verteilen, mit Sahne-Meerrettichsauce abdecken. 5 bis

7 Minuten garen. Dazu schmeckt geröstetes Weißbrot.

Kartoffel, Zucchini, Schinken mit Pfeffersauce

100 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln, 100 g kleine Zucchini in Scheiben, 100 g Kochschinken in Streifen, etwas Butter, Salz, Pfeffer
Pfännchen buttern, Zucchinischeiben auf der Grillplatte anbraten, von beiden Seiten ca. 2 Minuten, einige Kartoffel- und Zucchinischeiben in das Pfännchen geben. Schinken darauf geben, würzen, mit Pfeffersauce bedecken.

3 bis 4 Minuten garen.

Garnelen mit Tomatensauce

100 g gegarte Garnelen (Glas), 100 g Zucchini in Scheiben, etwas Olivenöl, 100 g gekochter Reis, Tomatensauce

Die Garnelen und die Zucchinischeiben auf der eingeeilten Grillplatte 2 Minuten braten, öfters

wenden. In das gebutterte Pfännchen etwas Reis geben, Zucchini und Garnelen darüber, mit Tomatensauce abdecken und 3 bis 4 Minuten garen.

Kartoffeln mit Knoblauchsauce

200 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, Knoblauchsauce, Butter

Das ausgefettete Pfännchen mit Kartoffelscheiben halb füllen, mit Knoblauchsauce bedecken und 3 bis 4 Minuten garen.

Obst mit süßer Sauce – ein leckeres Dessert

150 g Obst nach Jahreszeit mundgerecht zerkleinert, Zitronensaft, süße Sauce

Etwas Obst in das Pfännchen legen, mit wenig Zitronensaft beträufeln, mit süßer Sauce abdecken. 3 bis 4 Minuten garen.

Vielfalt aus dem Raclettepfännchen

Der Zutatenliste beim Raclettieren sind fast keine Grenzen gesetzt, deshalb können die folgenden Rezepte auch nur eine kleine Anregung unzähliger Möglichkeiten sein.

Gefüllte Tomaten

3 kleine Tomaten, 2 Champignons, 1 Scheibe Toastbrot, 2 EL fein gehackte Basilikumblätter, 2 TL fein gehackte glatte Petersilie, 50 g Kochschinken, 2 EL saure Sahne, 1 TL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter
Toastbrot toasten und mit Pilzen und Schinken in einem elektrischen Zerkleinerer, (z. B. ESGE-Zauberstab® mit ESGE-Zauberette®) fein hacken. Basilikum, Petersilie, saure Sahne und Tomatenmark zufügen, kurz mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nochmals mischen, Tomaten damit füllen, das Pfännchen buttern,

2 Tomatenhälften hinein setzen, Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Tomaten legen und 6 bis 8 Minuten garen.

Gefüllte Champignons

4 große Champignons, 1 Scheibe Toastbrot, 1 EL fein gehackte Petersilie, 1 hartgekochtes geschältes Ei, 50 g Räucherlachs, 2 EL saure Sahne, 1 TL süßer Senf, ½ TL geriebener Meerrettich, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter
Die Pilze abbürsten, Stiele entfernen. Pilzköpfe aufbewahren. Pilzstiele und alle anderen Zutaten wie bei gefüllten Tomaten beschrieben

verarbeiten. Die Masse in die Pilze füllen, Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Masse legen. Das Pfännchen buttern und 2 Pilze hineinsetzen. 4 bis 6 Minuten garen.

Camembert und Preiselbeeren

150 g gekochte Bandnudeln, 1 EL Preiselbeeren, 100 g reifer Camembert, Butter

Das Pfännchen buttern, einen Teil der Nudeln hinein geben, Preiselbeeren darauf verteilen, Camembert in Scheiben schneiden und auf die Nudeln legen, 4 bis 5 Minuten garen.

Tomaten-Basilikum-Crostini

1 Fleischtomate, 2 EL Basilikumblätter frisch, 12 grüne kernlose Oliven, Salz, Pfeffer, 100 g

Mozzarella, 6 dünne Scheiben Baguette, Olivenöl

Tomate würfeln, Basilikum fein schneiden, Oliven in Ringe schneiden, 1 Baguettescheibe auf der Grillfläche toasten, das Pfännchen einölen, das Brot in das Pfännchen legen. Tomatenwürfel, Basilikum und Oliven auf dem Brot verteilen, salzen, pfeffern, mit Mozzarella abdecken und 4 bis 6 Minuten garen.

GRILLEN AUF DER GRILLPLATTE

1. Sie können zum Grillen entweder die beschichtete Grillplatte oder die Steinplatte verwenden. Beide Platten sollten mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl, leicht eingefettet werden.
2. Bei Verwendung der beschichteten Grillplatte kann Fondue zubereitet werden. Falls kein Fondue zubereitet wird, kann die Öffnung für den Fonduetopf mit dem entsprechenden Deckel abgedeckt werden.
3. Bei Verwendung der Steinplatte muss der Fettauffangbehälter (siehe Abb. rechts) in die Vertiefung der Racletteplatte eingesetzt sein, damit überschüssiges Fett ablaufen und aufgefangen werden kann. Bei Verwendung der Steinplatte ist kein gleichzeitiges Zubereiten von Fondue möglich.
4. Zum Grillen schalten Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
5. Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte und grillen Sie es unter Wenden, bis es gar ist.
6. Sollte das Grillgut zu stark bräunen, stellen Sie den Temperaturregler bitte auf eine niedrigere Stufe.



VORSICHT:

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

REZEPTE FÜR DIE GRILLPLATTE

Pizzaburger

100 g gemischtes Hackfleisch, 1 Knoblauchzehe und ½ Zwiebel in feinen Würfeln, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 50 g Gouda, 50 g Kochschinken, 2 TL Tomatenmark, ½ TL Pizzagewürz, evtl. Salz und Pfeffer 1 Hamburgerbrötchen, 2 Blätter Eisbergsalat, 1 EL Mayonnaise, 1 EL Tomatenketchup, 2 Scheiben Tomaten, 2 Scheiben Zwiebel

Hackfleisch, Knoblauch und Zwiebelwürfel, Ei, Semmelbrösel, in feine Würfel geschnittener Gouda, fein gewürfelter Schinken, Tomatenmark und Pizzagewürz zu einem Teig verkneten.

2 flachgedrückte Burger formen. Die Grillfläche dünn mit Öl einstreichen, die Burger 6 bis 8 Minuten grillen, einmal wenden. Das Brötchen einmal quer aufschneiden, kurz von beiden Seiten auf dem Grill toasten. Mit etwas Mayonnaise bestreichen, Salatblätter waschen, trocknen, schleudern, auf die Mayonnaise legen, darauf einen Burger. Diesen mit Ketchup bestreichen, den zweiten Burger darauf stapeln, Tomaten und Zwiebeln darüber, Brötchendeckel darauf.

Griechisches Hackfleisch

100 g Lammhackfleisch, 1 Knoblauchzehe, ½ Zwiebel, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 10 entsteinte grüne Oliven, Salz, Pfeffer, 50 g Schafskäse

Hackfleisch mit fein geschnittenen Knoblauch und Zwiebel, Ei, Semmelbrösel, fein gewürfelten Oliven, gewürfeltem Schafskäse, Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten. Die Grillplatte dünn einölen, 3 Frikadellen formen und von

beiden Seiten zusammen 6 bis 8 Minuten grillen und mit Pita-Brot und Krautsalat servieren.

ZucchiniSpieße

1 kleine Zucchini (ca. 150 g), 1 EL Tomatenmark, 1 TL Olivenöl, 1 gewürfelte Knoblauchzehe, ½ TL Oregano, Salz, Pfeffer, 2 geölzte Holzspieße

Zubereitung: Die Zucchini mit dem Alleschneider in sehr dünne Längsscheiben schneiden, aus Tomatenmark, Öl, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer eine Paste herstellen. Zucchinischeiben dünn damit bestreichen, aufrollen und auf die Spieße stecken. Ca. 6 bis 8 Minuten auf der sehr dünn eingeölten Grillfläche grillen.

Wurstchenspieße

2 Wiener Würstchen oder Cabanossi, 100 g Kirschtomaten, etwas Öl, 2 geölzte Holzspieße.

Die Würstchen in 4 cm lange Stücke teilen, dabei schräg schneiden. Abwechselnd Würstchen und Kirschtomaten auf die Spieße stecken, einölen und 6 bis 8 Min. grillen.

Scharfe Spieße

200 g Hähnchenfleisch, 3 EL Sojasauce, 2 Msp. Chiliwürzpaste, ½ TL frischer, fein geriebener Ingwer, etwas Öl, 3 Holzspieße

Hähnchenfilet kurz anfrieren, mit dem Alleschneider in sehr dünne Scheiben schneiden (gegen die Fleischfaser), Sojasauce mit Chili und Ingwer mischen. Fleisch damit marinieren und 2 bis 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Grillplatte dünn einölen, ebenso die Holzspieße. Das Fleisch

wellenförmig auf die Spieße stecken, d. h. die Fleischscheibe einmal zusammenfalten und zweimal aufspießen. Unter Wenden 10 Minuten grillen. Tipp: Hähnchen durch Schweinelende ersetzen.

Garnelenspieße

4 Garnelen, 4 Schalotten, etwas Kreuzkümmelöl, 1 geölter Holzspieß

Die Garnelen und Schalotten abwechselnd auf den Holzspieß stecken, mit Kreuzkümmelöl (oder Knoblauchöl) einpinseln und 8 bis 10 Minuten grillen.

Speckpflaumenspieße

4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon), 4 weiche Trockenpflaumen, 1 Apfel, 4 Schalotten, 2 geölte Holzspieße

Jeweils 1 Scheibe Speck um 1 Pflaume wickeln, den Apfel schälen und vierteln oder achteln (je nach Größe), Schalotten putzen, abwechselnd Schalotte, Apfel, Speckpflaume auf die Spieße

stecken, einölen, 6 bis 8 Minuten grillen, öfter wenden.

Leberspieße

150 g Kalbsleber, Salz, Pfeffer, andere Zutaten wie Speckpflaumenspieß, jedoch keine Pflaumen

Leber in 4 Stücke teilen, in Bacon einwickeln, weiter wie bei Speckpflaumen verfahren. Grillzeit 8 bis 10 Minuten, erst nach dem Grillen würzen (Salz macht die Leber sonst hart).

Puterröllchen

1 dünnes Putenschnitzel, Salz, Pfeffer, 1 TL Senf, 1 Schalotte, 3 Scheiben Frühstücksspeck, etwas Öl, 3 geölte Zahnstocher

Schnitzel sehr dünn klopfen, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, in 3 Stücke teilen. Schalotte in feine Ringe schneiden und auf die Schnitzel verteilen, auf jedes Schnitzel 1 Scheibe Speck. Die Schnitzel stramm aufrollen, die Enden mit Zahnstocher feststecken, einölen und 10 bis 12 Minuten garen.

GRILLZEITEN

Wir empfehlen, größere Fleischstücke in 1 cm dicke Scheiben zu schneiden, so verkürzt sich die Garzeit wesentlich. Ölen Sie das Grillgut vorher ein oder marinieren es. Die angegebenen Grillzeiten sind Durchschnittswerte und können sich durch die Qualität, Stärke und Vorbehandlung des Grillguts verlängern oder verkürzen.

Grillgut	Vorbereitung	Grillzeit
Rinderfilet 200 g		10–12 Minuten
Rinderhüftsteak		20–24 Minuten
Cevapcici (Tiefkühl-Produkt)	Auftauen, auf Spieße stecken	10–12 Minuten
Bratwurst	Je nach Stärke	6–10 Minuten
Fleischspieße		8–12 Minuten
Schweinesteak 200 g		20–25 Minuten

Grillgut	Vorbereitung	Grillzeit
Hähnchen- / Putenbrust	In 1 cm Streifen, öfter wenden	4–6 Minuten
Entenbrust	In 1 cm Streifen, öfter wenden	4–6 Minuten
Hasenrücken ohne Knochen	In 1 cm Streifen, öfter wenden	5–8 Minuten
Lammkoteletts		12–15 Minuten
Forellenfilet		5–8 Minuten
Lachsfilet		10–15 Minuten
Garnelen geschält		8–10 Minuten
Zucchini	In 1 cm Scheiben	3–5 Minuten

FONDUE MIT FETT ODER BRÜHE

Stellen Sie den mit ca. 500-700 ml Öl oder Brühe gefüllten Topf in die Aussparung der beschichteten Grillplatte.

Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe.

Erwärmen Sie das Fett bzw. die Brühe etwa 30 bis 40 Minuten, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist. Ob das Öl heiß genug ist können Sie feststellen, indem Sie den Stiel eines Holzlöffels in das Öl eintauchen. Wenn rund um den Stiel kleine Bläschen aufsteigen, ist die richtige Temperatur erreicht.

Brühe sollte nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise sieden. Bei Bedarf die Temperatur etwas zurückstellen.

Garen Sie die Fleischstücke ca. 1,5 bis 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 bis 4 Minuten bei der Verwendung von Fleischbrühe.

Bei Verwendung von Brühe können Sie auch festfleischigen Fisch, Shrimps, Wantans oder Gemüse garen.

In Fett werden Dim-Sum-Taschen oder Krustentiere in Backteig besonders köstlich.

Servieren Sie zum Fondue Saucen und Dips nach Ihrem Geschmack. Diese können Sie im Handumdrehen mit dem ESGE Zauberstab® zubereiten.

Hinweise zum Garen mit Fett

Decken Sie den Topf während des Aufheizens nicht mit einem Deckel zu, wenn der Spritzschutz auf dem Topf liegt. Dieser könnte sich überhitzen.

Verwenden Sie nur hitzebeständige und geschmacksneutrale Fette. Das Fett darf weder spritzen noch qualmen.

Verwenden Sie das Fett maximal 3 bis 4 Mal. Verbrauchtes Fett erkennen Sie daran, dass es schäumt, ranzig riecht und dickflüssig wird. Wechseln Sie immer das ganze Fett aus. Mischen Sie kein verbrauchtes und frisches Fett. Mischen Sie keine unterschiedlichen Fettsorten.

Verwenden Sie nur mageres, zartes Fleisch. Schneiden Sie das Fleisch in gleichmäßige, nicht zu große Stücke. Tiefgefrorenes Gargut muss zuvor aufgetaut werden.

Das Gargut muss sorgfältig abgetrocknet werden, um Spritzer beim Eintauchen ins Fett weitgehend zu vermeiden.

Bewahren Sie das abgekühlte, gefilterte Fett in einem geschlossenen Behälter kühl auf.

Die Fonduegabeln sind in der Länge variabel. Schrauben Sie einfach den Handgriff ab, drehen diesen um und schrauben den Stiel von der anderen Seite in den Handgriff. Für Fondue mit Öl oder Brühe empfehlen wir die lange, für Käse- oder Schokofondue die kurze Variante.



VORSICHT:

Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß!

REZEPTE FÜR FONDUE

Fondue Chinoise

Für 4-8 Personen

Je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Geflügelleber, Kalbsnieren, Seezungenfilet, Hummerkrabben (roh, geputzt, evtl. TK), 125 g Glasnudeln, 125 g Blattspinat, 125 g Staudensellerie, 125 g Möhren, 800 ml Hühnerbrühe, 2 EL trockener Sherry oder Weißwein, 2 Eier

Fleisch, geputzte Innereien und Fisch in dünne Scheiben schneiden. Krabben ggf. auftauen lassen. Glasnudeln ca. 10 Minuten in warmem

Wasser einweichen. Spinat waschen, harte Stiele entfernen. Möhren und Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Eier verquirlen. Zutaten in getrennten Schüsseln anrichten. Hühnerbrühe mit Sherry auf höchster Stufe auf der Platte erhitzen. Sobald die Brühe heiß ist, auf mittlere Stufe zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Fleisch, Fisch, Innereien und Gemüse auf die Fonduegabeln spießen und in der Brühe garen. Bei Bedarf etwas Brühe nachfüllen. Servieren Sie dazu Fonduesaucen, z. B. Currysauce oder Cocktailsauce oder eine

süßsaure chinesische Sauce. Zum Abschluss die eingeweichten Glasnudeln, das restliche Gemüse und die verquirlten Eier in die Brühe geben und diese in Suppenschalen servieren.

Fondue Bourguignonne

Für 4 bis 8 Personen

800 g mageres Rindfleisch (Filet)

Marinade:

100 ml Pflanzenöl, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, 1 Messerspitze Chiliflocken, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 800 ml hitzebeständiges Öl

Das Pflanzenöl etwas erwärmen, die Gewürze zufügen und durchziehen lassen. Zwiebeln

hacken. Das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit dem Gewürzöl und den Zwiebeln einige Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Vor der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Das Fondueöl in den Topf füllen, auf die Platte stellen und im offenen Topf auf höchster Stufe ca. 20 Minuten erhitzen, bis die optimale Temperatur erreicht ist.

Fleischstückchen auf die Fonduegabel spießen und im heißen Öl garen.

Das gegarte Fleisch salzen und pfeffern und mit Fonduesaucen/Dips servieren, z. B. einer klassischen Cocktailsauce.

Käsefondue international

Wir empfehlen, den geriebenen Käse unter ständigem Rühren in einem Topf auf dem Herd auf niedriger Stufe zu schmelzen. Reiben Sie den Fonduetopf nach Geschmack mit einer halbierten Knoblauchzehe aus. Sobald der Käse geschmolzen ist, füllen sie diesen in den Fonduetopf um und stellen diesen in das Gerät. Schalten Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Stufe. Die Käsemasse soll nur warm gehalten werden, darf aber nicht kochen.

Vorsicht:

Käse brennt leicht an, schalten Sie daher das Gerät eventuell ganz aus und nutzen Sie die Restwärme.

Schweizer Käsefondue

Für 4 bis 6 Personen

1 Knoblauchzehe, 80 ml trockener Weißwein, je 200 g geriebenen Emmentaler und Greyerzer, 1 TL Speisestärke, weißer Pfeffer, 1 EL Kirschwasser, Baguette

Die Knoblauchzehe halbieren und den Topf damit ausreiben. Den Käse zusammen mit dem Wein unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe schmelzen. Sobald der gesamte Käse geschmolzen ist und zu köcheln beginnt, die Speisestärke mit dem Kirschwasser anrühren und in die Käsemasse rühren. Mit Pfeffer wür-

zen. Das Baguette in Würfel schneiden und die Baguettewürfel mit der Fonduegabel in die Käsemasse tauchen.

Tipp: Servieren Sie zum Käsefondue auch Weintrauben oder dünn aufgeschnittenen, rohen Schinken, den Sie um die Brotwürfel wickeln.

Italienisches Käsefondue

Für 4 bis 6 Personen

Je 100 g Asagio-, Fontina-, Provolonekäse, 100 g Mascarpone, ca. 75 ml Milch, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 75 ml Weißwein, 2 Eigelb, Grissini, Parmaschinken

Käse grob reiben, mit Mascarpone und Milch vermischen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Mehl und Butter verkneten. Weißwein aufkochen, mit der Mehlbutter binden und die Milch-Käsemischung einrühren. Zum Schluss das verquirlte Eigelb einrühren. Masse nicht mehr kochen lassen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Grissini mit Schinken umwickeln und in die Käsemasse tunken. Servieren Sie dazu italienische Antipasti.

Britisches Käsefondue

Für 4 bis 6 Personen

250 g Cheddarkäse, 150 g Stiltonkäse, 3 EL Butter, 75 ml Sahne oder Milch, 3 bis 4 EL To-

matenketchup, 1 TL Speisestärke, 1 bis 2 EL heller Portwein, Weißbrot / Walnussbrot, 6 bis 8 Stangen Staudensellerie, 3 bis 4 feste Birnen
Den Käse klein schneiden und mit der Butter und der Sahne unter ständigem Rühren schmelzen. Den Tomatenketchup zugeben. Die Stärke mit Wasser oder Wein verrühren und zugeben und unterrühren. Das Brot und die Birnen in Würfel, den Sellerie in Scheiben schneiden und mit der Fonduegabel in die Käsemasse tauchen.

Süßes Fondue für Naschkatzen

Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad auf dem Herd. Fügen Sie immer etwas Sahne oder Milch hinzu, damit die Masse cremiger wird. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, können Sie den Topf in das Gerät einsetzen. Da Schokolade schnell anbrennt, sollten Sie am Raclette die niedrigste Temperaturstufe wählen, damit die geschmolzene Schokolade nur warm gehalten wird, sie darf auf keinen Fall kochen.

Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad auf dem Herd. Fügen Sie immer etwas Sahne oder Milch hinzu, damit die Masse cremiger wird. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, können Sie den Topf in das Gerät einsetzen. Da Schokolade schnell anbrennt, sollten Sie am Raclette die niedrigste Temperaturstufe wählen, damit die geschmolzene Schokolade nur warm gehalten wird, sie darf auf keinen Fall kochen.

Obst in Schoko-Sauce

Für 4 bis 6 Personen

200 ml Schlagsahne, 140 g Zartbitter-Kuvertüre, 1 Prise Lebkuchengewürz oder Cayennepfeffer

(nach Geschmack), 100 ml Orangensaft, Obst nach Geschmack, z. B. Bananen, Erdbeeren, Ananas, Birnen, Mandarinen
Schlagsahne mit den Gewürzen erhitzen. Schokolade in Stücke brechen und in der Sahne schmelzen. Orangensaft unterrühren. Obst putzen und in Stücke schneiden. Obststücke aufspießen und in die Schokosauce tauchen.
Tipp: Vorbereitetes Obst mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit es nicht braun wird.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich das Raclette 48726 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 und den Empfehlungen des BfR in der jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 8.8.2018, UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

ÖSTERREICH

DEC
Digital Electronic Center Service GmbH
Kelsenstraße 2
A-1030 Wien
Telefon +43 (0) 1/9616633-0
Telefax +43 (0) 1/9616633-22
E-Mail office@decservice.at
Internet www.decservice.at

POLEN



Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48726

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1,300 watts, 220-240 V~, 50 Hz	
Heating power:	max. 230 °C	
Dimensions:	approx. 40.0 x 40.0 x 27.0 cm	
Weight:	approx. 10.5 kg, including accessories	
Power cord length:	approx. 100 cm	
Features:	can be used as a grill and/or raclette, for max. 8 people, variable temperature control, can be disassembled for easy cleaning, coated raclette pans, 500-700 ml fondue pot, coated grill plate	
Accessories:	8 raclette pans, 8 wooden spatulas, 8 fondue forks, 1 grease drip tray, scraper for cleaning of the granite plate	

Technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF THE SYMBOLS



This symbol indicates potential hazards that may result in injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.



This symbol indicates a possible fire hazard.

FOR YOUR SAFETY

Please read the following instructions and keep them for later reference.

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the

- appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
 3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
 4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
 5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
 6. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
 - Kitchen areas used by personnel in businesses, office facilities and other work environments,
 - Use by guests in hotels, motels and other living quarters,
 - In private guest houses.
 7. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
 8. Never immerse the appliance in water or other liquids. The plug and power cord must not come into contact with water or other liquids. However, if this happens, all parts must be completely dry before the appliance is used again.
 9. Do not, under any circumstances, touch the appliance or power cord with wet hands.
 10. For safety reasons, under no circumstances place the appliance on hot surfaces, metal trays or a wet surface.
 11. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
 12. Ensure that the power cord does not hang over the edge of the counter-top or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.

13. If you use an extension cord, ensure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
14. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
15. Only use the appliance indoors.
16. Never leave the appliance unattended during operation and place it where it is out of the reach of children.
17. Before heating, uncoil the power cord completely so that it does not come into contact with hot parts of the appliance.
18. Never cover the grill plate with aluminium foil, baking paper or other materials.
19. Never cover the fondue pot with the lid when in use. The lid is only for protecting the pot from dust during storage.
20. Never touch the appliance or the grill plate during use – danger of burn injuries!
21. To prevent smoke, do not overheat your cooking, frying and baking utensils. The smoke can be harmful to small animals (e. g. birds) with a particularly sensitive respiratory system. We recommend that you not keep birds in the kitchen.
22. Only touch the raclette pans on the handles when it is hot.
23. For cleaning, do not immerse the heating element in water, or allow it to come into contact with water.
24. During operation, ensure that the appliance is free standing on a heat-resistant surface and is a safe distance away from flammable objects.
25. After use, unplug the plug from the electrical outlet and allow the grill to cool down before cleaning the appliance and putting it away for safekeeping.
26. For cleaning, after cooling you can remove the grill plate and clean it by hand. Wipe off the appliance with a damp cloth.

27. To avoid damage, do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands.
28. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our customer service department. Unauthorised repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.



The appliance is very hot during and after operation!



Under no circumstances operate the appliance if water or other liquids are in the interior of the appliance – danger of fire!



Do not open the housing of the appliance under any circumstances. There is danger of electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. You can use the different functions of the multi-raclette 4 in 1 separately or in combination:
 - Raclette/fondue/grill on the coated grill plate
 - Raclette/grill on the stone plate
 - Raclette
 - Fondue
 - Grill on the coated grill plate or on the stone plate.
2. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children– danger of suffocation!
3. Check whether all parts are present. If parts are missing or damaged, contact your dealer or our customer service department.
4. Clean the appliance with a damp cloth. Make sure that no water enters the appliance.

5. Before using the first time, wash all removable parts (grill plate, fondue pot, lid, pans, forks, spatulas) in hot water with mild dish detergent. Dry the parts thoroughly.
6. Lightly oil the grill plate, the stone plate, and the small pans before first use, ideally with coconut oil or another high heat oil.

CAUTION!

The stone plate is very heavy. Please move the appliance only before inserting the grill plate.

7. Heat up the appliance before use for approx. 30 minutes in order to remove any residue from the manufacturing process. When doing this, ensure that the room is adequately ventilated.
8. When used the first time, some smoke and odours can occur that will disappear after a short time.
9. You can now use the appliance.
10. Note: Never move the fondue pot when there is hot fat in it!
11. To move the fondue pot, you must attach both handles on the left and right side of the fondue pot. The handles are hung in the corresponding holders on the fondue pot. Please move the fondue pot for safety reasons only if both handles are attached.



CAUTION:

The appliance is very hot during and after operation!

OPERATION



Attention! Never cover the grill surface with aluminium foil, baking paper or other materials. Do not use aluminium grilling trays. Fire can occur due to the heat accumulation. Note: Indoors we recommend that you only grill without the lid, due to smoke development!

1. For using the grill/raclette at the table, place the appliance in the middle of the table. If you are not certain whether your table is heat-resistant, place

a heat-resistant plate underneath just to be sure – however, do not use a metal plate.

2. Before you start cooking with the grill or raclette, you should have all ingredients prepared and in bowls on the table.
3. Insert either the coated grill plate or the stone plate. If the stone plate is used, make sure that the notches on the bottom match up with the holders, to ensure sufficient stability. When using the stone plate, insert the oil drip tray in the recess in the middle of the raclette plate.
4. When using the coated grill plate, you can also use the fondue pot simultaneously. Place it in the opening provided in the grill plate. If you are not going to use the fondue, you can cover the opening with the lid provided.
5. Ensure that the temperature control is set to O/OFF. Plug the power plug into an electrical outlet. The indicator lamp on the heating element will light up.
6. Turn the control to the desired temperature level.
7. When using the coated grill plate, pre-heat the appliance for approx. 20-30 minutes before starting to cook the food.
8. When using the stone plate, the pre-heating time is about 30-40 minutes, since the plate has to be very hot before food is placed on it for cooking. Ideally, food for grilling should be cut into slices about 0.5 cm thick. With a pre-heating time of 30 minutes the food to be grilled (meat, fish, vegetables) will be tender, with a pre-heating time of 40 minutes it will brown more quickly.
9. During pre-heating of the appliance the pans should be removed from the appliance.
10. For cooking with the raclette we recommend the middle setting, for grilling the highest setting. Apply a little high heat oil, such as coconut oil, to the grill plate before placing food on it.
11. If you use the raclette and fondue at the same time, you must use the coated grill plate and insert the fondue pot in the opening in the middle. If you will not be using the fondue, you can cover the opening with the lid provided.
12. However, if the food or the cheese browns excessively or too quickly, lower the temperature slightly.



13. After use, you should always turn off the appliance immediately and unplug it from the electrical outlet.
14. Allow the appliance to cool.
15. Please comply with the general instructions for the recipes as well.

**CAUTION:**

The appliance is very hot during and after operation!

CLEANING AND STORAGE



Turn the switch to O/OFF position and unplug the plug from the electrical outlet.

Before cleaning, allow the appliance and any oil or broth remnants in the fondue pot or grease drip tray to cool completely.

Caution: The stone plate needs very long to cool!

1. First remove the fondue pot, if it was used, and then the respective grill plate.
2. Remove the grease drip tray (if the stone plate was used).
3. For cleaning, never immerse the appliance in water or allow it to come into contact with water or other liquid. If necessary you can wipe off the heating element with a damp, well wrung-out cloth. Ensure that water does not get into the appliance. The heating element must be completely dry before it is reused.
4. All removable parts can be cleaned in hot water with a mild washing-up liquid.
5. If it is very dirty, soak the grill plate and other parts for a time in hot water with a mild washing-up liquid.
6. Do not – under any circumstances – use scouring pads or similar cleaning implements or abrasive cleaning agents that could damage the surface.
7. For cleaning the hot stone we recommend to use the scraper, which fits exactly in the grooves of the plate. The stone plate is a natural product and can become permanently discoloured as a result of use.
8. Ensure that all parts are completely dry before reassembling and stowing the appliance for safekeeping.

GENERAL INFORMATION

1. When using the raclette, the cheese should only melt, and not brown. The ingredients for the raclette recipes are for one portion. Multiply the ingredients by the number of guests.
2. For each portion you will need about 200 g cooked waxy potatoes and 150 g raclette cheese.
3. If you overfill the pans, the cheese can burn, or the other ingredients will not be cooked thoroughly.
4. Warm the serving plates; on a cold plate the cheese will dry out quickly.
5. Sauces and cheese can brown very quickly. You should therefore check the progress of the cooking several times by pulling the pan out of the appliance.
6. When seasoning, be aware that raclette cheese can already be very salty.
7. If potatoes, noodles or rice are hot when you put them in the pan, this will reduce the cooking time.
8. Cut all ingredients into bite-size pieces and have them ready in small bowls placed around the raclette within reach of the guests.
9. For grilling, pre-heat the appliance about 20 to 30 minutes at the highest setting.
10. Cut the larger pieces of meat (e.g. duck breast) in slices 1 cm thick; this significantly shortens the cooking time.
11. Always grill raw meat on the grill plate, and not in the raclette pans.
12. Apply oil to the food that you will be grilling, or marinate it.
13. Use the highest setting for grilling. For cooking with the raclette we recommend the middle setting, and a lower setting for keeping food warm.

RACLETTE

The traditional raclette recipe consisted of potatoes boiled in the skins, raclette cheese and various pickled vegetables. Today, we are limited only by our imagination with respect to the ingredients we use. In addition to potatoes and cheese you can also fill the pans with meat, sausage, venison, poultry, fish, fresh fruits and vegetables, and also with sweet morsels. Instead of potatoes, one can use bread, noodles or rice as a basis. Instead of raclette cheese you can also use any other hard cheese that melts easily, such as Gouda, Gruyère, Cheddar or Appenzeller. Soft blue cheese such as Roquefort and Gorgonzola also melt easily and add a bit of spice. Full-fat cheese and Camembert have a more delicate aroma. Mozzarella is very mild and melts easily. You can also offer your guests

mixed platters with different ingredients. They can then fill their pans to suit their own taste. Some suggestions: (allow 100 to 200 g of additional toppings for each portion; of course, the variations are virtually unlimited)

Vegetables

dried porcini mushrooms soaked in liquid, fresh sliced mushrooms, steamed brussels sprouts, sliced zucchini, tomatoes, eggplant, leeks or onions, corn, asparagus, black salsify or carrot pieces (pre-cooked), spring onions in rings, blanched spinach, rocket salad or Swiss chard leaves, pea pods.

Meat and poultry

fried or baked chicken or turkey breast in slices, strips or cubes, cooked ham, fried calf's liver, cooked saddle of hare removed from the bone and sliced, small fried sausages, small fried minced meat patties, small fried fillets, fried breast of duck.

Fish and seafood

smoked salmon, trout fillets, steamed plaice fillets, tuna (canned), steamed sole or cod fillets, shrimps, crab meat

Fruit

bananas, mango, papaya, strawberries, pineapple, pears, apples, berries. Berries can be used either fresh or thawed.

1. To cook with the raclette, either the grill plate or the stone plate must be inserted (see also section on use of the appliance).
2. Now fill the raclette pans with ingredients according to your taste or our recipes and place them in the openings on the raclette plate. Cook until the cheese melts.
3. Remove the pan as soon as the cheese has melted. Let the food slide onto a plate. If the cheese sticks, remove it with a wooden spatula.



CAUTION!

Always grasp the pan by the handle, because the pan itself becomes very hot during cooking.



The pans have a non-stick coating. You should therefore never use knives, forks or other metal objects to loosen food sticking to the pans. This could damage the coating.

RECIPES FOR RACLETTE

The following recipes are for one person. Please multiply the quantities by the number of guests.

Potatoes, cheese and The original raclette

Ingredients:

200 g cooked unpeeled potatoes
 150 g raclette cheese in slices of approx. 3 mm
 100 g mixed pickles
 oil or butter to brush the raclette pans

Preparation:

Peel the potatoes and cut them onto thin slices, butter the raclette pans, fill some potato slices into the raclette pans, add 1 tblsp. of mixed pickles, and cover it with a slice of cheese, then gratinate.

Instead of cheese you can also use sauces to gratinate:

Lemon sauce

100 g full-fat cream cheese, ¼ tsp. of grated fresh lemon zests, 1 tblsp. of lemon juice, 1 pinch of nutmeg, 3 tblsp.s of milk, 30 g grated Parmesan cheese, salt, pepper Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Orange sauce

Same ingredients as for lemon sauce, but instead of lemon juice and zests use orange juice and zests. Add up to ¼ tsp. of curry powder to taste.

Ginger sauce

100 g full-fat cream cheese, ¼ tsp. of grated fresh ginger, 1 tsp. of soy sauce, 1 dash of tabasco, 2 tsp.s of lemon juice, 2 tblsp.s of apple juice, 30 g of grated Parmesan cheese, salt Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Almond sauce

25 g peeled almonds, 100 g Feta cheese, 2 tblsp. of cream, 1 clove of garlic, salt, pepper. Roast the almonds in a pan and let them cool down, then chop or grate the almonds e. g. with

a handblender. Mash all ingredients with a hand blender. Recommendation: Add pistachios, peanuts or walnuts instead of almonds.

Yoghurt sauce

100 g cream yoghurt, 50 g grated Gouda cheese Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Creamy horseradish sauce 100 g full fat cream cheese, 3 tblsp.s of sour cream, 1 egg, 1 tsp. of grated horseradish, pepper Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Pepper sauce

50 g full fat cream cheese, 2 tblsp.s of cream, 50 g of grated Gouda cheese, salt, 1 tsp. of pickled green peppercorns Mix all ingredients (e.g. with a hand blender), add the pepper corns at last.

Tomato sauce

100 g full fat cream cheese, 1 tblsp. of cream, 1 dried tomato in olive oil, 1 clove of garlic, cayenne pepper, salt, pepper Mix full fat cream cheese and cream, cut tomato in small pieces, e. g. with the handblender ESGE-Zauberstab®

as well as the clove of garlic, then mix with the cheese cream. Season with cayenne pepper, pepper and salt.

Garlic sauce

1 whole head of garlic, 100 g full fat cream cheese, 3 tblsp.s of cream, ½ bunch of parsley, salt, pepper Wrap the whole head of garlic into a wet kitchen paper and cook it in the micro wave for about 4–5 minutes, until the cloves are soft. Let the garlic cool down a little bit, then peel it.

Mash the garlic with the other ingredients with a hand blender (e. g. with ESGE-Zauberstab® and ESGE-Zauberette®).

Recommendation: If fresh wild garlic is available, add ½ bunch of finely cut leaves.

Sweet sauce

100 g full fat cream cheese, 1 tsp. of vanilla sugar, ½ tblsp. of honey, 3 tblsp.s of cream Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Try the following recipes with the sauces

Redfish with lemon sauce

150 g cooked and peeled potatoes, 150 g thin red-fish fillets, 1 tomato, 1 tblsp. of green scallions, in rings, salt, pepper, butter, lemon juice

Slice potatoes and tomatoes, cut the redfish into bite-sized pieces. Brush the raclette pans with some melted butter, add some potato slices and some fish pieces. Season the fish with lemon juice, salt and pepper and top it with 1-2 tomato slices, distribute the lemon sauce on top. Put the raclette pans into the appliance and cook for about 6–8 minutes.

Chicken with orange sauce

150 g cooked noodles, 100 g cooked chicken meat, orange sauce, butter, salt, curry powder Brush the raclette pans with some melted butter, add some noddles and meat, season with curry, salt and pepper. Cover with orange sauce and cook for 3–4 minutes.

Duck breast with ginger sauce

150 g of duck breast, 150 g cooked rice, 2 tsp.s of soy sauce, 2 tsp.s of lemon jelly, ginger sauce, butter

Cut the duck breast into slices of ½ cm and roast it on the grill plate for about 2 minutes while turning it several times. Brush the raclette pans with some melted butter, add some rice and meat into the raclette pans. Brush the meat with lemon jelly, season it with soy sauce and ginger sauce, cook 3–4 minutes.

Spinach with almond sauce

100 g spinach leaves (frozen), ½ onion, 1 clove of garlic, 1 tsp. of butter, 150 g cooked and peeled potatoes, salt, pepper, nutmeg, butter Peel onion and garlic and chop it, roast it in the butter, then add the frozen spinach and stir until the spinach is thawed and hot. Brush the raclette pans with some melted butter, add some potato slices, season the spinach with salt, pepper and nutmeg, place some spinach on top of the potatoes and cover it with almond sauce, cook 3-4 minutes.

Smoked salmon with creamy horseradish sauce

150 g asparagus pieces (precooked), 100 g smoked salmon, butter Butter the raclette pans, put also a few asparagus pieces into the pans, add some smoked salmon

and cover it with cream-horseradish sauce. Cook for about 5–7 minutes. Serve with roasted white bread.

Potatoes, courgettes, ham with pepper sauce

100 g cooked peeled potatoes, 100 g small courgettes in slices, 100 g cooked ham in strips, some butter, salt, pepper

Raclette variations

As already noted, there are nearly no limitations concerning the choice of ingredients, so the following recipes are only a small selection.

Stuffed tomatoes

3 small tomatoes, 2 button mushrooms, 1 slice of bread, 2 tblsp. of chopped fresh basil, 2 chopped fresh parsley, 50 g cooked ham, 2 tblsp. of sour cream, 1 tsp. of tomato paste salt, pepper, 100 g Mozzarella, butter

Roast the toast bread and chop it with the mushrooms and ham using a hand blender. Add basil, parsley, sour cream and tomato paste, mix and season with salt and pepper, mix again, then stuff the tomatoes with this mixture. Butter the raclette pans. Place 2 tomato halves in each pan, put the sliced Mozzarella on top and gratinate about 6–8 minutes.

Stuffed button mushrooms

4 large button mushrooms, 1 slice of toast bread, 1 tblsp. of fresh chopped parsley, 1 hard-boiled egg, 50 g smoked salmon, 2 tblsp.s of sour cream, 1 tsp. of sweet mustard, ½ tsp. of grated horseradish, salt, pepper, 100 g Mozzarella, butter

Brush the mushrooms, remove the stalks. Keep the head aside. Prepare the stalks and all other ingredients as described for the filled tomatoes.

Butter the raclette pans, roast courgette slices on the grill plate for about 2 minutes from both sides, fill some potato and courgette slices into the raclette pans. Distribute the ham on top, season it and cover it with pepper sauce, cook for about 3–4 minutes.

Stuff this mixture into the mushrooms. Butter the raclette pans. Place 2 mushrooms in each pan, put the sliced Mozzarella on top and gratinate for about 4–6 minutes.

Salami pepper

150 g cooked, peeled potatoes, 100 g grilled marinated peppers, 50 g of Salami in slices, 120 g raclette cheese slices, paprika powder, butter

Butter the raclette pans, add some potato slices, cut the peppers into strips, add some strips to the potatoes, as well as salami and raclette cheese. Gratinat for about 3–4 minutes, season with some paprika powder.

Camembert and cranberries

150 g cooked noodles, 1 tblsp. of cranberries, 100 g soft Camembert, butter

Butter the raclette pans, fill some noddles into the pans, add cranberries and the sliced Camembert, gratinate for about 4–5 minutes.

Tomato basil Crostini

1 large tomato, 2 tblsp.s of fresh basil 12 green olives, salt, pepper, 100 g Mozzarella, 6 thin slices of French white bread, olive oil

Chop the tomato, cut the basil into fine strips and the olives into rings, roast 1 bread slice on

the grill plate. Oil the raclette pans, lay the bread into the raclette pans, distribute tomatoes, basil and olives on the bread, season with salt and pepper, cover the bread with Mozzarella and gratinate for about 4–6 minutes.

GRILLING ON THE GRILL PLATE

1. For grilling, you can either use the coated grill plate or the stone plate. Both plates should be lightly greased with high heat fat, such as coconut oil.
2. When using the coated grill plate, you can also use the fondue at the same time. If you do not need the fondue, the opening for the fondue pot can be covered with the lid provided.
3. When using the stone plate the grease drip tray (see illustration at right) must be inserted into the opening in the raclette plate to catch any excess dripping grease. When using the stone plate, it is not possible to use the fondue at the same time.
4. For grilling switch the appliance to the highest level.
5. Place the food on the grill plate, and grill it, turning as needed, until it is cooked.
6. If the food browns too quickly please set the temperature control to a lower setting.

**CAUTION:**

The appliance is very hot during and after operation!

RECIPES FOR GRILLING**Pizza burger**

100 g mixed minced meat, 1 clove of garlic and ½ onion, both chopped, 1 egg, 2 tblsp.s of bread crumbs, 50 g Gouda, 50 g cooked ham, 2 tsp.s of tomato paste, ½ tsp. of pizza seasoning, salt and pepper (if still necessary), 1 burger bun, 2 green salad leaves, 1 tblsp. of mayonnaise,

1 tblsp. of tomato ketchup, 2 slices of tomatoes, 2 slices of onion

Mix meat, garlic and onions, egg, bread crumbs, grated cheese, chopped ham, tomato paste and pizza seasoning to a dough, form 2 flat burgers. Oil the grill plate and roast the burgers for 6-8 minutes, turning them once.

Cut the buns vertically and toast them shortly on the grill plate. Brush some mayonnaise on the buns, wash the salad leaves and place them on the mayonnaise, then lay one burger on top, brush the burger with ketchup, then add the second burger, and tomatoes and onions on top. Cover with the second bun half.

Shrimp skewers

4 shrimps, 4 shallots, some caraway oil, 1 oiled wooden skewer

Put the shrimps and shallots on the skewer, brush with caraway or garlic oil and grill it for 8–10 minutes.

Greek meat balls

100 g minced lamb meat, 1 clove of garlic, ½ onion, 1 egg, 2 tblsp.s of bread crumbs, 10 green olives, salt, pepper, 50 g feta cheese
Mix the meat with the chopped garlic and onion, egg, bread crumbs, chopped olives, chopped feta cheese, salt and pepper.

Oil the grill plate, form 3 meat balls and grill them from both sides for 6-8 minutes, serve with Pita bread and coleslaw.

Spicy skewers

200 g chicken meat, 3 tblsp.s of soy sauce, 2 pinches of chili paste, ½ tsp. of freshly grated ginger, some oil, 3 wooden skewers

Freeze the chicken fillet for a short time and cut it into very thin slices, mix soy sauce with chili and ginger. Marinate the meat for 2-3 hours in the refrigerator. Oil the grill plate and the skewers. Put the meat wave-like onto the skewers. Grill for about 10 minutes, turning from time to time.

Sausage skewers

2 sausages, 100 g cherry tomatoes, some oil, 2 oiled wooden skewers.

Cut the sausage into pieces of 4 cm. Stick the sausage and the tomatoes on the skewers, oil them and grill them for about 6-8 minutes.

Bacon plum skewers

4 slices of bacon, 4 soft dried plums, 4 shallots, 1 apple, some oil, 2 oiled wooden skewers

Wrap one plum into a bacon slice, peel the apple and cut it into quarters, clean the shallots and stick shallots, apple pieces and bacon plums on the skewers, grill for about 6–8 minutes.

Liver skewers

150 g calf liver, salt, pepper, other ingredients as listed under bacon plum skewers except plums

Cut liver into 4 pieces, wrap the pieces into the bacon, then continue as described above, grill about 8–10 minutes, season with salt after grilling (to avoid that the liver becomes hard).

Turkey rolls

1 thin turkey schnitzel, salt, pepper, 1 tsp. of mustard, 1 shallot, 3 slices of bacon, 3 oiled toothpicks

The schnitzel must be very thin, season with salt, pepper and mustard, cut into 3 pieces. Cut the shallots into fine rings and distribute them on the meat, then add 1 bacon slice. Roll the meat and fix it with toothpicks, brush the rolls with oil and grill them for 10–12 minutes.

GRILLING TIMES

We recommend to cut the meat into slices of 1 cm thickness to avoid the cooking time. Oil or marinate the meat before grilling. The times below are average times depending on the thickness, quality, and preparation of the meat and may be longer or shorter.

Food	Preparation	Minutes
Beef fillet 200 g		10–12 minutes
Beef steak		20–24 minutes
Cevapcici (frozen)	Allow to thaw, put on skewers	10–12 minutes
Raw sausage	Depending on thickness	6–10 minutes
Meat loaf, 1 cm thick		3–4 minutes
Meat skewers		8–12 minutes
Pork steak 200 g		20–25 minutes
Chicken fillets	1 cm slices, turn from time to time	4–6 minutes
Turkey breast	1 cm slices, turn from time to time	4–6 minutes
Duck breast	1 cm slices, turn from time to time	4–6 minutes
Rabbit back without bones	1 cm slices, turn from time to time	5–8 minutes
Lamb cutlets		12–15 minutes
Sardines		6–8 minutes
Trout fillets		5–8 minutes
Salmon fillet		10–15 minutes
Shrimps peeled		8–10 minutes
Courgettes	1 cm slices, turn from time to time	3–5 minutes
Apple	1 cm slices, turn from time to time	3–5 minutes

FONDUE WITH OIL OR MEAT BROTH

Place the pot filled with 500-700 ml of oil or broth into the opening in the coated grill plate.

Set the temperature control to the highest setting.

Heat the oil or broth about 30 to 40 minutes, until the required temperature is reached. You can determine whether the oil is hot enough by immersing the handle of a wooden spoon into the oil. The right temperature has been reached when small bubbles rise around the handle.

Broth should not boil, but only simmer. Reduce the temperature, if necessary. Cook chunks of meat about 1.5 to 3 minutes in oil, or about 3 to 4 minutes in broth.

When using broth, you can also cook firm fish, shrimps, won tons or vegetables. Cooked in oil, dim sum dumplings or crustaceans in batter are quite delicious. Serve sauces and dips with the fondue to suit your taste. With the ESGE Zauberstab® you can prepare them quickly.

Information about cooking with oil

When heating, do not cover the pot with a lid, when the splash guard is on the pot. Otherwise it could overheat.

Use only high heat oils with a neutral flavour. The oil must never splatter or smoke.

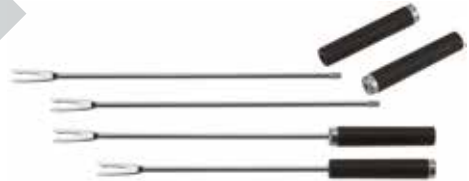
Do not use oil more than 3 or 4 times. Used oil smells rancid, foams and becomes viscous. Always replace all of the oil. Never mix used and fresh oil. Do not mix different types of oil.

Use only lean, tender meat. Cut the meat into small-to-medium-sized pieces of the same size. Frozen food must be thawed before cooking.

The food must be carefully patted dry to prevent splattering when it is immersed in the oil.

Once it has cooled, filter and store the oil in a closed container in a cool place.

The length of the fondue forks is variable. Simply unscrew the handle, turn it around and screw the fork into the other end of the handle. We recommend the long version for fondue with oil or broth, and the short version for cheese or chocolate fondue.



CAUTION:

The appliance is very hot during and after operation!

RECIPES FOR FONDUE

Fondue Chinoise

for 4-8 portions

200 g each beef fillet, pork fillet, chicken fillet, chicken liver, veal kidneys, sole fillet, prawns (raw, prepared, eventually frozen)

125 g glass noodles, 125 g spinach leaves, 125 g celeriac, 125 g carrots, 800 ml chicken stock, 2 tbsp dry sherry or white wine, 2 eggs

Cut meat, giblets and fish into thin slices. Thaw prawns, if necessary. Soak the glass noodles approx. 10 minutes in warm water. Wash the spinach leaves and discard stalks. Prepare carrots and celeriac and cut into slices.

Beat the eggs. Arrange the ingredients in separate dishes. Heat the chicken stock with the Sherry on the highest temperature setting. Reduce the heat, as soon as the stock starts boiling to a simmer. Pick up meat, giblets, fish and vegetables with the fork and cook them in the stock. If necessary, add some more stock after some time. Serve the cooked food with fondue sauce, e. g. currysauce or cocktail sauce or sweet-sour Chinese sauce. At the end, cook the soaked noodles and the remaining vegetables in the stock. Add the beaten eggs and serve the soup in deep dishes.

Fondue Bourguignonne

for 4-8 portions

800 g lean beef (fillet)

Marinade:

100 ml vegetal oil, 1 tsp black pepper corns, 1 tsp mustard seeds, 1 pinch of chilli flakes, 1 laurel leaf, 2 onions, 800 ml heat resistant oil

Heat the vegetable oil slightly and add the spices. Chop the onions. Cut the meat into cubes of approx. 2 cm. Mix the meat with the seasoned oil and the onions and marinate if for a few hours in the refrigerator. Before preparing the fondue, remove the meat from the marinade and dry it with a kitchen towel. Fill the fondue oil into the stainless steel sauce-pan, place the saucepan on the heating plate and heat the oil on the highest temperature setting until the optimum temperature is reached (approx. 20 minutes). Pick up the meat with the forks and dip it into the hot oil. Season the meat after cooking with salt and pepper and serve it with fondue sauces and dips, e. g. with a classical cocktail sauce.

International cheese fondue

Rub the saucepan with half a clove of garlic.

Grate the cheese, fill it into the saucepan and place the saucepan on the heating plate. Choose a medium temperature setting and melt the cheese while stirring constantly. As soon as the cheese is melted, reduce the temperature. The cheese must not boil, but should only be kept warm. Attention: Cheese burns easily. If necessary reduce the temperature or switch.

Swiss cheese fondue

for 4-8 portions

1 clove of garlic, 80 ml dry white wine, 200 g each of grated Emmental and gruyère cheese, 1 tsp starch, white pepper, 1 tbsp kirsch, baguette

Rub the saucepan with half a clove of garlic. Then heat the cheese together with the wine under stirring on medium temperature. As soon as the cheese is melted and starts to simmer, mix the starch with the kirsch and add it to the cheese. Season with pepper.

Cut the baguette into cubes and dip the bread cubes into the cheese. **Tip:** Serve grapes or raw ham (wrapped around the bread pieces) in thin slices with the cheese fondue.

Italian cheese fondue

for 4-8 portions

100 g each Asagio-, Fontina-, Provolone cheese, 100 g mascarpone, approx. 75 ml milk, 1 tbsp butter, 1 tbsp flour, 75 ml white wine, 2 egg yolks, Grissini, Parma ham

Grate the cheese, mix it with mascarpone and milk and leave it overnight in the refrigerator.

Knead flour and butter. Bring the white wine to boil, then add the flour/butter mixture and the cheese while stirring. Finally add the beaten egg yolks. Do not bring to the boil again after having added the egg yolks to avoid clotting.

Wrap the ham around the grissini and dip it into the cheese. Serve Italian antipasti with this fondue.

British cheese fondue

for 4-8 portions

250 g Cheddar cheese, 150 g Stilton cheese, 3 tbsp butter, 75 ml cream or milk, 3-4 tbsp tomato ketchup, 1 tsp starch, 1-2 tbsp light port wine, white bread / walnut bread, 6-8 celery stalks, 3-4 firm pears

Cut the cheese into small cubes and melt it with butter and cream while constantly stirring. Add the tomato ketchup. Mix the starch with water or wine and stir it under the cheese.

Cut the bread and the pears into cubes, the celery into slices and dip them into the cheese.

Sweet fondue

Melt the chocolate in a bain marie on the stove. Add some milk or cream for a smooth texture. As soon as the chocolate is melted, you can place the saucepan in the appliance.

Choose a low temperature setting or even switch off the appliance, if the chocolate becomes too hot. The chocolate should only be kept liquid, but must not boil.

Chocolate fondue

Melt milk chocolate, plain chocolate or white chocolate with a little bit of milk or cream, as described above.

Peel fruit of the season and cut it into bite sized pieces, e. g. apples, strawberries, raspberries, bananas etc. Serve the fruit pieces in the dishes.

At table, pick up one piece of fruit and dip it into the hot chocolate. Take it out, let it cool down for a moment and then enjoy it!

Variations

Season the chocolate at your taste, e. g. with a pinch of cinnamon, cardamom or a dash of orange liqueur or vanilla syrup.

Serve the fondue with crêpes rolls in addition to the fruit:

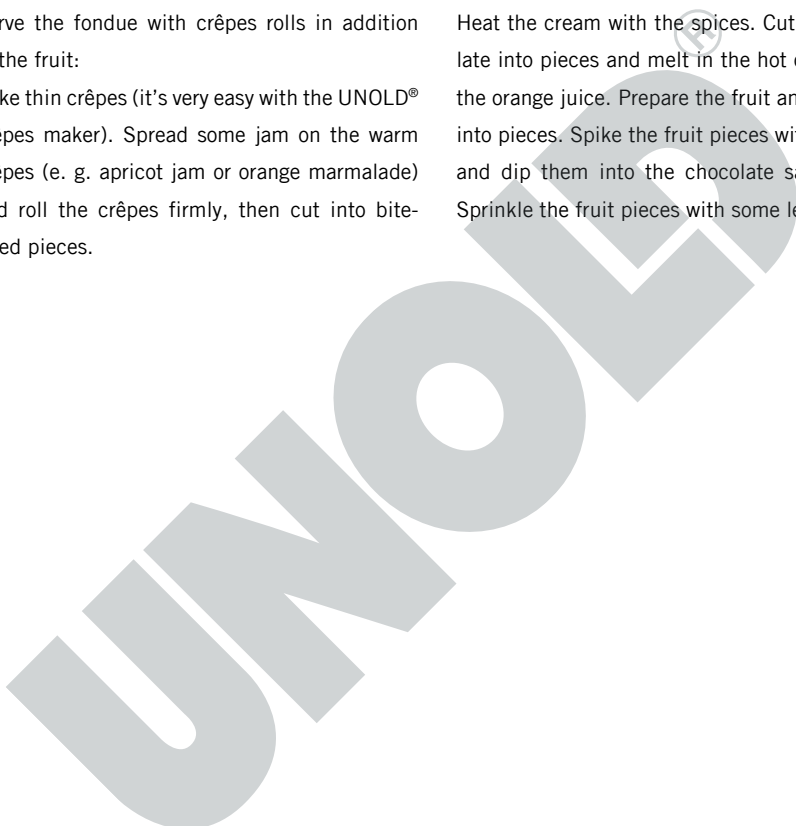
Bake thin crêpes (it's very easy with the UNOLD® crêpes maker). Spread some jam on the warm crêpes (e. g. apricot jam or orange marmalade) and roll the crêpes firmly, then cut into bite-sized pieces.

Fruit in chocoate sauce

for 4-8 portions

200 ml cream, 140 g plain chocolate, 1 pinch of gingerbread spices or cayenne pepper (to taste), 100 ml orange juice, Fruits to taste, e. g. bananas, strawberries, pineapples, pears, tangerines

Heat the cream with the spices. Cut the chocolate into pieces and melt in the hot cream. Add the orange juice. Prepare the fruit and cut them into pieces. Spike the fruit pieces with the forks and dip them into the chocolate sauce. Tipp: Sprinkle the fruit pieces with some lemon juice.



GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.




The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48726

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1 300 Watts, 220-240 V~, 50 Hz	
Puissance de chauffe :	230 °C max.	
Dimensions :	env. 40,0 x 40,0 x 27,0 cm	
Poids :	env. 10,5 kg accessoires incl.	
Longueur du cordon :	env. 100 cm	
Équipement :	utilisable comme grill et/ou raclette, pour 8 personnes max., réglage de la température en continu, démontable pour un nettoyage facile, poêlons à raclette avec revêtement, casserole à fondue d'une contenance de 500-700 ml, plaque du grill revêtue	
Accessoires :	8 poêlons à raclette, 8 spatules en bois, 8 fourchettes à fondue, 1 récupérateur de graisse, gratteur pour nettoyer le plat granite	

Sous réserve de modifications et d'erreurs concernant les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.



Ce symbole vous informe d'un éventuel risque d'incendie.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veillez lire les indications suivantes et les conserver.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils ne soient surveillés.
4. Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. ATTENTION : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes à risque.
6. L'appareil est destiné à un usage ménager et à des applications similaires, par ex. :
 - des cuisines utilisées par le personnel dans des boutiques, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres espaces d'habitation ;
 - dans des pensions privées.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
8. Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. La prise et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
9. Ne jamais toucher l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
10. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit en aucun cas être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
11. L'appareil ou le cordon ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
12. Veiller à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.

13. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si celle-ci est intacte et si elle convient à la puissance utilisée, sans quoi une surchauffe peut se produire.
14. Le cordon d'alimentation et, le cas échéant, la rallonge, doivent être disposés de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
15. Utilisez exclusivement l'appareil à l'intérieur.
16. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement et maintenez-le hors de portée des enfants.
17. Avant la chauffe, dérouler intégralement le câble afin qu'il n'entre pas en contact avec des pièces chaudes.
18. Ne couvrez jamais la plaque du grill avec du papier aluminium, du papier de cuisson ou d'autres matériaux.
19. Ne couvrez en aucun cas la casserole à fondue avec le couvercle durant l'utilisation. Le couvercle sert uniquement à protéger de la poussière lors du rangement.
20. Ne touchez jamais l'appareil et la plaque du grill durant le fonctionnement : risque de brûlure !
21. Afin d'éviter un développement de fumée, ne surchauffez pas votre vaisselle de cuisson. La fumée peut être dangereuse pour les petits animaux (par ex. oiseaux) ayant un système respiratoire particulièrement sensible. Nous vous recommandons de ne pas installer d'oiseaux dans votre cuisine.
22. Lorsqu'ils sont chauds, touchez uniquement les poêlons à raclette au niveau des poignées.
23. L'élément chauffant ne doit pas être plongé dans l'eau pour être nettoyé, ni entrer en contact avec de l'eau.
24. Durant le fonctionnement, veillez à ce que l'appareil se trouve sur une surface thermorésistante et à une distance suffisante des objets inflammables.
25. Après utilisation, débranchez la prise de la prise de courant et laissez le grill refroidir avant de nettoyer l'appareil et de le ranger.

26. Pour le nettoyage, vous pouvez retirer la plaque du grill après le refroidissement et la nettoyer à la main. Essuyer l'appareil avec un chiffon humide.
27. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
28. Vérifiez régulièrement que la prise mâle et le câble de raccordement ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie.



L'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement !



N'utilisez en aucun cas l'appareil si de l'eau ou d'autres liquides se trouvent à l'intérieur de l'appareil : risque d'incendie !



N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avec le multi-raclette 4 en 1, vous pouvez utiliser les différentes fonctions individuellement ou combinées :
 - Raclette / Fondue / Grill sur la plaque revêtue
 - Raclette / Grill sur la pierre
 - Raclette
 - Fondue
 - Grill sur la plaque revêtue ou sur la pierre
2. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport. Conservez les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !

3. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes. Si des pièces manquent ou sont endommagées, veuillez vous adresser à votre distributeur ou à notre service après-vente.
4. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Veillez à ce que de l'eau ne s'introduise pas dans l'appareil.
5. Rincez toutes les pièces amovibles (plaque du grill, casserole à fondue, couvercle, poêlons, fourchettes, spatule) avant la première utilisation dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle doux. Séchez bien toutes les pièces.
6. Huilez légèrement la plaque du grill, la plaque en pierre et les poêlons avant la première utilisation, idéalement avec de l'huile de coco ou une autre huile résistant à la chaleur.

ATTENTION !

La plaque en pierre est très lourde. Vous ne devez déplacer l'appareil qu'avant d'installer la plaque du grill.

7. Laissez l'appareil chauffer pendant 30 minutes environ avant utilisation afin d'éliminer d'éventuels résidus de fabrication. Ce faisant, assurez une ventilation suffisante dans la pièce.
8. Lors de la première utilisation, un peu de fumée et des odeurs peuvent se former. Elles disparaîtront rapidement.
9. Remarque: Ne déplacez jamais le récipient à fondue lorsqu'il contient de la graisse chaude!
10. Pour déplacer le pot à fondue, vous devez attacher les deux poignées à gauche et à droite du pot à fondue. Les poignées sont accrochées dans les supports correspondants sur le pot à fondue. Veuillez déplacer le récipient à fondue pour des raisons de sécurité uniquement si les deux poignées sont attachées.
11. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.



ATTENTION :

L'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement !

UTILISATION



Attention ! Ne couvrez jamais la surface du grill avec du papier aluminium, du papier de cuisson ou d'autres matériaux. N'utilisez pas non plus de plats à barbecue en aluminium. L'accumulation de chaleur pourrait provoquer un incendie.

1. Pour griller / faire de la raclette à table, posez l'appareil au milieu de la table. Si vous n'êtes pas certain(e) que votre table résiste à la chaleur, placez par sécurité une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil, mais en aucun cas une plaque métallique.
2. Avant de commencer à faire griller ou à préparer la raclette, vous devez préparer tous les ingrédients et les mettre à disposition dans des ramequins sur la table.
3. Installez au choix la plaque du grill revêtue ou la plaque en pierre. Avec la plaque en pierre, assurez-vous que les évidements situés sur la face inférieure sont positionnés sur les supports afin de garantir une stabilité suffisante. En cas d'utilisation de la plaque en pierre, veuillez installer le récupérateur de graisse dans la cavité située au milieu du plateau à raclette.
4. En cas d'utilisation de la plaque de grill revêtue, la casserole à fondue peut être utilisée simultanément. Placez-la dans l'évidement prévu à cet effet dans la plaque du grill. Autrement, l'orifice peut être recouvert avec le couvercle joint si vous ne devez pas préparer de fondue.
5. Assurez-vous que le thermostat se trouve sur la position 0/ARRÊT. Branchez la prise sur le secteur. Le voyant de contrôle sur l'élément chauffant s'allume.
6. Tournez le sélecteur de température sur le niveau de température souhaité.
7. En cas d'utilisation de la plaque du grill revêtue, pré chauffez l'appareil pendant 20-30 minutes env. avant de commencer la préparation.
8. En cas d'utilisation de la plaque de pierre, le temps de préchauffage est de 30-40 minutes env. car la plaque doit être brûlante avant d'y déposer des aliments. Idéalement, les aliments à griller doivent être coupés en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur max. Avec un temps de préchauffage de 30 minutes,



les aliments à griller seront tendres, avec un temps de préchauffage de 40 minutes, les aliments (viande, poisson, légumes) seront rapidement dorés.

9. Durant la montée en température, les poêlons doivent totalement sortir de l'appareil.
10. Pour préparer de la raclette, nous recommandons le niveau moyen et pour griller le niveau le plus élevé. Huilez légèrement la plaque du grill avec de la graisse résistant à la chaleur, comme par ex. de l'huile de coco, avant de déposer des aliments à cuire.
11. Si vous préparez en même temps de la raclette et de la fondue, vous devez utiliser la plaque du grill revêtue et installer la casserole à fondue dans l'évidement au centre. Si vous ne préparez pas de fondue en même temps, vous pouvez couvrir l'ouverture avec le couvercle qui convient.
12. Si les aliments et/ou le fromage brunissent malgré tout trop ou trop vite, veuillez baisser un peu la température de l'appareil.
13. Après utilisation, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez la prise.
14. Laissez l'appareil refroidir.
15. Respectez également les consignes générales pour les recettes.



ATTENTION :

L'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement !

NETTOYAGE ET RANGEMENT



Tournez le sélecteur de température sur O/ARRÊT et débranchez la prise.

Laissez l'appareil refroidir complètement, ainsi que les éventuels restes d'huile ou de bouillon dans la casserole à fondue ou dans le récupérateur de graisse, avant de nettoyer l'appareil.

Attention : La plaque en pierre met énormément de temps à refroidir !

1. Le cas échéant, commencez par retirer la casserole à fondue, puis la plaque de grill utilisée.
2. Retirez le récupérateur de graisse (en cas d'utilisation de la plaque en pierre).

3. L'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans l'eau pour le nettoyage, ni entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. En cas de besoin, vous pouvez essuyer l'élément chauffant avec un chiffon humide bien essoré. Veillez à ce que de l'humidité ne s'introduise pas dans l'appareil. L'élément chauffant doit être totalement sec avant d'être réutilisé.
4. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à l'eau chaude avec un peu de liquide-vaisselle doux.
5. En cas de fort encrassement, faites tremper la plaque du grill et/ou les pièces concernées pendant un certain temps dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux.
6. N'utilisez en aucun cas de grattoir ou d'instruments de nettoyage similaires, ni de détergents corrosifs et agressifs susceptibles de détériorer la surface.
7. Pour nettoyer la pierre chaude prenez le racloir joint. La plaque en pierre est un produit naturel susceptible de changer de couleur au fil du temps.
8. Attention : toutes les pièces doivent être parfaitement sèches avant de remonter l'appareil et de le ranger.

REMARQUES GÉNÉRALES

1. Le fromage doit seulement fondre lorsque vous préparez de la raclette, il ne doit pas griller. Les ingrédients pour les recettes de raclette sont calculés pour une personne. Multipliez la quantité de chaque ingrédient par le nombre de personnes.
2. Il faut compter env. 200 g de pommes de terre en robe des champs cuites (consistance ferme) et 150 g de fromage à raclette par personne.
3. Ne placez pas trop d'ingrédients dans les poêlons, sinon le fromage pourrait brûler ou les autres ingrédients pourraient ne pas cuire de manière homogène.
4. Réchauffez les assiettes, car le fromage sèche rapidement dans une assiette froide.
5. Parfois, les sauces et le fromage brunissent très vite. Par conséquent, tirez plusieurs fois les poêlons de l'appareil et contrôlez le processus de cuisson.
6. Lorsque vous assaisonnez du fromage, n'oubliez pas qu'il est parfois déjà extrêmement salé.
7. Placez des pommes de terre, des nouilles ou du riz chaud(es) dans les poêlons afin de réduire les temps de cuisson.

8. Dressez tous les ingrédients coupés en bouchées dans de petites coupelles et installez les coupelles à portée de main de l'appareil à raclette.
9. Pour griller, préchauffez l'appareil pendant 20 à 30 minutes sur le niveau le plus élevé.
10. Découpez les grosses pièces de viande (par ex. magret de canard) en tranches de 1 cm d'épaisseur, de manière à réduire nettement le temps de cuisson.
11. Grillez toujours la viande crue sur la plaque du grill, pas dans les poêlons à raclette.
12. Badigeonnez les aliments d'huile ou faites-les mariner.
13. Pour griller, utilisez le niveau le plus élevé. Pour préparer de la raclette, nous recommandons le niveau moyen, et un niveau bas pour maintenir au chaud.

RACLETTE

Initialement, la raclette se composait de pommes de terre en robe des champs, de fromage à raclette et de différents légumes confits dans le vinaigre. Aujourd'hui, notre inventivité en matière d'ingrédients ne connaît quasiment aucune limite. En plus des pommes de terre et du fromage, vous pouvez également garnir les poêlons de viande, de charcuterie, de gibier, de volaille, de poisson, de fruits frais et de légumes, mais aussi de délicieuses sucreries. Pour ceux qui n'aiment pas les pommes de terre, il est également possible d'utiliser du pain blanc, des nouilles ou du riz. Au lieu du fromage à raclette, vous pouvez également utiliser un autre fromage à pâte dure qui fond bien, comme du gouda, du gruyère, du cheddar ou de l'appenzeller. De même, les fromages à pâte molle comme le roquefort et le gorgonzola fondent facilement et donnent aux aliments un goût piquant. Les fromages gras à pâte pressée et le camembert ont un arôme plus doux. La mozzarella est très douce et fond facilement.

Vous pouvez également proposer à vos invités des plateaux colorés composés de différents ingrédients. Ensuite, chacun peut garnir son poêlon selon ses propres goûts. Quelques propositions : (comptez 100 à 200 g de garniture supplémentaire par personne, naturellement la liste peut être complétée à l'envi)

Légumes

cèpes déshydratés et réhydratés, champignons frais en rondelles, chou de Bruxelles cuit à la vapeur, rondelles de courgettes, tomates, aubergines, poireaux ou oignons, maïs, asperges, morceaux de salsifis ou de carottes (cuire au préalable), ciboule en anneaux, épinards blanchis, roquette ou feuilles de blette, cosses de petits pois.

Viande et volailles

blanc de poulet ou de dinde grillé ou cuit en tranches, lanières ou dés, jambon cuit, foie de veau cuit, râble de lapin cuit, désossé et coupé en tranches, petites saucisses grillées, petites galettes de viande hachée cuites, petits filets rôtis, magret de canard rôti.

Poisson et crustacés :

saumon fumé, filets de truite, filets de carrelet cuits à la vapeur, thon dans son jus (en boîte), sole ou filets de cabillaud cuits à la vapeur, crevettes, chair de crabe

Fruits

bananes, mangue, papaye, fraises, ananas, poires, pommes, myrtilles. Si vous optez pour des baies, utilisez des fruits frais ou décongelés.

1. Pour préparer la raclette, la plaque du grill ou la plaque en pierre doit être installée (cf. aussi Utilisation de l'appareil).
2. Garnissez maintenant les poêlons à raclette d'ingrédients selon vos goûts ou conformément à nos recettes, puis placez-les dans les évidements correspondants sur le plateau à raclette. Laissez griller jusqu'à ce que le fromage fonde.
3. Dès que le fromage est fondu, retirez le poêlon. Faites couler le contenu sur une assiette. Si le fromage colle, décollez-le à l'aide de la spatule en bois.

ATTENTION !

N'attrapez les poêlons que par la poignée car ils chauffent énormément durant la cuisson.

Les poêlons sont dotés d'un revêtement anti-adhérent. Par conséquent, n'utilisez en aucun cas de couteaux, fourchettes ou autres objets métalliques pour détacher des aliments collés. Vous pourriez détériorer le revêtement.

**RECETTES POUR LA RACLETTE**

Les recettes suivantes sont prévues pour une personne. Veuillez multiplier les quantités par le nombre de personnes.

Pommes de terre, fromage et La raclette originale

Ingrédients:

200 g de pommes de terre cuites en robe de champ, 150 g de fromage à raclette en tranches de 3 mm, 100 g de légumes en vinaigre un peu d'huile ou de beurre pour beurrer les poêlettes

Préparation:

Peler les pommes de terre et les couper en tranches minces, beurrer les poêlettes, y placer quelques tranches de pommes de terre, ajouter 1 cuillère à soupe de légumes, couvrir d'une tranche de fromage et gratiner.

Prenez des sauces à la place du fromage:**Sauce au citron**

100 g de fromage frais à pâte molle, ¼ cuillère à café de zestes de citron, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 pincée de muscat, 3 cuillères à soupe de lait, 30 g de Parmesan râpé, sel, poivre Mélanger les ingrédients.

Sauce à l'orange

Prendre les mêmes ingrédients comme pour la sauce au citron, mais remplacer le jus et les zestes de citron par le jus et les zestes d'orange. Ajouter selon goût ¼ cuillère à café de curry.

Sauce au gingembre

100 g de fromage frais à pâte molle, ¼ cuillère à café de gingembre frais râpé, 1 cuillère à café de sauce de soja, quelques gouttes de Tabasco, 2 cuillères à café de jus de citron, 2 cuillères à soupe de jus de pommes, 30 g de Parmesan râpé, sel Mélanger les ingrédients.

Sauce aux amandes

25 g de pelées amandes, 100 g de fromage de mouton (Féta), 2 cuillères à soupe de crème douce, 1 gousse d'ail, sel, poivre. Brunir les amandes dans une poêle et les hacher après qu'elles soient refroidies. Verser les ingrédients dans un broyeur et les réduire en purée. Recommandation: A la place des amandes

prendre des pistaches, des cacahuètes ou des noix.

Sauce au yaourt

100 g de yaourt crémeux, 50 g de fromage Gouda râpé
Mélanger les ingrédients.

Sauce au raifort

100 g de fromage frais à pâte molle, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 oeuf, 1 cuillère à café de raifort (en verre), poivre Mélanger les ingrédients.

Sauce à l'ail

1 tête d'ail, 100 g de fromage frais à pâte molle, 3 cuillères à soupe de crème, ½ bouquet de persil simple sans branches, sel, poivre Emballer la tête d'ail dans un tissu humide et faire cuire dans un four aux micro-ondes pour 4–5 minutes, jusqu'à ce que les gousses soient molles. Laisser refroidir et peler les gousses. Réduire les gousses d'ail en purée avec les autres ingrédients.

Sauce aux tomates

100 g de fromage frais à pâte molle, 1 cuillère à soupe de crème, 1 tomate sèche dans l'huile d'olives, 1 gousse d'ail, poivre de Cayenne, sel, poivre Mélanger le fromage frais et la crème,

hacher la tomate dans ainsi que la gousse d'ail, et les mélanger avec la crème de fromage. Assaisonner de poivre de Cayenne, de poivre et de sel.

Sauce au poivre

50 g de fromage frais à pâte molle, 2 cuillères à soupe de crème douce, 50 g de Gouda râpé, sel, 1 cuillère à café de poivre vert en conserve

Mélanger les ingrédients, ajouter à la fin le poivre sans l'écraser.

Sauce sucrée

100 g de fromage frais à pâte molle, 1 cuillère à café de sucre à la vanille, ½ cuillère à soupe de miel, 3 cuillères à soupe de crème
Mélanger les ingrédients.

Nous recommandons les recettes suivantes avec les sauces:

Sébaste nappé de sauce au citron

150 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, 150 g de filet de sébaste mince, 1 tomate, 1 cuillère à soupe de vert d'oignon coupé, sel, poivre, beurre, jus de citron
Couper les pommes de terre et les tomates en tranches, le sébaste en morceaux. Beurrez les poêlettes, ajouter quelques tranche de pommes de terres et quelques morceaux de poisson. Assaisonner le poisson de jus de citron, de sel et de poivre, placer 1-2 tranches de tomates au-dessus et napper le tout avec de la sauce au citron. Faire gratiner pour 6–8 minutes.

Filet de poulet avec de la sauce à l'orange

150 g de nouilles cuites, 100 g de filet de poulet cuit, sauce à l'orange, beurre, sel, curry
Beurrer les poêlettes, y mettre des nouilles et un peu de viande, assaisonner de curry, de sel et de poivre. Napper avec de la sauce à l'orange et faire gratiner 3-4 minutes.

Poitrine de canard avec sauce au gingembre

150 g de poitrine de canard, 150 g de riz cuit, 2 cuillères à café de sauce de soja, 2 cuillères à café de gelée de citron, sauce au gingembre
Couper la poitrine de canard en tranche de ½ cm et les faire griller sur le plat gril pour 2 minutes

en les tournant. Beurrez les poêlettes, ajoutez un peu de riz et un peu de viande. Napper la viande avec du gelée de citron, avec de la sauce de soja et avec de la sauce au gingembre, faire gratiner 3-4 minutes.

Epinard en sauce aux amandes

100 g d'épinard (congelé), ½ oignon, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à café de beurre, 150 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, sel, poivre, muscat, sauce aux amandes
Peler et hacher l'oignon et l'ail, et les faire rôtir dans le beurre, ajouter l'épinard en malaxant. Beurrez les poêlettes, y mettre quelques tranches de pommes de terre, assaisonner l'épinard de sel, de poivre et de muscat, ajouter un peu d'épinard, napper avec de la sauce aux amandes, gratiner 3-4 minutes.

Saumon fumé avec sauce au raifort

150 g d'asperges, 100 g de saumon fumé, beurre
Beurrer les poêlettes, les remplir avec quelques morceaux d'asperges, ajouter un peu de saumon fumé et napper avec de la sauce au raifort. Gratiner 5–7 minutes et servir avec du pain blanc grillé.

Foie de veau aux pommes avec sauce au yaourt

150 g de foie de veau, 1 pomme, ½ oignon, 150 g de purée de pommes de terre, 2 cuillères à café d'ailles rouges, 2 cuillères à café d'huile Sauce au yaourt

Couper la foie en morceaux minces, peler et dépépinier la pomme, la couper en tranches, peler et couper oignon en tranches fines. Beurrez le plat de gril un peu d'huile et griller la foie avec la pomme et l'oignon un instant en les tournant. Remplir 1-2 cuillères à soupe de purée de pommes de dans les poêlettes beurrées, ajouter un peu de foie et couvrir avec la sauce au yaourt, faire gratiner 3 minutes et servir avec ces ailles rouges.

Pommes de terre, courgettes, jambon avec sauce au poivre

100 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, 100 g de petites courgettes en tranches, 100 g de jambon cuit en bandes, un peu de beurre, sel, poivre

Beurrer les poêlettes, griller les tranches de courgette sur le plat de gril en 2 minutes, mettre quelques tranches de pommes de terre et de courgette dans les poêlettes. Ajouter le jambon, assaisonner et napper avec de la sauce au poivre, gratiner 3-4 minutes.

La diversité de la raclette

Comme déjà mentionné, la raclette offre des possibilités innombrables à notre fantaisie. Veuillez trouver quelques idées ciaprès

Tomates farcies

3 petites tomates, 2 champignons de Paris, 1 tranche de pain blanc, 2 cuillères à soupe de basilic haché, 2 cuillères à soupe de persil simple haché, 50 g de jambon cuit, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à café

Crevettes avec sauce aux tomates

100 g de crevettes cuites, 100 g de courgettes en tranches, un peu d'huile d'olives, 100 g de riz cuit, sauce aux tomates

Faire cuire les crevettes et les courgettes 2 minutes sur le plat de gril en les tournant de temps en temps. Donner un peu de riz dans les poêlettes beurrées, ajouter les courgettes et les crevettes, et napper avec la sauce aux tomates, faire gratiner 3-4 minutes.

Pommes de terre avec sauce à l'ail

200 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, sauce à l'ail, beurre

Remplir les poêlettes avec des tranches de pommes de terre, couvrir avec de la sauce à l'ail n°.9 et gratiner 3-4 minutes.

Fruits avec sauce sucrée - un dessert délicieux

150 g de fruits de saison en morceaux, jus de citron, sauce sucrée

Remplir des fruits dans les poêlettes, les arroser d'un peu de jus de citron, les napper avec la sauce sucrée et les gratiner 3-4 minutes.

de purée de tomates, sel, poivre, 100 g de Mozzarella, beurre

Griller le pain et le broyer avec les champignons et le jambon. Ajouter le basilic, le persil, la crème fraîche et le purée de tomates, bien mélanger, épicer de sel et de poivre, remplir la

farce dans les tomates. Beurrer les poêlettes, y mettre deux moitiés de tomates, couper le mozzarella en tranches, et le placer sur les tomates. Gratiner 6-8 minutes.

Camembert et aïelles rouges

150 g de nouilles cuites, 1 cuillère à soupe d'aïelles rouges, 100 g de camembert, beurre
Beurrer les poêlettes, y mettre des, ajouter les aïelles rouges et le camembert en tranches, gratiner 4-5 minutes.

Champignons de Paris farcies

4 grands champignons de Paris, 1 tranche de pain blanc, 1 cuillère à soupe de persil haché, 1 oeuf cuit pelé, 50 g de saumon fumé, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à café de moutarde sucrée, ½ cuillères à café de râpé raifort, sel, poivre, 100 g de mozzarella, beurre

Nettoyer les champignons, enlever les tiges. Prépare une farce des tiges et des autres ingrédients comme décrit ciavant. Remplir la farce dans les champignons, les couvrir avec le mozzarella coupé en tranches. Beurrer les poêlettes et y mettre 2 champignons. Gratiner 4-8 minutes.

Salami et poivrons

150 g de pommes de terre en robe de champ cuite et pelées, 100 g de poivrons grillé dans l'huile, 50 g de salami sec en tranches, 120 g de fromage à raclette en tranches, paprika, beurre

Beurrer les poêlettes, y mettre quelques tranches de pommes de terre, couper les poivrons en morceaux, placer quelques morceaux sur les pommes de terre, ainsi que le salami, couvrir avec le fromage à raclette. Gratiner 3-4 minutes, saupoudrer de paprika.

Crostini aux concassé de tomates

1 grande tomate, 2 cuillères à soupe feuilles de basilic, 12 olives vertes sans noyau, sel, poivre, 100 g de mozzarella, 6 tranches de baguette, huile d'olives

Couper la tomate en dés, hacher le basilic, couper les olives en tranches. Griller une tranche de pain sur le plat grill, beurrez les poêlettes, y mettre le pain. Distribuer les dés de tomate, le basilic et les olives sur le pain, épicer de sel et de poivre, couvrir avec la mozzarella et gratiner 4-8 minutes.

GRILLER SUR LA PLAQUE DU GRILL

1. Pour griller, vous pouvez utiliser la plaque du grill revêtue ou la plaque en pierre. Les deux plaques doivent être légèrement huilées avec une graisse résistant à la chaleur, par ex. de l'huile de coco.
2. En cas d'utilisation de la plaque de grill revêtue, il est possible de préparer de la fondue. Si vous ne préparez pas de fondue, l'ouverture pour la casserole à fondue peut être recouverte avec le couvercle correspondant.
3. Si vous utilisez la plaque en pierre, le récupérateur de graisse (cf. ill. de droite) doit être installé dans la cavité du plateau à raclette afin que la

graisse en excédent puissent s'écouler et être récupérée. En cas d'utilisation de la plaque en pierre, il n'est pas possible de préparer de la fondue en même temps.

4. Pour griller, réglez l'appareil sur le niveau de température le plus élevé.
5. Placez les aliments sur la plaque du grill et faites-les griller en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
6. Si les aliments grillent trop, tourner le sélecteur de température sur un niveau inférieur.



ATTENTION :

L'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement !

RECETTES POUR LE GRILL

Pizzaburger

100 g de viande hachée de porc et de boeuf, 1 gousse d'ail et ½ oignon en dés, 1 oeuf, 2 cuillères à soupe de chapelure, 50 g de fromage gouda, 50 g de jambon cuit, 2 cuillères à café de purée de tomates, ½ cuillères à café d'épice pour pizza, sel et poivre, si nécessaire, 1 petit pain, 2 feuilles de salade, 1 cuillère à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à soupe de ketchup de tomates, 2 tranches de tomates, 2 tranches d'oignon

Mélanger la viande hachée, l'ail et l'oignon, l'oeuf, la chapelure, le fromage, le jambon en dés, purée de tomates et les épice de pizza. Former deux boulettes plates et les griller sur le plat de grill huilé 6-8 minutes en les tournant une fois. Couper le petit pain et le griller quelques instants. Tartinez le pain avec un peu de mayonnaise, ajouter le salade lavé, puis la première boulette. La napper de ketchup, y mettre la deuxième boulette, les tomates et les oignons. Mettre la deuxième moitié du petit pain en haut.

Brochette aux crevettes

4 crevettes, 4 échalottes, un peu de cumin, 1 brochette en bois

Piquer les crevettes et les échalottes sur la brochette, le brosser avec de l'huile au ou à l'ail et le griller 8-10 minutes

Brochettes épicé

200 g de filet de poulet, 3 cuillères à soupe de sauce de soja, 2 pincées de beurre de chili, ½ cuillères à café de gingembre frais râpé, un peu d'huile, 3 brochettes en bois

Passer le filet de poulet au congélateur et le couper en tranches très fines, mélanger la sauce de soja avec le chili et le gingembre. Mariner la viande et 2-3 heures au frigidaire. Enduisez le plat de grill d'huile ainsi que les brochettes. Placer la viande sur les brochettes et les griller 10 minutes en les tournant de temps en temps.

Boulettes à la grecque

100 g de viande d'agneau hachée, 1 gousse d'ail, ½ oignon, 1 oeuf, 2 cuillères à soupe

de chapelure, 10 olive vertes sans noyau, sel, poivre, 50 g de fromage de mouton (Féta)

Préparer une pâte de la viande hachée avec l'ail et l'oignon haché, l'oeuf, la chapelure, les olives, le fromage, sel et poivre.

Huilez le plat de gril, former trois boulettes et les griller des deux côtés pour 6-8 minutes grillen. Recommendation: Servir avec du pain Pita et de la salade de chou.

Brochettes de courgettes

1 petite courgettes (150 g), 1 cuillère à soupe de purée de tomates, 1 cuillère à café d'huile d'olives, 1 gousse d'ail hachées, ½ cuillères à café de origan, sel, poivre, 2 brochettes en bois
Couper la courgette en tranches longues très minces, prépare une farce de tomates, de l'huile, de l'ail, de l'origan, de sel et de poivre. Tartinez les tranches de courgette avec cette farce, les rouler et piquer sur les brochettes. Griller 6–8 minutes sur le plat de gril enduite d'huile.

Brochettes de saucisses

2 saucisses, 100 g de petites tomates, un peu d'huile, 2 brochette en bois
Partager les saucisses en morceaux de 4 cm. Piquer des saucisses et des tomates sur les brochettes, et les griller 6-8 minutes.

Brochettes aux prunes

4 lardons, 4 prunes sèches, 1 pomme, 4 échalottes, un peu d'huile, 2 brochette en bois
Emballez 1 prune avec 1 tranche lard, peler et couper la pomme en quarts, peler les échalottes, piquer les échalottes, la pomme, et les prunes en lardons sur les brochettes, enduisez d'huile et les griller 6-8 minutes, tourner de temps en temps.

Brochettes de foie

150 g de foie de veau, sel, poivre, Ingrédients comme ciavant, sauf les prunes
Couper la foie en 4 morceaux, l'emballer dans les lardons, continuer comme décrit ci-avant. Griller 8-10 minutes, saler après la cuisson.

Rouleaux de dinde

1 escaloppe mince de dinde, sel, poivre, 1 cuillère à café de moutarde, 1 échalotte, 3 tranches de lardons, un peu d'huile, 3 curedents huilés
Saler et poivrer l'escaloppe, l'enduire de moutarde et la couper en 3 morceaux. Couper l'échalotte en tranches fines et les distribuer sur l'escaloppe, courvrir d'une tranche de lard. Rouler les escaloppes et les fixer avec les curedents, griller 10–12 minutes.

TEMPS DE CUISSON

Nous recommandons de couper les morceaux de viandes an tranches d'un 1 cm d'épaisseur pour réduire le temps de cuisson. Enduisez la viande d'huile ou marinezla.

Les temps indiqués sont des temps moyens, qui sont influencés par la qualité, l'épaisseur et la préparation des aliments.

Aliments	Préparation	Temps
Filet de boeuf 200 g		10-12 minutes
Steak de boeuf		20-24 minutes
Cevapcici (congelé)	Décongeler, sur brochette	10-12 minutes
Saucisse grillée mince		6-8 minutes
Saucisse grillée épaisse		10-14 minutes
Pâté de foie bavaroise en tranches de 1 cm		3-4 minutes
Brochette de viande		8-12 minutes
Seak de porc		20-25 minutes
Filet de poulet	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes
Filet de dinde	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes
Poitrine de canard	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes
Filet de lapin sans os	en tranches de 1 cm,	5-8 minutes
Kotelette d'agneau	tourner de temps en temps	12-15 minutes
Sardines		6-8 minutes
Filets de truites		5-8 minutes
Filet de saumon		10-15 minutes
Crevettes pelées		8-10 minutes
Courgettes		3-5 minutes
Pomme	Couper en tranches de 1 cm	3-5 minutes

FONDUE AVEC DE L'HUILE OU DU BOUILLON DE VIANDE

Placez la casserole remplie avec env. 500-700 ml d'huile ou de bouillon dans l'évidement de la plaque du grill revêtue. Réglez le thermostat sur le niveau le plus élevé. Faites chauffer l'huile ou le bouillon pendant 30 à 40 minutes env. jusqu'à ce que la température nécessaire soit atteinte. Vous pouvez déterminer si l'huile est suffisamment chaude en plongeant le manche d'une cuillère en bois dans l'huile. Si aucune bulle ne remonte autour du manche, la température qui convient est atteinte. Le bouillon ne doit pas bouillir à gros bouillons, mais être juste à ébullition. En cas de besoin, baissez un peu la température.

Faites cuire les morceaux de viande env. 1,5 à 3 minutes si vous utilisez de l'huile et 3 à 4 minutes env. si vous utilisez du bouillon de viande.

En cas d'utilisation de bouillon, vous pouvez également cuire du poisson à chair ferme, des crevettes, des raviolis chinois (wonton) ou des légumes.

Les dim sum ou les crustacés en beignets sont particulièrement savoureux cuits dans l'huile. Avec la fondue, servez des sauces chaudes et froides en fonction de vos goûts. Vous pouvez les préparer en un tournemain avec le mixeur plongeant Zauberstab® ESGE.

Remarques concernant la cuisson à l'huile

Ne couvrez jamais la casserole avec un couvercle durant la mise en chauffe si la protection contre les projections se trouve sur la casserole. Elle pourrait surchauffer. Utilisez uniquement des graisses résistant à la chaleur et au goût neutre. La graisse ne doit ni gicler, ni fumer.

Utilisez la graisse 3 à 4 fois au maximum. Vous reconnaissez de l'huile usagée car elle mousse, elle dégage une odeur rance et elle devient épaisse. Remplacez toujours l'intégralité de l'huile. Ne mélangez pas de l'huile neuve et de l'huile usagée. Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles. Utilisez uniquement de la viande maigre et tendre. Coupez la viande en morceaux réguliers, pas trop gros. Les aliments surgelés doivent être décongelés au préalable. Les aliments doivent être séchés délicatement afin d'éviter autant que possible les projections lorsqu'ils sont plongés dans l'huile.

Conservez la graisse filtrée et refroidie au frais dans un récipient fermé.

Les fourchettes à fondue sont de longueur variable. Dévissez simplement la poignée, retournez-la et vissez le manche dans la poignée par l'autre côté. Pour la fondue à l'huile ou au bouillon, nous recommandons la variante longue, et pour la fondue au fromage ou au chocolat, la variante courte.



ATTENTION :

L'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement !

RECETTES FONDUE

Fondue Chinoise

Pour 4-8 personnes

200 g de filet de bœuf, de filet de porc, de filet de poulet, de foie de poulet, de rognons de veau, de filet de sole, de langoustines (cru, préparé, ou congelé), 125 g de vermicelles chinois, 125 g d'épinard en branches, 125 g de céleri en branches, 125 g carottes, 800 ml de bouillon de volaille, 2 gr.cl. de xérès sec ou de vin blanc, 2 oeufs

Coupez la viande, les abats, le poissons en tranches minces. Dégelez les langoustines. Trempez les vermicelles environ 10 minutes dans l'eau chaude. Lavez l'épinard, les carottes et le céleri, coupez les derniers en tranches. Battez les oeufs. Servez les ingrédients en plats séparés.

Chauffer le bouillon avec le xérès. Aussitôt que le bouillon commence à bouillir, réduisez la température, le bouillon ne doit que frémir.

Faites-les cuire les ingrédients dans le bouillon. Ajoutez du bouillon, si nécessaire. Servez des sauces avec la fondue, p. e. de la sauce au curry ou une sauce chinoise aigredouce. A la fin faites cuire les vermicelles et les légumes restants dans le bouillon, ajoutez les oeufs battus et servez le bouillon dans des assiettes à soupe.

Fondue Bourguignonne

Pour 4-8 personnes

800 g de viande de boeuf maigre (filet)

Marinade: 100 ml d'huile végétale, 1 pt.cl. de grains de poivre noir, 1 pt.cl. de grains de moutarde, 1 pincée de flocons de chili, 1 feuille de laurier, 2 oignons, 800 ml d'huile résistant à la chaleur

Chauffez l'huile végétale un peu et ajoutez les épices. Hacher les oignons.

Coupez la viande en morceaux de 2 cm et marinez-la dans l'huile avec les oignons pour quelques heures dans le frigidaire.

Avant de préparer la fondue, enlevez la viande de la marinade et sécher les morceaux. Versez l'huile dans la casserole, placez-la sur la plaque de cuisson et chauffez l'huile pour environ 20 minutes jusqu'à la bonne température est obtenue. Piquez les morceaux de viande avec les fourchettes et faites-les cuire dans l'huile. Salez et poivrez la viande cuite et servez-la avec des sauces, p. e. une sauce Cocktail.

Les fondues au fromage

Frottez le caquelon avec une gousse d'ail coupée.

Râpez le fromage remplissez le fromage dans le caquelon et placez-le sur la plaque de cuisson.

Choisissez une température moyenne et faites fondre le fromage en remuant.

Aussitôt que le fromage est fondu, réduisez la température. Le fromage ne doit pas bouillir.

Utilisez le caquelon sans couvercle.

Après l'utilisation, je jamais plonger le caquelon chaud dans l'eau froide. Le choc de température pourrait le faire craquer. A la fin dégustez la croûte qui se trouve au fond du caquelon.

Fondue au fromage à la Suisse

Pour 4-8 personnes

1 gousse d'ail, 80 ml de vin blanc sec, 200 g d'emmental râpé et de gruyère râpé, 1 pt.cl. d'amidon, du poivre blanc, 1 gr.cl. de kirsch, Baguette

Frottez l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail coupée. Chauffez les fromage avec le vin en remuant. Mélangez le kirsch avec l'amidon et l'ajoutez au fromage. Assaisonnez le fromage avec du poivre. Coupez la baguette en morceaux. Piquez les morceaux avec les fourchettes et mettez-les dans le fromage. Recommendation: Servez des raisin ou du jambon cru avec la fondue.

Fondue au fromage à l'italienne

Pour 4-8 personnes

100 g d' asagio, de fontina et de provolone, 100 g de mascarpone, env. 75 ml de lait, 1 gr. cl. de beurre, 1 gr.cl. de farine, 75 ml de vin blanc, 2 jaunes d'oeuf, Grissini, jambon de parme

Râpez le fromage, mélangez-le avec le mascarpone et le lait et laissez-le infuser

quelques heures dans le frigidaire. Mélangez la farine avec le beurre. Faites cuire le vin blanc, ajoutez le beurre fariné, et ajoutez le fromage. Finalement ajoutez les œufs battus. Ne plus bouillir le fromage. Enveloppez les grissini dans le jambon et trempez-les dans le jambon. Servez ce fondue avec des hors d'oeuvres italiens.

Fondue au fromage à la britannique

Pour 4-8 personnes

250 g de fromage Cheddar, 150 g de fromage Stilton, 3 gr.cl. de beurre, 75 ml de crème ou de lait, 3-4 gr.cl. de ketchup de tomates, 1 pt. cl. d'amidon, 1-2 gr.cl. de porto, Pain blanc ou pain aux noix, 6-8 tiges de céleri, 3-4 poires fermes

Faites fondre le fromage avec le beurre et la crème en remuant. Ajoutez le ketchup et l'amidon dissolu dans le vin ou de l'eau. Coupez le pain, les poires et le céleri en morceaux et trempez-les dans le fromage.

Les fondues sucrés

Choisissez une température moyenne. Faites fondre le chocolat dans la casserole an ajoutant du lait ou de la crème. Ne laissez pas bouillir le chocolat. Si nécessaire réduisez la température. Il suffit de tenir le chocolat liquide, ne le laissez pas bouillir.

Fondue au chocolat

Prenez selon votre goût du chocolat au lait, noir extra fin ou blanc et fondez-le comme décrit ci-dessus. Préparer des fruits de saison et coupez-les en petits morceaux, p. e. des bananes. des fraises, des framboises, des abricots etc. Remplissez les fruits dans les plats.

A table chacun prend un morceau de fruit avec la fourchette et le plonge dans le chocolat. L'enlevez immédiatement et le laisser refroidir un peu avant de le déguster!

Variations

Ajoutez un peu de crème ou de lait au chocolat pour le rendre plus crémeux.

Aromatisez le chocolat, p. e. avec une pincée de cannelle ou de cardamome ou avec un peu de liqueur d'oranges ou de sirop à la vanille. Servez des crêpes roulés avec la fondue: Préparez des crêpes fines (c'est enfantin avec la crêpière de UNOLD®). Tartinez les crêpes chauds avec un peu de confiture (aux abricots ou aux oranges) et roulez les crêpes fermement. Coupez les crêpes en morceaux.

Fruit en sauce au chocolat

Pour 4-8 personnes

200 ml de crème, 140 g de chocolat noir,
1 pincée d'épices au pain d'épices ou du poivre

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

de cayenne, 100 ml de jus d'oranges, Fruits de saison, p. e. fraises, bananes, ananas, poires, mandarines

Chauffez la crème avec les épices. Hachez le chocolat et faites-le fondre dans la crème. Ajoutez le jus d'oranges. Préparez les fruits et coupez-les en morceaux. Piquez les fruits et trempez-les dans la sauce au chocolat. Recommandation: Ajoutez un peu de jus de citron aux fruits pour éviter qu'ils deviennent bruns.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48726**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	1.300 watt, 220-240 V~, 50 Hz
Verwarmingsvermogen:	max. 230 °C
Afmetingen:	ca. 40,0 x 40,0 x 27,0 cm
Gewicht:	ca. 10,5 kg incl. toebehoren
Kabellengte:	ca. 100 cm
Uitvoering:	als grill en/of raclette te gebruiken, voor max. 8 personen, traploze temperatuurregeling, uit elkaar te halen om makkelijk te reinigen, raclettepannetjes met coating, inhoud fonduepan 500-700 ml, grillplaat met coating
Toebehoren:	8 raclettepannetjes, 8 houten spatels, 8 fonduevorkjes, 1 vetopvangbak, krabber voor het reinigen van de stenen plaat

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.



Dit symbool attendeert u op een eventueel brandgevaar.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

3. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
4. Berg het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar op.
5. LET OP – delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor soortgelijke toepassingen, bijvoorbeeld:
 - door het personeel gebruikte keukenruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - door gasten in hotels, motels en andere woonruimten;
 - in particuliere pensions.
7. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
8. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. De stekker en het snoer mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch een keer gebeurt, moeten alle onderdelen helemaal droog zijn voordat ze weer worden gebruikt.
9. Raak het apparaat en snoer nooit aan met natte handen.
10. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of een natte ondergrond.
11. Het apparaat en snoer mogen niet in de buurt van open vuur worden gebruikt.
12. Let erop dat het snoer niet over de rand van het aanrecht heen hangt. Dit kan namelijk tot ongevallen leiden als bijvoorbeeld kleine kinderen eraan trekken.
13. Controleer als u een verlengkabel gebruikt, of deze intact is en geschikt is voor het betreffende vermogen, omdat er anders oververhitting kan optreden.

14. Het snoer en eventueel de verlengkabel moeten zo zijn neergelegd dat er niet aan kan worden getrokken of over kan worden gestruikeld.
15. Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
16. Laat het apparaat niet zonder toezicht als het wordt gebruikt en houd het buiten het bereik van kinderen.
17. Wikkel de kabel vóór het opwarmen helemaal af zodat deze niet in contact komt met hete onderdelen.
18. Dek de grillplaat nooit af met aluminiumfolie, bakpapier of andere materialen.
19. Dek de fonduepan tijdens gebruik nooit af met het deksel. Het deksel dient uitsluitend als bescherming tegen stof bij het bewaren.
20. Raak het apparaat en de grillplaat tijdens gebruik niet aan – verbrandingsgevaar!
21. Zorg ervoor dat uw kook-, braad- en bakgerei niet oververhit raakt om rookontwikkeling te voorkomen. De rook kan gevaarlijk zijn voor kleine dieren (zoals vogels) met bijzonder gevoelige luchtwegen. Wij adviseren u om geen vogels in de keuken te houden.
22. Raak de raclettepannetjes als deze heet zijn alleen bij de handgrepen aan.
23. Het verwarmingselement mag bij het reinigen niet in water worden gedompeld of met water in contact komen.
24. Let erop dat het apparaat tijdens het gebruik vrij op een hittebestendig oppervlak en op voldoende afstand van ontvlambare voorwerpen staat.
25. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat de grill afkoelen voordat u het apparaat reinigt en voor opslag wegzet.
26. U kunt de grillplaat na het afkoelen voor de reiniging uit het apparaat halen en handmatig reinigen. Veeg het apparaat met een vochtige doek af.
27. Om schade te voorkomen, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.

28. Controleer de stekker en aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Stuur als de aansluitkabel of een ander onderdeel is beschadigd, het apparaat voor controle en reparatie op naar onze klantenservice. Reparaties die niet volgens de voorschriften zijn uitgevoerd, kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en tot het vervallen van de garantie.



Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!



Gebruik het apparaat nooit als er water of andere vloeistoffen in zitten – brandgevaar!



Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. U kunt met de multi-raclette 4 in 1 de verschillende functies apart of samen gebruiken:
 - Raclette/fondue/grillen op de grillplaat met coating
 - Raclette/grillen op de stenen plaat
 - Raclette
 - Fondue
 - Grillen op de grillplaat met coating of op de stenen plaat.
2. Haal al het verpakkingsmateriaal en eventuele transportbeveiligingen weg. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen – gevaar voor verstikking!
3. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn. Neem als onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, contact op met de verkoper of onze klantenservice.
4. Reinig het apparaat met een vochtige doek. Let erop dat er geen water in het apparaat terechtkomt.

5. Was alle afneembare delen (grillplaat, fonduepan, deksel, pannetjes, vorkjes, spatels) vóór het eerste gebruik af in heet water met mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af.
6. Vet de grillplaat, de stenen plaat en de pannetjes vóór het eerste gebruik licht in met olie, liefst met kokosolie of ander hittebestendig vet.

ATTENTIE!

De stenen plaat is erg zwaar. Beweeg het apparaat pas als de grillplaat is geplaatst.

7. Warm het apparaat vóór gebruik circa 30 minuten op om eventuele restanten van de fabricage te verwijderen. Zorg er hierbij voor dat de kamer voldoende is geventileerd.
8. Bij het eerste gebruik kan een beetje rook en geur worden gevormd, die na korte tijd verdwijnt.
9. Dan kunt u het apparaat gebruiken.
10. Opmerking: verplaats de fonduepan nooit wanneer er heet vet in zit!
11. Om de fonduepan te verplaatsen, moet je beide handvatten links en rechts van de fonduepan bevestigen. De hendels hangen in de bijbehorende houders op de fonduepan. Verplaats de fondue-pot alleen om veiligheidsredenen als beide hendels zijn bevestigd.



VOORZICHTIG:

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!

BEDIENING



Let op! Dek het grillvlak nooit af met aluminiumfolie, bakpapier of andere materialen. Gebruik ook geen aluminium barbecuebakjes. Anders kan zich warmte ophopen, waardoor brand kan ontstaan.

1. Zet het apparaat voor het grillen/racletten midden op tafel. Weet u niet zeker of de tafel hittebestendig is? Leg er dan voor de zekerheid een

hittebestendige plaat onder, maar dit mag nooit een metalen plaat zijn.

2. Alle ingrediënten moeten worden voorbereid en in bakjes op tafel worden gezet voordat u met het grillen of racletten begint.
3. Plaats de grillplaat met coating of de stenen plaat op het apparaat, afhankelijk van waar uw voorkeur naar uitgaat. Let er bij de stenen plaat op dat de uitsparingen aan de onderkant op de houders moeten worden geplaatst om ervoor te zorgen dat de plaat stabiel genoeg is. Zet de olieopvangbak in de verlaging in het midden van de racletteplaat als u de stenen plaat gebruikt.
4. Bij het gebruik van de grillplaat met coating kan de fonduepan tegelijk worden gebruikt. Zet deze in de daarvoor bedoelde uitsparing van de grillplaat. De opening kan eventueel ook met het meegeleverde deksel worden afgedekt als er niet wordt gefonduud.
5. Controleer of de temperatuurregelaar in de stand O/OFF staat. Steek de stekker in het stopcontact. Het controlelampje op het verwarmingselement gaat branden.
6. Draai de regelaar naar de gewenste temperatuurniveau.
7. Verwarm de van een laag voorziene grillplaat ongeveer 20-30 minuten voor voordat u met de bereiding begint.
8. Bij het gebruik van de stenen plaat bedraagt de voorverwarmtijd circa 30-40 minuten omdat de plaat zeer heet moet zijn voordat er eten op kan worden gelegd. Het te grillen eten kan het best in maximaal 0,5 cm dikke plakken worden gesneden. Bij een voorverwarmtijd van 30 minuten wordt het eten zacht gegaard en bij een voorverwarmtijd van 40 minuten wordt het eten (vlees, vis, groente) in korte tijd goudbruin gebakken.
9. De pannetjes moeten bij het opwarmen moeten helemaal uit het apparaat worden gehaald.
10. Wij raden aan voor racletten de middelste stand te gebruiken en voor grillen de hoogste stand. Vet de grillplaat licht in met bijvoorbeeld kokosolie voordat u er eten op legt.
11. Als u tegelijk raclet en fonduut, moet u de grillplaat met coating gebruiken en de fonduepan in de uitsparing in het midden zetten. Als u niet fonduut, kunt u de opening afdekken met het daarvoor bedoelde deksel.



12. Als het eten of de kaas te verbrandt of te snel bruin wordt, schakelt u het apparaat een beetje terug.
13. Na gebruik moet u het apparaat meteen uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
14. Laat het apparaat afkoelen.
15. Neem ook de algemene aanwijzingen bij de recepten in acht.

**VOORZICHTIG:**

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!



REINIGING EN OPSLAG



Draai de schakelaar naar O/OFF en trek de stekker uit het stopcontact.

Laat het apparaat en eventuele resten olie of bouillon in de fonduepan of de vetopvangbak helemaal afkoelen voordat u het apparaat gaat reinigen.

Let op: het duurt erg lang voordat de stenen plaat volledig is afgekoeld!

1. Haal eventueel eerst de fonduepan en dan de grillplaat van het apparaat.
2. Haal dan de vetopvangbak eruit (als de stenen platen is gebruikt).
3. Het apparaat mag om te worden gereinigd in geen geval in water worden gedompeld of met water of een andere vloeistof in contact komen. Indien nodig kunt u het verwarmingselement met een vochtige, goed uitgewrongen doek afvegen. Let erop dat er geen vocht het apparaat terechtkomt. Het verwarmingselement moet volledig droog zijn voordat het weer wordt gebruikt.
4. Alle afneembare onderdelen kunnen in heet water met mild afwasmiddel worden gereinigd.
5. Bij hardnekkig vuil laat u de grillplaat of de betreffende onderdelen even weken in heet water met mild afwasmiddel.
6. Gebruik nooit een schuursponsje of een soortgelijk product en ook geen scherpe en krassende reinigingsmiddelen die het oppervlak zouden kunnen beschadigen.
7. Om de stenen plaat te reinigen kan de meegeleverde krabber worden gebruikt. De stenen plaat is een natuurproduct en kan bij gebruik daarom permanent verkleuren.
8. Let erop dat alle onderdelen volledig droog moeten zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet en voor opslag opbergt.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

1. De kaas moet bij het racletten alleen worden gesmolten en niet goudbruin worden gebakken. De ingrediënten voor de raclette-recepten zijn steeds bedoeld voor één persoon. Vermenigvuldig de ingrediënten gewoon met het aantal gasten.
2. Per persoon heeft u ongeveer 200 g vastkokende, in de schil gekookte aardappelen en 150 g raclettekaas nodig.
3. Doe niet te veel ingrediënten in de pannetjes. De kaas kan daardoor verbranden en de andere ingrediënten worden dan niet helemaal gaar.
4. Verwarm de borden, want de kaas droogt snel uit op een koud bord.
5. Sauzen en kaas kunnen snel aanbranden. Haal de pannetjes daarom regelmatig uit het apparaat en controleer of de inhoud van de pannetjes al gaar is.
6. Houd er bij het kruiden van de kaas rekening mee dat deze vaak al erg zout is.
7. Zorg ervoor dat de aardappels, pasta of rijst heet zijn als ze in de pannetjes worden gedaan. Zo verkort u de gaartijd.
8. Snijd alle ingrediënten in hapklare stukken en doe ze in kleine schaaltjes. Zet de schaaltjes voor het racletten op tafel, binnen handbereik.
9. Verwarm het apparaat voor het grillen 20 tot 30 minuten op de hoogste stand voor.
10. Snijd vrij grote stukken vlees (zoals eendenborst) in schijven van 1 cm dik; zo wordt de gaartijd aanzienlijk verkort.
11. Grill rauw vlees altijd op de grillplaat, niet in de raclettepannetjes.
12. Doe olie op het eten voordat het op de grillplaat wordt gelegd of marineer het.
13. Gebruik voor het grillen de hoogste stand. Wij raden aan voor racletten de middelste stand en voor het warm houden een lagere stand te gebruiken.

RACLETTE

De oorspronkelijke raclette bestond uit in de schil gekookte aardappels, raclettekaas en verschillende in azijn ingemaakte groenten. Maar tegenwoordig is wat ingrediënten betreft bijna alles mogelijk. De pannetjes kunnen niet alleen met aardappels en kaas, maar ook met vlees, worst, wild, gevogelte, vis, vers fruit en verse groente worden gevuld en er kunnen zelfs zoete lekkernijen in worden gedaan. Wie niet van aardappels houdt, kan als basis ook witbrood, pasta of rijst gebruiken. U kunt in plaats van raclettekaas ook andere goed smeltende harde kazen gebruiken, zoals Goudse kaas, gruyère,

cheddar of appenzeller. Ook zachte kazen zoals roquefort en gorgonzola smelten makkelijk en geven de gerechten een pikante smaak. Roomkaas en camembert hebben een zachtere smaak. Mozzarella is ook erg zacht van smaak en smelt makkelijk.

U kunt uw gasten ook kleurrijke borden met verschillende ingrediënten aanbieden. Dan kan iedereen zijn pannetje vullen met waar hij zin in heeft. Enkele suggesties: (reken per persoon op 100 tot 200 g extra ingrediënten, de lijst kan natuurlijk nog met van alles worden aangevuld)

Groente

gedroogd, geweekt eekhoortjesbrood, verse in plakjes gesneden paddenstoelen, gestoomde bloemkool, schijfjes courgette, tomaat, aubergine, in ringen gesneden prei of ui, mais, asperges, stukjes schorseneer of wortel (eerst voorkoken), in ringen gesneden lente-ui, geblancheerde spinazie, rucola of snijbietblaadjes, peultjes.

Vlees en gevogelte

gebraden of gekookte kippen- of kalkoenborst in plakjes, reepjes of blokjes, gekookte ham, gebraden kalfslever, gegaarde, uitgebeende en in plakjes gesneden hazenrug, kleine gebraden braadworstjes, kleine gebraden stukjes gehakt, kleine gebraden filets, gebraden eendenborst.

Vis en schaaldieren

gerookte zalm, forelfilet, gestoomde scholfilet, tonijn in eigen nat (blik), gestoomde zeetong of kabeljauwfilet, garnalen, krabvlees

Fruit

bananen, mango, papaja, aardbeien, ananas, peren, appels, bosbessen. Er kunnen zowel verse als ontdooide bessen worden gebruikt.

1. Voor het racletten moet de grillplaat of stenen plaat zijn geplaatst (zie ook bediening van het apparaat).
2. Vul nu de raclettepannetjes naar eigen smaak of volgens onze recepten met ingrediënten en zet deze in de daarvoor bedoelde uitsparingen op de racletteplaat. Bak de ingrediënten tot de kaas is gesmolten.
3. Haal de pannetjes uit het apparaat als de kaas is gesmolten. Doe de inhoud van de pannetjes op een bord. Plakt de kaas vast? Maak deze dan met de houten spatel los.



ATTENTIE!

Pak de pannetjes alleen bij het handvast vast, want de pannetjes zelf worden bij het bakken heel heet.



De pannetjes hebben een antiaanbaklaag. Gebruik daarom nooit een mes, vork of een ander metalen voorwerp om vastgeplakt eten uit het pannetje te krijgen. De antiaanbaklaag kan daardoor beschadigd raken.

RACLETTE RECEPTEN

De navolgende recepten zijn telkens berekend voor één persoon. Vermenigvuldig a.u.b. de ingrediënten overeenkomstig het aantal gasten.

Aardappelen, kaas en De oorspronkelijke raclette

Ingrediënten:

200 g in de schil gekookte aardappelen

150 g raclettekaas in ca. 3 mm plakjes

100 g mixed pickles

een beetje olie of boter voor het pannetje

Bereiding:

De aardappelen schillen, in dunne plakjes snijden, een zeer dun laagje boter in het pannetje, meerdere plakjes aardappel in het pannetje doen, 1 EL Mixed Pickles erop deponeren, met een plakje kaas bedekken, racletten.

In plaats van kaas kunt u ook sausen (crèmes) gebruiken: Op de volgende pagina's vindt u enkele recepten voor pikante sausen alsmede recepten voor het gebruik van deze sausen.

Citroensaus

100 g volvette verse kaas, ¼ TL geraspte verse citroenschil, 1 EL citroensap, 1 snufje nootmuskaat, 3 EL melk, 30 g geraspte Parmezaanse kaas, zout, peper.

Alle ingrediënten mengen (bijv. met de ESGE-Zauberstab®).

Tomatensaus

100 g volvette verse kaas, 1 EL room, 1 gedroogde in olijfolie gemarineerde tomaat, 1 teentje knoflook, cayennepeper, zout, peper.

Volvette verse kaas en room mengen, tomaat in kleine stukjes snijden, bijv. met de ESGE-Zauberstab®, tevens het knoflookteentje, met kaasroom mengen. Met cayennepeper, peper en zout kruiden.

Sinaasappelsaus

Ingrediënten als citroensaus, in plaats van citroensap en -schil sinaasappelsap en -schil gebruiken. Naar believen ¼ TL kerriepoeder toevoegen.

Ingwersaus

100 g volvette verse kaas, ¼ TL geraspte, verse gember, 1 TL sojasaus, 1 snufje tabasco, 2 TL citroensap, 2 EL appelsap, 30 g geraspte Parmezaanse kaas, zout

Alle ingrediënten mengen

Yoghurtsaus

100 g volle yoghurt, 50 g grof geraspte Goudse kaas

Alle ingrediënten mengen.

Pepersaus

50 g volvette verse kaas, 2 EL slagroom, 50 g geraspte Goudse kaas, zout, 1 TL groene gemarineerde peperkorrels. Alle ingrediënten mengen, de peperkorrels alleen erin roeren.

Amandelsaus

25 g geschilde amandelen, 100 g fetakaas, 2 EL zoete room, 1 knoflookteentje, zout, peper. De amandelen kort in de pan aanbraden en wanneer ze afgekoeld zijn, in kleine stukjes hakken of malen (bijv. met de ESGE-Zauberstab®)

en de ESGE-Zauberette®). Alle ingrediënten in een elektrische pureermachine doen en fijn pureren. Tip: In plaats van amandelen kunt u ook pistaches, pinda's of walnoten gebruiken.

Room-mierikswortel-saus

100 g volvette verse kaas, 3 EL zure room, 1 ei, 1 TL mierikswortel, peper
Alle ingrediënten mengen.

Knoflooksaus

1 hele knoflookknol, 100 g volvette verse kaas, 3 EL room, ½ bosje gladde peterselie zonder steeltjes fijn gehakt, zout, peper.

De gehele knoflookknol in een vochtige papieren keukendoek wikkelen en in de magnetron

4–5 minuten garen totdat de teentjes zacht zijn. De knol enigszins laten afkoelen en de teentjes uit de schillen pellen. De knoflookteentjes en alle andere ingrediënten in een elektrische pureermachine (bijv. met de ESGE-Zauberstab® en ESGE-Zauberette®) pureren.

Tip: wanneer u daslook kunt krijgen, doet u er nog ½ bosje verse daslook bij, klein gesneden.

Zoete saus

100 g volvette verse kaas, 1 TL vanillesuiker, ½ EL honing, 3 EL room
Alle ingrediënten mengen

Probeer de volgende recepten met sauzen

Garnalen met tomatensaus

100 g gegaarde garnalen (pot), 100 g courgettes in plakjes, een beetje olijfolie, 100 g gekookte rijst, tomatensaus

De garnalen en de courgetteplakjes op de geoliede grillplaat 2 minuten lang braden, regelmatig omdraaien. In het met boter gevette pannetje een beetje rijst doen, courgettes en garnalen eroverheen, met tomatensaus bedekken en 3–4 minuten lang garen.

Roodbars met citroensaus

150 g in de schil gekookte en geschilde aardappelen, 150 g dunne roodbarsfilet, 1 tomaat, 1 EL uiengroen in ringen gesneden, zout, peper, boter, citroensap.

Aardappelen en tomaten in plakjes snijden, roodbars in hapklare stukjes snijden. Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele plakjes aardappel erinleggen, daarop enkele dobbelsteentjes vis. De vis met het

citroensap besprenkelen, peperen, zouten, 1-2 plakjes tomaat op de vis leggen, met citroensaus bedekken. Het pannetje in het racletteoestel schuiven en 6–8 minuten garen.

Spinazie met amandelsaus

100 g bladspinazie (diepvries), ½ ui, 1 teentje knoflook, 1 TL boter, 150 g geschilde, in de schil gekookte aardappelen, zout, peper, nootmuskaat, boter

De ui en het knoflook schoonmaken, in kleine dobbelsteentjes snijden en met de boter blancheren, de diepvriesspinazie er bijdoen en roeren totdat de spinazie ontdooid en heet is. Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele plakjes aardappel erin doen, de spinazie met zout, peper en nootmuskaat kruiden, een beetje van de spinazie toevoegen, met amandelsaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Eendenfilet met gembersaus

150 g eendenfilet, 150 g gekookte rijst, 2 TL sojasaus, 2 TL citroengelei, gembersaus, boter
De eendenfilet in ½ cm dunne plakjes snijden en op de grillplaat van uw raclette 2 minuten braden, meerdere keren omdraaien.

Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, een beetje rijst en een beetje vlees in het pannetje doen. Het vlees met citroengelei insmeren, sojasaus eroverheen sprenkelen en met gembersaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Kippenvlees met sinaasappelsaus

150 g gekookte lintvormige macaroni, 100 g gekookt kippenvlees, sinaasappelsaus, boter, zout, kerriepoeder

Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele noedels en een beetje vlees erin doen, met kerrie, zout en peper kruiden. Met sinaasappelsaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Gerookte zalm met room-mierikswortelsaus

150 g asperge in stukjes (pot), 100 g gerookte zalm, boter

Pannetje met boter vetten, enkele stukjes asperge erin leggen, een beetje gerookte zalm erop verdelen, met roommierikswortelsaus bedekken. 5–7 minuten garen. Hierbij smaak witbrood dat u op de grillplaat kunt roosteren.

Appel-kalfslever met yoghurtsaus

150 g kalfslever, 1 appel, ½ ui, 150 g aardappelpuree (kant-en-klaar product), 2 TL vossenbessen, 2 TL olie, yoghurtsaus

De lever in dunne, hapklare stukjes snijden, appel schillen, klokkenhuis verwijderen, in plakjes snijden, uien schoonmaken, in dunne plakjes snijden. Op de grillplaat wat olie doen en de lever, appel en ui heel kort 1-2 minuten al draaiende aanbraden. 1-2 EL aardappelpuree in het gevette pannetje doen, een beetje van het gebraden product erop verdelen. Met yoghurtsaus bedekken, 3 minuten garen, met vossenbessen serveren.

Aardappel, courgettes, ham met pepersaus

100 g geschilde, in de schil gekookte aardappelen, 100 g kleine courgettes in plakjes, 100 g gekookte ham in strookjes, een beetje boter, zout, peper

Pannetje met boter vetten, courgetteplakjes op de grillplaat aanbraden, van beide kanten ca. 2 minuten, enkele aardappelen courgetteplakjes in het pannetje doen.

Ham erop leggen, kruiden, met pepersaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Fruit met zoete saus – een lekker dessert

150 g fruit naar jaargetijde in hapklare stukjes gesneden, citroensap, zoete saus

Een beetje fruit in het pannetje doen, weinig citroensap eroverheen sprenkelen, met zoete saus bedekken. 3–4 minuten garen.

Diversiteit uit het racletpannetje

De ingrediëntenlijst kent bij het racletten bijna geen grenzen, daarom kunnen de volgende recepten ook slechts een kleine suggestie vormen voor talloze mogelijkheden.

Gevulde tomaten

3 kleine tomaten, 2 champignons, 1 plakje toastbrood, 2 EL fijn gehakte basilicumblaadjes, 2 TL fijn gehakte peterselie, 50 g gekookte ham, 2 EL zure room, 1 TL tomatenpuree, zout, peper, 100 g mozzarella, boter

Toastbrood roosteren toasten en met champignons en ham in een elektrische pureermachine, bijv. ESGE-Zauberstab® met ESGE-Zauberette®, fijn hakken. Basilicum, peterselie, zure room en tomatenpuree toevoegen, kort mengen, met zout en peper op smaak brengen, nogmaals mengen, tomaten ermee vullen, het pannetje met boter vetten, 2 tomatenhelften er in doen, mozzarella in plakjes snijden, op de tomaten leggen en 6–8 minuten garen.

Camembert en vossenbessen

150 g gekookte lintvormige macaroni, 1 EL vossenbessen, 100 g rijpe camembert, boter
Het pannetje met boter vetten, een deel van de noedels er in doen, vossenbessen erop verdelen, camembert in plakjes snijden en op de noedels leggen, 4–5 minuten garen.

Gevulde champignons

4 grote champignons, 1 plakje toastbrood, 1 EL fijn gehakte peterselie, 1 hardgekookt geschild ei, 50 g gerookte zalm, 2 EL zure room, 1 TL zoete mosterd, ½ TL geraspte mierikswortel, zout, peper, 100 g mozzarella, boter

De champignons schoonmaken, steeltjes verwijderen. Paddestoelkoppen bewaren. Pa-

ddestoelsteeltjes en alle andere ingrediënten als bij gevulde tomaten beschreven verwerken. De massa in de paddestoelen doen, mozzarella in plakjes snijden, op de massa leggen. Het pannetje met boter vetten en 2 paddestoelen er in doen. 4–6 minuten garen.

Tomaten-basilicum-crostini

1 vleestomaat, 2 EL basilicumblaadjes vers, 12 groene pitloze olijven, zout, peper, 100 g mozzarella, 6 dunne plakjes stokbrood, olijfolie
Tomaat in dobbelsteentjes snijden, basilicum in kleine stukjes snijden, olijven in ringen snijden, 1 stokbroodplakje op de grillplaat roosteren, het pannetje vetten, het brood in het pannetje leggen. Dobbelsteentjes tomaat, basilicum en olijven op het brood verdelen, zouten, peperen, met mozzarella bedekken en 4–6 minuten lang garen.

Salami-Paprika

150 g in de schil gekookte en geschilde aardappelen, 100 g gegrilleerde gemarineerde paprika's, 50 g salami in plakjes, 120 g raclettekaas in plakjes, paprika, boter

De pannetjes met boter vetten, enkele plakjes aardappel er in doen, paprika in strookjes snijden, enkele strookjes op de aardappelen leggen, tevens de salami met raclettekaas bedekken. 3–4 minuten garen, met paprika bestuiven.

GRILLEN OP DE GRILLPLAAT

1. U kunt voor het grillen de grillplaat met coating of de stenen plaat gebruiken. Beide platen moeten met hittebestendig vet, zoals kokosolie, licht worden ingevet.
2. Als de grillplaat met coating wordt gebruikt, kan ook worden gefonduud. Als niet wordt gefonduud, kan de opening voor de fonduepan met het daarvoor bedoelde deksel worden afgedekt.
3. Als de stenen plaat wordt gebruikt, moet de vetopvangbak (zie afbeelding rechts) in de verlaging van de racletteplaat worden gezet. Zo kan het overtollig vet weglopen en worden opgevangen. Als de stenen plaat wordt gebruikt, kan er niet tegelijk worden gefonduud.
4. Schakel om te grillen het apparaat naar de hoogste stand.
5. Leg het te grillen eten op de grillplaat en grill dit al draaiend tot het gaar is.
6. Zet de temperatuurregelaar op een lagere stand als het eten te bruin wordt.



VOORZICHTIG:

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!

GRILLEREN RECEPTEN

Pizzaburger

100 g gehakt half-om-half, 1 teentje knoflook en ½ ui in kleine dobbelsteentjes, 1 ei, 2 EL paneermeel, 50 g Goudse kaas, 50 g gekookte ham, 2 TL tomatenpuree, ½ TL pizzakruiden, evtl. zout en peper, 1 broodje, 2 blaadjes ijssla, 1 EL mayonaise, 1 EL tomatenketchup, 2 plakjes tomaat, 2 plakjes ui

Gehakt, knoflook en uiendobbelsteentjes, ei, paneermeel, in kleine dobbelsteentjes gesneden Goudse kaas, in kleine dobbelsteentjes gesneden ham, tomatenpuree en pizzakruiden tot een deeg kneden. 2 platgedrukte burgers vormen.

De grillplaat met een dun laagje olie vetten, de burgers grillen, 6- 8 minuten, één keer omdraaien. Het broodje één keer overdwars

open snijden, kort van beide kanten op de grill roosteren. Met een beetje mayonaise insmeren, slablaadjes wassen, drogen, centrifugeren, op de mayonaise leggen, daarop de 1e burger. Hierop ketchup doen, de 2e burger er opleggen, tomaten en uien erop, deksel van het broodje er opleggen.

Grieks gehakt

100 g lamsgehakt, 1 teentje knoflook, ½ ui, 1 ei, 2 EL paneermeel, 10 pitloze groene olijven, zout, peper, 50 g schapenkaas

Gehakt met fijn gesneden knoflook en ui, ei, paneermeel, in kleine dobbelsteentjes gesneden olijven, in dobbelsteentjes gesneden schapenkaas, zout en peper tot een deeg kneden.

De grillplaat met een dun laagje olie vetten, 3 gehaktballen vormen en van beide kanten tezamen 6-8 minuten lang grillen. Serveer hierbij pitabrood en koolsla.

Courgettespiesjes

1 kleine courgette (ca. 150 g), 1 EL tomatenpuree, 1 TL olijfolie, 1 in dobbelsteentjes gesneden teentje knoflook, ½ TL oregano, zout, peper, 2 geoliede houten spiesjes

De courgettes met de allesnijder in zeer dunne lange plakjes snijden, van tomatenpuree, olie, knoflook, oregano, zout en peper een pasta vervaardigen. Courgetteplakjes hier dun mee bestrijken, op-rollen en op de spiesjes steken. Ca. 6-8 minuten op de met een zeer dun laagje olie gevette grillplaat grillen.

Worstpiesjes

2 Weense worstjes of cabanossi, 100 kers-tomaten, een beetje olie, 2 houten spiesjes geolied
De worstjes in 4 cm lange stukjes verdelen, hierbij schuin snijden. Afwisselend de worstjes en de kerstomaten op de spiesjes steken, oliën en 6-8 minuten grillen.

Pikante spiesjes

200 g kippenvlees, 3 EL sojasaus, 2 msp. chilikruidenpasta, ½ TL verse, fijn geraspte gember, een beetje olie, 3 houten spiesjes

Kippenfilet kort invriezen en met de allesnijder in zeer dunne plakjes snijden (tegen de vleesvezelrichting), sojasaus met chili en gember mengen. Vlees ermee marinieren en 2-3 uur met deksel erop in de koelkast zetten. De grillplaat met een dun laagje olie vetten, tevens de houten spiesjes. Het vlees golfvormig op de spiesjes steken, d.w.z. dat de vleesplakjes één keer

worden samengevouwen en 2 keer worden doorgestoken. Regelmatig omdraaiend 10 minuten lang grillen. Tip: In plaats van kippenfilet varkenshaas gebruiken.

Garnalenspiesjes

4 garnalen, 4 sjalotten, een beetje kruiskummelolie, 1 houten spiesje geolied

De garnalen en de sjalotten afwisselend op het houten spiesje steken, met kruiskummelolie (of knoflookolie) insmeren en grillen. 8-10 minuten.

Spekpruimenspiesjes

4 plakjes ontbijtspek (bacon), 4 zachte gedroogde pruimen, 1 appel, 4 sjalotten, 2 houten spiesjes geolied.

Telkens 1 plakje spek om 1 pruim wikkelen, de appel schillen en in vier of in acht stukjes verdelen (afhankelijk van de grootte), sjalotten schoonmaken, afwisselend sjalot, appel, spekpruim op het spiesje steken, met olie vetten, 6-8 minuten grillen, regelmatig omdraaien.

Leverspiesjes

150 g kalfslever, zout, peper, andere ingrediënten als spekpruimenspiesje, alleen geen pruimen

Lever in 4 stukjes verdelen, in bacon wikkelen, verder als bij spekpruimen te werk gaan. Grilleertijd 8-10 minuten, pas na het grillen kruiden (zout maakt de lever anders hard).

Kalkoenrolletjes

1 dunne kalkoenschnitzel, zout, peper, 1 TL mosterd, 1 sjalot, 3 plakjes ontbijtspek (bacon), een beetje olie, 3 tandenstokers geolied

Schnitzel zeer dun kloppen, zouten, peperen, met mosterd insmeren, in 3 stukken verdelen.

Sjalot in fijne ringen snijden en op de schnitzels verdelen, op iedere schnitzel 1 plakje spek. De schnitzels strak oprollen, de uiteinden met tandenstokers vastprikken, oliën en 10–12 minuten lang garen.

GRILLEERTIJDEN

Wij adviseren om grotere stukken vlees (bijv. eendenfilet) in plakjes van 1 cm te snijden, daardoor wordt de gaartijd aanzienlijk korter. Smeer het te grillen product vooraf met olie in of marineer het. De aangegeven grilleertijden zijn gemiddelde waarden en kunnen op grond van de kwaliteit van het te grillen product, de dikte ervan, de voorbehandeling langer of korter zijn.

Te grillen product	Vorbereiding	Grilleertijd
Runderenfilet 200 g		10–12 minuten
Runderenfricandeau		20–24 minuten
Cevapcici (diepvries-product)	Ontdooien, op spiesjes steken	10–12 minuten
Braadworst dun		6–8 minuten
Vleesspiesjes		8–12 minuten
Varkenssteak 200 g		20–25 minuten
Kippenborst	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4–6 minuten
Kalkoenfilet	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4–6 minuten
Eendenfilet	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4–6 minuten
Haasrug zonder benderen	In 1 cm strookjes, Regelmatig omdraaien	5–8 minuten
Lamkoteletten		12–15 minuten
Forellenfilet		5–8 minuten
Zalmfilet		10–15 minuten
Garnalen geschild		8–10 minuten
Courgettes	In 1 cm plakjes	3–5 minuten

FONDUE MET VET OF BOUILLON

Zet de met ongeveer 500-700 ml olie of bouillon gevulde pan in de uitsparing van de grillplaat met coating. Zet de temperatuurregelaar op de hoogste stand. Verwarm het vet of de bouillon circa 30 tot 40 minuten tot de benodigde temperatuur is bereikt. U kunt zien of de olie heet genoeg is door de steel van een houten lepel in de olie te houden. Als er rond de steel kleine belletjes naar boven opstijgen, is de juiste temperatuur bereikt.

De bouillon mag niet hard koken, maar moet voorzichtig pruttelen. Stel de temperatuur indien nodig wat lager in.

Gaar de stukjes vlees ongeveer 1,5 tot 3 minuten in het vet en ongeveer 3 tot 4 minuten in de vleesbouillon.

Als er bouillon wordt gebruikt, kunt u ook stevige vis, garnalen, wantans of groente garen.

Als dimsums of schaaldieren in beslag in het vet worden gebakken, worden ze extra smaakvol.

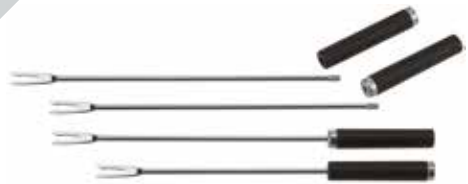
Serveer bij de fondue sauzen en dips naar smaak. Deze kunnen in een handomdraai met de ESGE-staafmixer® worden gemaakt.

Aanwijzingen voor garen in vet

Dek de pan bij het opwarmen niet af met een deksel als de spatbescherming op de pan ligt. Deze kan oververhit raken. Gebruik alleen hittebestendige vetten die neutraal van smaak zijn. Het vet mag niet opspatten of walmen. Gebruik het vet maximaal drie tot vier keer. Vet moet niet meer worden gebruikt als het schuimt, vies ruikt en stroperig wordt. Vervang altijd al het vet. Meng nooit oud en nieuw vet. Meng nooit verschillende soorten vet met elkaar. Gebruik alleen mager, zacht vlees. Snijd het vlees in gelijkmatige, niet te grote stukken. Bevroren eten moet eerst worden ontdooid. Het eten moet goed worden afgedroogd om spatten zoveel mogelijk te voorkomen als het eten in het vet wordt gelegd.

Bewaar het afgekoelde, gefilterde vet koel en in een gesloten bak.

De fonduevorkjes kunnen langer of korter worden gemaakt. Schroef hiervoor gewoon de handgreep los, draai deze om en schroef de steel van de andere kant in de handgreep. Voor fondue met olie of bouillon raden we het lange vorkje aan en voor kaas- en chocoladefondue het korte vorkje.



VOORZICHTIG:

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!

FONDUE RECEPTEN

Fondue Chinoise

Voor 4 à 8 personen

Telkens 200 g rundsfilet, varkensfilet, kipfilet, gevogeltelever, kalfsnieren, zeetongfilet, garnalen (rauw, gepoetst, evtl. diepgevroren), 125 g glasvermicelli, 125 g bladspinazie, 125 g bleekselderij, 125 g wortels, 800 ml kipbouillon, 2 EL droge sherry of witte wijn, 2 eieren

Vlees, gepoetste ingewanden en vis in dunne plakjes snijden. Garnalen zo nodig ontdooien. Glasvermicelli ca. 10 minuten in warm water laten inweken. Spinazie wassen, harde stengels verwijderen. Wortels en selderij poetsen en in plakjes snijden. Eieren door elkaar roeren. Ingrediënten in aparte schotels opdienen. Kipbouillon met sherry op de hoogste stand op de plaat verwarmen. Zodra de bouillon heet is, naar de middelste stand terugschakelen zo dat het bouillon nog maar zachtjes kookt.

Vlees, vis, ingewanden en groente op de fonduevorken prikken en in het bouillon garen. Indien nodig tussendoor een beetje bouillon bij-vullen. Met fonduesausen, bijv. currysaus of cocktailsaus of een zoetzure chinese saus serveren. Tot slot de ingeweekte glasvermicelli,

de overige groenten en de door elkaar geroerde eieren in het bouillon geven en deze in soepschotels serveren.

Fondue Bourguignonne

Voor 4 à 8 personen

800 g mager rundvlees (filet)

Marinade: 100 ml plantenolie, 1 TL zwarte peperkorrels, 1 TL mosterdzaad, 1 mespunt chilivlokken, 1 laurierblad, 2 uien, 800 ml hittebestendige olie

De olie iets verwarmen, de kruiden toevoegen en laten doortrekken. De uien hakken. Het vlees in ca. 2 cm grote blokjes snijden en met de gekruide olie en de uien enkele uren afgedekt in de koelkast marinieren. Voor de bereiding het vlees uit de marinade nemen en droog betten.

De fondueolie in de pan vullen, op de plaat zetten en in de open pan op de hoogste stand ca. 20 minuten verwarmen tot de optimale temperatuur is bereikt. Vleesstukjes op de fonduevork prikken en naar smaak in de hete olie garen. Het gegaarde vlees zouten en peperen en met fonduesausen/dips serveren, bijv. met een klassieke cocktailsaus.

Kaasfondue

Wij adviseren om de geraspte kaas al roerend in een pan op het fornuis op een lage temperatuur te smelten. Veeg de fonduepan naar smaak met een gehalveerd knoflookteentje uit. Zodra de kaas gesmolten is, vul deze in de fonduepan en zet de pan in het apparaat. Zet de temperatuurregelaar op de laagste stand. De kaasmassa moet alleen warm worden gehouden, de massa mag niet koken. Let op: Kaas brandt snel aan, schakel daarom het apparaat eventueel helemaal uit en gebruik de restwarmte.

Zwitserse kaasfondue

Voor 4 à 8 personen

1 knoflookteentje, 80 ml droge witte wijn, telkens 200 g geraspte Emmentaler kaas en Greyzer kaas, 1 TL maïzena, witte peper, 1 EL kirsch, baguette

Het knoflookteentje halveren en de pan ermee uitvegen. De kaas samen met de wijn al roerend op de middelste stand smelten. Zodra de kaas volledig gesmolten is en begint te koken, de maïzena met de kirsch vermengen en in de kaasmassa roeren. Met peper kruiden. De baguette in blokjes snijden en de baguetteblokjes met de fonduevork in de kaasmassa dompelen.

Italiaanse kaasfondue

Voor 4 à 8 personen

Telkens 100 g Asagio-, Fontina-, Provolonekaas, 100 g mascarpone, ca. 75 ml melk, 1 EL boter, 1 EL bloem, 75 ml witte wijn, 2 eigeel, Grissini, Parma-ham

Kaas grof raspen, met mascarpone en melk vermengen en gedurende de nacht in de

koelkast laten doortrekken. Bloem en boter kneden. Witte wijn eventjes laten koken, met de bloemboter binden en het melkkaasmengsel onderroeren. Tot slot het door elkaar geroerde eigeel onderroeren. Massa niet meer laten koken opdat het eigeel niet stolt. Grissini met ham omwikkelen en in de kaasmassa soppen.

Britse kaasfondue

Voor 4 à 8 personen

250 g cheddar kaas, 150 g stilton kaas, 3 EL boter, 75 ml slagroom of melk, 3-4 EL tomatenketchup, 1 TL maïzena, 1-2 EL heldere port, Wit brood / walnotenbrood, 6-8 stengels bleekselderij, 3-4 vaste peren

De kaas in kleine stukjes snijden en met de boter en de slagroom al roerend smelten. De tomatenketchup toevoegen. De maïzena met water of wijn verroeren, toevoegen en onderroeren. Het brood en de peren in blokjes, de selderij in plakjes snijden en met de fonduevork in de kaasmassa soppen.

Zoete fondue voor snoepers

Smelt de chocolade al roerend au bainmarie op het fornuis. Voeg steeds een beetje slagroom of melk toe opdat de massa crèmeachtiger wordt. Zodra de chocolade gesmolten is, kunt u de pan in het apparaat plaatsen. Omdat chocolade snel gaat aanbranden, moet u aan de raclette de laagste temperatuurstand kiezen, opdat de gesmolten chocolade alleen maar warm wordt gehouden, deze mag in geen geval koken.

Chocoladefondue - basisrecept

Naar smaak melkchocolade, pure chocolade of witte chocolade met een beetje melk of slagroom smelten, zoals boven beschreven.

Naar smaak fruit schillen en in hapklare stukjes snijden, bijv. bananen, aardbeien, frambozen,

appels, abrikozen enz. De fruitstukjes in de beide schotels serveren. Afhankelijk van het fruitsort eventueel met wat citroensap bedruppelen. Aan tafel telkens een stukje fruit op een fondue-vorkje prikken en in de warme

chocolade dippen. Onmiddellijk weer eruit nemen, afkoelen laten en ervan genieten!

Variaties

Kruid de chocolademassa naar smaak, bijv. met een snufje gemalen kaneel, peper of kardemom of een scheutje sinaasappellikeur of vanillestroop. Serveer met de fondue behalve fruit bijv. in stukken gesneden muffins of crêpes-rolletjes:

Hiervoor vliedunne crêpes bakken (bijv. met de UNOLD® Crêpes-maker). Bestrijk de nog warme crêpes dun met jam (abrikozen- of sinaasappeljam) en rol deze stevig op. Snijd de crêpes in hapklare stukjes.

Fruit in chocoladesaus

Voor 4 à 8 personen

200 ml slagroom, 140 g zachtbittere couverture, 1 snufje peperkoekkruiden of cayennepeper (naar smaak), 100 ml sinaasappelsap, fruit naar smaak, bijv. bananen, aardbeien, ananas, peren, mandarijnen. Slagroom met de kruiden verwarmen. Chocolade in stukken breken en in de slagroom smelten. Sinaasappelsap onderroeren. Fruit poetsen en in stukken snijden. Fruitstukken opprikken en in de chocoladesaus dippen.

Tip: Voorbereid fruit met wat citroensap bedruppelen zo dat het niet bruin wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN



Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48726**DATI TECNICI**

Potenza:	1.300 Watt, 220-240 V~, 50 Hz	
Potenza di riscaldamento:	max. 230 °C	
Dimensioni:	circa 40,0 x 40,0 x 27,0 cm)	
Peso:	circa 10,5 kg incl. accessori	
Lunghezza del cavo:	circa 100 cm	
Dotazioni:	utilizzabile quale grill e/o per raclette, per max. 8 persone, regolazione continua della temperatura, disassemblabile per una pulizia agevole, tegamini da raclette con rivestimento, pentola per fonduta con capacità di 500-700 ml, piastra grill rivestita	
Accessori:	8 tegamini da raclette, 8 palette in legno, 8 forchettine da fonduta, 1 raschino, 1 recipiente di raccolta del grasso, raschino fornito	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colori e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.



Questo simbolo segnala eventuali pericoli di incendio.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.

2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
6. L'apparecchio è destinato all'uso domestico nonché a casi di impiego analoghi, ad es.:
 - zone cucina usate dal personale di negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro,
 - da ospiti di hotel, motel ed altre strutture di soggiorno,
 - in pensioni private.
7. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
8. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. La spina e il cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Se ciò dovesse accadere, tutte le parti devono essere completamente asciutte prima di essere riutilizzate.
9. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione a mani bagnate.
10. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide.
11. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nei pressi di fiamme.
12. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare infortuni, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattorarlo.
13. Se si usa un cavo di prolunga, controllare che sia integro e idoneo per la rispettiva potenza, in quanto altrimenti si possono verificare surriscaldamenti.

14. Il cavo di alimentazione ed eventualmente la prolunga devono essere posati in modo che non possano essere strattinati o che non ci si possa inciampare sopra.
15. Usare l'apparecchio solo in interni.
16. Durante l'esercizio non lasciare l'apparecchio incustodito e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
17. Prima del riscaldamento, svolgere completamente il cavo, in modo che non venga a contatto con parti calde.
18. Non coprire mai la piastra grill con pellicole di alluminio, carta da forno o altri materiali.
19. Durante l'utilizzo non coprire mai con il coperchio la pentola da fonduta. Il coperchio serve esclusivamente quale protezione dalla polvere durante la conservazione.
20. Durante il funzionamento non afferrare mai l'apparecchio e la piastra grill – pericolo di ustioni!
21. Per prevenire lo sviluppo di fumo non surriscaldare mai gli utensili di cottura. Il fumo può essere pericoloso per i piccoli animali (ad es. uccelli) con sistemi respiratori particolarmente delicati. Consigliamo di non tenere uccellini in cucina.
22. Toccare solamente i manici dei tegamini da raclette caldi.
23. L'elemento riscaldatore non deve essere immerso in acqua e non deve entrare in contatto con l'acqua.
24. Prestare attenzione che quando l'apparecchio è in funzione sia posizionato su una superficie resistente al calore e a sufficiente distanza da oggetti infiammabili.
25. Dopo l'uso, prima di pulire l'apparecchio e di riporlo per la conservazione, staccare la spina dalla presa elettrica e lasciar raffreddare il grill.
26. Per la pulizia è possibile rimuovere la piastra grill, dopo che si è raffreddata, e lavarla a mano. Strofinare l'apparecchio con un panno umido.
27. Per evitare danni l'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altri produttori o altri marchi.

28. Controllare regolarmente la spina e il cavo di collegamento in modo da escludere la presenza di usura o danni. Qualora il cavo di alimentazione o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono comportare notevoli pericoli per l'utente e causare l'esclusione dalla garanzia.



Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo!



Non far funzionare mai l'apparecchio se al suo interno sono presenti acqua o altri liquidi – pericolo di incendi!



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. La Multi-Raclette 4 in 1 permette di utilizzare le diverse funzioni singolarmente o in combinazione:
 - Raclette/fonduta/grill sulla piastra grill rivestita
 - Raclette/grill sulla piastra in pietra
 - Raclette
 - Fonduta
 - Grigliare sulla piastra grill rivestita o su quella in pietra.
2. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
3. Controllare che siano presenti tutti i componenti. Se delle parti mancano o sono danneggiate, rivolgersi al rivenditore di fiducia o alla nostra assistenza clienti.
4. Pulire l'apparecchio con un panno umido. Accertarsi che l'acqua non penetri nell'apparecchio.

5. Prima del primo utilizzo sciacquare in acqua calda e detersivo delicato tutti i componenti asportabili (piastra grill, pentola per fonduta, coperchio, tegamani, forchettine, spatola). Asciugare bene tutti i componenti.
6. Prima del primo utilizzo oliare leggermente la piastra in pietra e i tegamani, preferibilmente con olio di cocco o altro grasso con buona resistenza al calore.

ATTENZIONE!

La piastra di pietra è molto pesante. Spostare l'apparecchio solamente prima di inserire la piastra grill.

7. Prima dell'utilizzo riscaldare l'apparecchio per circa 30 minuti, in modo da eliminare eventuali residui di fabbricazione. Prestare attenzione a una sufficiente ventilazione dell'ambiente.
8. Al primo utilizzo possono formarsi del fumo e un po' di odore, che tuttavia scompaiono in breve.
9. Nota: non spostare mai la pentola della fonduta quando c'è grasso bollente!
10. Per spostare la pentola della fonduta, devi attaccare entrambe le maniglie a sinistra e a destra della pentola della fonduta. Le maniglie sono appese ai corrispondenti supporti sul piatto della fonduta. Si prega di spostare la pentola della fonduta per motivi di sicurezza solo se entrambe le maniglie sono attaccate.
11. A questo punto è possibile utilizzare l'apparecchio.



Cautela! Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio diviene molto caldo.

USO



Attenzione! Non coprire mai la superficie della griglia con pellicole di alluminio, carta da forno o altri materiali. Per la cottura alla griglia non usare nemmeno vaschette in alluminio. A causa dell'accumulo di calore ciò può infatti provocare incendi.

1. Per grigliare e preparare la raclette a tavola posizionare l'apparecchio al centro del tavolo. Nel caso non si sia certi della resistenza termica del tavolo, per sicurezza, mettere sotto una piastra con buona resistenza al calore, non una piastra metallica.
2. Prima di iniziare a grigliare o a preparare la raclette, è opportuno preparare e portare a tavola tutti gli ingredienti in apposite ciotole.
3. Applicare, a scelta, la piastra grill rivestita o quella in pietra. Per la piastra in pietra, per garantire una stabilità sufficiente, prestare attenzione che le rientranze sul lato inferiore combacino con i supporti. Se si usa la piastra in pietra si raccomanda di posizionare il recipiente di raccolta dell'olio nell'incavo al centro della piastra da raclette.
4. Se si utilizza la piastra grill rivestita è possibile impiegare contemporaneamente anche la pentola per fonduta. Posizionare la pentola nell'apposita rientranza della piastra grill. Alternativamente, se non si deve preparare la fonduta, l'apertura può essere coperta con il coperchio fornito in dotazione.
5. Accertarsi che il regolatore di temperatura sia sulla posizione 0/OFF. Collegare la spina a una presa elettrica. La spia di controllo dell'elemento riscaldatore si illumina.
6. Portare il regolatore sul livello di temperatura desiderato.
7. Quando si utilizza la piastra grill rivestita prima di iniziare la preparazione riscaldare l'apparecchio per circa 20-30 minuti.
8. Se si utilizza la piastra in pietra il tempo di preriscaldamento è di circa 30-40 minuti, in quanto prima di metterci sopra i cibi da grigliare la piastra deve essere molto calda. L'ideale è tagliare gli alimenti da grigliare a fettine spesse max. 0,5 cm. Per una durata del preriscaldamento di 30 minuti gli alimenti da grigliare vengono cotti delicatamente, mentre per una durata del preriscaldamento di 40 minuti gli alimenti (carne, pesce, verdure) assumono in breve tempo una colorazione marrone.
9. Durante il riscaldamento i tegamini devono essere completamente rimossi dall'apparecchio.
10. Per preparare la raclette consigliamo il livello medio, per grigliare quello massimo. Prima di mettervi sopra gli alimenti da grigliare, oliare leggermente



la piastra grill con un grasso con buona resistenza al calore, ad es. olio di cocco.

11. Se si preparano contemporaneamente sia la raclette che la fonduta occorre usare la piastra grill rivestita e posizionare la pentola per fonduta nella rientranza centrale. Nel caso non si prepari contemporaneamente anche la fonduta è possibile coprire l'apertura con l'apposito coperchio.
12. Nel caso i cibi grigliati o il formaggio tendano a scurirsi troppo o troppo presto, abbassare un po' l'apparecchio.
13. Dopo l'uso spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
14. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
15. Per le ricette osservare anche le indicazioni generali.



Cautela! Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio diviene molto caldo.

PULIZIA E CONSERVAZIONE



Posizionare l'interruttore su 0/OFF e staccare la spina dalla presa elettrica.

Prima di pulire l'apparecchio lasciar raffreddare completamente sia l'apparecchio che gli eventuali residui di olio o brodo presenti nella pentola per fonduta o nel recipiente per la raccolta del grasso.

Cautela: La piastra in pietra ha bisogno di tempi molto lunghi per raffreddarsi!

1. Eventualmente rimuovere prima la pentola per fonduta e poi la relativa piastra grill.
2. Rimuovere il recipiente per la raccolta del grasso (se si usa la piastra in pietra).
3. Per pulire l'apparecchio non immergerlo per nessun motivo in acqua e non farlo entrare in contatto con altri liquidi. In caso di necessità l'elemento riscaldatore può essere lavato con un panno umido ben strizzato. Accertarsi che nessun liquido penetri nell'apparecchio. L'elemento riscaldatore deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.

4. Tutti i componenti asportabili possono essere lavati con acqua calda e detergente per stoviglie delicato.
5. Se la piastra grill e i relativi componenti sono molto sporchi metterli in ammollo in acqua calda con un detergente per stoviglie delicato.
6. Non utilizzare in nessun caso né pagliette per pentole o prodotti per pulizia analoghi né detergenti abrasivi o aggressivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.
7. Per pulire la piastra in pietra è possibile utilizzare il raschino fornito in dotazione. La piastra in pietra è un prodotto naturale che con l'uso può cambiare colore in maniera permanente.
8. Fare attenzione che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riassembleare l'apparecchio e di riporlo per la conservazione.

AVVERTENZE GENERALI

1. Quando si prepara la raclette il formaggio deve solamente fondersi, senza diventare marrone. Gli ingredienti delle ricette di raclette sono calcolati sempre per una persona. Moltiplicare gli ingredienti per il numero di commensali.
2. Per ogni persona servono circa 200 g di patate lesse con la buccia di una varietà che tenga bene la cottura e 150 g di formaggio raclette.
3. Non mettere troppi ingredienti nei tegamini, in quanto altrimenti il formaggio può bruciarsi o gli altri ingredienti non cuociono bene.
4. Riscaldare i piatti, in quanto i piatti freddi fanno seccare rapidamente il formaggio.
5. Salse e formaggio assumono rapidamente una colorazione marrone. Pertanto è opportuno staccare più volte i tegamini dall'apparecchio e controllare lo stato di avanzamento della cottura.
6. Nell'insaporire il formaggio tener presente che è già parecchio salato di suo.
7. E' possibile ridurre i tempi di cottura mettendo le patate, la pasta o il riso già caldi nei tegamini.
8. Mettere tutti gli ingredienti, tagliati a bocconcini, in apposite ciotoline e disporre le ciotoline in modo che siano a portata di mano della raclette.
9. Per grigliare riscaldare l'apparecchio per 20 - 30 minuti al livello massimo.
10. Tagliare i pezzi di carne più grossi (ad es. petto d'anatra) a fette dello spessore di 1 cm , in questo modo il tempo di cottura si riduce notevolmente.

11. Grigliare la carne cruda sempre sulla piastra grill, mai nei tegamini da raclette.
12. Oliare gli alimenti da grigliare o marinarli.
13. Per grigliare usare il livello massimo. Per preparare la raclette consigliamo il livello medio, per tenere in caldo quello basso.

RACLETTE

La raclette originaria prevedeva patate lesse con la buccia, formaggio raclette e diverse verdure sotto aceto. Oggi, grazie alla disponibilità di innumerevoli ingredienti, non vi sono praticamente limiti alla fantasia. Oltre a patate e formaggio è possibile riempire i tegamini anche con carne, wurstel, selvaggina, pollame, pesce, frutta e verdura fresca ma anche con dolciumi. Chi non gradisce le patate, può usare come base anche pane bianco, pasta o riso. Invece del raclette si possono usare anche altri formaggi a pasta dura che fondano bene, ad es. Gouda, groviera, cheddar o Appenzeller. Anche formaggi molli come il roquefort e il gorgonzola fondono facilmente e conferiscono ai piatti un sapore piccante. Butterkäse e camembert hanno un aroma più delicato. La mozzarella è delicatissima e fonde facilmente.

Potete offrire ai vostri ospiti anche piatti variopinti con diversi ingredienti. In questo modo ognuno può comporre il proprio tegamino a seconda dei gusti. Alcune proposte: (calcolare 100 - 200 g di companatico a persona, naturalmente. l'elenco può essere ampliato a piacere)

Verdure

Porcini secchi ammollati, funghi freschi a fettine, cavolfiore al vapore, zucchine, pomodori, melanzane, porri o cipolle a fette, mais, asparagi, scorzonera o carote a pezzi (precotti), aglio ursino ad anelli, spinaci sbollentati, rucola o foglie di bietole, piselli.

Carne e pollame

Petto di pollo o tacchino arrosto o lessato a fette, striscioline o dadini, prosciutto cotto, fegato di vitello arrosto, lombata di coniglio cotta e tagliata a fette, salsicette arroste, polpettone arrosto, filetti arrostiti, petto d'anatra arrosto.

Pesce e crostacei

Salmone affumicato, filetti di trota, filetti di passera al vapore, tonno nel proprio liquido (in vasetto), filetti di sogliola o merluzzo al vapore, gamberetti, polpa di granchio

Frutta

Banane, mango, papaya, fragole, ananas, pere, mele, frutti di bosco. Per quanto riguarda i piccoli frutti è adatta sia la frutta fresca che quella scongelata.

1. Per preparare la raclette è necessario montare la piastra grill o quella in pietra (vedere anche Uso dell'apparecchio).
2. Quindi riempire i tegamini da raclette con ingredienti a seconda dei gusti o seguendo le nostre ricette e posizionarli nelle apposite rientranze della piastra per raclette. Gratinare finché il formaggio fonde.
3. Non appena il formaggio si è fuso rimuovere il tegamino. Farne scivolare il contenuto su un piatto. Nel caso il formaggio si attacchi, staccarlo con la paletta in legno.



ATTENZIONE!

Si raccomanda di afferrare i tegamini solamente per i manici, in quanto durante la gratinatura diventano molto caldi.



I tegamini sono dotati di un rivestimento antiaderente. Pertanto non utilizzare mai coltelli, forchette o altri oggetti metallici per staccare i cibi aderenti. Così facendo si danneggia il rivestimento.

RICETTE PER RACLETTE

Le seguenti ricette sono calcolate per una persona. Moltiplicare gli ingredienti per il numero di ospiti.

Patate, formaggio, carote e... La ricetta originale della raclette

Ingredienti:

200 g di patate bollite con buccia

150 g di formaggio raclette a fette da 3 mm

100 g di sottaceti misti

Un po' d'olio o burro per i padellini

Preparazione:

Sbucciare le patate e tagliarle a fette sottili, imburrare bene i padellini, versarvi più fette di patate, versare 1 cucchiaino di sottaceti e coprire con una fetta di formaggio, quindi cuocere.

Anziché formaggio è possibile utilizzare anche salse (creme):

Salsa di limone

100 g di formaggio fresco doppia panna, ¼ di cucchiaino di scorza di limone fresca grattugiata, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 pizzico di noce moscata, 3 cucchiaini di latte, 30 g di parmigiano grattugiato, sale, pepe. Mescolare tutti gli ingredienti per esempio con un frullatore a immersione.

Salsa di arancia

Utilizzare ingredienti della salsa di limone sostituendo il succo e la scorza d'arancia al succo e alla scorza di limone. Aggiungere a piacere ¼ di cucchiaino di polvere di curry.

Salsa allo zenzero

100 g di formaggio fresco doppia panna, ¼ di cucchiaino di zenzero fresco grattugiato, 1 cu-

cchiaio di salsa di soia, 1 spruzzo di tabasco, 2 cucchiaini di succo di limone, 2 cucchiaini di succo alla mela, 30 g di parmigiano grattugiato, sale. Mescolare tutti gli ingredienti. Salsa al pepe 50 g di formaggio fresco doppia panna, 2 cucchiaini di panna dolce, 50 g di Gouda grattugiato, sale, 1 cucchiaino di grani di pepe verde. Mescolare tutti gli ingredienti e incorporare i grani di pepe.

Salsa di mandorla

25 g di mandorle spellate, 100 g di formaggio feta, 2 cucchiaini di panna dolce, 1 spicchio di aglio, sale, pepe. Arrostiti leggermente le mandorle in una pentola e fare raffreddare, quindi tagliare finemente o macinare. Versare gli ingredienti in un tritatutto elettrico e tritare finemente. Suggerimenti: Anziché le mandorle è possibile utilizzare pistacchi, arachidi o noci.

Salsa a base di rafano e panna

100 g di formaggio fresco doppia panna, 3 cucchiaini di panna da cucina, 1 uovo, 1 cucchiaino di rafano, pepe. Mescolare tutti gli ingredienti.

Salsa di pomodoro

100 g formaggio doppia panna, 1 cucchiaino di panna, 1 pomodoro secco ammorbidito in olio d'oliva, 1 spicchio d'aglio, pepe Cayenne, sale, pepe. Mescolare il formaggio doppia panna

e la panna, tritare finemente i pomodori, per esempio con il frullatore ESGE-Zauberstab® insieme all'aglio e mescolare alla crema di formaggio. Aromatizzare con pepe Cayenne, pepe e sale.

Salsa allo yogurt

100 g yogurt alla panna, 50 g Gouda grattugiata grossolanamente. Mescolare tutti gli ingredienti.

Salsa a base di aglio

1 bulbo interno di aglio, 100 g formaggio fresco doppia panna, 3 cucchiaini di panna, ½ mazzetto di prezzemolo piatto senza gambo finemente tritato, sale, pepe. Avvolgere il bulbo di aglio in un foglio di carta da cucina umido e cuocere nel forno a microonde per 4-5 minuti, fino a che gli spicchi si ammorbidiscono. Lasciare raffreddare un po' il bulbo e sbucciare gli spicchi. Tritare l'aglio e tutti gli altri ingredienti in un tritatutto elettrico. Suggerimenti: Se si riceve dell'aglio orsino, aggiungere ½ mazzetto di aglio orsino tagliato finemente.

Salsa dolce

100 g formaggio fresco doppia panna, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, ½ cucchiaino di miele, 3 cucchiaini di panna. Mescolare tutti gli ingredienti.

Particolarmente gradevole con le salse:

Petto d'anatra con salsa allo zenzero

150 g di petto d'anatra, 150 g di riso cotto, 2 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di gelatina al limone, salsa allo zenzero, burro

Tagliare il petto d'anatra in dischetti dello spessore di ½ cm e cuocerli sulla superficie per griglia per 2 minuti, girandoli più volte. Ungere il padellino con del burro liquido, aggiungere

riso e un po' di carne nel padellino. Spalmare sulla carne la gelatina al limone, irrorare con salsa alla soia e ricoprire con salsa allo zenzero, quindi cuocere per 3-4 minuti.

Carne di galletto con salsa all'arancia

150 g di fettuccine cotte, 100 g di carne di galletto già cotta, salsa all'arancia, burro, sale, polvere di curry

Ungere il padellino con del burro liquido, inserirvi della pasta con un po' di carne, aromatizzare con curry, sale e pepe. Ricoprire con salsa all'arancia, cuocere per 3-4 minuti.

Pesce persico con salsa al limone

150 g patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, 150 g di filetto sottile di pesce persico, 1 pomodoro, 1 cucchiaino di foglie verdi di cipolla tagliate ad anelli, sale, pepe, burro, salsa di limone

Tagliare a fette le patate e i pomodori, quindi tagliare il pesce persico a dadini delle dimensioni di un boccone. Ungere i padellini con burro leggermente liquido, appoggiarvi alcune fette di patate e versarvi sopra alcuni dadi di pesce. Cospargere il pesce con il succo di limone, pepare, salare, mettere 1-2 fette di pomodori sul pesce, ricoprire con salsa di limone. Mettere i padellini nell'apparecchio per la raclette e lasciare cuocere per 6-8 minuti.

Spinaci con salsa alle mandorle

100 g foglie di spinaci (surgelate), ½ cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di burro, 150 g patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, Sale, pepe, noce moscata, Burro
Lavare cipolla e aglio, tagliare a dadini sottili e soffriggere con il burro, aggiungere gli spinaci surgelati e mescolare finché gli spinaci saranno scongelati e caldi. Ungere il padellino con del burro leggermente liquido, posare alcune fette di patate, aromatizzare gli spinaci con sale,

pepe e noce moscata, aggiungere parte degli spinaci, coprire con salsa alla mandorla, quindi cuocere per 3-4 minuti.

Fegato di vitello alla mela con salsa allo yogurt

150 g fegato di vitello, 1 mela, ½ cipolla, 150 g purè di patate (prodotto pronto), 2 cucchiaini di mirtilli rossi, 2 cucchiaini di olio, salsa allo yogurt

Tagliare il fegato in piccoli pezzi della dimensione di un boccone, sbucciare la mela, togliere il torsolo, tagliare a fette, pulire la cipolla e tagliarla a fette sottili. Sulla piastra per grill aggiungere dell'olio e cuocervi il fegato, la mela e la cipolla brevemente per 1-2 minuti, ricordandosi di girarli spesso. Versare 1-2 cucchiaini di purè di carote nel padellino già unto e distribuirvi parte dei prodotti da cuocere. Coprire con salsa allo yogurt, cuocere per 3 minuti, servire con i mirtilli rossi.

Gamberetti con salsa di pomodoro

100 g di gamberetti cotti (vetro), 100 g di zucchine tagliate a fettine, qualche goccia di olio d'oliva, 100 g di riso cotto, salsa di pomodoro

Cuocere i gamberetti e le fette di zucchine sulla piastra per griglia oliata per 2 minuti, girare più volte. Aggiungere del riso nel padellino imburrito, versare le zucchine e i gamberetti, coprire con salsa al pomodoro 8 e cuocere per 3-4 minuti.

Pomodori ripieni

3 pomodori piccoli, 2 funghi Champignon, 1 fetta di pane da toast, 2 cucchiaini di foglie di basilico tritate finemente, 2 rametti di prezzemolo liscio tritato finemente, 50 g di prosciutto cotto, 2 cucchiaini di panna da cucina, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, sale, pepe, 100 g di mozzarella, burro

Tostare il pane per toast, quindi tritarlo finemente insieme ai funghi e al prosciutto cotto con un tritatore elettrico per esempio con il frullatore a immersione ESGE-Zauberstab® dotato di ESGE-Zauberette®. Aggiungere il basilico, il prezzemolo, la panna da cucina e il concentrato di pomodoro. Mescolare brevemente, insaporire con sale e pepe, mescolare nuovamente e riempire con l'impasto i pomodori. Imburrare il pentolino, metterci le due metà dei pomodori, tagliare la mozzarella a fette, appoggiarle sui pomodori e cuocere per 6-8 minuti.

Funghi Champignon ripieni

4 funghi Champignon grandi, 1 fetta di pane da toast, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente, 1 uovo sodo sgusciato, 50 g di salmone affumicato, 2 cucchiaini di panna da cucina, 1 cucchiaino di senape dolce, ½ cucchiaino di rafano grattugiato, Sale, pepe, 100 g di mozzarella, Burro

Spazzolare i funghi e togliervi il gambo. Mettere da parte la testa dei funghi. Lavorare i gambi dei funghi e gli altri ingredienti come per i pomodori ripieni. Inserire l'impasto nei funghi, tagliare la mozzarella a fettine e appoggiarla sull'impasto. Imburrare i padellini e adagiare i due funghi. Fare cuocere per 4-8 minuti.

Camembert e mirtilli

150 g di fettuccine cotte, 1 cucchiaino di mirtilli, 100 g di Camembert stagionato, burro
Imburrare il padellino, inserire una parte della pasta e distribuirvi i mirtilli. Tagliare a fette il Camembert, distribuire le fette sulla pasta, quindi fare cuocere per 4-5 minuti.

Peperoni al salame

150 g di patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, 100 g di peperoni grigliati marinati, 50 g di salame a fette, 120 g di formaggio raclette a fette, peperoni, burro
Imburrare i pentolini e aggiungerci alcune fette di patate. Tagliare i peperoni a strisce e porne alcune sulle patate. Fare poi la stessa cosa con il salame e ricoprire il tutto con formaggio da raclette. Cuocere per 3-4 minuti e cospargere con paprica.

Pomodori con basilico e crostini

1 pomodoro con molta polpa, 2 cucchiaini di foglie di basilico fresco, 12 olive verdi senza nocciolo, sale, pepe, 100 g di mozzarella, 6 fette sottili di pane tipo baguette, olio d'oliva
Tagliare i pomodori a dadini e tritare finemente il basilico. Tagliare le olive ad anelli, tostare una fetta di pane sulla superficie della piastra per griglia, ungere il padellino e adagiare il pane. Distribuire i dadini di pomodoro, il basilico e l'olio sul pane; aggiungere sale e pepe e ricoprire il tutto con la mozzarella. Lasciare cuocere per 4-8 minuti.

GRIGLIARE SULLA PIASTRA GRILL

1. Per grigliare è possibile usare la piastra grill rivestita o quella in pietra. Entrambe le piastre devono essere oliate leggermente con del grasso con buona resistenza al calore, ad es. olio di cocco.
2. Se si usa la piastra grill rivestita è possibile preparare la fonduta. Nel caso non si prepari la fonduta, l'apertura per la pentola può essere coperta con l'apposito coperchio.
3. Se si usa la piastra in pietra il recipiente per la raccolta del grasso (vedere la Fig. sulla destra) deve essere inserito nell'incavo della piastra da raclette, in modo che il grasso in eccesso defluisca e possa essere raccolto. Se si usa la piastra in pietra non è possibile preparare contemporaneamente la fonduta.
4. Per grigliare accendere l'apparecchio al massimo livello.
5. Mettere gli alimenti da grigliare sulla piastra grill e quindi grigliarli girandoli spesso finché sono cotti.
6. Se i cibi grigliati prendono troppo colore, regolare il selettore di temperatura su un livello inferiore.



CAUTELA:

Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo!

RICETTE PER LA PIASTRA GRILL

Pizzaburger

100 g di carne macinata mista, 1 spicco d'aglio e ½ cipolla a dadini, 1 uovo, 2 cucchiái di pan grattato, 50 g di Gouda, 50 g di prosciutto cotto, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, ½ cucchiaino di spezie per pizza, eventualmente sale e pepe, 1 panino da hamburger, 2 foglie di lattuga iceberg, 1 cucchiaino di maionese, 1 cucchiaino di ketchup, 2 fette di pomodoro, 2 fette di cipolla

Impastare la carne macinata, l'aglio, la cipolla a dadini, l'uovo, il pan grattato, il Gouda e il prosciutto tagliato a dadini, il concentrato di pomodoro e le spezie per pizza. Formare 2

ham-burger piatti. Ricoprire la superficie da griglia con uno strato sottile di olio e grigliare gli hamburger per 6-8 minuti, girandoli una volta.

Tagliare il panino in senso orizzontale e tostarlo brevemente su entrambe le parti sulla griglia. Spalmare un po' di maionese, lavare alcune foglie di insalata e dopo averle asciugate centrifugandole appoggiarle sulla maionese, quindi aggiungere un hamburger e spalmarvi il ketchup. Sovrapporre il secondo hamburger, seguito da pomodoro e cipolla, quindi chiudere il panino con la seconda fetta di pane.

Carne greca tritata

100 g di macinato di carne di agnello, 1 spicco d'aglio, ½ cipolla, 1 uovo, 2 cucchiaini di pan grattato, 10 olive verdi senza nocciolo, sale, pepe, 50 g di formaggio di capra

Impastare il macinato di carne con l'aglio e la cipolla tagliati finemente, l'uovo, il pan grattato, le olive tagliate a dadini, il formaggio di capra a dadini, il sale e il pepe.

Ungere leggermente la piastra della griglia, formare 3 polpette e grigliare insieme per 6-8 minuti. Quindi servire con il pane pita e l'insalata di cavoli.

Spiedini di zucchini

1 zuccina piccola (ca. 150 g), 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 1 spicco d'aglio a dadini, ½ cucchiaino di origano, sale, pepe, 2 spiedini di legno oliati. Tagliare le zucchine con l'affettatrice e formare delle striscioline lunghe e sottili. Amalgamare il concentrato di pomodoro, l'olio, l'aglio, l'origano, il sale e il pepe fino a creare un impasto omogeneo. Spalmare l'impasto sulle fette di zucchine, arrotolarle e inserirle negli spiedini. Lasciare cuocere per circa 6-8 minuti sulla griglia leggermente oliata.

Spiedini piccanti

200 g di macinato di carne, 3 cucchiaini di salsa di soia, 2 punte di coltello di pasta al chili, ½ cucchiaino di zenzero grattugiato finemente, un po' di olio, 3 spiedini di legno

Refrigerare per breve tempo il filetto di pollo e tagliarlo in fettine sottili con l'affettatrice (nel senso opposto alla venatura della carne). Quindi mescolare la salsa di soia con il chili e lo zenzero. Far marinare la carne in questo impasto per 2-3 ore nel frigorifero, ricordandosi

di coprire gli ingredienti. Ungere leggermente la piastra della griglia e gli spiedini in legno. Inserire la carne negli spiedini piegando insieme i pezzi di carne e inserirli piegati in due sugli spiedini, creando una specie di onda. Grigliare girando frequentemente la carne per circa 10 minuti. Suggestivi: Sostituire il pollo con lombo di maiale.

Spiedini di gamberetto

4 gamberetti, 4 scalogni, un po' d'olio di cumino, 1 spiedino di legno oliato

Infilare nello spiedino alternativamente i gamberetti e lo scalogno; spennellare con olio di cumino (oppure olio all'aglio) e grigliare per 8-10 minuti.

Spiedini alla pancetta e alle prugne

4 fettine di pancetta da colazione (bacon), 4 prugne secche morbide, 1 mela, 4 scalogni, 2 spiedini oliati

Avvolgere una prugna con una fetta di pancetta, sbucciare la mela e dividerla in quattro o otto spicchi (a seconda delle dimensioni), pulire gli scalogni e inserirli alternandoli con la mela e le prugne avvolte nello speck, quindi oliare. Fare grigliare per 6-8 minuti girando spesso lo spiedino.

Spiedini di salsiccia

2 pezzi di würstel o di salame cabanossi, 100 g di pomodori cigliadini, un po' d'olio, 2 spiedini di legno oliati

Formare dei salsicciotti da 4 centimetri e tagliarli trasversalmente. Mettere sugli spiedini alternativamente i pezzi di salsiccia e i pomodori cigliadini, quindi ungere e lasciare cuocere per 6-8 minuti.

Spiedini di fegato

150 g di fegato di vitello, sale, pepe, gli altri ingredienti sono gli stessi degli spiedini di prugne alla pancetta, senza prugne.

Tagliare il fegato in quattro pezzi, arrotolarlo nella pancetta e procedere poi come con le prugne alla pancetta. Tempo di cottura: 8-10 minuti. Aromatizzare solo dopo aver grigliato (altrimenti il sale renderà il fegato duro).

Involtini di tacchino

1 fettina di tacchino tagliata sottile, sale, pepe, 1 cucchiaino di senape, 1 scalogno, 3 fette di

pancetta da colazione, un po' d'olio, 3 stuzzicadenti oliati

Pestare la fettina fino a farla diventare molto sottile, aggiungere sale e pepe, spalmarvi la senape e tagliarla in 3 pezzi. Tagliare lo scalogno in anelli sottili e distribuirli sulla fettina, quindi appoggiare una fetta di pancetta su ogni fettina. Arrotolare la fettina ben stretta, unire le estremità con degli stuzzicadenti, ungere e lasciare cuocere per 10-12 minuti.

TEMPI DI COTTURA

Consigliamo di tagliare i pezzi di carne grandi (per esempio il petto d'anatra) in fette da 1 cm onde ridurre sensibilmente il tempo di cottura. Ungere o marinare in precedenza gli ingredienti da grigliare. I tempi di cottura segnalati sono indicativi e possono essere minori o maggiori a seconda della qualità, lo spessore e la lavorazione degli ingredienti da grigliare.

Ingredienti da grigliare	Preparazione	Tempo di cottura
Filetto di vitello 200 g		10-12 minuti
Lombata di manzo		20-24 minuti
Cevapcici (prodotto surgelato)	Scongelare e infilare sullo spiedino	10-12 minuti
Salsiccia sottile		6-8 minuti
Salsiccia grossa		10-14 minuti
Leberkäse (fettine da 1 cm)		3-4 minuti
Spiedino di carne		8-12 minuti
Bistecca di maiale di 200 g		20-25 minuti
Petto di pollo	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Petto di tacchino	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Petto d'anatra	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Schiava di lepre disossata	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	5-8 minuti
Cotolette di agnello		12-15 minuti
Sardine		6-8 minuti
Filetto di trota		5-8 minuti

Ingredienti da grigliare	Preparazione	Tempo di cottura
Filetto di salmone		10-15 minuti
Gamberetti sgusciati		8-10 minuti
Zucchine	Fettine di 1 cm	3-5 minuti
Mela	Fettine di 1 cm	3-5 minuti

FONDUTA CON GRASSO O BRODO DI CARNE

Mettere una pentola riempita con circa 500-700 ml di olio o brodo nella rientranza della piastra grill rivestita. Impostare il regolatore di temperatura sul livello massimo. Riscaldare il grasso o il brodo per circa 30 - 40 minuti, fino al raggiungimento della temperatura necessaria. E' possibile verificare se l'olio è abbastanza caldo immergendovi il manico di un cucchiaino di legno. Se attorno al manico si formano delle bollicine la temperatura corretta è stata raggiunta.

Il brodo non deve bollire formando delle bolle bensì sobollire delicatamente. Se necessario, abbassare un pochino la temperatura. Cuocere i pezzi di carne per circa 1,5 - 3 minuti se si utilizza grasso e per circa 3 - 4 minuti se si utilizza brodo di carne. Se si utilizza il brodo, è possibile cuocere anche pesci con carni dure, gamberetti, wonton o verdura. Nel grasso, i cestini dim sum o i crostacei in pastella risultano particolarmente gustosi. Con la fonduta si possono servire salse e intingoli a piacimento che possono essere preparati rapidissimamente con il frullatore ad immersione ESGE Zauberstab®.

Indicazioni per la cottura con grasso

Durante il riscaldamento non coprire la pentola con il coperchio se sulla stessa è presente la protezione anti-spruzzi. Potrebbe surriscaldarsi. Utilizzare solo grassi con buona resistenza al calore e insapori. Il grasso non deve fare spruzzi né fumare. Utilizzare il grasso al massimo 3 - 4 volte. Il grasso esausto è riconoscibile in quanto fa schiuma, ha odore di rancido e diventa denso. Sostituire sempre tutto il grasso. Non mescolare mai grassi esausti e freschi. Non mescolare mai tipi di grasso diversi. Utilizzare solamente carne magra e tenera. Tagliare la carne in pezzi uniformi e non troppo grandi. Gli alimenti surgelati devono prima scongelarsi.

L'alimento da cuocere deve essere



scongelato con attenzione per evitare spruzzi quando viene immerso nel grasso. Conservare il grasso raffreddato filtrato al fresco in un recipiente chiuso. Le forchettine da fonduta sono variabili in lunghezza. Svitare l'impugnatura, girarla e avvitare il manico all'impugnatura dall'altro lato. Per la fonduta con olio o brodo consigliamo la variante lunga, per quella di formaggio o cioccolata quella corta.



CAUTELA:

Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo!



RICETTE PER FONDUTA

Fonduta cinese

Per 4-8 persone

Per ogni 200 gr di filetto di manzo, di maiale o di pollo, di fegato di pollame, reni di vitello, filetto di sogliola o gamberi (crudi, puliti, anche congelati), 125 g di pasta cinese, 125 g di foglie di spinaci, 125 g di sedano, 125 g di carote, 800 ml di brodo di gallina, 2 cucchiari di Sherry o di vino bianco, 2 uova

Tagliare a fette sottili la carne, il pesce e le frattaglie pulite. In caso, lasciare scongelare i granchi. Fare ammorbidire la pasta cinese per circa 10 minuti in acqua calda. Lavare gli spinaci ed eliminare i gambi duri. Pulire le carote e il sedano e tagliarli a fettine.

Sbattere le uova. Preparare gli ingredienti in ciotole separate. Scaldare il brodo con lo Sherry sulla piastra alla temperatura massima. Non appena il brodo è bollente, passare alla temperatura intermedia, quindi proseguire con una bollitura molto leggera. Infilzare con le forchettine da fonduta la carne, il pesce e le frattaglie e farli cuocere nel preparato. Se necessario versare ogni tanto altro brodo. Servire con salse da fonduta, per esempio salsa al

curry, salsa cocktail oppure una salsa agrodolce cinese. Per finire mettere nel brodo di cottura la pasta cinese ammorbidita e le uova sbattute. Servire il tutto in tazze da brodo.

Fonduta Bourguignonne

Per 4-8 persone

800 g di carne di manzo magra (filetto)

Marinata: 100 ml di olio vegetale, 1 cucchiaino di pepe nero a grani, 1 cucchiaino di grani di senape, 1 punta di coltello di fiocchi al chili, 1 foglia di alloro, 2 cipolle.

800 ml di olio resistente alle alte temperature
Riscaldare brevemente l'olio vegetale, aggiungere le spezie e lasciarlo insaporire.

Tritare le cipolle. Tagliare la carne a dadini di circa 2 cm e lasciarla marinare con l'olio aromatizzato e le cipolle per alcune ore in frigorifero, ricoprendo gli ingredienti. Prima della preparazione togliere la carne dalla marinata e tamponarla per bene fino a che sia completamente asciutta. Riempire la pentola con l'olio della fonduta, appoggiarla sulla piastra e scaldare per circa 20 minuti al livello massimo, fino a ottenere la temperatura ideale.

Infilzare dei pezzettini di carne con le forchettine della fonduta e cuocerli a piacimento nell'olio bollente. Aggiungere sale e pepe alla carne cotta e servirla con le salse della fonduta o gli

intingoli, per es-empio in una salsa cocktail tradizionale.

Fonduta al formaggio

Consigliamo di fondere il formaggio grattugiato mescolandolo continuamente in una pentola sul fornello a bassa temperatura. Passare sulla superficie interna della pentola della fonduta secondo il proprio gusto mezzo spicco d'aglio. Non appena il formaggio sarà fuso, metterlo nella pentola della fonduta e inserire quest'ultima nell'apparecchio. Impostare il termostato al livello più basso. La massa di formaggio deve essere mantenuta calda, senza però bollire.

Attenzione: il formaggio si brucia molto facilmente. In caso di necessità spegnere completamente l'apparecchio e utilizzare il calore residuo.

Fonduta di formaggio svizzera

Per 4-8 persone

1 spicco d'aglio, 80 ml di vino bianco secco, 200 g rispettivamente di formaggio Emmental grattugiato e Greyzer, 1 cucchiaino di amido, pepe bianco, 1 cucchiaio di acquavite di ciliegia, pane tipo baguette.

Tagliare a metà lo spicco d'aglio e passarlo all'interno della pentola in ceramica. Fondere il formaggio insieme al vino mescolandolo continuamente. Non appena il formaggio è completamente fuso e comincia a bollire, mescolare l'amido con l'acquavite di ciliegia e inserirlo nella massa di formaggio mescolando. Insaporire con il pepe. Tagliare il pane a dadini e servendosi della forchetta da fonduta intingerli nella massa di formaggio.

Fonduta di formaggio italiana

Per 4-8 persone

100 g rispettivamente di formaggio Asiago, Fontina, Provolone, 100 g di Mascarpone, circa 75 ml di latte, 1 cucchiaio di burro, 1 cucchiaio

di farina, 75 ml di vino bianco, 2 tuorli d'uovo, Grissini, prosciutto di Parma

Grattugiare grossolanamente il formaggio, mescolarlo con latte e mascarpone e lasciare riposare l'impasto una notte in frigorifero.

Impastare la farina con il burro. Fare bollire il vino bianco, aggiungervi l'impasto di burro e farina e l'insieme dei formaggi. Per finire aggiungere i tuorli d'uovo sbattuti. Non fare più cuocere la massa per evitare che il tuorlo d'uovo coaguli. Avvolgere i grissini col prosciutto e intingerli nella massa del formaggio. Servire con antipasti italiani.

Fonduta di formaggio britannica

Per 4-8 persone

250 g di formaggio Cheddar e 150 g di Stilton, 3 cucchiaini di burro, 75 ml di panna o latte, 3-4 cucchiaini di ketchup, 1 cucchiaino di amido, 1-2 cucchiaini di Porto bianco, Pane bianco/pane alle noci, 6-8 gambi di sedano, 3-4 prugne dure
Tagliare fine il formaggio e farlo fondere insieme al burro e alla panna mescolando continuamente.

Aggiungere il ketchup. Mescolare l'amido con acqua o vino e aggiungerlo al resto continuando a mescolare. Tagliare il pane e le prugne a dadini, il sedano a fette e servendosi della

forchetta da fonduta intingerli nella massa di formaggio.

Fonduta dolce per i più golosi

Fondere il cioccolato a bagnomaria sul fornello. Aggiungere un po' di panna o di latte per rendere la massa più cremosa. Non appena il cioccolato è fuso, inserire la pentola nell'apparecchio.

Poiché il cioccolato brucia facilmente, si consiglia di selezionare il livello di temperatura più basso, affinché il cioccolato fuso rimanga caldo, senza però farlo bollire.

Fonduta di cioccolato: ricetta base

Utilizzare a seconda dei gusti cioccolato al latte, fondente o bianco e fonderlo con un po' di latte o panna come descritto sopra.

Sbucciare della frutta a scelta e tagliarla a pezzettini della dimensione di un boccone, per esempio banane, fragole, lamponi, ecc. Mettere i pezzetti di frutta in due ciotole. A seconda del tipo di frutta, aggiungere qualche goccia di succo di limone. Prendere con la forchettina da fonduta un pezzetto di frutta e intingerla nel cioccolato caldo. Estrarla immediatamente, lasciarla raffreddare un po' e gustarla.

Variazioni

Insaporire la massa di cioccolato a piacimento, per esempio con un pizzico di cannella grattugiata, pepe o cardamo, oppure con un goccio di liquore all'arancia o di sciroppo di vaniglia.

Con la fonduta oltre alla frutta servire per esempio muffin tagliati a pezzettini o rotolini di crêpes, pre-parando delle crêpes sottili (si consiglia l'uso della crepiera UNOLD®).

Spalmare sulle crêpes ancora calde un po' di marmellata (di albicocche o di arance) e formare dei rotolini. Tagliare le crêpes in pezzetti della dimensione di un boccone.

Frutta in salsa al cioccolato

Per 4-8 persone

200 ml di panna montata, 140 g di cioccolata fondente da copertura, 1 pizzico di spezie di panpepato o pepe di Cayenna (a seconda dei gusti), 100 ml di succo di arancia, Frutta a scelta, per esempio banane, fragole, ananas, pere, mandarini

Scaldare la panna montata con le spezie. Spezzettare il cioccolato e fonderlo nella panna. Incorporare il succo d'arancia. Pulire la frutta e tagliarla a pezzetti. Mettere negli spiedini i pezzetti di frutta e intingerli nella salsa al cioccolato. Suggestioni: Aggiungere qualche goccia di limone alla frutta preparata per evitare che assuma un colore marrone.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE


I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presta attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48726

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.300 vatios, 220-240 V~, 50 Hz	
Potencia calorífica:	máx. 230 °C	
Medidas:	aprox. 40,0 x 40,0 x 27,0 cm	
Peso:	aprox. 10,5 kg incl. accesorios	
Longitud del cable:	aprox. 100 cm	
Equipamiento:	adecuada como parrilla y/o raclette, para máx. 8 personas, regulación de temperatura continua, desmontable para facilitar la limpieza, cazuelitas para raclette con revestimiento, olla de fondue con 500-700 ml de capacidad, placa de parrilla revestida	
Accesorios:	8 cazuelitas para raclette, 8 espátulas de madera, 8 tenedores para fondue, 1 rasqueta, 1 recipiente colector de grasa	

Reservado el derecho de modificaciones y errores en las características técnicas, de equipamiento, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.



Este símbolo indica un posible peligro de incendio.

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.

2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza ni el mantenimiento que corresponde al usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. PRECAUCIÓN: ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener especial cuidado en presencia de niños o de personas en peligro.
6. El aparato está diseñado para su uso doméstico, así como para casos de aplicación similares, p. ej.:
 - áreas de cocina utilizadas por el personal en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - por huéspedes en hoteles, moteles y otras viviendas;
 - en casas particulares.
7. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
8. No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos. El enchufe y el cable de alimentación no deben entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
9. No toque nunca el aparato ni el cable de alimentación con las manos húmedas.
10. Por razones de seguridad, no coloque nunca el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica ni sobre una base mojada.
11. Ni el aparato ni el cable de alimentación deben utilizarse cerca de llamas.
12. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo dado que esto puede provocar accidentes si, p. ej., los niños pequeños tiran de él.

13. Si usa un cable de prolongación, compruebe si está intacto y si es adecuado para la potencia correspondiente dado que, de lo contrario, puede producirse un sobrecalentamiento.
14. El cable de alimentación y dado el caso, el cable de prolongación, se deben colocar de tal manera de que no sea posible tirar de ellos ni tropezar con ellos.
15. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
16. No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento y póngalo fuera del alcance de los niños.
17. Antes de calentar, desenrolle completamente el cable para que no entre en contacto con las piezas calientes.
18. No cubra nunca la placa de la parrilla con papel de aluminio, con papel de horno ni con otros materiales.
19. No cubra nunca la olla de fondue con la tapa durante el uso. La tapa solo sirve de protección contra polvo durante el almacenamiento.
20. No toque nunca el aparato ni la placa de parrilla durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras!
21. No sobrecaliente su vajilla de cocinar, asar y hornear para evitar la formación de humo. El humo puede ser peligroso para animales pequeños (p. ej., pájaros) con un sistema respiratorio especialmente sensible. Recomendamos no tener pájaros en la cocina.
22. Toque las cazuelitas para raclette solo por las asas cuando estén calientes.
23. El elemento calefactor no se debe sumergir en agua para limpiarlo ni entrar en contacto con ella.
24. Asegúrese de que el aparato esté colocado libremente sobre una superficie resistente al calor y a una distancia suficiente de los objetos inflamables durante el funcionamiento.
25. Después del uso, retire la clavija de la caja del enchufe y deje enfriar la parrilla antes de limpiar el aparato y almacenarlo.

26. Para la limpieza puede extraer la placa de parrilla después de que se haya enfriado y limpiarla manualmente. Limpiar el aparato con un paño húmedo.
27. Para evitar daños en el aparato, este no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
28. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros de la clavija y del cable de alimentación. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.



El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento.



No utilice nunca el aparato cuando haya agua u otros líquidos en el interior del mismo. ¡Peligro de incendio!



No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Con la raclette multiusos 4 en 1 puede utilizar las diferentes funciones individualmente o combinándolas entre sí:
 - Raclette/fondue/parrilla en la placa de la parrilla revestida
 - Raclette/parrilla en la placa de piedra
 - Raclette
 - Fondue
 - Parrilla en la placa de la parrilla revestida o en la placa de piedra.

2. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
3. Compruebe que todas las piezas están disponibles. En caso de que falten piezas o estén deterioradas, diríjase a su proveedor o a nuestro servicio de atención al cliente.
4. Limpie el aparato con un paño húmedo. Asegúrese de que no entre agua en el aparato.
5. Lave todas las piezas extraíbles (placa de la parrilla, olla de fondue, tapa, cazuelitas, tenedores, espátula) en agua caliente con un detergente suave antes del primer uso. Seque bien las piezas.
6. Engrase ligeramente la placa de parrilla, la placa de piedra y las cazuelitas antes del primero uso, preferiblemente con aceite de coco u otra grasa resistente al calor.

¡ATENCIÓN!

La placa de piedra pesa mucho. Mueva el aparato solo antes de colocar la placa de parrilla.

7. Precaliente el aparato durante aproximadamente 30 minutos antes de usarlo para eliminar cualquier residuo de fabricación. Asegúrese de que la ventilación del recinto sea suficiente.
8. Durante el primer uso se puede formar un poco de humo y de olores que desaparecen tras un breve tiempo.
9. Nota: ¡Nunca mueva la olla de fondue cuando haya grasa caliente en ella!
10. Para mover la olla de fondue, debe unir ambas manijas a la izquierda y derecha de la olla de fondue. Los mangos se cuelgan en los titulares correspondientes en la olla de fondue. Mueva el recipiente de fondue solo por razones de seguridad si ambos mangos están conectados
11. Ahora puede utilizar el aparato.



¡Precaución! El aparato está muy caliente durante y después de su uso.

MANEJO



¡Atención! No cubra nunca la superficie de la parrilla con papel de aluminio, con papel de horno ni con otros materiales. Tampoco utilice bandejas de aluminio para parrilladas. Pueden producirse incendios por la acumulación de calor.

1. Para usar la parrilla o la raclette, coloque el aparato en el centro de la mesa. Si no sabe con seguridad si su mesa es resistente al calor, coloque una placa resistente al calor debajo de ella para mayor seguridad, pero nunca una placa de metal.
2. Antes de comenzar a asar a la parrilla o de hacer raclette, prepare todos los ingredientes y colóquelos en cuencos sobre la mesa.
3. Opcionalmente, coloque la placa de parrilla revestida o la placa de piedra. Asegúrese de que los huecos de la parte inferior de la placa de piedra estén colocados sobre los soportes para garantizar una estabilidad suficiente. Cuando use la placa de piedra, inserte el recipiente colector de aceite en el hueco situado en el centro de la placa de raclette.
4. Al usar la placa de parrilla revestida, se puede utilizar al mismo tiempo la olla de fondue. Colóquela en el hueco previsto para la placa de la parrilla. Alternativamente, se puede cubrir el hueco con la tapa suministrada si no se quiere preparar fondue.
5. Asegúrese de que el regulador de temperatura se encuentre en la posición O/DES. Inserte el enchufe en una toma de corriente. El piloto de control en el elemento calefactor se ilumina.
6. Gire el regulador al nivel de temperatura deseado.
7. En caso de utilizar la placa de la parrilla revestida, precaliente el aparato durante aprox. 20-30 minutos antes de empezar con la preparación.
8. Si se utiliza la placa de piedra, el tiempo de precalentamiento es de aproximadamente 30-40 minutos dado que la placa debe estar muy caliente antes de colocar la comida. Lo ideal es cortar la comida en rodajas de 0,5 cm de grosor como máximo. Con un tiempo de precalentamiento de 30 minutos, los alimentos se cocinan suavemente; con un tiempo de



precalentamiento de 40 minutos, los alimentos (carne, pescado, verdura) se doran en poco tiempo.

9. Durante el calentamiento se deben colgar las cazuelitas retirarse por completo del aparato.
10. Para preparar una raclette recomendamos el nivel medio; para asar, el nivel más alto. Engrase la placa de parrilla con un aceite resistente al calor, p. ej., aceite de coco, antes de colocar los alimentos.
11. Si prepara raclette y fondue al mismo tiempo, debe utilizar la placa de parrilla revestida e insertar la olla de fondue en el hueco que se encuentra en el centro. Si no se prepara una fondue al mismo tiempo, puede cubrir el hueco con la tapa correspondiente.
12. Sin embargo, si los alimentos o el queso se doran en exceso o demasiado rápido, baje el nivel de temperatura del aparato.
13. Después del uso, desconecte de inmediato el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente.
14. Deje enfriar el aparato.
15. Observe también las indicaciones generales junto con las recetas.



¡Precaución! El aparato está muy caliente durante y después de su uso.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO



Gire el interruptor hasta colocarlo en O/DES y retire el enchufe de la toma de corriente.

Deje enfriar completamente el aparato, así como todos los restos de aceite o caldo que pudieran quedar en la olla de fondue o en el recipiente colector de grasa antes de limpiar el aparato.

Precaución: ¡La placa de piedra necesita mucho tiempo para enfriarse!

1. Si es necesario, retire la olla de fondue primero y después la placa de la parrilla.
2. Retire el recipiente colector de grasa (en caso de utilizar la placa de piedra).
3. El aparato no se debe sumergir nunca en el agua para su limpieza ni entrar en contacto con esta ni con otro líquido. En caso necesario, puede limpiar el elemento calefactor con un paño húmedo bien escurrido. Asegúrese de que

no entra humedad en el aparato. El elemento calefactor debe estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.

4. Todas las piezas desmontables se pueden limpiar en agua caliente con un detergente suave.
5. Para eliminar incrustaciones, sumerja la placa de parrilla o las piezas correspondientes durante un tiempo en agua caliente con un detergente suave.
6. No utilice bajo ningún concepto estropajos, herramientas de limpieza similares ni agentes limpiadores agresivos o abrasivos que pudieran dañar la superficie.
7. Para la limpieza de la placa de piedra se puede utilizar la rasqueta suministrada conjuntamente. La placa de piedra es un producto natural y puede descolorarse permanentemente con el uso.
8. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a montar el aparato para guardarlo.

INDICACIONES GENERALES

1. Durante la preparación de raclette, el queso solo se debe derretir, no dorar. Los ingredientes para las recetas de raclette se han calculado en cada caso para 1 persona. Multiplique los ingredientes según el número de invitados.
2. Por persona se necesitan aprox. 200 g de patatas hervidas sin piel, de cocción firme, y 150 g de queso raclette.
3. No ponga demasiados ingredientes en las cazuelitas, ya que el queso puede quemarse o los demás ingredientes pueden no cocinarse bien.
4. Caliente los platos; un plato frío hace que el queso se seque en seguida.
5. En ocasiones, las salsas y el queso se doran muy rápidamente. Por lo tanto, saque las cazuelitas varias veces del aparato y controle el proceso de cocción.
6. Al condimentar el queso, tenga en cuenta que este ya está bien salado en parte.
7. Eche patatas, fideos o arroz calientes en las cazuelitas; de esta forma reducirá los tiempos de cocción.
8. Prepare todos los ingredientes cortados en trozos del tamaño de un bocado en pequeños cuencos y ponga los cuencos al alcance de la raclette.
9. Precaliente el aparato para la parrilla durante 20 a 30 minutos al nivel más alto.
10. Corte los trozos de carne más grandes (p. ej., pechuga de pato) en lonchas de 1 cm de grosor; así se reduce notablemente el tiempo de cocción.

11. Ase la carne cruda siempre en la placa de la parrilla, no en las cazuelitas para raclette.
12. Eche aceite en los alimentos que se vayan a asar o adóbelos.
13. Para asar a la parrilla, utilice el nivel más alto. Para hacer raclette, recomendamos el nivel intermedio. Para mantener caliente, un nivel inferior.

RACLETTE

La raclette originaria se componía de patatas hervidas sin pelar, queso raclette y diversos encurtidos. Sin embargo, hoy día nuestra riqueza imaginativa no conoce prácticamente ningún límite en cuanto a los ingredientes utilizados. Además de con patatas y queso, también puede rellenar las cazuelitas con carne, embutidos, carne de caza, aves, pescado, frutas y verduras frescas, incluso con exquisiteces dulces. A quien no le gusten las patatas también puede utilizar como base pan blanco, fideos o arroz. En lugar del queso raclette, puede utilizar otros quesos duros que se derritan bien, como, p. ej., gouda, gruyere, cheddar o appenzeller. También los quesos blandos como roquefort y gorgonzola se derriten fácilmente y proporcionan a los platos un sabor picante. El queso mantecoso y el camembert tienen un aroma más fino. Muy suave y fácil de derretir es el queso mozzarella.

Consejos

Puede ofrecer a sus invitados tablas variadas con diferentes ingredientes. Así, cada uno podrá rellenar su cazuelita a su gusto. Algunas propuestas: (calcule con 100-200 g de guarnición adicional por persona; por supuesto, puede ampliar la lista todo lo que quiera)

Verduras

boletos secos en remojo, setas frescas en rodajas, col de Bruselas al vapor, rodajas de calabacines, tomates, berenjenas, puerros o cebollas, maíz, espárragos, porciones de zanahoria o de salsifí negro (cocinar previamente), cebolleta en aros, espinacas escaldadas, rúcula u hojas de acelga, vainas de guisantes.

Carne y aves

pechuga de pollo o de pavo en lonchas, tiras o dados, asada o hervida; jamón cocido, hígado de ternera asado, espalda de liebre pelada, cocida y cortada en rodajas, pequeñas salchichas bratwurst asadas, pequeños medallones de carne picada asados, pequeños filetes asados, pechuga de pato asada.

Pescado y crustáceos

salmón ahumado, filetes de trucha, filetes de platija al vapor, atún en su jugo (lata), lenguado o filetes de bacalao al vapor, gambas, carne de cangrejo

Fruta

plátanos, mango, papaya, fresas, piña, peras, manzanas, frutos del bosque. Las bayas pueden ser tanto frescas como congeladas.

1. Para preparar una raclette hay que colocar la placa de parrilla o la placa de piedra (véase también „Manejo del aparato“).
2. Rellene las cazuelitas para raclette con los ingredientes a su gusto o según nuestras recetas y colóquelas en los huecos correspondientes sobre la placa de la raclette. Gratine hasta que se derrita el queso.
3. En cuanto se haya derretido el queso, retire las cazuelitas. Deslice el contenido a un plato. Si el queso se queda adherido, despréndalo con ayuda de una espátula de madera.



¡ATENCIÓN!



Toque las cazuelitas únicamente por sus asas dado que se calientan mucho al gratinar.



Las cazuelitas tienen un revestimiento antiadherente. Por lo tanto, no utilice en ningún caso cuchillos, tenedores o cualquier otro objeto de metal para desprender alimentos adheridos. Podrían dañar el revestimiento.

RACLETTE RECETAS

Las recetas siguientes se han calculado en cada caso para una persona. Multiplique los ingredientes según el número de invitados.

Patatas, queso y la receta original de raclette

Ingredientes:

200 g de patatas cocidas con piel
 150 g de queso raclette en rodajas de aprox.
 3 mm
 100 g de encurtidos mezclados
 algo de aceite o mantequilla para la cazuelita

Preparación: Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas, untar las cazuelitas ligeramente con mantequilla, poner varias rodajas de patatas en la cazuelita, colocar encima 1 cucharada sopera de encurtidos mezclados, cubrir con una loncha de queso, hacer raclette.

En lugar de queso también puede utilizar salsas (cremas):

Salsa de limón

100 g de queso fresco de doble crema,
 ¼ cucharadita de piel de limón fresca rallada,
 1 cucharada sopera de zumo de limón, una pizca de nuez moscada, 3 cucharadas soperas de leche, 30 g de parmesano rallado, sal, pimienta. Mezclar todos los ingredientes (por ej. con la batidora de brazo).

Salsa de naranja

Los mismos ingredientes que para la salsa de limón, pero con zumo y piel de naranja, en lugar de zumo y piel de limón. Añadir ¼ cucharadita de curry en polvo a voluntad.

Salsa de jengibre

100 g de queso fresco de doble crema, ¼ cucharadita jengibre fresco rallado, 1 cucharadita de

salsa de soja, 1 chorrito de tabasco, 2 cucharaditas de zumo de limón, 2 cucharaditas de zumo de manzana, 30 g de parmesano rallado, sal. Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de pimienta

50 g de queso fresco de doble crema, 2 cucharadas soperas de nata dulce, 50 g de gouda rallado, sal, 1 cucharadita de granos de pimienta verdes en vinagre. Mezclar todos los ingredientes, incorporar los granos de pimienta.

Salsa de almendras

25 g de almendras peladas, 100 g de queso feta, 2 cucharadas soperas de nata dulce, 1 diente de ajo, sal, pimienta. Tostar brevemente las almendras en la sartén y dejar enfriar, a continuación, picarlas finamente o molerlas (por ej. con la batidora de brazo). Poner todos los ingredientes en una trituradora eléctrica y hacer un puré fino. Consejo: En vez de almendras puede coger también pistachos, cacahuetes o nueces.

Salsa de tomate

100 g de queso fresco de doble crema, 1 cucharada soperas de nata, 1 tomate seco macerado en aceite de oliva, 1 diente de ajo, pimienta de cayena, sal, pimienta. Mezclar el queso fresco de doble crema y la nata, triturar el tomate finamente, por ej. con la batidora de brazo), al igual que el diente de ajo, mezclar con la crema de queso. Condimentar con pimienta de cayena, pimienta y sal.

Salsa de nata y rábano picante

100 g de queso fresco de doble crema, 3 cucharadas soperas de nata agria, 1 huevo, 1 cucharadita de rábano picante, pimienta. Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de yogur

100 g de yogur cremoso, 50 g de gouda gruesamente acanalado.

Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de ajos

1 cabeza de ajos entera, 100 g de queso fresco de doble crema, 3 cucharadas soperas de nata, ½ manojo de perejil liso y sin tallos finamente triturado, sal, pimienta. Enrollar la cabeza de ajos entera en un papel de cocina húmedo y cocinar en el microondas 4–5 minutos hasta que los dientes estén blandos. Dejar enfriar algo la cabeza y pelar los dientes. Hacer un puré con los ajos y el resto de ingredientes en una trituradora eléctrica (por ej. con la ESGE-Zauberstab® -batidora de brazo de ESGE- y el ESGE-Zauberette® -accesorio picador de ESGE).

Consejo: Si le dan ajo de oso, añada ½ manojo fresco más, finamente cortado.

Salsa dulce

100 g de queso fresco de doble crema, 1 cucharadita de vainilla azucarada, ½ cucharada soperas de miel, 3 cucharadas soperas de nata. Mezclar todos los ingredientes.

Esto se acompaña con las salsas:

Carne de pollo con salsa de naranja

150 g de tallarines hervidos, 100 g de carne de pollo cocida, salsa de naranja, mantequilla, sal, curry en polvo

Engrasar la cazuelita con un poco de mantequilla líquida, echar algunos tallarines y algo de carne, condimentar con curry, sal y pimienta. Cubrir con la salsa de naranja, cocer 3-4 minutos.

Pechuga de pato con salsa de jengibre

150 g de pechuga de pato, 150 g de arroz hervido, 2 cucharaditas de salsa de soja, 2 cucharaditas de jalea de limón, salsa de jengibre, mantequilla

Cortar la pechuga de pato en rodajas delgadas de ½ cm y asarlas 2 minutos sobre la superficie del grill de su raclette, darles la vuelta varias veces. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algo de arroz y un poco de carne en la cazuelita. Untar la carne con la jalea de limón, salpicar con salsa de soja y cubrir con la salsa de jengibre, cocer 3-4 minutos.

Gallineta nórdica con salsa de limón

150 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, 150 g de filete delgado de gallineta nórdica, 1 tomate, 1 cucharada soper de hojas de cebolla cortadas en anillos, sal, pimienta, mantequilla, zumo de limón

Cortar en rodajas las patatas y los tomates, la gallineta nórdica en trozos de bocado. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algunas rodajas de patatas, por encima algunos dados de pescado. Salpicar el pescado con el zumo de limón, pimentar, sazonar, poner 1-2 rodajas de tomate sobre el pescado, cubrir

con la salsa de limón. Meter la cazuelita en el aparato de la raclette y cocinar 6-8 minutos.

Espinacas con salsa de almendras

100 g de hojas de espinacas (congeladas), ½ cebolla, 1 diente de ajo, 1 cucharadita de mantequilla, 150 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, sal, pimienta, nuez moscada, mantequilla

Limpiar la cebolla y el ajo, picarlos finamente y sofreír con la mantequilla, añadir las espinacas congeladas y remover hasta que las espinacas se descongelen y se calienten. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algunas rodajas de patata, condimentar las espinacas con sal, pimienta y nuez moscada, echar un poco de espinacas, cubrir con la salsa de almendras, cocer 3-4 minutos.

Hígado de ternera y manzana con salsa de yogur

150 g de hígado de ternera, 1 manzana, ½ cebolla, 150 g de puré de patatas (producto elaborado), 2 cucharaditas de arándanos rojos, 2 cucharaditas de aceite, salsa de yogur

Cortar el hígado en trozos de bocado, pelar la manzana, quitarle el corazón, cortarla en rodajas, limpiar la cebolla, cortar en finas rodajas. Poner algo de aceite en la placa grill y asar el hígado, la manzana y la cebolla muy brevemente 1-2 minutos dándole la vuelta. Verter 1-2 cucharadas soperas de puré de patatas en la cazuelita engrasada, repartir por encima algo del asado. Cubrir con la salsa de yogur, cocer 3 minutos, servir con los arándanos rojos.

Salmón ahumado con salsa de nata y rábano picante

150 g de espárragos troceados (lata), 100 g de salmón ahumado, mantequilla

Untar la cazuelita con mantequilla, echar algunos trozos de espárragos, repartir por encima algo de salmón ahumado, cubrir con la salsa de nata y rábano picante. Cocer 5-7 minutos. Se acompaña de pan blanco, que puede tostar en la placa grill.

Patata, calabacín, jamón con salsa de pimienta

100 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, 100 g de calabacines pequeños en rodajas, 100 g de jamón cocido en tiras, un poco de mantequilla, sal, pimienta

Untar la cazuelita con mantequilla, asar las rodajas de calabacín en la placa grill, por los dos lados aprox. 2 minutos, poner algunas rodajas de patatas y de calabacín en la cazuelita. Colocar el jamón encima, condimentar, cubrir con la salsa de pimienta 7, cocer 3-4 minutos.

Gambas con salsa de tomate

100 g de gambas cocidas (frasco de cristal), 100 g de calabacines en rodajas, un poco de

Variedad en la cazuelita de raclette

La lista de ingredientes al hacer raclette no conoce prácticamente ningún límite, por ello las siguientes recetas solamente pueden representar una pequeña inspiración de posibilidades sin fin.

Tomates rellenos

3 tomates pequeños, 2 champiñones, 1 rebanada de pan de molde, 2 cucharadas soperas de hojas de albahaca picadas finamente, 2 cucharadas soperas de perejil liso picado finamente, 50 g de jamón cocido, 2 cucharadas soperas de nata agria, 1 cucharadita de concentrado de tomate, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, mantequilla

aceite de oliva, 100 g de arroz hervido, salsa de tomate

Asar 2 minutos las gambas y las rodajas de calabacín sobre la placa grill engrasada, darle la vuelta a menudo. Poner algo de aceite en la cazuelita untada con mantequilla, los calabacines y gambas encima, cubrir con la salsa de tomate 8 y cocer durante 3-4 minutos.

Patatas con salsa de ajos

200 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, salsa de ajos, mantequilla

Llenar la cazuelita engrasada hasta la mitad con rodajas de patata, cubrir con la salsa de ajos 9 y cocer 3-4 minutos.

Fruta con salsa dulce – un postre delicioso

150 g de fruta de temporada desmenuzada en trozos de bocado, zumo de limón, salsa dulce

Poner algo de fruta en la cazuelita, salpicar con un poco de zumo de limón, cubrir con la salsa dulce. Cocer 3-4 minutos.

Tostar el pan de molde y picarlo finamente junto con los champiñones y el jamón en una trituradora eléctrica, como por ej. ESGE-Zauberstab® -batidora de brazo- con ESGE-Zauberette® -accesorio picador de ESGE. Añadir la albahaca, el perejil, la nata agria y el concentrado de tomate, mezclar brevemente, salpimentar, volver a mezclar, rellenar con ello los tomates, untar la cazuelita con mantequilla, colocar 2 mitades

de tomates, cortar la mozzarella en rodajas, ponerlas sobre los tomates y cocer 6-8 minutos.

Camembert y arándanos rojos

150 g de tallarines hervidos, 1 cucharada sopera de arándanos rojos, 100 g de camembert curado, mantequilla

Untar la cazuelita con mantequilla, añadir una parte de los tallarines, repartir por encima los arándanos rojos, cortar el camembert en rodajas y ponerlos sobre los tallarines, cocer 4-5 minutos.

Salami con pimiento

150 g de patatas cocidas con piel y luego peladas, 100 g de pimiento morrón hecho al grill, 50 g de salami en rodajas, 120 g de queso raclette en rodajas, pimentón, mantequilla

Untar las cazuelitas con mantequilla, poner varias rodajas de patatas, cortar el pimiento morrón en tiras, poner algunas tiras sobre las patatas, también el salami, cubrir con queso raclette. Cocer 3-4 minutos, espolvorear con pimentón.

Champiñones rellenos

4 champiñones grandes, 1 rebanada de pan de molde, 1 cucharada sopera de perejil picado finamente, 1 huevo duro pelado, 50 g de salmón ahumado, 2 cucharadas soperas

de nata agria, 1 cucharadita de mostaza dulce, ½ cucharadita de rábano picante rallado, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, mantequilla

Limpiar los champiñones con un cepillo, quitarles los tallos. Reservar las cabezas de los champiñones. Trabajar los tallos de los champiñones y los demás ingredientes como se ha descrito en los tomates rellenos. Introducir la masa en los champiñones, cortar la mozzarella en rodajas, poner sobre la masa. Untar la cazuelita con mantequilla y colocar dos champiñones. Cocer 4-8 minutos.

Crostini de tomate y albahaca

1 tomate de ensalada, 2 cucharadas soperas de hojas de albahaca frescas, 12 olivas sin hueso verdes, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, 6 rebanadas delgadas de una barra de pan, aceite de oliva

Cortar el tomate en dados, cortar finamente la albahaca, cortar las olivas en anillos, tostar 1 rebanada de pan sobre la superficie del grill, engrasar la cazuelita, poner el pan en la cazuelita. Repartir los dados de tomate, la albahaca y las olivas sobre el pan, salpimentar, cubrir con la mozzarella y cocer 4-8 minutos.

ASAR SOBRE LA PLACA DE PARRILLA

1. Puede utilizar la placa de parrilla revestida o la placa de piedra para asar a la parrilla. Las dos placas se deben engrasar ligeramente con una grasa resistente al calor, p. ej., aceite de coco.
2. Si se utiliza la placa de parrilla revestida, se puede preparar fondue. Si no se prepara una fondue, se puede tapan el hueco para la olla de fondue con la tapa correspondiente.

3. Cuando se utiliza la placa de piedra, el recipiente colector de grasa (véase la figura a la derecha) debe insertarse en el hueco de la placa de raclette para que el exceso de grasa pueda salir y recogerse. Cuando se utiliza la placa de piedra, no se puede preparar fondue al mismo tiempo.
4. Para asar a la parrilla, ponga el aparato al máximo nivel.
5. Coloque el producto que desea asar sobre la placa de parrilla y áselo dándole vueltas, hasta que esté hecho.
6. Si el producto para asar se dora en exceso, gire el regulador de temperatura a un nivel inferior.



PRECAUCIÓN:

El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento.

GRILLEREN RECEPTEN

Hamburguesa-pizza

100 g de carne picada mezclada, 1 diente de ajo y ½ cebolla picados finamente, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de pan rallado, 50 g de gouda, 50 g de jamón cocido, 2 cucharaditas de concentrado de tomate, ½ cucharadita de especias para pizza, quizás sal y pimienta, 1 panecillo para hamburguesas, 2 hojas de ensalada iceberg, 1 cucharada soperas de mayonesa, 1 cucharada soperas de ketchup, 2 rodajas de tomate, 2 rodajas de cebolla

Hacer una masa con la carne picada, el ajo, el huevo, el pan rallado, el gouda cortado en pequeños daditos, el jamón picado finamente, el concentrado de tomate y las especias para pizza. Formar 2 hamburguesas aplanadas.

Untar la superficie del grill ligeramente con aceite, asar las hamburguesas, 6-8 minutos, darles la vuelta una vez.

Cortar el pan transversalmente, tostar brevemente por los dos lados en el grill. Untar un poco de mayonesa, lavar las hojas de ensalada,

secarlas, centrifugarlas, colocarlas sobre la mayonesa y encima la primera hamburguesa. Untar ésta con ketchup, apilar encima la segunda hamburguesa, los tomates y la cebolla sobre ello, la tapa del pan arriba del todo.

Pinchos de salchichas

2 salchichas estilo Viena o cabanossi, 100 g de tomates cereza, un poco de aceite, 2 pinchos de madera untados con aceite

Partir las salchichas en trozos de 4 cm de largo, a su vez cortarlas en diagonal. Poner alternando salchichas y tomates cereza en los pinchos, echar aceite y asar al grill 6-8 minutos.

Pinchos de calabacín

1 calabacín pequeño (aprox. 150 g), 1 cucharada soperas de concentrado de tomate, 1 cucharadita de aceite de oliva, 1 diente de ajo picado, ½ cucharadita de orégano, sal, pimienta, 2 pinchos de madera untados con aceite

Cortar el calabacín con el cortafiambres en lonchas longitudinales muy finas, elaborar una

pasta con el concentrado de tomate, el aceite, el ajo, el orégano, la sal y la pimienta.

Untar con ello finamente las lonchas de calabacín, enrollar y ponerlas en los pinchos. Asar al grill aprox. 6-8 minutos en la superficie del grill ligeramente engrasada.

Pinchos de gambas

4 gambas, 4 chalotas, un poco de aceite de comino, 1 pincho de madera untado con aceite
Poner las gambas y las chalotas alternando en el pincho de madera, pincelar con aceite de comino (o aceite de ajos) y asar al grill 8-10 minutos.

Pinchos picantes

200 g de carne de pollo, 3 cucharadas soperas de salsa de soja, 2 puntas de cuchillo de pasta de chili condimentada, ½ cucharadita, de jengibre fresco finamente rallado, un poco de aceite, 3 pinchos de madera

Congelar brevemente el filete de pollo y cortarlo en lonchas muy delgadas con el cortafiambres (contra la dirección de las fibras de la carne), mezclar la salsa de soja con el chili y el jengibre. Marinar la carne con ello y guardarla tapada 2-3 horas en el congelador. Engrasar con aceite ligeramente la placa grill, también los pinchos de madera. Poner la carne de forma ondulada en los pinchos, es decir, plegando una vez la loncha de carne y pinchándola dos veces. Asar al grill 10 minutos dándole la vuelta a menudo. Consejo: Sustituir el pollo por lomo de cerdo.

Pinchos de bacon y ciruelas

4 lonchas de "tocineta del desayuno" (bacon), 4 ciruelas secas blandas, 1 manzana, 4 chalotas, 2 pinchos de madera untados con aceite

En cada caso enrollar 1 loncha de bacon alrededor de 1 ciruela, pelar la manzana y cuartearla o cortarla en ocho partes (según tamaño), limpiar las chalotas, poner alternando chalota, manzana, ciruela con bacon en los pinchos, poner aceite, asar al grill 6-8 minutos, darle la vuelta con frecuencia.

Rollitos de pavo

1 escalope delgado de pavo, sal, pimienta, 1 cucharadita de mostaza, 1 chalota, 3 lonchas de "tocineta del desayuno" (bacon), un poco de aceite, 3 palillos untados con aceite

Machacar el escalope muy fino, salpimentar, untar con la mostaza, dividir en 3 piezas. Cortar la chalota en aros delgados y repartirlos por los escalopes, sobre cada escalope 1 loncha de bacon. Enrollar los escalopes tensándolos, fijar los extremos con los palillos, poner aceite y cocer 10-12 minutos.

Pinchos de hígado

150 g de hígado de ternera, sal, pimienta, Los demás ingredientes como en el pincho de bacon y ciruelas, pero sin ciruelas.

Cortar el hígado en 4 porciones, enrollarlo con el bacon, seguir el proceso como en el caso del bacon con ciruelas. Tiempo de grill 8-10 minutos, condimentar después de que esté hecho (si no, la sal hace que el hígado se endurezca).

TIEMPOS DE GRILL

Recomendamos cortar las piezas grandes de carne (por ej. pechuga de pato) en rodajas de 1 cm, de esta forma se reduce notablemente el tiempo de cocción. Ponga previamente aceite a los alimentos para el grill o adóbelos. Los tiempos de grill indicados corresponden a valores medios y pueden verse ampliados o reducidos según la calidad, solidez o pretratamiento de los alimentos para el grill.

Alimentos para el grill	Preparación	Tiempo de grill
Filete de ternera 200 g		10-12 minutos
Bistec de cadera de vaca		20-24 minutos
Cevapcici (producto ultracongelado)	descongelar, poner en pinchos	10-12 minutos
Salchicha delgada		6-8 minutos
Salchicha gruesa		10-14 minutos
Paté de carne horneada, rodaja de 1 cm		3-4 minutos
Pinchos de carne		8-12 minutos
Bistec de cerdo 200 g		20-25 minutos
Pechuga de pollo	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Pechuga de pavo	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Pechuga de pato	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Espalda de liebre sin huesos	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	5-8 minutos
Chuletas de cordero		12-15 minutos
Sardinas		6-8 minutos
Filete de trucha		5-8 minutos
Filete de salmón		10-15 minutos
Gambas peladas		8-10 minutos
Calabacín	en rodajas de 1 cm	3-5 minutos
Manzana	en rodajas de 1 cm	3-5 minutos

FONDUE CON GRASA O CALDO DE CARNE

Coloque la olla, añada aprox. 500-700 ml de aceite o caldo en el hueco de la placa de parrilla revestida. Ponga el regulador de temperatura al nivel más alto. Caliente la grasa o el caldo durante unos 30 ó 40 minutos hasta alcanzar la

temperatura requerida. Puede saber si el aceite está lo suficientemente caliente sumergiendo el mango de una cuchara de madera en el aceite. Cuando se forman pequeñas burbujas alrededor del mango, se ha alcanzado la temperatura correcta. El caldo no debe hervir a borbotones, sino solo estar en ligera ebullición. En caso necesario, bajar un poco la temperatura. Cocine los trozos de carne aproximadamente de 1,5 a 3 minutos cuando use grasa, y de 3 a 4 minutos cuando use caldo.

Cuando use caldo, también puede cocinar pescado de carne firme, camarones, wantan o verduras. En grasa, las bolitas de dim sum o los crustáceos rebozados son especialmente deliciosos.

Acompañe la fondue de salsas y dips a su gusto. Puede prepararlas en un abrir y cerrar de ojos con la varita mágica ESGE Zauberstab®.

Indicaciones para cocinar con grasa

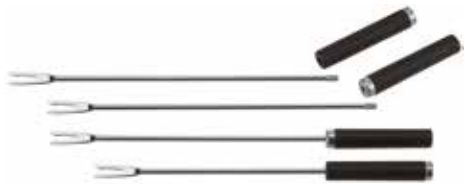
No cubra la olla con una tapa durante el calentamiento si la protección contra salpicaduras está puesta en la olla. Podría sobrecalentarse.

Utilice solo grasas resistentes al calor y de sabor neutro. La grasa no debe salpicar ni echar humo. Utilice la grasa de 3 a 4 veces como máximo. La grasa consumida se puede reconocer por el hecho de que espuma, huele rancio y se vuelve espesa. Cambie siempre toda la grasa. No mezcle la grasa nueva con la usada. No mezcle tipos de grasas diferentes. Utilice solo carne magra y tierna. Corte la carne en trozos uniformes, no demasiado grandes. Los alimentos congelados se deben descongelar primero. Los alimentos se deben secar cuidadosamente para evitar en gran parte las salpicaduras al sumergirlos en la grasa.

Guarde la grasa enfriada y filtrada en un recipiente cerrado en un lugar fresco.

Los tenedores para fondue son de longitud variable. Solo tiene que desatornillar el mango, darle la vuelta

y atornillar el palo al mango por la otra parte. Para la fondue con aceite o caldo, recomendamos la variante larga; para la fondue de queso o chocolate, la corta.



PRECAUCIÓN:

El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento.

RECETAS PARA FONDUTA

Fondue china

para 4-8 personas

Por cada una, 200 g de solomillo de ternera, bistec de cerdo, filete de pollo, hígado de ave, riñones de ternera, filete de lenguado, langostinos (crudos, limpios, también pueden ser congelados), 125 g de fideos chinos, 125 g de hojas de espinacas, 125 g de apio en rama, 125 g de zanahorias, 800 ml de caldo de pollo, 2 cucharadas de vino de Jerez seco o vino blanco, 2 huevos

Cortar la carne, las vísceras limpias y el pescado en finas rodajas. Dado el caso, descongelar los langostinos. Sumergir los fideos chinos 10 minutos en agua caliente. Lavar las espinacas, quitar los tallos duros. Limpiar las zanahorias y el apio y cortarlos en rodajas.

Batir los huevos.

Disponer los ingredientes en fuentes separadas. Calentar el caldo de pollo con el Jerez al nivel más alto sobre la placa. En cuanto el caldo esté caliente, cambiar al nivel medio, de manera que el caldo sólo hierva ligeramente. Pinchar el pescado, la carne, las vísceras y las verduras en los pinchos de la fondue y cocerlos en el caldo. Si es necesario, entremedias rellenar con un poco de caldo. Sirva acompañado de salsas de fondue, por ej. salsa curry o salsa cocktail o una

salsa agrídulce china. Para terminar, echar los fideos chinos en remojo, el resto de las verduras y los huevos batidos en el caldo y servir éste en cuencos para sopa.

Fondue bourguignonne

para 4-8 personas

800 g carne de vaca magra (solomillo)

Escabeche: 100 ml de aceite vegetal, 1 cucharadita de granos de pimienta negra, 1 cucharadita de granos de mostaza, 1 punta de cuchillo de copos de chili, 1 hoja de laurel, 2 cebollas, 800 ml de aceite resistente al calor
Calentar un poco el aceite vegetal, añadir las especias y dejar macerar.

Picar las cebollas. Cortar la carne en grandes dados de aprox. 2 cm y póngala en escabeche con el aceite es-peciado y las cebollas varias horas tapada en el frigorífico. Antes de la preparación, quitar la carne del escabeche y escurrir. Llenar la cazuela con el aceite de fondue, colo-carla sobre la placa y calentar con la cazuela abierta, al nivel máximo aprox. 20 minutos, hasta que se alcance la temperatura óptima. Pinchar los trocitos de carne en el pincho de la fondue y cocer según el gusto en aceite caliente. Salpimentar la carne cocinada y servir con salsas de fondue / dips, por ej. con una salsa de cocktail clásica.

Fondue de queso

Recomendamos derretir el queso rallado, a la vez que se remueve continuamente, en una cazuela sobre el fogón de la cocina a un nivel bajo.

Frote la cazuela de la fondue a su gusto con medio diente de ajo. En cuanto se haya derretido el queso, trasvase éste a la cazuela de la fondue y coloque ésta en el aparato. Ajuste el regulador de la temperatura al nivel más bajo. La masa de queso debe mantenerse caliente, pero no puede hervir.

Atención: si el queso se quema ligeramente, dado el caso, desconecte el aparato completamente y aproveche el calor residual

Fondue suiza de queso

para 4-8 personas

1 diente de ajo, 80 ml de vino blanco seco, 200 g por persona de emmental y gruyer rallados, 1 cucharadita de almidón alimentario, pimienta blanca, 1 cucharada sopera de aguardiente de cerezas, 1 barra de pan

Partir por la mitad el diente de ajo y frotar con ello la cazuela cerámica. Derretir el queso conjuntamente con el vino, removiendo constantemente, a un nivel medio. Una vez se haya derretido todo el queso y empiece a hervir suavemente, amasar el almidón alimentario con el aguardiente de cerezas y mezclarlo en la masa de queso. Condimentar con pimienta.

Cortar la barra de pan en dados y sumergirlos con el pincho de la fondue en la masa de queso.

Fondue británica de queso

para 4-8 personas

50 g de queso cheddar, 150 g de queso Stilton, 3 cucharadas soperas de mantequilla, 75 ml de nata o leche, 3-4 cucharadas soperas de ketchup, 1 cucharadita de almidón alimentario, 1-2 cucharadas soperas de vino de Oporto claro, Pan blanco / pan de nueces, 6-8 ramas de apio, 3-4 peras firmes.

Cortar el queso en trozos pequeños y derretirlos conjuntamente con la mantequilla y la nata a la vez que se remueve constantemente. Añadir

el ketchup. Revolver el almidón alimentario con agua o vino y añadirlo y mezclar. Cortar el pan y las peras en dados, el apio en rodajas y sumergirlos con el pincho de la fondue en la masa de queso.

Fondue italiana de queso

para 4-8 personas

100 g por persona de queso asagio, fontina y provolone, 100 g de mascarpone, aprox. 75 ml de leche, 1 cucharada sopera de mantequilla, 1 cucharada sopera de harina, 75 ml de vino blanco, 2 yemas de huevo, grissini, jamón de Parma

Rallar el queso gruesamente, mezclarlo con el mascarpone y la leche y dejarlo macerar durante la noche en el frigorífico. Hacer una masa con la harina y la mantequilla. Hervir el vino blanco, ligarlo con la masa de harina y mantequilla e introducir revolviendo la mezcla de lechequeso. Por último diluir las yemas de huevo batidas. No cocer más la masa, para que las yemas de huevo no se pasen. Enrollar los grissini con el jamón y mojarlos en la masa de queso. Sírvalo acompañados de antipasti italianos.

Fondue dulce para golosos

Derrita el chocolate sobre el fogón de la cocina al baño María. Vaya añadiendo un poco de nata o de leche para que la masa se haga más cremosa. En cuanto se haya derretido el chocolate, puede poner la cazuela en el aparato. Como el chocolate se quema en seguida, debería seleccionar el nivel de temperatura más bajo de la raclette, para que el chocolate derretido únicamente se mantenga caliente, en ningún caso puede hervir.

Fondue de chocolate – receta básica

Derretir, según gustos, chocolate con leche, sin leche o chocolate blanco añadiéndole un poco de leche o nata, como se ha descrito más arriba. Pelar frutas a su gusto y trocearlas en tacos de bocado, por ej. plátanos, fresas, frambuesas, manzanas, albaricoques, etc. Poner los trozos de fruta a disposición en las dos bandejas. Según el tipo de fruta, si quiere puede salpicar con un poco de zumo de limón.

A la mesa, pinchar respectivamente un trozo de fruta a un pincho de la fondue y sumergirlo en el chocolate caliente. Sacarlo de nuevo rápidamente, dejarlo enfriar un poco y ¡disfrutarlo!

Variaciones

Condimento a su gusto la masa de chocolate, por ej. con una pizca de canela molida, de pimienta o de cardamomo o con un chorrito de licor de naranja o sirope de vainilla. Sirva para la fondue, además de fruta, por ej. muffins cortados en porciones o rollitos de crepes: Para ello fría finísimos crepes (por ej. con la crepera eléctrica UNOLD® Crêpesmaker).

Unte finamente los crepes todavía calientes con confitura (de albaricoque o de naranja) y enróllelos firmemente. Corte los crepes en trozos de bocado.

Fruta en salsa de chocolate

para 4-8 personas

200 ml de nata líquida, 140 g de cobertura de chocolate sin leche, 1 pizca de condimento de pan de especias o pimienta de cayena (según gusto), 100 ml de zumo de naranja, fruta a su gusto, por ej. plátanos, fresas, piña, peras, mandarinas.

Calentar la nata líquida con las especias. Romper el chocolate en porciones y derretirlos en la nata. Mezclar con el zumo de naranja. Limpiar la fruta y cortarla en trozos. Pinchar los trozos de fruta y sumergirlos en la salsa de chocolate.

Consejo: salpicar la fruta preparada con un poco de zumo de limón para que no se vuelva de color marrón.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor envíarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.


DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48726**DANE TECHNICZNE**

Moc:	1 300 Watt, 220-240 V~, 50 Hz	
Moc grzewcza:	maks. 230 °C	
Wymiary:	ok. 40,0 x 40,0 x 27,0 cm	
Ciężar:	ok. 10,5 kg wraz z akcesoriami	
Długość kabla do ładowania:	ok. 100 cm	
Wyposażenie:	Można używać jako grilla i/lub raclette, dla maks. 8 osób, bezstopniowa regulacja temperatury, możliwy demontaż do łatwego czyszczenia, patelnie do raclette z warstwą pokrywającą, garnek do fondue o pojemności 500-700 ml, powleczona płyta grillowa	
Akcesoria:	8 patelni raclette, 8 szpatułek drewnianych, 8 widelczyków do fondue, 1 skrobak, 1 pojemnik zbierający na tłuszcz	

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.



Ten symbol wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo pożaru.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie

- bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
 3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
 4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
 6. Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.:
 - w kuchniach używanych przez personel w sklepach, pomieszczeniach biurowych i innych środowiskach pracy,
 - przez gości w hotelach, motelach i w innych pomieszczeniach mieszkalnych,
 - w prywatnych pensjonatach.
 7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
 8. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych cieczach. Wtyczka i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli doszłoby do kontaktu, to przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
 9. Nie dotykać urządzenia ani przewodu mokrymi rękami.
 10. Ze względów bezpieczeństwa w żadnym wypadku nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub na wilgotnym podłożu.
 11. Nie wolno używać urządzenia ani przewodu zasilającego w pobliżu płomieni.

12. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał z brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną za niego małe dzieci.
13. Jeśli używa się przewodu przedłużającego, sprawdzić, czy jest on nieuszkodzony i nadaje się dla odpowiedniej mocy, ponieważ w przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania.
14. Przewód zasilający i ewentualnie przewód przedłużający muszą być tak ułożone, aby niemożliwe było ich pociągnięcie lub potknięcie się o nie.
15. Używać urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
16. Podczas pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru i ustawiać je poza zasięgiem dzieci.
17. Przed rozgrzaniem całkowicie rozwinąć kabel, aby nie miał on kontaktu z gorącymi częściami.
18. Nigdy nie przykrywać płyty do grillowania folią aluminiową, papierem do pieczenia lub innym materiałem.
19. Podczas używania urządzenia nigdy nie należy nakrywać garnka fondue pokrywką. Pokrywka służy wyłącznie do ochrony przed kurzem podczas przechowywania.
20. Podczas pracy urządzenia nigdy nie dotykać płyty grillowej – ryzyko oparzenia!
21. Aby uniknąć tworzenia się dymu, nie należy przegrzewać naczyń do gotowania, smażenia i pieczenia. Dym może być niebezpieczny dla małych zwierząt (np. ptaków) ze szczególnie wrażliwym układem oddechowym. Zalecamy nie trzymać ptaków w kuchni.
22. Gorących patelni raclette należy dotykać tylko za uchwyty.
23. W żadnym wypadku nie zanurzać elementu grzewczego w wodzie, urządzenie nie powinno mieć kontaktu z wodą.
24. Zwrócić uwagę na to, aby urządzenie podczas pracy stało swobodnie na żaroodpornej powierzchni, w odpowiedniej odległości od palnych przedmiotów.

25. Po użyciu wyciągnąć wtyczkę z gniazda i poczekać, aż grill się ochłodzi, zanim urządzenie zostanie wyczyszczone i odstawione do przechowywania.
26. Do czyszczenia płyte grillową można po ochłodzeniu wyjąć i wyczyścić ręcznie. Urządzenie wycierać wilgotną ściereczką.
27. Aby uniknąć szkód, nie wolno urządzenia używać z akcesoriami innych producentów lub marek.
28. Regularnie kontrolować wtyczkę i kabel instalacyjny pod kątem oznak zużycia lub uszkodzenia. Gdy uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą prowadzić do powstania znacznych zagrożeń dla użytkownika i prowadzą do utraty gwarancji.



Podczas używania i po zakończeniu gotowania urządzenie jest bardzo gorące!



W żadnym wypadku nie używać urządzenia, gdy we wnętrzu urządzenia znajduje się woda lub inne ciecze – niebezpieczeństwo pożaru!



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Za pomocą Raclette 4 w 1 można używać poszczególnych funkcji osobno lub w połączeniu:
 - Raclette/fondue/grillowanie na powlekanej płycie grillowej
 - Raclette/grillowanie na płycie kamiennej
 - Raclette
 - Fondue

- Grillowanie na powlekanej płycie grillowej lub na płycie kamiennej.
- 2. Usunąć całkowicie materiał opakowania i ew. zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
- 3. Sprawdzić, czy obecne są wszystkie części. Jeżeli brakuje części lub części są uszkodzone, prosimy zwrócić się do punktu sprzedaży lub naszego serwisu klienta.
- 4. Urządzenie czyścić wilgotną ściereczką. Uważać, aby woda nie dostała się do urządzenia.
- 5. Przed pierwszym użyciem zmyć wszystkie zdejmowane części (płyta grillowa, garnek do fondue, pokrywa, patelnie, widelce oraz szpatułki) w gorącej wodzie z delikatnym detergentem. Dobrze wysuszyć wszystkie części.
- 6. Przed pierwszym użyciem lekko naoleić płytę grillową, płytę kamienną i patelnie, najlepiej olejem kokosowym lub innym tłuszczem odpornym na wysoką temperaturę.

UWAGA!

Płyta kamienna jest bardzo ciężka. Urządzenie przesuwając należy tylko przed włożeniem płyty grillowej.

- 7. Przed użyciem nagrzewać urządzenie przez około 30 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Zwrócić uwagę na wystarczającą wentylację pomieszczenia.
- 8. Podczas pierwszego użycia może powstawać niewielki dym i zapachy, które po chwili znikają.
- 9. Uwaga: Nigdy nie ruszaj doniczki fondue, gdy jest w niej gorący tłuszcz!
- 10. Aby przesunąć doniczkę fondue, musisz dotączyć oba uchwyty po lewej i prawej stronie garnka fondue. Uchwyty są zawieszane w odpowiednich uchwytych na doniczce do fondue. Przesuwaj fondue ze względów bezpieczeństwa tylko wtedy, gdy są dotączone oba uchwyty.
- 11. Teraz urządzenie jest gotowe do użytku.



OSTROŻNIE:

Podczas używania i po zakończeniu gotowania urządzenie jest bardzo gorące!

OBŚLUGA



Uwaga! W żadnym wypadku nie przykrywać powierzchni grillowania folią aluminiową, papierem do pieczenia lub innym materiałem. Nie używać również aluminiowych tacek grillowych. Powstająca pod nimi wysoka temperatura może prowadzić do pożaru.

1. W celu grillowania lub przygotowania raclette przy stole postawić urządzenie na środku stołu. Jeśli nie jest się pewnym, czy stół jest odporny na wysoką temperaturę, to ze względów bezpieczeństwa należy podłożyć płytę żaroodporną, w żadnym wypadku nie używać metalowej płyty.
2. Przed rozpoczęciem grillowania lub przyrządzania potraw raclette, należy przygotować wszystkie składniki i ustawić w miskach na stole.
3. Do wyboru należy nałożyć na urządzenie powlekaną płytę grillową lub płytę kamienną. W przypadku płyty kamiennej należy pamiętać o tym, aby odpowiednio nałożyć ją na urządzenie korzystając z otworów od dołu, tak aby zapewniona była wystarczająca stabilność płyty. Przy używaniu płyty kamiennej włożyć pojemnik zbierający na olej do zagłębienia pośrodku płyty raclette.
4. Przy używaniu powlekaney płyty grillowej można jednocześnie używać garnka do fondue. Garnek ustawić na odpowiednim wgłębieniu płyty grillowej. Alternatywnie można przykryć otwór używając pokrywy, jeśli fondue nie jest przygotowywane.
5. Należy upewnić się, że regulator temperatury ustawiony jest w pozycji 0/ AUS. Włożyć wtyczkę do gniazda. Na elemencie grzewczym zapala się lampka kontrolna.
6. Ustawić regulator na wymagany stopień temperatury.
7. Używając powlekaney płyty grillowej należy najpierw, przed rozpoczęciem grillowania/przygotowywania potraw, przez ok. 20-30 minut nagrzewać urządzenie.
8. Używając płyty kamiennej czas wstępnego nagrzewania wynosi ok. 30-40 minut, ponieważ płyta przed nałożeniem na nią potraw musi być bardzo gorąca. Najlepiej kroić jedzenie na kawałki o maks. Grubości 0,5 cm.



Jeśli czas wstępnego nagrzewania wynosił 30 minut, grillowane potrawy są delikatnie ugotowane, jeśli czas wstępnego nagrzewania wynosił 40 minut, potrawy (mięso, ryby, warzywa) w krótkim czasie są zbrązowione.

9. Podczas podgrzewania patelni należy z urządzenia.
10. Do przygotowania raclette zalecamy ustawienie na środkowym stopniu, do grillowania na najwyższym stopniu. Naoleić lekko płytę grillową przed położeniem produktów przy użyciu tłuszczu odpornego na wysoką temperaturę, np. olejem kokosowym.
11. Przygotowując raclette i fondue jednocześnie, należy używać powlekanej płyty grillowej i ustawić garnek do fondue w zagłębieniu pośrodku. Jeśli fondue nie jest przygotowywane jednocześnie, otwór można przykryć odpowiednią pokrywą.
12. Jeżeli jednak grillowane produkty lub ser zbrązowieją za mocno lub za szybko, zmniejszyć trochę nagrzewanie.
13. Po użyciu urządzenie należy natychmiast wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
14. Odczekać do ochłodzenia się urządzenia.
15. Prosimy przestrzegać również ogólnych wskazówek w przepisach kulinarnych.



OSTROŻNIE:

Podczas używania i po zakończeniu gotowania urządzenie jest bardzo gorące!

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE



Ustawić przełącznik w pozycji 0/AUS i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać, aż urządzenie i ew. pozostałości oleju i cieczy w garnku fondue lub pojemniku zbierającym na tłuszcz całkiem ostygną.

Ostrożnie: Płyta kamienna bardzo długo stygnie!

1. W razie potrzeby najpierw należy zdjąć garnek do fondue, a potem płytę grillową.
2. Wyjąć pojemnik zbierający na tłuszcz (w przypadku używania płyty kamiennej).
3. Urządzenia nie wolno w żadnym wypadku myć zanurzonego w wodzie i nie może ono wejść w kontakt z wodą ani z innymi płynem. W razie potrzeby

element grzewczy można przetrzeć zwilżoną, dobrze wyciśniętą ściereczką. Uważać, aby wilgoć nie dostała się do urządzenia. Element grzewczy musi być całkowicie suchy, zanim będzie go można ponownie użyć.

4. Wszystkie wyjmowane części można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
5. W przypadku silnych zabrudzeń namoczyć płytę grillową lub inne elementy przez pewien czas w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
6. W żadnym wypadku nie używać metalowej łąbki do garnków lub podobnego narzędzia ani ostrych i szorujących środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnie.
7. Do czyszczenia płyty kamiennej można użyć dostarczonego skrobaka. Płyta kamienna jest produktem naturalnym i podczas eksploatacji może trwale przebarwić się.
8. Wszystkie części muszą być całkowicie suche, zanim urządzenie będzie można ponownie złożyć i odstawić do przechowania.

WSKAZÓWKI OGÓLNE

1. Podczas przygotowania raclette ser powinien tylko stopić się, a nie zbrązowieć. Składniki raclette oblicza się zawsze dla jednej osoby. Pomnożyć składniki przez ilość gości.
2. Na osobę potrzeba ok. 200 g dobrze ugotowanych ziemniaków w mundurkach oraz 150 g sera raclette.
3. Nie wkładać do mini patelni zbyt dużo składników, gdyż ser może spalić się lub inne składniki w ogóle nie zgrillują się.
4. Podgrzać talerze, zimny talerz powoduje szybkie wysuszenie sera.
5. Sosy i sery szybko brązowieją. Dlatego należy zdejmować patelnie z urządzenia i regularnie kontrolować proces smażenia.
6. Dodając przyprawy do sera pamiętać o tym, że jest on już silnie solony.
7. Na mini patelnie wkładać gorące ziemniaki, makaron lub ser, w ten sposób skróci się czas grillowania.
8. Wszystkie składniki pokroić na małe kawałki łatwe do pogryzienia i ustawić miseczki w zasięgu raclette.
9. Urządzenie do grillowania podgrzewać na najwyższym stopniu przez 20 do 30 minut.

10. Pociąć większe kawałki mięsa (np. pierś z kaczki) na plasterki o grubości 1 cm, co znacznie skróci czas grillowania.
11. Surowe mięso grillować zawsze na płycie, a nie w mini patelniach do raclette.
12. Naoleić grillowane produkty lub je zamarynować.
13. Do grillowania używać najwyższego stopnia. Do przygotowania raclette zalecamy średni stopień, do utrzymania ciepła najniższy stopień.

RACLETTE

Oryginalna potrawa raclette zawiera ziemniaki w mundurkach, ser raclette i różne warzywa w occie. Jednakże obecnie pomysły co do składników nie mają żadnych granic. Oprócz ziemniaków i sera mini patelnie można napełnić także mięsem, wędliną, dziczyzną, drobiem, rybą, świeżymi owocami i warzywami, jak również słodkimi frykasami. Kto nie lubi ziemniaków, jako podstawowy składnik może użyć pszennego chleba, makaronu lub ryżu. Zamiast sera raclette można użyć innego, dobrze topiącego się twardego sera, takiego jak Gouda, Greyerzer, Cheddar lub Appenzeller. Także miękkie sery, jak Roquefort i Gorgonzola łatwo się topią i nadają potrawom pikantnego smaku. Sery Butterkäse i Camembert mają delikatny aromat. Ser Mozzarella jest bardzo łagodny i łatwo topi się.

Można serwować gościom kolorowe półmiski z różnymi dodatkami. Następnie każdy może swoją mini patelnię napełnić według własnego smaku. Niektóre propozycje: (na osobę liczyć 100 do 200 g dodatków, oczywiście listę można dowolnie rozszerzyć)

Warzywa

Suszone, namoczone borowiki, świeże grzyby w plasterkach, brukselka gotowana na parze, plasterki cukinii, pomidorów, bakłażanów, porów lub cebuli, kukurydza, szparagi, kawałki skorzonery i marchewki (wcześniej ugotowane), krojona cebula siedmiolatka, blanszowany szpinak, rukola lub liście botwiny, strączki groszku.

Mięso i drób

Pieczone lub gotowane piersi z kurczaka lub indyka w plastrach, paskach lub kostkach, gotowana szynka, smażona wątróbka, duszony comber z zającą obrany z kości i pocięty na plasterki, małe smażone kiełbaski, małe smażone filety i pieczona pierś z kaczki.

Ryby i owoce morza

Łosoś wędzony, filety z pstrąga, filety z płastugi ugotowane na parze, tuńczyk w sosie własnym (z puszki), sola lub dorsz ugotowane na parze, krewetki, mięso z krabów

Owoce

Banany, mango, papaja, truskawki, ananasy, gruszki, jabłka, czarne jagody. Owoce jagodowe mogą być świeże lub rozmrożone.

1. Do przygotowania raclette musi być włożona płyta do grillowania lub płyta kamienna (patrz także obsługa urządzenia).
2. Napełnić mini patelnie według własnego smaku lub według naszych przepisów składnikami i ustawić je na płycie raclette. Zapiekać tak długo, aż ser stopi się.
3. Po stopieniu sera zdjąć mini patelnie. Ułożyć zawartość na talerzu. Jeśli ser przywiera, oderwać go przy pomocy drewnianej łopaty.

UWAGA!

Mini patelnie chwytać tylko za rączki, gdyż stają się one bardzo gorące podczas zapiekania.



Mini patelnie mają powłokę antyadhezyjną. Dlatego w żadnym wypadku nie używać noży, widelców ani innych przedmiotów metalowych do odrywania przywartych produktów. Można w ten sposób uszkodzić powłokę.

RACLETTE

Poniższe przepisy podają skład na jedną osobę. Prosimy pomnożyć składniki odpowiednio do liczby gości. Ziemniaki, sery i ... Oryginalna potrawa raclette

Składniki:

200 g ziemniaków gotowanych w mundurkach
 150 g sera raclette w plasterkach o grubości ok.
 3 mm
 100 g mieszanych pikli
 trochę oleju lub masła do smarowania patelni

Przyrządzenie:

Obrać ziemniaki i pokroić na cienkie plastry, mini patelnie posmarować cienko tłuszczem, nałożyć plasterki ziemniaków, nałożyć 1 łyżkę mieszanych pikli, przykryć plasterkiem sera, smażyć.

Místo sýra lze rovněž použít různé omáčky/krémy. Na následující stránce najdete několik receptů na kořeněné omáčky i recepty pro využití těchto omáček.

Citronová omáčka

100 g tučného sýra cottage nebo tvarohu,
 ¼ lžičky nastrohané čerstvé citronové kůry,
 1 lžíce citronové šťávy, špetka muškátového
 oříšku, 3 lžíce mléka, 30 g strouhaného parmez-
 ánu, sůl, pepř.

Všechny přísady dobře promícháme např.
 pomocí ručního mixéru ESGE-Zauberstab®.

Pomerančová omáčka

Suroviny stejné jako na citronovou omáčku, jen
 nahradit citronovou šťávou a kůru šťávou a kůrou
 z pomeranče. Dle chuti možno přidat ¼ lžičky
 kari.

Zázvorová omáčka

100 g tučného sýra cottage nebo tvarohu,
 ¼ lžičky nastrohaného čerstvého zázvoru,

1 l žička sojové omáčky, kapka tabaska, 2 lžíce citronové šťávy, 30 g strouhaného parmezánu, sůl. Všechny přísady dobře promícháme.

Pepřová omáčka

50 g tučného sýra cottage nebo tvarohu, 2 lžíce sladké smetany, 50 g strouhané goudy, sůl, 1 lžička zeleného naloženého pepře. Všechny přísady smícháme, pepř vmícháme nakonec.

Mandlová omáčka

25 g loupáných mandlí, 100 g sýru feta, 2 lžíce sladké smetany, 1 stroužek česneku, sůl, pepř. Mandle krátce orestujeme na pánvi a necháme zchladnout, pak je nasekáme najemno nebo nameleme (např. pomocí ručního mixéru ESGE-Zauberstab® a drtiče ESGE-Zauberette®). Všechny suroviny vložíme do elektrického drtiče či mixéru s integrovanou nádobou a zpracujeme na jemné pyré. Tip: Místo mandlí lze použít také pistácie nebo burské či vlašské oříšky.

Smetanová omáčka s křenem

100 g tučného sýra cottage nebo tvarohu, 3 lžíce zakysané smetany, 1 vejce, 1 lžička křenu, pepř. Všechny suroviny promícháme.

Rajčatová omáčka

100 g tučného sýra cottage nebo tvarohu, 1 lžíce smetany, 1 sušené rajče naložené v olivovém oleji, 1 stroužek česneku, kajenský pepř, sůl, černý pepř.

Sýr, příp. tvaroh spojíme se smetanou, rajče a česnek nakrájíme na malé kousky (příp. Je rozdrtíme, např. pomocí ručního mixéru ESGE-Zauberstab®) a smícháme se sýrovým krémem. Dochutíme kajenským pepřem, černým pepřem a solí.

Jogurtová omáčka

100 g smetanového jogurtu, 50 g nahrubo nastrouhaného sýra gouda.

Všechny suroviny promícháme.

Okouník s citronovou omáčkou

150 g brambor vařených ve slupce, pak oloupaných, 150 g tenkých filet okouníma, 1 rajče, 1 lžíce cibulové nati na kolečka, sůl, pepř, máslo, citronová šťáva

Brambory a rajče nakrájíme na kolečka, okouníma na sousta. Pánvičky vymažeme trochou roztopeného másla, vložíme pár plátků brambor, na ně pár kostek ryby. Rybu pokapeme citronovou šťávou, opepříme, osolíme, na rybu položíme 1–2 kolečka rajčete, na to citronovou omáčku. Pánvičku zasuňte do přístroje raclette a pečte cca 6–8 minut.

Kachní prsa se zázvorovou omáčkou

150 g kachních prsou, 150 g vařené rýže, 2 lžičky sojové omáčky, 2 lžičky citronového želé, zázvorovou omáčku, máslo.

Kachní prsa nakrájíme na ½ cm plátky a pečeme na grilovací ploše Vašeho přístroje raclette 2 minuty, několikrát otočíme. Pánvičky vymažeme trochou rozpuštěného másla, naplníme je trochou rýže a trochou masa. Maso potřete citronovým želé, pokapejte sojovou omáčku a pokryjte zázvorovou omáčkou, zapékejte 3–4 minuty.

Kuřecí maso s pomerančovou omáčkou

150 g vařených širokých nudlí, 100 g vařeného kuřecího masa, pomerančová omáčka, máslo, sůl, kari

Do pánviček nalijeme troche rozpuštěného másla, vložíme těstoviny a maso, dochutíme kari, solí a pepřem. Vše přelijeme pomerančovou omáčkou a dáme zapéct na 3–4 minuty.

Špenát s mandlovou omáčkou

100 g listového špenátu (zmrazeného), ½ cibule, 1 stroužek česneku, 1 lžička másla, 150 g ve slupce vařených loupáných brambor, sůl, pepř, muškátový oříšek, máslo

Očistíme cibuli a česnek a pokrájíme je nadrobno. Necháme zesklovatět na másle, přidáme listový špenát a občas pomalu promícháme, dokud se špenát nerozmrazí a neprohřeje. Do pánviček nalijeme troche rozpuštěného másla, vložíme pár koleček brambor, špenát ochucený solí, pepřem a muškátovým oříškem, zalijeme mandlovou omáčkou a dáme zapéct asi na 3–4 minuty.

Telecí játra s jablko a jogurtovou omáčkou

150 g telecích jater, 1 jablko, ½ cibule, 150 g bramborového pyré (polotovar), 2 lžičky brusinek, 2 lžička oleje, jogurtová omáčka.

Játra nakrájejte na tenké, ke konzumaci vhodné kousky, jablko oloupejte, odstraňte jádřínek, nakrájejte na plátky, oloupejte cibuli, nakrájejte na tenké plátky. Grilovací desku potřete trochou oleje a játra, jablko a cibuli opékejte s otáčením krátce 1-2 minuty. 1-2 lžíce bramborového pyré vložte do vymazané pánvičky, nato trochu opečených přísad. Vše přelijeme trochou jogurtové omáčky a dáme zapéct na 3 minuty. Podáváme s brusinkami.

Uzený losos se smetanovo-křenovou omáčkou

150 g chřestu (sterilovaného), 100 g uzeného lososa, máslo

Pánvičky zlehka potřeme máslem, vložíme do nich několik kousků chřestu, pak dílky uzeného lososa a přelijeme smetano v o křenovou omáčkou. Zapékat 5-7 minut. K tomu se hodí bílý chléb, který opečete na grilu.

Brambory, cukety, šunka s pepřovou omáčkou

100 g brambor vařených ve slupce, pak oloupaných, 100 g drobně cukety nakrájené na kolečka, 100 g dušené šunky nakrájené na nudličky, trocha másla, sůl, pepř

Pánvičky potřeme máslem, krátce v nich osmahneme kolečka cukety (asi 2 minuty z každé strany) a pak k nim přidáme několik koleček brambor. Přidáme šunku, okořeníme, přelijeme pepřovou omáčkou a necháme zapéct asi 3–4 minuty.

Garnáti s rajčatovou omáčkou

100 g vařených garnátů (ze sklenice), 100 g cukety na plátky, trocha olivového oleje, 100 g vařené rýže, rajčatová omáčka

Garnáty a plátky cukety 2 minuty péct na neolejované grilovací desce, často otáčet. Do pánvičky vymazané máslem dejte troche rýže, na ni garnáty a cuketu, navrch rajčatovou omáčku a zapékejte 3–4 minuty.

Brambory s česnekovou omáčkou

200 g brambor vařených ve slupce, pak oloupaných česneková omáčka, máslo

Pánvičky potřeme máslem a z poloviny je naplníme kolečky brambor, přelijeme česnekovou omáčkou a necháme na 3–4 minuty zapéct.

Další nápady, jak využít gril na přípravu raclette

Při přípravě raclette můžete použít skoro jakékoli ingredience dle chuti, hranice jsou takřka neomezené, proto berte následující recepty jen jako podnět nespočtu dalších možností.

Plněná rajčata

3 malá rajčata, 2 žampiony, 1 krajíčky toastového chleba, 2 lžice jemně nasekané bazalky, 2 lžičky jemně nasekané petrželky, 50 g dušené šunky, 2 lžice kyselé smetany, 1 lžičky rajského protlaku, sůl, pepř, 100 g mocarela, máslo

Toustový chléb orestujeme a houbami a šunkou rozmixujeme v elektrickém mixéru, např. ESGE-Zauberstab® s ESGE-Zauberette®. Přidáme bazalku, petržel, kyselou smetanu a rajský protlak, krátce smícháme, dochutíme solí a pepřem, znovu promícháme, směsí naplníme rajčata, pánvičky vymažeme máslem, 2 půlky rajčat vložíme, mocarelu nakrájíme na plátky, položíme na rajčata a zapékáme 6–8 minut.

Plněné žampiony

4 velké žampiony, 1 krajíc toastového chleba, 1 lžice najemno nasekané petrželky, 1 oloupané vejce natvrdo, 50 g uzeného lososa, 2 lžice kyselé smetany, 1 lžička sladké hořčice, ½ lžičky strouhaného křene, sůl, pepř, 100 g mocarely, máslo

Houby umyjte a odstraňte nožky. Kloboučky odložte stranou. Nožky a ostatní přísady zpracujte jako u plněných rajčat. Hmotu naplňte do kloboučků, mocarelu nakrájejte na plátky a položte na směs. Pánvičku vymažeme máslem a vložíme do ní 2 hlavičky žampionů. Zapékejte asi 4–6 minut.

Camembert a brusinky

150 g brambor vařených ve slupce, pak oloupaných, 1 lžice brusinek, 100 g zralého camembertu, máslo

Pánvičku vymažeme máslem, vložíme do ní část nudlí, na ně brusinky, camembert nakrájejte na plátky a rozložte na nudle, zapékejte 4–5 minut.

Paprika s trvanlivým salámem

150 g ve slupce vařených loupáných brambor, 100 g grilovaných, paprikových lusků, 50 g trvanlivého salámu na plátky, 120 g sýru raclette na plátky, paprika, máslo

Pánvičku vymažeme máslem, vložíme několik plátků brambor, paprikový lusk nakrájejte na proužky, několik proužků položte na brambory, stejně jako trvanlivý salám a pokryjte sýrem raclette. Zapékejte asi 3–4 minuty, posypete paprikou.

Bageta s bazalkou a rajčaty

1 masité rajče, 2 lžice čerstvé bazalky, 12 zelených oliv, sůl, pepř, 100 g mocarely, 6 tenkých plátků bagety, olivový olej

Rajče nakrájejte na kostičky, bazalku jemně nasekejte, olivy na kolečka, 1 plátek bagety orestujte na grilovací ploše, pánvičku vymažeme olejem, chléb vložíme do pánvičky. Na chléb rozložte kostky rajčete, bazalku a olivy, osolte, pepřete, pokryjte mocarelou a zapékejte 4–6 minut.

GRILLOWANIE NA PŁYTCIE

1. Do grillowania można używać powlekaney płyty grillowej albo płyty kamiennej. Obie płyty należy natłuścić odpornym na wysokie temperatury tłuszczem, np. olejem kokosowym.
2. Podczas używania powlekaney płyty grillowej można przygotowywać fondue. Jeśli fondue nie jest przygotowywane, otwór na garnek do fondue można przykryć odpowiednią pokrywą.
3. Podczas używania płyty kamiennej należy umieścić pojemnik zbierający na tłuszcz (patrz rysunek po prawej stronie) w zagłębieniu płyty raclette, aby nadmiarowy tłuszcz mógł do niego spływać. Podczas używania płyty kamiennej nie jest możliwe jednoczesne przygotowanie fondue.
4. Do grillowania włączyć urządzenie na najwyższy stopień.
5. Położyć produkty na płytę grillową i grillować je wielokrotnie odwracając, aż będą gotowe do spożycia.
6. Jeśli produkty za bardzo zbrązowieją, ustawić regulator temperatury na niższy stopień.



OSTROŻNIE:

Podczas używania i po zakończeniu gotowania urządzenie jest bardzo gorące!

RECEPTY NA GRILOVACÍ DESKU

Pizzaburger

100 g míaného mletého masa, 1 stroužek česneku a ½ cibule na drobné kostičky, 1 vejce, 2 PL strouhanky, 50 g goudy, 50 g vařené šunky, 2 ČL rajského protlaku, ½ ČL pizza koření, příp. sůl a pepř (některé pizza koření již sůl a pepř obsahuje), 1 hamburgrová houska, 2 listy ledového salátu, 1 PL majonézy, 1 PL kečupu, 2 plátky rajčat, 2 plátky cibule

Mleté maso, česnek a kostičky cibule, vejce, strouhanku ze žemlí, na drobné kostičky nakrájenou goudu, na kostičky nakrájenou šunku, rajčatový protlak a pizza koření vypracujte v těsto. Vytvarujte dva ploché burgery.

Grilovací plochu tence potřete olejem, hamburgery grilujte cca 6–8 minut, jednou otočte. Housku jednou podélně nařízněte, na grilu po obou stranách krátce toastujte. Potřete trochu majonézy, omyjte listy salátu, osušte, položte na majonézu, na to 1, hamburger. Potřete jej kečupem, 2. hamburger položte na něj druhý hamburger, na to rajčata a cibuli, navrch dejte druhou část housky.

Řecké mleté maso

100 g jehněčí mleté maso, 1 stroužek česneku, ½ cibule, 1 vejce, 2 lžice strouhanky,

10 vypeckovaných zelených oliv, sůl, pepř, 50 g ovčího sýra

Mleté maso, jemně nasekaný česnek a cibule, vejce, strouhanku ze žemlí, na drobné kostičky nakrájené olivy, na kostičky nakrájený ovčí sýr, sůl a pepř vypracujte v těsto. Grilovací desku potřete tence olejem, vytvarujte 3 karbanátky a po obou stranách grilujte po dobu 6–8 minut. Podávejte s pitou a zelným salátem.

Špízy z cukety

1 malé cukety (cca 150 g), 1 lžice rajského protlaku, 1 lžička olivového oleje, 1 nasekaný stroužek česneku, ½ lžičky oregana, sůl, pepř, 2 naolejované dřevěné špízy

Cuketu nakrájejte na univerzálním kráječi na velmi tenké podélné plátky, z rajského protlaku, oregana, soli a pepře vytvořte pastu. Pastou potřete plátky cukety, srolujte a napíchněte na špízy. Grilujte na tence olejem potřenou grilovací desce 6–8 minut.

Špízy z párků

2 vídeňské párky nebo kabanos, 100 g cherry rajčat, trocha oleje, 2 dřevěné špízy potřené olejem.

Párky nakrájejte na cca 4 cm dlouhé kousky, krájejte příčně. Na špízy napichujte střídavě párky a cherry rajčata, potřete olejem a pečte 6–8 minut.

Ostré špízy

200 g kuřecího masa, 3 lžice sojové omáčky, 2 krát na šp. nože. pasty chilli, ½ lžičky čerstvého, jemně nastrohaného zázvoru, trocha oleje, 3 dřevěné špízy

Kuřecí prsíčka krátce namrazte, univerzálním kráječem nakrájejte na velmi tenké plátky (proti vláknům masa), smíchejte sojovou omáčku s

chilli a zázvorem. Maso ve směsi marinujte a postavte na 2–3 hod. do ledničky. Grilovací desku a dřevěné špízy lehce potřete olejem. Maso napichujte na špízy ve vlnkách, tzn. plátek masa jednou složte a dvakrát propíchněte. Za otáčení grilujte 10 min. Tip: Kuře můžete nahradit vepřovou svíčkovou.

Garnátové špízy

4 garnáti, 4 šalotky, trocha kmínového oleje, 1 naolejovaný dřevěný špíz

Na špíz střídavě napichujte garnáty a šalotku, potřete kmínovým olejem (nebo česnekovým olejem) a grilujte 8–10 min.

Špízy se slaninou a švestkami

4 plátky slaniny (bacon), 4 měkké sušené švestky, 1 jablko, 4 šalotky, 2 naolejované dřevěné špízy

Vždy 1 plátek slaniny omotejte kolem 1 švestky, jablko oloupejte a nakrájejte na čtvrtiny či osminy (dle velikosti), očistěte šalotky, na špízy napichujte střídavě šalotky, jablko, švestku se slaninou, potřete olejem, grilujte 6–8 min., často otáčejte.

Játrové špízy

150 g telecích jater, sůl, pepř, ostatní přísady jako špízy se slaninou a švestkami, avšak žádné švestky

Játra rozdělte na 4 kousky, zabalte do slaniny, dále postupujte jako u špízů se švestkami. Doba grilování 8–10 minut, okořeňte až po ugrilování (solí by jinak játra ztvrdla).

Krůtí závitky

1 tenký krůtí řízek, sůl, pepř, 1 lžička hořčice, 1 šalotka, 3 plátky slaniny, trocha oleje, 3 naolejovaná párátka

Řízek tence naklepejte, osolte, opepřete, potřete konce upevněte párátky, potřete olejem a pečte hořčicí, rozdělte na 3 kousky. Šalotky nakrájejte 10–12 minut na tenká kolečka a pokládejte na řízek, na každý řízek jeden plátek slaniny. Řízek pevně srolujte,

ČASY GRILOVÁNÍ

Větší kousky masa doporučujeme nakrájet na nudličky silné cca 1 cm, zkrátí se tím doba přípravy. Grilované pokrmy potřete olejem nebo marinujte. Uvedené časy grilování jsou průměrné a mohou být prodlouženy nebo zkráceny kvalitou, tloušťkou a předpravou grilovaných pokrmů.

Hovězí filé 200 g		10–12 minut
Steak z hovězího boku		20–24 minut
Čevapčiči (zmražený polotovar)	Rozmrazit, napíchnout na špízy	10–12 minut
Klobása	Dle tloušťky	6–10 minut
Masové špízy		8–12 minut
Vepřový steak 200 g		20–25 minut
Kuřecí / krůtí prsa	Na 1 cm silné nudličky, častěji otáčet	4–6 minut
Kachní prsíčka	Na 1 cm silné nudličky, častěji otáčet	4–6 minut
Králičí hřbet vykostěný	Na 1 cm silné nudličky, častěji otáčet	5–8 minut
Jehněčí kotleta		12–15 minut
Filé ze pstruha		5–8 minut
Filé z lososa		10–15 minut
Garnáti, loupaní		8–10 minut
Cuketa	Na plátky 1 cm	3–5 minut

FONDUE Z TŁUSZCZEM LUB ROSOŁEM

Ustawić garnek napełniony ok. 500-700 ml oleju lub rosółu we wgłębieniu powlekanej płyty grillowej. Ustawić regulator temperatury na najwyższy stopień. Podgrzewać tłuszcz lub rosół przez 30 do 40 minut, aż osiągnie odpowiednią temperaturę. Można ustalić, czy tłuszcz jest wystarczająco gorący wkładając trzonek drewnianej łyżki do oleju. Jeśli na trzonku nie będą tworzyły się pęcherzyki, właściwa temperatura została osiągnięta.

Rosół nie może mocno wrzeć, tylko lekko się gotować. W razie potrzeby należy nieco obniżyć temperaturę.

Gotować kawałki mięsa przez ok. 1,5 do 3 minut, używając tłuszczu, lub ok. 3 do 4 minut, używając rosółu mięsnego.

Używając rosółu można gotować także ryby ze zwartym mięsem, krewetki, wan tan lub warzywa.

Smażone w tłuszczu pierożki dim sum lub skorupiaki w cieście są wyjątkowo smaczne. Do Fondue zaleca się serwować sosy i dipy według gustu. Można je szybko przygotowywać przy użyciu blendera ręcznego ESGE®.

Wskazówki do gotowania w tłuszczu

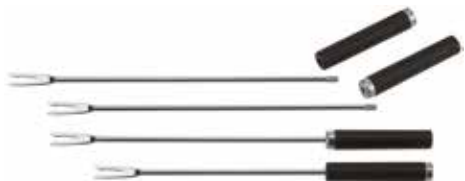
Podczas podgrzewania nie przykrywać pokrywą, jeśli na garnku nałożona jest osłona przeciwbrzgową. Garnek mógłby się przegrzać.

Używać odpornych na temperaturę i neutralnych w smaku tłuszczów. Tłuszcz nie może przyskać ani dymić.

Używać tłuszczu maks. 3 do 4 razy. Zużyty tłuszcz można rozpoznać po tym, że zaczyna się pieniść, ma zjeźczały zapach i staje się zawiesisty. Należy zawsze wymieniać cały tłuszcz. Nigdy nie mieszać zużytego tłuszczu ze świeżym. Nigdy nie mieszać różnych rodzajów tłuszczu.

Używać tylko chudego, delikatnego mięsa. Kroić mięso w nieduże kawałki tej samej wielkości. Zamrożone produkty należy przed gotowaniem rozmrozić.

Produkty przeznaczone do smażenia w tłuszczu należy uprzednio starannie wysuszyć, aby uniknąć rozprysku tłuszczu podczas zanurzania produktów. Przechowywać ochłodzony, przefiltrowany tłuszcz w zamkniętym pojemniku, w chłodzie.



Widelce do fondue różnią się długością. Można po prostu odkręcić uchwyt, obrócić i przykręcić do trzonka z drugiej strony uchwyty. Dla fondue z olejem lub rosółem zalecamy długie widelce, do fondue z serem lub fondue czekoladowego zalecamy wersję krótką.



OSTROŻNIE:

Podczas używania i po zakończeniu gotowania urządzenie jest bardzo gorące!

RECEPTY FONDUE

Fondue Bourguignonne

dla 4-6 osób

800g chudej wołowiny (bez kości)

Marynata:

100ml oleju roślinnego, 1 łyżeczka ziarenek czarnego pieprzu, 1 łyżeczka ziarenek gorczycy, 1 raz na końcówce noża płatków chili, 1 liść laurowy, 2 cebule, 800ml oleju odpornego na temperaturę

Podgrzać olej roślinny, dodać przyprawy i zostawić aby przesiąkły. Poszatkować cebulę. Mięso pociąć w 2cm kostki i przykryte w lodówce marynować w cebuli i oleju z przyprawami przez kilka godzin. Przed przygotowaniem mięso wyjąć z marynaty i do sucha odsączyć. Napełnić garnek olejem fondue, postawić na płycie i podgrzewać w otwartym garnku przez ok. 20 minut w maksymalnie ustawionej temperaturze, aż uzyska się optymalną temperaturę. Kawałki mięsa nabić na widelec do fondue i upiec wg smaku na gorącym tłuszczu. Upieczone mięso posolić i popieprzyć i podawać z sosem/dip fondue, np. w klasycznym sosie koktajlowym.

Chińskie fondue

dla 4-6 osób

Weź po 200g wołowiny bez kości, filetów wieprzowych, drobiowych, wątróbek drobiowych,

nereczek cielęcych, języków morskich, krabów lub homarów (surowe, wyczyszczone, ew. zamrożone)

125g makaronu szklistego (chińskiego), 125g liści szpinaku, 125g selera naciowego, 125g marchewek, 800ml rosółu z kurczaka, 2 łyżki wytrawnej sherry lub białego wina, 2 jajka

Mięso, wyczyszczone podroby i ryby pociąć w cienkie plastry. Kraby w razie konieczności odmrozić. Makaron szklisty zmiękczyć ok. 10 minut w ciepłej wodzie. Umyć szpinak, usunąć twarde łodyżki. Marchewki i seler umyć i pociąć w plastry. Jajko roztrzepać. Składniki przygotować w oddzielnych miskach.

Rosół z kurczaka z sherry podgrzać na płycie z ustawioną maksymalną temperaturą. Jak tylko rosół będzie gorący, zmniejszyć temperaturę na średnią, tak aby sos tylko lekko się gotował.

Mięso, ryby, podroby i warzywa nabić na widelec do fondue i zagotować w rosole. W razie potrzeby uzupełnić rosół. Podawać z sosami fondue, np. sos curry lub koktajlowy lub chiński sos słodko-kwaśny. Na koniec dodać rozmiękczony makaron szklisty do reszty warzyw i roztrzepane jajko dodać do rosółu. Podawać w miseczkach do zup.

Fondue serowe

Natrzeć formę ceramiczną połówką ząbka czosnku.

Zetrzeć ser,, włożyć go do garnka i postawić go na płycie grzewczej.

Ustawić regulację temperatury na średni stopień i ciągle mieszając stopić ser.

Jak tylko ser będzie rozpuszczony, ustaw temperaturę na niską ew. średnią. Masa serowa nie może się gotować. Garnek ceramiczny jest używany bez ochrony przed pryskaniem.

Po użyciu nigdy nie zanurzaj gorącego garnka w zimnej wodzie. Ze względu na szok termiczny naczynie może pęknąć. Szczególnie smaczne jest skórka która tworzy się na dnie garnka ceramicznego i można się nią delektować na koniec, kiedy cały ser zostanie zużyty.

Szwajcarskie fondue serowe

dla 4-6 osób

1 ząbek czosnku, 80ml wytrawnego białego wina, po 200g przetartego sera emmentaler i grejerzer, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, biały pieprz, 1 łyżka wiśniówki, bagietka

Ząbek czosnku podzielić na pół i natrzeć nim garnek ceramiczny. Rozpuścić ser z winem, mieszając, na średniej temperaturze. Jak tylko ser będzie rozpuszczony i zacznie się gotować, wymieszać mąkę ziemniaczaną z wiśniówką i dolać do masy serowej. Doprawić pieprzem.

Pociąć bagietkę w kostki i kostki bagietki nabić na widelec do fondue i zanurzyć w masie serowej. Wskazówka: Podawać do fondue serowego również winogrona lub cienko pociętą, surową szynkę, którą należy owinać kostki bagietki.

Włoskie fondue serowe

dla 4-6 osób

Po 100g serów asagio, fontina i provolone, 100g mascarpone, ok. 75ml mleka, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 75ml białego wina, 2 żółtka Grissini, szynka parmeńska

Zetrzeć grubo ser, wymieszać z mascarpone i mlekiem i zostawić na noc w lodówce aby prze-

siąkł. Mąkę wymieszać z masłem. Podgrzać białe wino, połączyć z masłem i mąką i dodać do mieszanki mlecznoserowej. Na koniec dodać roztrzepane żółtka. Nie gotować więcej, aby żółtko nie wyciekło. Grissini owinać szynką i zanurzyć w masie serowej. Podawać do tego włoskie antipasti.

Brytyjskie fondue serowe

dla 4-6 osób

250g sera cheddar, 150g sera stilton, 3 łyżki masła, 75ml śmietany lub mleka, 3-4 łyżki keczupu pomidorowego, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, 1- 2 łyżki jasnego wina porto.

Biały chleb / chleb orzechowy, 6-8 łydgy selera, 3-4 twardych gruszek

Pociąć ser na drobno i mieszają rozpuścić z masłem i śmietaną. Dodać keczup pomidorowy. Mąkę ziemniaczaną rozpuścić z wodą lub winem i dodać i wszystko wmieszać. Pociąć chleb i gruszki w kostki, seler pociąć w plastry i za pomocą widelca do fondue zanurzyć w masie serowej.

Śładkie fondue

Ustaw temperaturę na niską do średniej.

Mieszając, rozpuść czekoladę w garnku ceramicznym. Jak tylko czekolada się rozpuści, ustaw temperaturę na niską.

Czekoladę utrzymać w stanie płynnym, nie może się w żadnym wypadku gotować.

Fondue czekoladowe - przepis podstawowy

Jak powyżej podano, rozpuścić wg smaku czekoladę mleczną, gorzką lub białą.

Obierz owoce wg smaku i potnij na niewielkie kawałki, np. banany, truskawki, maliny, jabłka, morele itp. Kawałki owoców przygotować w obu miskach. Zgodnie z rodzajem owoców w razie konieczności pokropić sokiem z cytryny.

Przy stole, na widelec do fondue nabić tylko jeden rodzaj owoców i zanurzyć w ciepłej czekoladzie. Od razu wyciągając, schłodzić i spożyć!

Wariacje

Uzlachetnij czekoladę odrobiną ubitej śmietany lub mleka. Będzie dzięki temu bardziej kremowa. Przypraw czekoladę wg smaku, np. szczyptą zmielonego cynamonu lub kardamonu lub

odrobiną likieru pomarańczowego lub syropu waniliowego. Użyj do fondue poza owocami np. pociętych w kawałeczki muffinek lub naleśników zwiniętych w rolkę:

upiec cieniutkie naleśniki (np. korzystając z elektrycznej maszyny do naleśników UNOLD®). Posmarować jeszcze gorące naleśniki konfiturami (morelowymi lub pomarańczowymi) i zawinąć je mocno. Pociąć naleśniki na niewielkie kawałeczki.

Owoce w sosie czekoladowym

Dla 4-6 osób

200ml ubitej śmietany, 140g gorzkiej polewy, odrobina przypraw do piernika lub pieprzu cayenne (wg smaku), 100ml soku pomarańczowego

Owoce wg smaku, np. banany, truskawki, ananasy, gruszki, mandarynki

Ubitą śmietaną podgrzać z przyprawami.

Połamać czekoladę na kawałeczki i rozpuścić w śmietanie. Dodać soku pomarańczowego.

Owoce umyć i pociąć w kawałeczki. Kawałeczki owoców nabić i zanurzyć w sosie czekoladowym.

Wskazówka: Przygotowane owoce skropić sokiem z cytryny, aby nie zbrązowiały.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przestać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



UNOLD®

BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

**Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim**

Anrede		Telefon
Vorname		
Name		Telefax
Straße/Nr.		
PLZ/Ort		E-Mail

BESTELLUNG Modell Raclette Multi 4 in 1

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	
	4872608	Fonduegabeln Set	
	4872605	Raclettepfännchen einzeln	

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <http://www.unold.de/datenschutz/> und <http://www.unold.de/agb/>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Aus dem Hause

UNOLD®