

UNOLD®

RACLETTE Extendable



Bedienungsanleitung

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

Modell 48755

INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 48755**

Technische Daten	6
Symbolerklärung	6
Sicherheitshinweise	6
Vor dem ersten Gebrauch	9
Bedienen	10
Allgemeine Hinweise zum Gerät	11
Reinigen und Pflegen	12
Raclette	12
Raclette-Rezepte	14
Grillen auf der Grillplatte	17
Rezepte für die Grillplatte	18
Grillzeiten	19
Informationen für den Fachhandel	20
Garantiebestimmungen	21
Entsorgung / Umweltschutz	21
Service-Adressen	22
Bestellformular Ersatzteile	103

Instructions for use Model 48755

Technical Specifications	23
Explanation of symbols	23
Important Safeguards	23
Before first use	25
Operation	26
General remarks	27
Cleaning	27
Raclette	28
Recipes for Raclette	29
Grilling	32
Recipes for Grilling	33
Grilling times	34
Guarantee Conditions	35
Waste Disposal/Environmental Protection	35
Service	22

Notice d'utilisation modèle 48755

Spécification technique	36
Explication des symboles	36
Consignes de sécurité	36
Avant la première utilisation	38
Utilisation	39
Nettoyage et maintien	40
Remarques	41
Raclette	41
Recettes pour la Raclette	42
Griller sur le plat de grill	46
Recettes pour le grill	46
Temps de cuisson	48
Conditions de Garantie	49
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement	49
Service	22

Gebruiksaanwijzing model 48755

Technische gegevens	50
Verklaring van de symbolen	50
Veiligheidsvoorschriften	50
Vóór het eerste gebruik	52
Bedienen	53
Reiniging en onderhoud	54
Algemene opmerkingen	55
Raclette	55
Raclette recepten	56
Grilleren op de grillplaat	60
Grilleren recepten	60
Grilleertijden	62
Garantievoorwaarden	63
Verwijderen van afval/Milieubescherming	63
Service	22

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso modello 48755**

Dati tecnici	64
Significato dei simboli	64
Avvertenze di sicurezza	64
Preparazione al primo utilizzo	66
Uso dell'apparecchio.....	67
Pulizia e manutenzione	68
Istruzioni generali.....	69
Raclette.....	69
Raclette ricette	70
Manicaretti con la piastra per griglia.....	74
Ricette per la piastra grill	74
Tempi di cottura	76
Norme di garanzia.....	77
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	77
Service	22

Manual de Instrucciones modelo 48755

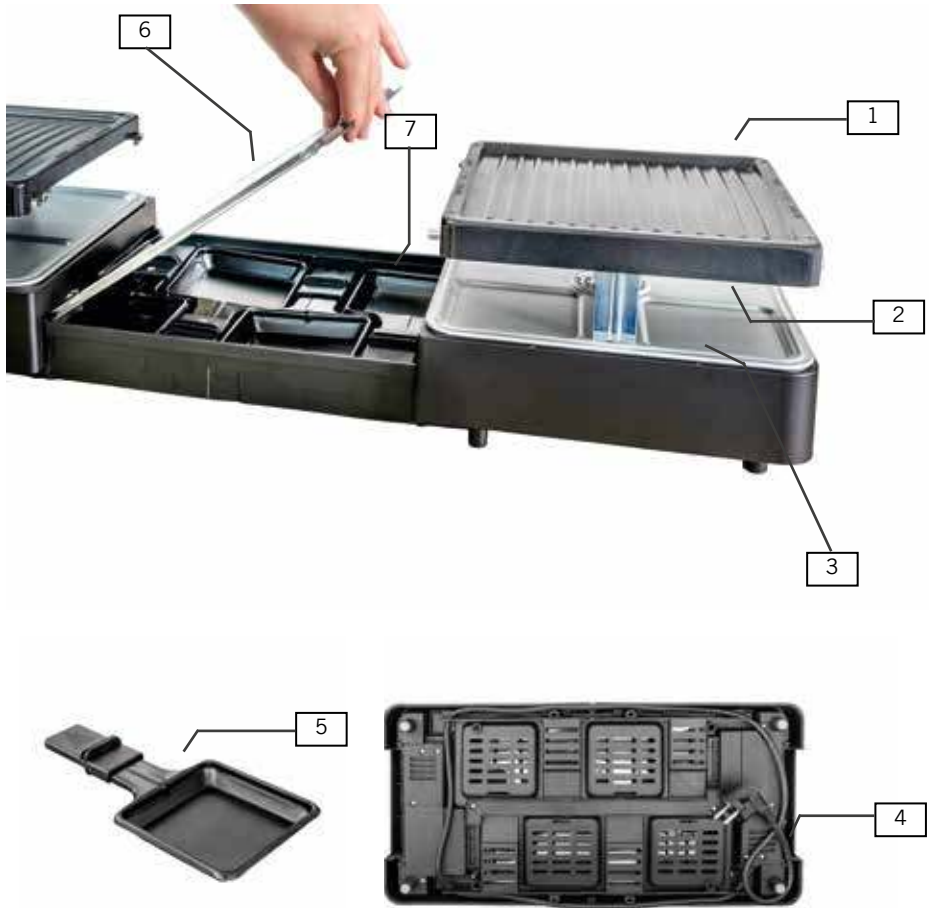
Datos técnicos	78
Explicación de los símbolos	78
Indicaciones de seguridad	78
Antes del primer uso	80
Manejo	81
Limpieza y mantenimiento.....	82
Indicaciones generales	83
Raclette.....	83
Raclette Recetas	84
Asar al grill en la placa grill	88
Recetas para la bandeja de la parrilla	89
Tiempos de grill	91
Condiciones de Garantía.....	92
Disposición/Protección del medio ambiente	92
Service	22

Instrukcja obsługi Model 48755

Dane techniczne.....	93
Objaśnienie symboli	93
Dla bezpieczeństwa użytkownika	93
Przed pierwszym użyciem	95
Obsługa	96
Czyszczenie i konserwacja	97
Ogólne wskazówki dotyczące urządzenia.....	97
Raclette.....	98
Grillowanie na płycie.....	100
Warunki gwarancji.....	101
Utylizacja / ochrona środowiska.....	101
Service	22



EINZELTEILE



DE Ab Seite 6

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Grillplatte 2 x |
| 2 | Heizelemente |
| 3 | Racletteplatte |
| 4 | Ein/Aus-Schalter |
| 5 | Raclettepfännchen 8 x |
| 6 | Ablagefläche |
| 7 | Aufbewahrungsfach |

IT Pagina 64

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Piastra di cottura 2 x |
| 2 | Resistenze |
| 3 | Piastra per raclette |
| 4 | Interruttore On/Off |
| 5 | Padellino da raclette 8 x |
| 6 | Superficie d'appoggio |
| 7 | Vano portaoggetti |

EN Page 23

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | 2 grill plates |
| 2 | Heating elements |
| 3 | Raclette plate |
| 4 | On/Off switch |
| 5 | 8 raclette pans |
| 6 | Pan holder area |
| 7 | Storage compartment |

ES Página 78

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | 2 placas de parrilla |
| 2 | Elementos caloríficos |
| 3 | Placa de raclette |
| 4 | Interruptor CON/DES |
| 5 | 8 mini-sartenes de raclette |
| 6 | Bandeja |
| 7 | Compartimento |

FR Page 36

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Plaque de grill 2 x |
| 2 | Éléments chauffants |
| 3 | Plaque à raclette |
| 4 | Bouton MARCHÉ/ARRÊT |
| 5 | Poêlons à raclette 8 x |
| 6 | Surface pour poser |
| 7 | Tiroir de rangement |

PL Strony 93

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Płyta grillowa 2 x |
| 2 | Elementy grzewcze |
| 3 | Płyta raclette |
| 4 | Włącznik/wyłącznik |
| 5 | Patelnia raclette 8 x |
| 6 | Półka |
| 7 | Przegroda do przechowywania |

NL Pagina 50

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Grillplaat 2 x |
| 2 | Verwarmingselementen |
| 3 | Gourmetplaat |
| 4 | Aan/uit-schakelaar |
| 5 | Gourmetpannetjes 8 x |
| 6 | Opbergplank |
| 7 | Opbergvak |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48755**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	1.300 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Maße:	Ca. 45,8–70,4 x 22,6 x 14 cm (B/T/H)	
Zuleitung:	Ca. 115 cm	
Gewicht:	Ca. 3,6 kg	
Grillplatte:	Je ca. 21 x 21 cm	
Ausstattung:	Ausziehbar, für bis zu 8 Personen, mit Aufbewahrungsfach und Ablagefläche, zwei separaten Grillflächen, EIN/AUS-Schalter	
Zubehör:	8 antihafbeschichtete Raclettepfännchen, 8 Holzspatel, 2 Grillplatten, Bedienungsanleitung mit Rezepten	

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.

SICHERHEITSHINWEISE

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 nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.

7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
10. Schalter und Zuleitung dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
14. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
15. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Oberfläche. Legen Sie im Zweifelsfall eine hitzebeständige Platte unter.
16. 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.
17. Die Zuleitung oder die verwendete Verlängerung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
18. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
19. Verwenden Sie das Raclette nur in Innenräumen.
20. Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
21. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
22. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.

23. Fassen Sie während des Betriebes niemals auf das heiße Gerät – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie sowohl das Gerät als auch die Raclettepfännchen nur an den Griffen.
24. Berühren Sie das Heizelement niemals mit metallischen Gegenständen, wenn das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist – Stromschlaggefahr!
25. Achten Sie darauf, die Raclettepfännchen immer so in das Gerät zu setzen, dass die Griffe vom Heizelement weg, also nach außen zeigen. Andernfalls können die Griffe schmelzen.
26. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
27. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
28. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
29. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

**VORSICHT:****Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!****Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.**

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. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen sowie eventuelle Aufkleber, nicht jedoch das Typenschild. Halten Sie Verpackungsmaterial, insbesondere Plastiktüten, von Kindern fern - Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind. Hinweis: Die Pfännchen befinden sich bei der Auslieferung im Aufbewahrungsfach des Gerätes, siehe auch Kapitel „Bedienen“.
3. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
4. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
5. Legen Sie die Grillplatten vorsichtig auf. Achten Sie darauf, dass die Haken rechts und links unter den Grillplatten in den Halterungen am Heizelement einhaken. Sie sehen zur leichteren Handhabung entsprechende Markierungen auf den Grillplatten: „Lock“ (Verriegeln) und „Unlock“ (Entriegeln).
6. Ölen Sie die Grillplatte und die Pfännchen vor dem ersten Gebrauch leicht ein. Gut geeignet ist Kokosöl oder ein anderes hitzebeständiges Fett.
7. Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut sind und das Gerät stabil auf einer hitzebeständigen Unterlage steht. Um das Gerät ist ein Abstand von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50/60 Hz) und schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein, indem Sie diesen auf Position „I“ stellen.
9. Heizen Sie das Gerät ohne eingesetzte Raclettepfännchen für ca. 30 Minuten auf, um etwaige Herstellungsrückstände zu beseitigen. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.
10. Schalten Sie das Gerät anschließend aus, indem Sie den EIN/AUS-Schalter auf Position „O“ stellen

**VORSICHT:**

Das Gerät ist während und noch einige Zeit nach dem Betrieb sehr heiß!

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

BEDIENEN



Ihr neues Raclette-Gerät lässt sich ausziehen und eignet sich daher hervorragend für größere Tische. Natürlich kann es aber auch in geschlossener Form verwendet werden, wenn nicht viel Tischfläche zur Verfügung steht.

Um das Gerät ausziehen, greifen Sie links und rechts des Gehäuses in die Vertiefungen und ziehen Sie das Gerät vollständig auseinander. Um das Gerät zu

schließen, drücken Sie entgegengesetzt, bis das Gerät vollständig geschlossen ist. Wenn das Gerät ausgezogen ist, können Sie die mittlere Fläche als Ablage für Raclettepfännchen verwenden, die gerade nicht in Gebrauch sind. Bitte achten Sie hierbei darauf, nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen, da dies zu Verbrennungen führen kann.

Die Abdeckung der Ablagefläche lässt sich anheben, um Zugang zum darunterliegenden Aufbewahrungsfach zu erhalten. Dort können Sie die Raclettepfännchen platzsparend aufbewahren. **Entnehmen Sie jedoch beim Betrieb des Gerätes immer alle Raclettepfännchen aus dem Aufbewahrungsfach.**

1. Zum Grillen bzw. Raclettieren bei Tisch stellen Sie das Gerät mittig auf den Tisch. Sollten Sie nicht sicher sein, ob Ihr Tisch hitzebeständig ist, legen Sie sicherheitshalber eine hitzebeständige Unterlage darunter, jedoch keinesfalls eine Metallplatte.
2. Achten Sie darauf, dass die Raclettepfännchen noch nicht auf der Racletteplatte stehen.
3. Bereiten Sie sämtliche Zutaten vor und stellen Sie diese in Schüsseln auf dem Tisch bereit, bevor Sie mit dem Grillen oder dem Zubereiten von Raclette beginnen.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50/60 Hz) und schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein, indem Sie diesen auf Position „I“ stellen.
5. Heizen Sie das Gerät ca. 15 Minuten vor, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen (die Pfännchen hierfür bitte aus dem Gerät nehmen).
6. Ölen Sie die Grillplatte vor dem Auflegen von Grillgut mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl leicht ein.

7. Schalten Sie nach dem Gebrauch des Gerätes den EIN/AUS-Schalter auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
8. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Hinweise bei den Rezepten!



VORSICHT:

Das Gerät ist während und noch einige Zeit nach dem Betrieb sehr heiß!

ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GERÄT

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 benötigt 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, deshalb ziehen Sie die Pfännchen mehrmals aus dem Gerät und kontrollieren Sie den Garprozess.
6. Bedenken Sie beim Würzen des Käses, dass dieser teilweise schon 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 ca. 15 Minuten 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 das Grillgut.

REINIGEN UND PFLEGEN

Schalten Sie nach dem Gebrauch des Gerätes den EIN/AUS-Schalter auf die Position 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.

Vorsicht: Die Grillplatte braucht sehr lange zum Abkühlen!

1. 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 die Heizelemente mit einem feuchten, gut ausgedrückten Tuch abwischen. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt. Die Heizelemente müssen komplett trocken sein, bevor das Gerät wieder verwendet wird.
2. Alle abnehmbaren Teile können in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Raclettepfännchen und Grillplatten können auch mit einem schonenden Spülprogramm in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Bei starker Verschmutzung weichen Sie die Pfännchen eine Zeitlang in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel ein.
4. Benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge sowie scharfe und kratzende Reinigungsmittel, welche die Oberfläche beschädigen könnten.
5. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und zur Aufbewahrung verstauen.

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, sogar 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 Würfel; 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. Füllen Sie die Raclettepfännchen nach Ihren Vorlieben oder gemäß unseren Rezepten mit Zutaten und platzieren Sie sie in den dafür vorgesehenen Vertiefungen auf der Racletteplatte. Backen Sie die Zutaten so lange, bis der Käse geschmolzen ist.
2. 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 eines Spatels.



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 und Käse 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 auskühlen 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, fein geschnittenen Bärlauch dazu.

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, Zucchinis Scheiben auf der Grillplatte anbraten, von beiden Seiten ca. 2 Minuten, einige Kartoffel- und Zucchinis Scheiben 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 Zucchinis Scheiben auf der eingeölte 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 tosten 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 tosten, 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. Wir empfehlen, die Grillplatte leicht mit einem hitzebeständigen Fett, wie z. B. Kokosöl, einzufetten und anschließend vorzuheizen.
2. Legen Sie dann das Grillgut auf die Grillplatte und grillen es unter regelmäßigem Wenden, bis es gar ist.

**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 tosten. 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 geschnittenem 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 geölte Holzspieße

Zubereitung: Die Zucchini mit dem Allerschneider in sehr dünne Längsscheiben schneiden, aus Tomatenmark, Öl, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer eine Paste herstellen.

Zucchini-scheiben dünn damit bestreichen, aufrollen und auf die Spieße stecken. Ca. 6 bis 8 Minuten auf der sehr dünn eingeölten Grillfläche grillen.

Würstchenspieße

2 Wiener Würstchen oder Cabanossi, 100 g Kirschtomaten, etwas Öl, 2 geölte 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 Allerschneider 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 zusammenfallen 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.

Putenröllchen

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
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

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU einschließlich Änderungen, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC einschließlich Änderungen.



Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31, der EC Direktive 1935/2004 und den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Hockenheim, 5.7.2024 UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

The warranty period for this product is 24 months

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

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.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD 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 an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). 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. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß § 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). Sie müssen daher 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.



SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> 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

POLEN

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48755**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power rating:	1.300 W 220–240 V~, 50/60 Hz	
Weight:	Approx. 3.6 kg	
Dimensions:	Approx. 45.8–70.4 x 22.6 x 14 cm	
Cable length:	Approx. 115 cm	
Grill plate:	Each approx. 21 x 21 cm	
Features:	Extendable, for up to 8 people, with storage compartment and pan holder area, two separate grill plates, ON/OFF switch	
Accessories:	8 raclette pans, 8 wooden spatulas, 2 grill plates, instructions for use with recipes	

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand 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. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.

7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
9. Do not clean the heating base or power cord in a dishwasher.
10. The heating base should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
11. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
12. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by client in hotels, motels and other working environments;
 - bed and breakfast type environments.
13. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
14. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
15. Always use the Raclette on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
16. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
17. If you use an extension cord, make sure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
18. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
19. Use the Raclette only indoors.
20. Never touch the heating element with metal objects when the appliance is plugged into the power supply – danger of electric shock!
21. Make sure to always insert the raclette pans into the appliance so that the handles are pointing outward, away from the heating element. Otherwise, the handles can melt.
22. When in use, never cover the grill plate with aluminium foil or other materials that could cause the appliance to overheat.
23. Never touch any hot surfaces of the appliance during operation – risk of burning! Always use the handles to touch the appliance and the raclette pans.

24. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent injuries.
25. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
26. Unplug the appliance from the power supply after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is plugged in to the power supply.
27. Clean the appliance after every use.
28. Check the appliance, 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 or the power cord for inspection and repair to our after sales service.
29. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.

**CAUTION:**

The appliance becomes very hot during operation!



Never open the housing of the appliance. This can result in 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 FIRST USE

1. Remove all packaging materials and any transport guards, as well as any stickers, but not the type plate. Keep packaging materials, especially plastic bags, away from children – danger of suffocation! Dispose of packaging materials in accordance with local regulations.
2. Check to ensure that all accessories are present. Note: The appliance is delivered with the pans in the storage compartment; see also “Operation”.
3. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our Customer Service department.
4. Clean all parts with a damp cloth, as described in “Cleaning and care”.
5. Carefully place the grill plates on the appliance. Make sure that the hooks left and right on the bottom of the grill plates engage with the holders on the heating element. The grill plate is marked for convenience: “Lock” and “Unlock”.
6. Before first use, lightly oil the grill plates and the pans. It is recommended to use coconut oil or some other heat-resistant oil.
7. Make sure that all components are properly assembled and that the appliance is on a sturdy and level surface. Do not place any objects within 10 cm of the appliance.

8. Plug the power connector into an electrical outlet (220-240 V~, 50/60 Hz) and switch on the appliance by turning the ON/OFF switch to position "I".
9. Heat the appliance for about 30 minutes without the raclette pans to eliminate any residue from the manufacturing process. Open the window during this initial heating phase. Afterwards, the appliance may show signs of use; this will not affect the operation of the appliance and does not constitute grounds for complaint.
10. Then set the ON/OFF switch to "O" to switch the appliance off.

**CAUTION:**

The appliance is very hot during use and takes some time to cool!

OPERATION

Your new raclette appliance is extendable, which makes it suitable for use on larger tables. Of course, it can also be used without being extended, for example if there is not enough room on the table.

To extend the appliance, put your fingers in the recesses on the left and right of the housing and carefully pull until the appliance is completely opened. To close the appliance, press together until the appliance is completely closed. When the

appliance is extended, you can use the middle surface to hold raclette pans that are not in use. Be careful not to come into contact with the hot components of the appliance, since this can result in burns.

The cover of the pan holder area can be raised to access the storage compartment underneath. This offers a place for convenient storage of the raclette pans. However, always remove all raclette pans from the storage compartment before operating the appliance.

1. When using the grill or raclette oven at the table, place the appliance in the center of the table. If you are not certain whether your table is heat-resistant, place an insulated pad underneath. Do not use a metal platter.
2. Do not place the raclette pans on the raclette plate.
3. Prepare all the ingredients and have them ready in bowls on the table before using the grill or raclette oven.
4. Plug the connector into an electrical outlet (220-240 V~, 50/60 Hz) and switch on the appliance by turning the ON/OFF switch to position "I".
5. Pre-heat the appliance for about 15 minutes before use (remove the pans from the appliance during this time).

6. Before using the grill, lightly coat the grill plate with heat-resistant oil, such as coconut oil.
7. When the appliance is not in use, switch the ON/OFF switch to position "0" and unplug it from the electrical outlet.
8. Allow the appliance to cool down.

Also observe the general information included with the recipes!



CAUTION:

The appliance is very hot during use and takes some time to cool!

GENERAL REMARKS

1. The ingredients for the raclette recipes are for 1 person. Just multiply the quantities by the number of guests.
2. One needs about 200 g of cooked potatoes and 150 g of raclette cheese per person.
3. Do not fill too much of the ingredients into the raclette pans, as the cheese may burn and the other ingredients may not be cooked.
4. Prewarm the dishes, as melted cheese becomes hard on cold dishes.
5. Sauces and cheese brown very rapidly, therefore check the pans and control cooking.
6. Do not add too much salt, as most hard cheese types are already quite salty.
7. Potatoes, noodles or rice should still be hot when being filled into the pans to shorten the cooking time.
8. Prepare all ingredients in bite-sized pieces in small dishes and arrange them on the table around the appliance.
9. Preheat the appliance approx. 15 minutes.
10. Cut the meat (e. g. duck breast) into 1 cm thick slices to shorten the cooking time.
11. Brush the meat with oil or marinate it.

CLEANING



After using the appliance, switch the ON/OFF switch to the 0 position and disconnect the mains plug from the socket. Allow the appliance to cool down before dismantling and cleaning. CAUTION: the grillplate keeps the heat for a long time and needs a long time to cool down.

1. Remove the grill plates.
2. Do not immerse the appliance into water or any other liquid. If necessary wipe the heating elements with a damp cloth. The heating elements must

be completely dry before the appliance is used again. Ensure that moisture does not penetrate into the housing.

3. All removable parts can be cleaned in warm soapy water with a mild washing-up liquid. Raclette pans and grill plates can also be cleaned in the dishwasher using a gentle washing programme.
4. Never use any abrasive substances such as scouring pads, steel wool, cleansing powders for cleaning. There is a risk of damaging the appliance.
5. All parts must be dried before reassembling the appliance.

RACLETTE

The original raclette consists of potatoes, raclette cheese and mixed pickles. Today, our fantasy allows a variety of ingredients and variations. In addition to the potatoes and the cheese you may fill the raclette pans with meat, sausage, game, poultry, fish, fresh fruits and vegetables, even with sweets. And if you don't like potatoes, just try white bread, pasta or rice instead. Instead of raclette cheese every other well melting hard cheese can be used, e. g. Gouda, Greyerzer, Cheddar or Appenzeller. Even soft cheese such as Roquefort and Gorgonzola are delicious. Butter cheese and Camembert give a mild taste. Very mild and creamy is Mozzarella. When preparing raclette, the cheese should only melt, but not brown.

Recommendation

Offer your guests a choice of different ingredients to allow them to fill the pans according to their taste. Some suggestions: (provide approx. 100–200 g additional toppings per person, the list below can still be completed)

Vegetables

Dried soaked ceps, sliced fresh mushrooms, steamed Brussels sprouts, courgettes, tomatoes, aubergines, leek, onions, corn, asparagus, black salsifies or carrots (precooked), scallions, spinach (precooked), rocket or a mangold leaves, pea pods.

Meat and poultry

Roasted or cooked chicken or turkey fillets in slices or cubes; cooked ham, roasted calf liver, roasted rabbit back without bones and cut into slices, small roasted sausages, small roasted meatballs, small roasted fillets, roasted duck breast.

Fish and seafood

Smoked salmon, trout fillets, steam plaices, tuna (conserved), steamed soles or cod fillets, shrimps, crab-meat

Fruit

Bananas, mango, papaya, strawberries, pineapples, pears, apples, blueberries (fresh or frozen).

1. Fill the raclette pans with ingredients according to your taste or to our recipes and place the pans on the raclette plate. Gratiné until the cheese is melting.
2. As soon as the cheese has melted, take the pans out of the appliance and slide the food onto a dish. If the food sticks on the pan, use a spatula to release it.

**ATTENTION!**

The raclette pans become hot during operation, only use the insulated plastic handles to take them out of the appliance.



The raclette pans are equipped with a non-stick coating. Never use knives, forks or other metal tools to remove stuck food as scratches 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 tbsp.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 tbsp.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 tbsp. 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 tbsp.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 tbsp. of honey, 3 tbsp.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 tbsp. 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 tps 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

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.

Shrimps with tomato sauce

100 g cooked shrimps, 100 g courgettes in slices, some olive oil, 100 g cooked rice, tomato sauce

Grill the shrimps and the courgette slices on the oiled grill plate for 2 minutes while turning from time to time. Then fill some rice into the buttered raclette pans some, add some courgettes and shrimps, cover with tomato sauce and cook for about 3–4 minutes.

Potatoes with garlic sauce

200 g cooked peeled potatoes, garlic sauce, butter

Fill the buttered raclette pans half with potato slices, cover with garlic sauce and cook for 3–4 minutes.

Fruit with sweet sauce – a delicious dessert

150 g fruit of the season, bite-sized, lemon juice, sweet sauce

Place some fruit pieces into the raclette pans, season with some lemon juice and cover with sweet sauce. The cook for about 3–4 minutes.

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. 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 noodles 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

1. The non-stick grill plate should be greased before with a heat resisting oil, e.g. coconut oil.
2. Place the food on the pre-heated grill plate and turn it from time to time until it is cooked.



CAUTION:

The appliance becomes very hot during operation!

RECIPES FOR GRILLING

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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 the 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.

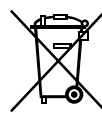
Food	Preparation	Minutes
Beef fillet 200 g		10–12 minutes
Beef steak		20–24 minutes
Cevapcici (frozen)	Allow to thaw, put on skewers	10–12 minutes
Raw sausage	Depending on thickness	6–10 minutes
Meat loaf, 1 cm thick		3–4 minutes
Meat skewers		8–12 minutes
Pork steak 200 g		20–25 minutes
Chicken fillets	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

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, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (only for entries from 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 highquality 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. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). 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 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.

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48755**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	1.300 W 220–240 V~, 50/60 Hz	
Poids :	Env. 3,6 kg	
Dimensions :	Env. 45,8–70,4 x 22,6 x 14 cm	
Cordon d'alimentation :	Env. 115 cm	
Plat de grill :	Chacun environ 21 x 21 cm	
Caractéristiques :	Extensible, jusqu'à 8 personnes, avec compartiment de rangement et surface pour poser, deux surfaces de grill indépendantes, bouton MARCHE/ARRET	
Accessoires :	8 poêlettes, enduites, avec poignées isolées, 8 spatule en bois, 2 plaques de grill, notice d'utilisation avec recettes	

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ**Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et 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 soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil ainsi que 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 menacées.
6. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.

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 ou le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
9. La base chauffante et le câble d'alimentation ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
10. La base chauffante ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
11. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
12. L'appareil est prévu pour l'utilisation dans les ménages ou des utilisation correspondantes:
 - cuisines dans les magasins, les bureaux ou d'autres endroits de travail;
 - fermes;
 - par clients dans des hotels, motels et d'autres institutions d'hébergements;
 - hébergement comme bed and breakfast/pensions.
13. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
14. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
15. Veillez 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.
16. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si celui-ci est intact et s'il convient à la puissance utilisée, sans quoi une surchauffe peut se produire.
17. Le câble 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.
18. Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
19. Durant le fonctionnement, ne couvrez jamais la plaque du grill avec une feuille d'aluminium ou d'autres matériaux afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.
20. Ne jamais toucher des parties chaudes de l'appareil - danger de brûlures! Ne toucher l'appareil ainsi que les poêlettes qu'aux poignées isolées.
21. Ne touchez jamais l'élément chauffant avec des objets métalliques lorsque l'appareil est branché sur le secteur - Risque d'électrocution !

22. Veillez à toujours placer les poêlons à raclette dans l'appareil de manière à ce que les poignées soient tournées à l'opposé de l'élément chauffant, c'est-à-dire vers l'extérieur. Tournées vers l'intérieur, les poignées pourraient fondre.
23. Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est en marche, afin d'éviter les blessures.
24. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
25. N'utilisez jamais la bassine sur d'autres appareils, sur un fourneau par exemple, afin d'éviter des blessures.
26. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
27. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
28. Vérifier régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil ou le câble pour contrôle et réparation à notre service clientèle.
29. Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.



Prudence :
L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !



N'ouvrez en aucun cas la coque 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. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport ainsi que les éventuelles étiquettes (mais pas la plaque signalétique). Rangez les matériaux d'emballage, notamment les sacs en plastique, hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Vérifiez que tous les accessoires énumérés sont au complet. Remarque : À la livraison, les poêlons sont dans le compartiment de rangement de l'appareil, voir également le chapitre « Fonctionnement ».
3. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
4. Nettoyez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et Entretien ».

5. Posez délicatement les plaques de grill. Veillez à ce que les crochets à droite et à gauche sous les plaques de grill s'accrochent dans les supports de l'élément chauffant. Vous pouvez voir les repères correspondants sur les plaques de grill qui facilitent l'opération : „Lock“ (verrouiller) et „Unlock“ (déverrouiller).
6. Huilez légèrement les plaques de grill et les poêlons avant leur première utilisation. L'huile de coco ou une autre graisse résistante à la chaleur convient bien.
7. Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées et que l'appareil est stable sur un support résistant à la chaleur. Vérifiez à avoir une distance de 10 cm tout autour de l'appareil par rapport aux autres objets.
8. Branchez la prise de l'appareil sur une prise de courant (220–240 V~, 50/60 Hz) et allumez l'appareil à l'aide du bouton MARCHE/ARRET en le plaçant sur la position « I »
9. Faites chauffer l'appareil sans les poêlons pendant 30 minutes environ pour éliminer les éventuels résidus de fabrication. Ouvrez la fenêtre pendant que vous brûlez ces résidus. Après cette opération, des traces d'utilisation sont éventuellement déjà visibles sur l'appareil. Elles n'altèrent nullement le fonctionnement de l'appareil et ne constituent pas un motif de réclamation.
10. Éteignez ensuite l'appareil en plaçant le bouton MARCHE/ARRET sur la position « 0 ».



PRUDENCE !

L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement et encore quelques instants après !

UTILISATION



Votre nouvel appareil à raclette est extensible et il est de ce fait idéal pour les grandes tables. Bien entendu, vous pouvez également l'utiliser en position repliée si vous n'avez pas beaucoup de place sur la table.

Pour déployer l'appareil, passez la main dans les évidements à gauche et à droite du boîtier et débranchez complètement l'appareil. Pour fermer l'appareil, appuyez dans le sens opposé jusqu'à ce que l'appareil soit complètement fermé.

Lorsque l'appareil est déployé, vous pouvez utiliser

la surface du milieu pour poser les poêlons à raclette que vous n'utilisez pas. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil car vous risqueriez de vous brûler.

Le couvercle de la surface de pose peut être soulevé pour accéder au compartiment de rangement situé en dessous. Vous pouvez y ranger les poêlons à raclette pour gagner de la place. Cependant, lorsque vous utilisez l'appareil, retirez toujours tous les poêlons à raclette du compartiment de rangement.

1. Pour griller ou faire une raclette à table, posez l'appareil au milieu de la table. Si vous n'êtes pas sûr que votre table résiste à la chaleur, par mesure de sécurité, mettez une surface résistante à la chaleur sous l'appareil, mais jamais une plaque métallique.
2. Assurez-vous que les poêlons à raclette ne sont pas sur la plaque à raclette.
3. Préparez tous les ingrédients et disposez-les dans des bols sur la table avant de commencer à griller ou à faire de la raclette.
4. Branchez la prise de l'appareil sur une prise de courant (220–240 V~, 50/60 Hz) et allumez l'appareil à l'aide du bouton MARCHE/ARRÊT en le plaçant sur la position « I »
5. Préchauffez l'appareil pendant environ 15 minutes avant de commencer votre préparation (pour cela, veillez à retirer les poêlons de l'appareil).
6. Avant de placer des aliments sur le grill, huilez la plaque de grill avec une matière grasse supportant la forte chaleur, par ex. de l'huile de noix de coco.
7. Après avoir utilisé l'appareil, mettez le bouton MARCHE/ARRÊT sur la position « 0 » et débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant.
8. Laissez l'appareil refroidir.

Veillez également respecter les remarques générales figurant dans les recettes !



PRUDENCE !

L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement et encore quelques instants après !

NETTOYAGE ET MAINTIEN



Après avoir utilisé l'appareil, placez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT sur la position 0 et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

Débrancher l'appareil pour le nettoyer et le laisser refroidir.

Attention ! La plat de gril tient la chaleur pour long-temps.

1. Laisser refroidir l'appareil ainsi que les liquides dans la caserole complètement avant de le désassembler et de le nettoyer.
2. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Éviter tout contact avec de l'eau ou un autre liquide. Si nécessaire essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Faire attention, qu'aucune humidité pénètre dans l'élément de branchement. Les éléments de chauffage doivent être complètement secs avant de réutiliser l'appareil.
3. Toutes les éléments amovible peuvent être nettoyées dans l'eau chaude avec une lessive douce. Les poêlons à raclette et les plaques de gril peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle avec un programme de lavage doux.
4. En cas d'encrustations tremper le plate ou les poêlettes pour une demie heures dans l'eau chaude avec une lessive.
5. Ne jamais utiliser des matières écurantes ou abrasives, qui pourraient endommager les surfaces.
6. Assurez-vous que toutes les parties sont bien séchées avant d'assembler l'appareil pour le ranger.

REMARQUES

1. Les ingrédients pour les recettes sont pré-vus pour 1 personne. Multiplier le quantités selon le nombre de personnes.
2. Il faut env. 200 g de pommes de terre en robe de champ et 150 g de fromage pour raclette par personne.
3. Ne pas mettre trop d'ingrédients dans les poêlettes, le fromage pourrait brûler et les autres ingrédients ne seront pas cuits.
4. Préchauffer les assiettes, le fromage fondu devient dur dans une assiette froide.
5. Les sauces et le fromage brunissent rapidement, donc il vaut mieux les contrôler plusieurs fois pendant la cuisson.
6. Prendre en compte, que beaucoup de fromage sont déjà bien salés.
7. Le temps de cuisson est plus court, si les pommes de terre, les nouilles ou le riz sont encore chauds.
8. Préparer les ingrédients en petit morceaux dans des plats autour de l'appareil.
9. Préchauffer l'appareil env. 15 minutes.
10. Couper les viandes en tranches de 1 cm pour réduire le temps de cuisson.
11. Mariner les viandes ou les enduire de l'huile.

RACLETTE

La recette originale consiste de pommes de terre en robe de champ, de fromage à raclette et de légumes en vinaigre. Aujourd'hui notre fantaisie ne laisse presque pas de limites concernant les garnitures. Complétez les pommes de terre et le fromage avec de la viande, des saucisses, du gibier, des volailles, du poisson, des fruits et des légumes, ou bien avec les friandises. Et si vous n'aimez pas les pommes de terre prenez du pain blanc, des nouilles ou du riz. Beaucoup de fromages sont bien pour faire la raclette, p. e. le gouda, le gruyère, le cheddar ou le fromage d'Appenzell. Les fromages bleus comme le Roquefort ou le Gorgonzola sont délicieux. Les fromages doux comme le camembert donnent un arôme très doux, ainsi que le mozzarella. Faites attention, que le fromage soit bien fondu, mais ne brunit pas.

Offrez à vous invités des plats mixtes avec des garnitures différentes pour permettre à chacun de préparer la raclette selon son goût individuel. Quelques propositions: (env. 100-200 g de garniture supplémentaire par personne)

Légumes

Cèpes ou champignons en tranches, chou de Bruxelles précuit, courgettes, tomates, aubergines, poireau, oignons, maïs, asperges, carottes précuites, échalottes, épinard précuit, blette, pois.

Viande et volailles

Filet de poulet ou de dinde cuit et coupé en tranches ou en dés, jambon cuit, foie de veau rôti, filet de lapin rôti sans os et coupé en tranches, petites saucisses, petites beefsteaks rôtis, filet de porc rôti, filet de canard rôti.

Poissons et fruits de mer

Salmon fumé, filets de truite, plie précuit, thon, sole ou cabillau, crevettes, moules

Fruits

Bananes, mango, papaya, fraises, ananas, poires, pommes, baies, etc.

1. Remplissez les poêlettes selon votre goût et placez-les sur le plat de raclette. Gratinez le fromage.
2. Aussitôt que le fromage est fondu, enlevez les poêlettes et faites glisser le fromage dans une assiette, en utilisant les spatules en bois.

**Attention :**

Ne touchez que les poignées des poêlettes. Les poêlettes deviennent très chaudes pendant l'usage.

Les poêlettes sont enduites. N'utilisez jamais des couteaux ou des fourchettes en métal dans les poêlettes pour ne pas endommager l'enduction.

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 pelée 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 microondes 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 dépépiner 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.

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.

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 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 la 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 airelles rouges

150 g de nouilles cuites, 1 cuillère à soupe d'airelles rouges, 100 g de camembert, beurre

Beurrer les poêlettes, y mettre des, ajouter les airelles 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, beurrer 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 LE PLAT DE GRILL

1. Nous recommandons de graisser légèrement la plaque de cuisson avec une graisse résistante à la chaleur, par exemple de l'huile de coco, puis de la préchauffer.
2. Placez l'aliment à griller sur la plaque de cuisson et faites-le griller en le retournant jusqu'à ce qu'il soit cuit.

**Prudence :****L'appareil est très chaud pendant son 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 épices 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 la salade lavée, 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.

Recommandation: 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

Emballer 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 en tranches d'un 1 cm d'épaisseur pour réduire le temps de cuisson. Enduisez la viande d'huile ou marinez-la.

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

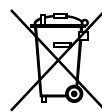
Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité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

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 pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. 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. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'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. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre. 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.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48755**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	1.300 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Afmetingen:	Ca. 45,8–70,4 x 22,6 x 14 cm
Snoer:	Ca. 115 cm
Gewicht:	Ca. 3,6 kg
Grillplaat:	Elk ca. 21 x 21 cm
Uitrusting:	Uitschuifbaar, voor maximaal 8 personen, met opbergvak en plank, twee aparte grill- loppervlakken, aan/uit-schakelaar
Toebehoren:	8 raclette-pannetjes met anti-aanbaklaag, 8 houten spatels, 2 grillplaten, gebruiksaanwijzing



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.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.**

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
5. **VOORZICHTIG** - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.

8. Dompel het apparaat of het snoer om redenen van de elektrische veiligheid in geen geval in water of andere vloeistoffen.
9. Reinig het apparaat om redenen van de elektrische veiligheid niet in de vaatwasser.
10. Schakelaar en snoer mogen niet met water of andere vloeistoffen in contact komen.
11. Wanneer dit toch gebeurt, moeten alle onderdelen vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn
12. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
13. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
14. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
15. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
16. Gebruik de raclette steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
17. Plaats het apparaat op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond.
18. Leg in geval van twijfel een hittebestendige plaat onder het apparaat.
19. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
20. Het snoer of de gebruikte verlenging moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
21. Wikkel het snoer niet rond het apparaat en vermijd knikken in het snoer om schade aan het snoer te voorkomen.
22. Gebruik de raclette uitsluitend in binnenruimten.
23. Dek het apparaat tijdens het gebruik nooit af om een oververhitting van het apparaat te voorkomen.
24. Beweeg het apparaat niet zolang dit in bedrijf is om verwondingen te voorkomen.
25. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
26. Kom tijdens het bedrijf nooit met uw handen tegen het hete apparaat – gevaar voor verbranding!

27. Raak het apparaat en ook de raclette pannetjes alleen aan de handvatten aan.
28. Raak het verwarmingselement nooit aan met metalen voorwerpen wanneer het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet - kans op elektrische schokken!
29. Zorg ervoor dat de gourmetpannetjes altijd zo in het apparaat worden geplaatst dat de handgrepen van het verwarmingselement af wijzen, dus naar buiten. Anders kunnen de handgrepen smelten.
30. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken.
31. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
32. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of het snoer in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice.
33. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.
34. Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, dient dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een op een soortgelijke manier gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.

**LET OP:**

Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportvergrendelingen en stickers, maar niet het typeplaatje. Houd verpakkingsmateriaal, vooral plastic zakken, uit de buurt van kinderen - verstikkingsgevaar! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer of alle vermelde accessoires aanwezig zijn. Aanwijzing: Bij levering bevinden de pannetjes zich in het opbergvak van het apparaat, zie ook het hoofdstuk "Bediening".
3. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.

4. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
5. Leg de grillplaten er voorzichtig op. Zorg ervoor dat de haken rechts en links onder de grillplaten in de beugels op het verwarmingselement worden gehaakt. U ziet overeenkomstige markeringen op de grillplaten voor eenvoudiger gebruik: "Lock" (vergrendelen) en "Unlock" (ontgrendelen).
6. Smeer de grillplaat en de pannetjes lichtjes in met olie voordat u ze voor het eerst gebruikt. Kokosolie of een ander hittebestendig vet is heel geschikt.
7. Controleer of alle onderdelen goed gemonteerd zijn en of het apparaat stabiel staat op een hittebestendig oppervlak. Rondom het apparaat moet een afstand van 10 cm tot andere voorwerpen worden aangehouden.
8. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~, 50/60 Hz) en schakel het apparaat in met de AAN/UIT-schakelaar door deze in de stand "I" te zetten.
9. Verwarm het apparaat ongeveer 30 minuten zonder de gourmetpannetjes om eventuele resten van de bereiding te verwijderen. Open het raam tijdens deze inbrandfase. Na het bakken kunnen er al gebruikssporen zichtbaar zijn op het apparaat, maar deze doen geen afbreuk aan de werking van het apparaat en zijn geen reden voor reclamatie.
10. Schakel het apparaat vervolgens uit door de AAN/UIT-schakelaar in de stand "O" te zetten.

**VOORZICHTIG:**

Het apparaat is zeer heet tijdens en enige tijd na gebruik!

BEDIENEN

Uw nieuwe gourmetstel kan worden uitgeschoven en is daarom ideaal voor grotere tafels. Natuurlijk kan het ook in gesloten vorm gebruikt worden als er niet veel tafelruimte beschikbaar is.

Om het apparaat te verwijderen, pakt u de uitsparingen links en rechts van de behuizing vast en trekt u het apparaat volledig uit elkaar. Om het apparaat te sluiten, drukt u in de tegenovergestelde richting totdat het apparaat volledig gesloten is.

Als het apparaat is uitgeschoven, kunt u het middelste oppervlak gebruiken als plank voor gourmetpannetjes

die op dat moment niet in gebruik zijn. Zorg ervoor dat u niet in contact komt met de hete onderdelen van het apparaat, want dit kan leiden tot brandwonden.

Het deksel van de opbergplank kan worden opgetild om toegang te krijgen tot het opbergvak eronder. U kunt de gourmetpannetjes daar opbergen om ruimte te besparen. Verwijder echter altijd alle gourmetpannetjes uit het opbergvak wanneer u het apparaat gebruikt.

1. Om te grillen of racletten aan tafel, plaatst u het apparaat in het midden van de tafel. Als u niet zeker weet of uw tafel hittebestendig is, leg er dan voor de zekerheid een hittebestendig onderkleed onder, maar nooit een metalen plaat.
2. Zorg ervoor dat de gourmetpannetjes nog niet op de gourmetplaat liggen.
3. Maak alle ingrediënten klaar en zet ze in schaalpjes op tafel voordat u begint met grillen of het bereiden van de raclette.
4. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~, 50/60 Hz) en schakel het apparaat in met de AAN/UIT-schakelaar door deze in de stand "I" te zetten.
5. Verwarm het apparaat ongeveer 15 minuten voor voordat u begint met bakken (haal de pannen hiervoor uit het apparaat).
6. Smeer de bakplaat in met een hittebestendig vet voordat u er voedsel op legt, bijv. kokosolie.
7. Zet na gebruik van het apparaat de AAN/UIT-schakelaar in de stand "O" en trek de stekker uit het stopcontact.
8. Laat het apparaat afkoelen.

Let ook op de algemene informatie in de recepten!



VOORZICHTIG:

Het apparaat is zeer heet tijdens en enige tijd na gebruik!

REINIGING EN ONDERHOUD



Zet na gebruik van het apparaat de AAN/UIT-schakelaar in stand O en trek de stekker uit het stopcontact.

Laat het apparaat afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt.

Let op: De plaat heeft veel tijd nodig om af te koelen!

1. Het apparaat mag voor het reinigen in geen geval in water worden gedompeld of met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Indien nodig kunt u het verwarmingselement met een vochtige, goed uitgedrukte doek afvegen. Let erop dat geen vocht het apparaat binnendringt. Het verwarmingselement moet helemaal droog zijn voordat het opnieuw wordt gebruikt.
2. Alle demonteerbare onderdelen kunnen in heet water met een mild afwasmiddel worden schoon gemaakt. Raclettepannetjes en grillplaten kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd met een fijnwasprogramma.
3. In het geval van sterke vervuiling, laat de grillplaat resp. de pannetjes een tijdje in heet water met een mild afwasmiddel inweken.
4. Gebruik a.u.b. beslist geen pannensponsjes of dergelijke reinigingsgereedschappen of scherpe en schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak zouden kunnen beschadigen.
5. Let erop dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet en opbergt.

ALGEMENE OPMERKINGEN

1. De ingrediënten voor de raclette-recepten zijn telkens berekend voor 1 persoon. Vermenigvuldig de ingrediënten afhankelijk van het aantal gasten.
2. Per persoon heeft men ongeveer 200 g vast kokende, in de schil gekookte aardappelen nodig en 150 g raclettekaas.
3. Doe niet te veel ingrediënten in de pannetjes, anders kan de kaas aanbranden of de andere ingrediënten worden niet goed gaar.
4. Verwarm de borden, een koud bord laat de kaas snel drogen.
5. Sausen en kaas worden soms zeer snel bruin, daarom dient u de pannetjes meerdere keren uit het apparaat te nemen en het gaarproces te controleren.
6. Denk er bij het kruiden van de kaas aan dat deze ten dele ook reeds sterk gezouten is.
7. Doe de aardappelen, noedels of rijst heet in de pannetjes, dan hebt u kortere gaartijden.
8. Bereid alle ingrediënten hapklaar gesneden in kleine schaalpjes en plaats de schaalpjes binnen handbereik van de raclette.
9. Verwarm het apparaat ca. 15 minuten voor om te grillen.
10. Snijd de grotere vleesstukken (bijv. Eendenfilet) in plakjes van 1 cm, daardoor wordt de gaartijd aanzienlijk korter.
11. Grilleer rauw vlees altijd op de grillplaat, niet in de raclettepannetjes.
12. Verzorg het te grillen product met olie of marineer het.

RACLETTE

De oorspronkelijke raclette bestond uit in de schil gekookte aardappelen, raclettekaas en verschillende in azijn gemarineerde groenten. Vandaag de dag echter kent onze inventiviteit wat betreft de ingrediënten bijna geen grenzen meer.

Naast aardappelen en kaas kunt u de pannetjes ook vullen met vlees, worst, wild, gevogelte, vis, vers fruit en groente, zelfs ook met zoete lekkernijen. Wie geen aardappelen lust, kan als basis ook witbrood, vermicelli of rijst gebruiken.

In plaats van de raclettekaas kunt u ook andere goed smeltende harde kaas gebruiken, bijv. Goudse kaas, Greyerzer, Cheddar of Appenzeller. Ook zachte kaas zoals Roquefort en Gorgonzola smelten gemakkelijk en geven de gerechten een pittige smaak. Boterkaas en camembert zijn zachter wat betreft het aroma. Zeer mild en licht smeltend is mozzarella.

De kaas dient bij het racletten alleen te worden gesmolten, hij dient niet bruin te worden.

U kunt uw gasten ook bonte platen met verschillende ingrediënten aanbieden. Dan kan iedereen zijn pannetje naar eigen smaak vullen.

Enkele suggesties: (ga per persoon uit van 100 – 200 g extra beleg, natuurlijk kan de lijst willekeurig worden uitgebreid)

Groente

Gedroogd, ingeweekt eekhoorntjesbrood, verse paddestoelen in plakjes, spruitjes gestoomd, courgette-, tomaten-, aubergine-, prei- of uienplakjes, maïs, asperges, schorseneer- of peenstukjes (vooraf garen), sjalotten in ringen, geblancheerde spinazie, rucola of snijbietbladeren, peulen.

Vlees en gevogelte

Gebraden of gekookte kippen- of kalkoenfilets in plakjes, strookjes of dobbelsteentjes; gekookte ham, gebraden kalfslever, gegaarde hazenrug getrancheerd en in plakjes gesneden, kleine braadworstjes gebraden, gebraden kleine gehaktschijfjes, kleine gebraden filets, gebraden eendenfilet.

Vis en schaaldieren

Gerookte zalm, forellenfilets, gestoomde scholfilets, tonijn in eigen sap (blik), gestoomde zeetong of kabeljauwfilets, garnalen, krabbenvlees

Fruit

Bananen, mango, papaya, aardbeien, ananas, peren, appels, bosbessen. Bij bessen zijn verse en ontdooide vruchten geschikt.

1. Vul de raclette-pannetjes volgens uw smaak resp. onze recepten met ingrediënten en plaats deze in de overeenkomstige uitsparingen op de racletteplaat. Overbak zo lang tot dat de kaas gaat smelten.
2. Zodra de kaas is gesmolten het pannetje eruit nemen. Laat de inhoud op een bord glijden. Als de kaas mocht vastplakken, maak deze a.u.b. met behulp van de spatel los.

**ATTENTIE!**

A.u.b. de pannetjes uitsluitend aan de handgrepen aanraken omdat de pannetjes zelf bij het overbakken zeer heet worden.

De pannetjes zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik daarom geen messen, vorken of andere metalen voorwerpen om aangebakken levensmiddelen los te maken. U kunt daardoor de laag beschadigen.

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 noot-muskaat, 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 uienegroen 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 erin leggen, daarop enkele dubbelsteentjes vis. De vis met het citroensap besprenkelen, pepersen, 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, noot-muskaat, boter

De ui en het knoflook schoonmaken, in kleine dubbelsteentjes snijden en met de boter blancheren, de diepvriesspinazie erbijdoen 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 kippevlees, sinaasappelsaus, boter, zout, kerriepoeder

Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele noedels en een beetje vlees er indoen, 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 er inleggen, een beetje gerookte zalm erop verdelen, met roommierikswortelsaus 6 bedekken. 5–7 minuten garen. Hierbij smaakt witbrood dat u op de grillplaat kunt roosteren.

Appel-kalfslever met yoghurtsaus

150 g kalfslever, 1 appel, ½ ui, 150 g aardappelpuree (kanten-klaar product), 2 TL vossebessen, 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 vossebessen serveren.

Aardappel, courgettes, ham met pepersaus

100 g geschild, 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 toosten 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 indoen, 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 indoen, vossesbessen 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. Paddestoelsteeltjes 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 indoen. 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 dubbelsteentjes 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. Dubbelsteentjes 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 geschild 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 indoen, paprika in strookjes snijden, enkele strookjes op de aardappelen leggen, tevens de salami met raclettekaas bedekken. 3–4 minuten garen, met paprika bestuiven.

GRILLEREN OP DE GRILLPLAAT

1. De grillplaat moet met een hittebestendig vet, bijv. kokosvet, iets worden ingevet.
2. Plaats het te grillen product op de grillplaat en draai de levensmiddelen tijdens het grillen af en toe om tot deze gaar zijn.



LET OP:

Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

GRILLEREN RECEPTEN

Pizzaburger

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

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

De grilplaat met een dun laagje olie vetten, de burgers grillen, 6- 8 minuten, één keer omdraaien. Het broodje één keer overdwers open snijden, kort van beide kanten op de gril 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 grilplaat 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, oprollen en op de spiesjes steken. Ca. 6–8 minuten op de met een zeer dun laagje olie gevette grilplaat grillen.

Worstspiesjes

2 Weense worstjes of cabanossi, 100 kerstomaten, 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 grilplaat 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

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. U kunt een retourbon afdrukken op onze website <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). 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. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). 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.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48755**DATI TECNICI**

Potenza:	2x 650 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Ingombro:	45,8–70,4 x 22,6 x 14 cm circa	
Cavo:	115 cm circa	
Peso:	3,6 kg circa	
Grill:	ciascuno circa 21 x 21 cm	
Dotazione:	Estensibile, fino a 8 persone, con vano portaoggetti e superficie d'appoggio, due superfici di cottura separate, interruttore ON/OFF	
Accessori:	8 padelline antiaderenti per raclette, 8 spatola in legno, 2 piastre per grigliare, istruzioni d'uso	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore 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.

AVVERTENZE DI 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. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
8. Per ragioni di sicurezza elettrica, non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
9. Per ragioni di sicurezza elettrica, non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
10. L'interruttore e il cavo non devono entrare in contatto con l'acqua o con altri liquidi.
11. Se ciò dovesse succedere, prima di riutilizzare il dispositivo accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
12. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
13. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
 - alla preparazione di tè in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
 - aziende agricole,
 - all'utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
14. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
15. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
16. Utilizzare l'apparecchio sempre su una superficie libera, piana e resistente alle alte temperature.
17. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente alle temperature elevate.
18. In caso di dubbio si consiglia di posizionare l'apparecchio su una base resistente alle temperature elevate.
19. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
20. Non toccare mai la resistenza con oggetti metallici mentre l'apparecchio è collegato alla rete elettrica - Pericolo di scosse elettriche!
21. Assicurarsi che i padellini da raclette siano sempre posizionati nell'apparecchio in modo che i manici siano rivolti verso il lato opposto alla resistenza, ossia verso l'esterno. In caso contrario, i manici potrebbero fondersi.
22. Il cavo o l'eventuale prolunga devono essere sistemati in modo tale da non essere tirati o da inciamparci.

23. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio ed evitare di piegarlo onde prevenire danni al cavo di alimentazione.
24. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
25. L'apparecchio non deve essere mai coperto, onde evitare che si surriscaldi.
26. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione onde evitare ferimenti.
27. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
28. Non afferrare l'apparecchio quando è in funzione toccando le parti calde - pericolo di bruciatura!
29. L'apparecchio e i recipienti della raclette devono essere impugnati solo dai manici.
30. Dopo l'uso e prima della pulizia ricordarsi sempre di estrarre la spina dalla presa di corrente.
31. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è nella presa di corrente.
32. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di alimentazione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio o il cavo per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.
33. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da persona qualificata, onde evitare pericoli.

**ATTENZIONE:**

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

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.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, i fissaggi utilizzati per il trasporto ed eventuali adesivi, ma non la targhetta segnaletica. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio, in particolare i sacchetti di plastica - Pericolo di soffocamento! Smaltire i materiali d'imballaggio in conformità alle direttive locali.

2. Verificare che tutti gli accessori elencati siano effettivamente presenti. Nota: al momento della consegna i padellini si trovano nel vano portaoggetti dell'apparecchio, vedere anche il capitolo "Uso dell'apparecchio".
3. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
4. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Cura e pulizia".
5. Posizionare con attenzione le piastre di cottura. Assicurarsi che i ganci che si trovano a destra e a sinistra sotto le piastre di cottura siano agganciati alle staffe della resistenza. Per una manipolazione più agevole, sulle piastre di cottura sono presenti le seguenti marcature: "Lock" (bloccare) e "Unlock" (sbloccare).
6. Oliare leggermente la piastra di cottura e i padellini prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Si può utilizzare olio di cocco o un altro grasso resistente al calore.
7. Verificare che tutte le parti siano correttamente assemblate e che l'apparecchio sia appoggiato in posizione stabile su una superficie resistente al calore. Mantenere una distanza di 10 cm tra l'apparecchio e altri oggetti.
8. Collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica (220–240 V~, 50/60 Hz) e accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF posizionandolo su "I".
9. Riscaldare l'apparecchio per circa 30 minuti senza inserire i padellini da raclette per rimuovere eventuali residui di produzione. Aprire la finestra durante questa fase di riscaldamento. Dopo il riscaldamento, è possibile che sull'apparecchio siano già visibili alcune tracce di utilizzo, che tuttavia non compromettono il funzionamento dell'apparecchio e non sono motivo di reclamo.
10. Quindi spegnere l'apparecchio posizionando l'interruttore ON/OFF su "0".

**PRUDENZA:**

Durante e subito dopo l'uso l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate!

USO DELL'APPARECCHIO

Il vostro nuovo apparecchio per raclette è estensibile ed è quindi perfetto per i tavoli più grandi. Naturalmente, però, può essere utilizzato anche da chiuso se sul tavolo non è disponibile una superficie sufficiente. Per allungare l'apparecchio, afferrare il corpo esterno a sinistra e a destra in corrispondenza degli incavi ed estenderlo completamente. Per chiuderlo, spingere in direzione contraria finché non è completamente chiuso.

Quando l'apparecchio è allungato, la superficie centrale può essere utilizzata come piano d'appoggio

per i padellini da raclette non utilizzati. In questo caso si deve evitare il contatto con le parti calde dell'apparecchio, che potrebbero causare ustioni.

La copertura della superficie d'appoggio si può sollevare per accedere al vano portaoggetti che si trova al di sotto. Al suo interno è possibile conservare i padellini da raclette per risparmiare spazio. Quando si utilizza l'apparecchio, però, tutti i padellini da raclette devono sempre essere estratti dal vano portaoggetti.

1. Per grigliare o preparare la raclette sul tavolo, appoggiare l'apparecchio al centro del tavolo. Se non si è certi che il tavolo sia resistente al calore, per sicurezza collocare una base d'appoggio resistente al calore sotto l'apparecchio, ma non una piastra metallica.
2. Assicurarsi che i padellini da raclette non si trovino sulla piastra.
3. Preparare tutti gli ingredienti e sistamarli sul tavolo all'interno di ciotole prima di iniziare a grigliare o a preparare la raclette.
4. Collegare la spina a una presa elettrica (220–240 V~, 50/60 Hz) e accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF posizionandolo su "I".
5. Riscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti prima di iniziare la preparazione (in questa fase si devono rimuovere i padellini dall'apparecchio).
6. Prima di appoggiare i cibi da grigliare, oliare la piastra di cottura con un grasso resistente al calore, come ad esempio l'olio di cocco.
7. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio posizionando l'interruttore ON/OFF su "O" e staccare la spina dalla presa elettrica.
8. Attendere il raffreddamento dell'apparecchio.

Seguire anche le indicazioni generali riportate nelle ricette!



PRUDENZA:

Durante e subito dopo l'uso l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate!

PULIZIA E MANUTENZIONE



Dopo aver utilizzato l'apparecchio, portare l'interruttore ON/OFF in posizione O e scollegare la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di provvedere alla pulizia.

Attenzione: La piastra richiede molto tempo per raffreddarsi!

1. Ruotare l'interruttore al livello più basso e togliere la spina dalla presa di corrente.
2. L'apparecchio durante la pulizia non deve essere immerso nell'acqua per nessun motivo, né entrare in contatto con acqua o altri liquidi. In caso di bisogno, pulire l'elemento riscaldante con un panno umido ben strizzato. Accertarsi che nell'apparecchio non entri umidità. L'elemento riscaldante deve essere completamente asciutto prima di essere riutilizzato.
3. Tutte le parti amovibili possono essere pulite in acqua calda con un detergente delicato. Le padelle e le piastre per raclette possono essere lavate anche in lavastoviglie con un programma di lavaggio delicato.
4. In caso di sporco ostinato, immergere le padelline per un certo periodo in acqua calda con un detergente delicato.

5. Per nessun motivo utilizzare spugnette abrasive o simili attrezzi per la pulizia, né detergenti aggressivi o abrasivi, onde evitare che la superficie si danneggi.
6. Accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di ricomporre e riporre l'apparecchio.

ISTRUZIONI GENERALI

1. Gli ingredienti per le ricette della raclette sono per una persona. Moltiplicare gli ingredienti per il numero degli ospiti.
2. A persona sono necessari circa 200 g di patate compatte bollite con la buccia e 150 g di formaggio raclette.
3. Non inserire troppi ingredienti nei padellini, poiché il formaggio potrebbe bruciare e gli altri ingredienti potrebbero non cuocersi bene.
4. Per evitare che il formaggio si asciughi velocemente, riscaldare il piatto.
5. Le salse e il formaggio si rosolano molto velocemente, si consiglia quindi di togliere i padellini dall'apparecchio più volte e di controllare il processo di cottura.
6. Quando si aromatizza il formaggio, è necessario considerare che spesso questo è già molto salato.
7. Inserire nei padellini patate, pasta o riso caldi per ridurre i tempi di cottura.
8. Tagliare tutti gli ingredienti in piccoli pezzi delle dimensioni di un boccone e porli in piccole ciotole, tenendole a portata di mano vicino alla raclette.
9. Preriscaldare l'apparecchio per grigliare per circa 15 minuti.
10. Tagliare i pezzi di carne più grandi (per esempio il petto d'anatra) in fette da 1 cm per ridurre il tempo di cottura.
11. La carne cruda deve essere grigliata sempre sulla piastra per griglia e non nei padellini per la raclette.
12. Ungere o marinare gli ingredienti da grigliare.

RACLETTE

La raclette originale veniva preparata con patate bollite con la buccia, formaggio raclette e diversi sottaceti. Al giorno d'oggi però non esistono limiti alla fantasia nella scelta degli ingredienti. Oltre alle patate e al formaggio è possibile utilizzare anche carne, salumi, selvaggina, pollame, pesce, frutta e verdura fresche e addirittura dolciumi. Chi non mangia volentieri le patate, come base può utilizzare anche pane bianco, pasta o riso. Anziché il formaggio raclette è possibile utilizzare anche altri tipi di formaggio a pasta dura che si fondono facilmente, per esempio i formaggi Gouda, Greyerzer, Cheddar o Appenzeller. Anche i formaggi teneri come Roquefort e Gorgonzola fondono leggermente, dando ai piatti il loro tipico gusto piccante. I formaggi cremosi come il Butterkäse e il Camembert hanno un aroma più leggero. La mozzarella si fonde leggermente ed è molto delicata. Durante la cottura il formaggio deve solo fondersi, non deve rosolare.

È possibile offrire ai propri ospiti anche piatti colorati con diversi ingredienti. In questo modo ogni persona potrà riempire il proprio padellino con gli ingredienti che preferisce. Alcune indicazioni: per

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

ogni persona calcolare circa 100 – 200 g di ingredienti da farcitura in più, l'elenco dei prodotti può essere naturalmente ampliato a piacimento.

Verdure

Funghi porcini secchi ammorbiditi, funghi freschi tagliati a fette, cavoletti di Bruxelles cotti a vapore, fette di zucchine, pomodori, melanzane, porro o cipolla, mais, asparagi, pezzi di scorzonera o carota (precedentemente cotte), cipollotti ad anelli, spinaci sbollentati, rucola o foglie di bietola, piselli.

Carne e pollame

Petto di pollo o di tacchino cotto o rosolato tagliato a fette, striscioline o dadini; prosciutto cotto, fegato di vitello, costicine di lepre cotte disossate e tagliate a fettine, piccoli wurstel cotti, carne macinata, piccoli filetti arrosto, petto d'anatra arrosto.

Pesce e crostacei

Salmone affumicato, filetto di trota, filetti di passera cotti al vapore, tonno nel proprio condimento (vasetto), sogliola cotta al vapore o filetto di merluzzo, gamberetti, polpa di granchio.

Frutta

Banane, mango, papaia, fragole, ananas, pere, mele, frutti di bosco. Se si usano i frutti di bosco, preferire prodotti freschi e scongelati.

1. Riempire i padellini per la raclette secondo i propri gusti o le nostre ricette con gli ingredienti e sistemarli negli alloggiamenti corrispondenti sulla piastra per raclette. Cuocere finché il formaggio si fonde.
2. Non appena il formaggio è fuso, togliere i padellini. Versare il contenuto in un piatto. Se il formaggio dovesse attaccarsi al fondo, staccarlo con l'apposita spatola in legno.



ATTENZIONE!

Afferrare i padellini solo dal manico, poiché durante la cottura questi raggiungono temperature molto elevate.



I padellini sono antiaderenti. Per nessun motivo quindi devono essere utilizzati coltelli, forchette o altri oggetti metallici per staccare gli alimenti che dovessero attaccarsi al fondo. In questo modo si rischia infatti di danneggiare il rivestimento.

RACLETTE RICETTE

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, imbrattare 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 piacimento 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 cucchiaino 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. Suggestioni: 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. Suggestioni: 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.

Salmone affumicato con salsa a base di panna e rafano

150 g pezzettini di asparagi (barattolo), 100 g di salmone affumicato, burro

Imburrare il padellino, porvi di pezzi di asparagi e distribuire parte del salmone affumicato, quindi ricoprire con salsa a base di panna e rafano. Cuocere per 5-7 minuti. Da accompagnare con pane bianco arrostito sulla piastra per griglia.

Patate, zucchine, prosciutto con salsa a base di pepe

100 g patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, 100 g di zucchine piccole tagliate a fettine, 100 g di prosciutto cotto tagliato a striscioline, burro, sale, pepe

Imburrare il padellino, cuocere le fette di zucchine sulla piastra per griglia da entrambi i lati per circa 2 minuti, aggiungere nei padellini alcune fette di patate e zucchine. Aggiungere il prosciutto, aromatizzare, ricoprire con la salsa a base di pepe 7, quindi cuocere per 3-4 minuti.

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 imburrato, versare le zucchine e i gamberetti, coprire con salsa al pomodoro 8 e cuocere per 3-4 minuti.

Raclette con fantasia

La lista degli ingredienti per la raclette è praticamente illimitata. Quindi le ricette che seguono fungono da semplice indicazione per un'ampia gamma di possibilità.

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 tritatutto 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 adagiarvi 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.

MANICARETTI CON LA PIASTRA PER GRIGLIA

1. Ungere leggermente entrambe la piastra con un grasso resistente al calore, per esempio con olio di cocco.
2. Appoggiare gli ingredienti da grigliare sulla piastra per griglia e cuocerli per bene, girandoli di tanto in tanto.



ATTENZIONE: Durante il funzionamento l'apparecchio diventa 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 cucchiaini 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 hamburger 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 zucchine

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. Suggestimenti: 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 cigliegini, 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)	Scongellare 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
Schiena di lepre disossata	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	5-8 minuti

Ingredienti da grigliare	Preparazione	Tempo di cottura
Cotolette di agnello		12-15 minuti
Sardine		6-8 minuti
Filetto di trota		5-8 minuti
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

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.

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 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. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (solo per voci provenienti da 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 presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). 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.



MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48755**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	1.300 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Dimensiones:	Aprox. 45,8–70,4 x 22,6 x 14 cm	
Cable de alimentación:	Aprox. 115 cm	
Peso:	Aprox. 3,6 kg	
Parrilla:	Cada una aprox. 21 x 21 cm	
Equipamiento:	Extensible, para hasta 8 personas, con compartimento y bandeja, dos superficies de parrilla separadas, interruptor CON/DES	
Accesorios:	8 pequeñas sartenes antiadherentes, 8 espátula de madera, 2 platos de parrilla, manual de instrucciones	

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



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

INDICACIONES DE SEGURIDAD**Por favor lea y guarde 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 o el mantenimiento del 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 si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.
6. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.

7. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
8. Por razones de seguridad, no sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos bajo ningún concepto.
9. Por razones de seguridad eléctrica, no limpie el equipo en el lavavajillas.
10. El interruptor y el cable no deben estar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, todos los componentes deberán estar secos previo a utilizar nuevamente el equipo.
11. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
12. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
 - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - establecimientos rurales,
 - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
13. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
14. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
15. Utilice el equipo siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
16. Coloque el equipo sobre una superficie seca, firme y resistente al calor. En caso de duda, coloque una tabla resistente al calor debajo del equipo.
17. Procure que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
18. El cable de alimentación y, en su caso, el alargador utilizado deben tenderse de tal forma que no sea posible tirar de los mismos o quedarse enganchado en ellos.
19. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo y evite dobladuras, para evitar daños en el cable de alimentación.
20. Utilice el equipo únicamente en el interior.
21. No toque nunca el elemento calefactor con objetos metálicos cuando el aparato esté conectado a la red eléctrica. ¡Peligro de descarga eléctrica!
22. Asegúrese de colocar siempre las mini-sartenes de raclette en el aparato de forma que las asas queden orientadas en dirección contraria al elemento calefactor, es decir, hacia fuera. De lo contrario, las asas podrían derretirse.

23. Para evitar el sobrecalentamiento del equipo, no lo cubra nunca durante el funcionamiento.
24. Para evitar lesiones, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
25. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
26. No toque el equipo mientras esté funcionando. ¡Peligro de quemaduras! Tanto el equipo como las pequeñas sartenes deben tocarse únicamente por las asas.
27. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
28. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación.
29. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
30. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.

**PRECAUCIÓN:**

el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte, así como posibles etiquetas adhesivas, pero no la placa de características. Mantenga el material de embalaje, especialmente las bolsas de plástico, alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe si están todos los accesorios especificados. Indicación: En el momento de la entrega, las mini-sartenes se encuentran en el compartimento del aparato; véase también el capítulo «Manejo».
3. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.

4. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".
5. Coloque las placas de parrilla con cuidado. Asegúrese de que los ganchos situados a la derecha y a la izquierda, debajo de las placas de parrilla, estén enganchados en los soportes del elemento calefactor. Verá las marcas correspondientes en las placas de parrilla para facilitar el manejo: «Lock» (bloquear) y «Unlock» (desbloquear).
6. Engrase ligeramente la placa de parrilla y las mini-sartenes antes del primer uso. Recomendamos utilizar aceite de coco u otra grasa resistente al calor.
7. Compruebe que todas las piezas estén correctamente ensambladas y que el aparato esté colocado de forma estable sobre una superficie resistente al calor. Se debe mantener una distancia alrededor del aparato de 10 cm con respecto a otros objetos.
8. Introduzca el conector de red en una toma de corriente (220-240 V~, 50/60 Hz) y conecte el aparato en el interruptor CON/DES colocándolo en la posición «I».
9. Caliente el aparato durante aprox. 30 minutos sin las mini-sartenes de raclette insertadas para eliminar posibles residuos de producción. Abra la ventana durante esta fase de encendido. Después del encendido se pueden ver ya signos de uso en el aparato. Sin embargo, estos no influyen en el funcionamiento del mismo y no son motivos de reclamación.
10. A continuación, desconecte el aparato poniendo el interruptor CON/DES en la posición «0».

**PRECAUCIÓN:**

El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento.

MANEJO

Su nueva raclette es extensible y, por lo tanto, muy apropiada para mesas grandes. También se la puede utilizar cerrada si no se dispone de mucho espacio en la mesa.

Para extender el aparato, introduzca la mano en los huecos situados a la izquierda y a la derecha de la carcasa y tire del aparato por completo hacia fuera. Para cerrar el aparato, presione en sentido contrario hasta que quede completamente cerrado.

Cuando el aparato está extendido, puede utilizar la superficie central como bandeja para las mini-

sartenes de raclette que no se estén utilizando en ese momento. Tenga cuidado de no tocar las piezas calientes del aparato, dado que podría sufrir quemaduras.

La tapa de la bandeja se puede levantar para acceder al compartimento situado debajo. Puede guardar allí las mini-sartenes de raclette y así ahorrar espacio. Sin embargo, recuerde sacar siempre todas las mini-sartenes de raclette del compartimento cuando utilice el aparato.

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 base resistente por debajo para mayor seguridad, pero nunca una placa de metal.
2. Asegúrese de que las mini-sartenes de raclette no estén aún sobre la placa de raclette.
3. Prepare todos los ingredientes y colóquelos en cuencos sobre la mesa antes de comenzar a asar a la parrilla o de hacer raclette.
4. Introduzca el conector en una toma de corriente (220-240 V~, 50/60 Hz) y conecte el aparato desde el interruptor CON/DES, colocándolo en la posición «I».
5. Precaliente el aparato durante aprox. 15 minutos antes de empezar con la preparación (para ello, retire las mini-sartenes del aparato).
6. Engrase la placa de parrilla con un aceite resistente al calor, p. ej., aceite de coco, antes de colocar los alimentos.
7. Después de utilizar el aparato, lleve el interruptor CON/DES a la posición «O» y retire el conector de red de la toma de corriente.
8. Deje enfriar el aparato.

**PRECAUCIÓN:**

El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Después de utilizar el aparato, coloque el interruptor ON/OFF en la posición O y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Deje enfriar del todo tanto el aparato antes de limpiar el aparato.

Atención:

¡La placa de grill necesita mucho tiempo para enfriarse!

1. El equipo no debe sumergirse en agua o entrar en contacto con agua u otros líquidos. Limpie el elemento calefactor con un paño humedecido y bien escurrido, si fuera necesario. Asegúrese de que no se filtre agua en el equipo. El elemento calefactor debe estar completamente seco, antes de volver a utilizar el equipo.
2. Todas las piezas extraíbles pueden limpiarse en agua caliente con un poco de detergente suave. Las sartenes de la raclette y las placas del grill también pueden lavarse en el lavavajillas con un programa de lavado suave.
3. Para eliminar incrustaciones, sumerja las pequeñas sartenes durante un tiempo en agua caliente con un detergente suave.
4. No utilice bajo ningún concepto estropajos o herramientas de limpieza similares ni agentes limpiadores agresivos o abrasivos que pudieran dañar la superficie.
5. Procure que todas las piezas estén completamente secas, antes de volver a ensamblar el equipo y guardarlo.

INDICACIONES GENERALES

1. 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 necesita 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 se puede quemar el queso o no cocinarse bien los demás ingredientes.
4. Caliente los platos; un plato frío hace que el queso se seque en seguida.
5. Las salsas y el queso en ocasiones se doran muy rápidamente, saque por ello las cazuelitas varias veces del aparato y controle el proceso de cocción.
6. Tenga en cuenta al condimentar el queso, que éste en parte ya está bien salado.
7. Eche patatas, fideos o arroz calientes en las cazuelitas, de esta forma obtendrá tiempos de cocción más cortos.
8. Prepare todos los ingredientes cortados en trozos de bocado en pequeños cuencos y ponga los cuencos al alcance de la raclette.
9. Precaliente el aparato para hacer grill approx. 15 minutos.
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 al grill la carne cruda siempre en la placa grill, no en las cazuelitas de la raclette.
12. Ponga aceite a los alimentos para el grill o adóbelos.

RACLETTE

La raclette originaria se componía de patatas hervidas sin pelar, queso raclette y diversas conservas de hortalizas en vinagre. Pero hoy día nuestra riqueza imaginativa no conoce prácticamente ningún límite en los ingredientes. Adicionalmente a las patatas y al queso, puede rellenar las cazuelitas también con carne, embutidos, carne de caza, aves, pescado, frutas y hortalizas frescas, incluso con exquisiteces dulces. A quien no le gusten las patatas puede utilizar como base también pan blanco, o arroz. En lugar del queso raclette puede usar también otros quesos duros que se derritan bien, como por ej. gouda, gruyer, cheddar o appenzeller. También los quesos blandos como roquefort y gorgonzola se derriten fácilmente y les proporcionan a los platos un sabor picante. El queso dulce y el camembert son más finos en el aroma. Muy suave y fácil de derretir es el mozzarella. El queso para hacer raclette debería estar solamente derretido, no dorado.

Consejos

Puede ofrecerles a sus invitados tablas variadas con diferentes ingredientes. Así cada uno puede rellenar su cazuelita a su gusto. Algunas propuestas: (calcule con 100–200 g de guarnición adicional por persona; naturalmente, la lista puede ampliarse 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 blanqueadas, rúcola u hojas de acelga

Carne y aves

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

Pescado y crustáceos

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

Fruta

Plátanos, mango, papaya, fresas, piña, peras, manzanas, frutos del bosque. Para los frutos de bayas valen tanto los frescos, como los congelados.

1. Rellene las cazuelitas para raclette a su gusto o según nuestras recetas con los ingredientes y sitúe éstas en los huecos correspondientes sobre la placa de la raclette. Gratine hasta que se derrita el queso.
2. Una vez que el queso de haya derretido, saque las cazuelitas. Deslice el contenido a un plato. Si el queso se queda adherido, suéltelo con ayuda de una espátula.

**¡ATENCIÓN!**

Coja las cazuelitas únicamente por sus mangos, ya que las mismas cazuelitas se calientan mucho al gratinar.



Las cazuelitas tienen un revestimiento anti-adherente. Por ello no utilice en ningún caso cuchillos, tenedores o cualquier otro objeto de metal para desprender alimentos adheridos. Así podría 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 sopera 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 sopera 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 sopera 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, pimienta, 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 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.

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

Tostar el pan de molde y picarlo finamente junto con los champiñones y el jamón en una tritadora eléctrica, como por ej. ESGE-Zauberstab® -batidora de brazo- con ESGE-Zauberette® -accesorio

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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 AL GRILL EN LA PLACA GRILL

1. Para asar al grill engrasarse la placa grill ligeramente con una grasa resistente al calor, por ej. aceite de coco.
2. Eche los alimentos para hacer grill sobre la placa grill y áselos dándoles vueltas, hasta que estén hechos.



PRECAUCIÓN: el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

RECETAS PARA LA BANDEJA DE LA PARRILLA

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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 sopera de mayonesa, 1 cucharada sopera 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.

Carne picada griega

100 g de carne de cordero picada, 1 diente de ajo, ½ cebolla, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de pan rallado, 10 olivas verdes sin hueso, sal, pimienta, 50 g de queso de oveja

Hacer una masa con la carne picada, el ajo y la cebolla finamente picadas, el huevo, el pan rallado, las aceitunas bien picadas, el queso de oveja a daditos, sal y pimienta. Engrasar ligeramente la placa grill, formar 3 albóndigas y asarlas al grill por ambos lados en conjunto 6-8 minutos y servir las con pan de pita y lechuga rizada.

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 sopera 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 cortafiambrés 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

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- PL

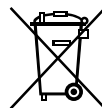
Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

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 enviarlos 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 a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (solo para entradas de 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. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). 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.



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48755**DANE TECHNICZNE**

Moc:	1.300 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Wymiary:	Ok. 45,8–70,4 x 22,6 x 14 cm	
Przewód zasilający:	Ok. 115 cm	
Ciężar:	Ok. 3,6 kg	
Płyta grillowa:	Każdy ok. 21 x 21 cm	
Wypożażenie:	Wysuwany, maksymalnie dla 8 osób, z przegrodą do przechowywania i półką, dwie oddzielne powierzchnie grillowe, włącznik/wyłącznik	
Akcesoria:	8 mini patelni powleczonych powłoką antyadhezyjną, 8 drewniana szpatułka instrukcja obsługi, 2 płyty do grillowania	

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

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.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je na przyszłość.

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 rozumiały 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 podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.

7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem zegarowym lub systemem zdalnego sterowania (pilotem).
8. Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne w żadnym wypadku nie wolno zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
9. Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne nie wolno myć urządzenia w zmywarce.
10. Wyłącznik i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
11. Urządzenia ani kabla nie należy nigdy dotykać mokrymi dłońmi.
12. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
13. Ze względów bezpieczeństwa nigdy wolno nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub wilgotnym podłożu.
14. Urządzenie ani kabel nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
15. Urządzenie należy stawiać na suchej, mocnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. W razie wątpliwości podłożyć pod urządzenie żaroodporną płytę.
16. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną go małe dzieci.
17. Przewód zasilający lub przedłużacz muszą być tak ułożone, aby niemożliwe było ich pociągnięcie lub potknięcie się o nie.
18. Nie owijać przewodu wokół urządzenia i nie zaginać go, aby uniknąć uszkodzenia przewodu.
19. Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
20. Nigdy nie przykrywać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
21. Nigdy nie dotykać elementu grzewczego metalowymi przedmiotami, jeśli urządzenie jest podłączone do prądu – niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego!
22. Pamiętać o wkładaniu patelni raclette zawsze do urządzenia w taki sposób, aby uchwyty elementu grzewczego były skierowane przeciwnie, czyli na zewnątrz. W przeciwnym razie może dojść do stopienia uchwytów.

23. Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
24. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
25. Podczas pracy nigdy nie chwytać za gorące urządzenie – niebezpieczeństwo oparzeń! Urządzenie i mini patelnia raclette należy dotykać tylko za uchwyty.
26. Po użyciu i przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nie wolno nigdy pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
27. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód zasilający pod kątem zużycia lub uszkodzenia. W przypadku uszkodzenia kabla lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub kabel do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.
28. Uszkodzony kabel urządzenia musi ze względów bezpieczeństwa wymienić producent, serwis klienta lub osoba o podobnych kwalifikacjach.

**OSTROŻNIE:****Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!****W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.**

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie zabezpieczenia transportowe i ewentualne naklejki (ale zostawić tabliczkę znamionową!). Materiał z opakowania, w szczególności plastikowe torebki, nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały opakowaniowe powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Proszę sprawdzić, czy w dostarczonym zestawie są wszystkie wyszczególnione akcesoria. Wskazówka: patelnie w momencie dostawy znajdują się przegrodzie do przechowywania urządzenia, patrz też rozdział „Obsługa”.
3. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
4. Wszystkie części należy wyczyścić wilgotną ściereczką, stosując się do opisu w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

5. Założyć ostrożnie płyty grillowe. Zwrócić uwagę, aby haki zaczepiały się z prawej i lewej strony pod płytami grillowymi w mocowania na elemencie grzewczym. Obsługę ułatwiają odpowiednie oznaczenia na płytach grillowych: „Lock” (zablokowanie) i „Unlock” (odblokowanie).
6. Przed pierwszym użyciem lekko naoliwić płytę grillową i patelnię. Dobrze sprawdza się olej kokosowy lub innym smarem odpornym na wysokie temperatury.
7. Sprawdzić, czy wszystkie części są prawidłowo zmontowane i czy urządzenie stoi stabilnie na podłożu odpornym na wysokie temperatury. Wokół urządzenia należy zachować odstęp 10 cm od innych przedmiotów.
8. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka (220–240 V~, 50/60 Hz) i przełączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem, ustawiając go w pozycji „I”.
9. Rozgrzewać urządzenie bez włożonych patelni raclette przez ok. 30 minut, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne. W tej fazie wypalania otworzyć okno. Po wypalaniu widoczne mogą być już ślady użytkowania; nie pogarszają one jednak działania urządzenia i stanowią podstawy do reklamacji.
10. Następnie wyłączyć urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik w pozycji „0”.

**PRZESTROGA:**

Urządzenie w trakcie pracy i bezpośrednio po wyłączeniu jest jeszcze mocno rozgrzane przez jakiś czas!

OBSŁUGA

Nowe urządzenie raclette umożliwia wyciąganie i dlatego doskonale nadaje się do większych stołów. Oczywiście może być również stosowane w formie zamkniętej, jeśli powierzchnia stołu nie jest duża.

Aby wyciągnąć grilla, należy chwycić z lewej i z prawej strony obudowy za zagłębienia i rozsunąć całkowicie urządzenie. Aby zamknąć urządzenie, należy nacisnąć w przeciwną stronę do całkowitego zamknięcia urządzenia.

Kiedy urządzenie jest wyciągnięte, może wykorzystać powierzchnię środkową do odkładania patelni

raclette, które właśnie nie są używane. Należy przy tym zwrócić uwagę, aby nie dotknąć gorących części urządzenia, ponieważ może to spowodować oparzenia.

Ostłą powierzchnię półki można unieść, aby uzyskać dostęp do poniższej przegrrody do przechowywania. Tam można przechowywać patelnie raclette na niewielkiej powierzchni. Podczas użytkowania urządzenia należy jednak zawsze wyjąć wszystkie patelnie raclette z przegrrody do przechowywania.

1. Do grillowania lub przyrządzania raclette ze stołem należy ustawić urządzenie na środku stołu. W razie braku pewności, czy stół jest odporny na wysokie temperatury, należy dla bezpieczeństwa podłożyć podkładkę odporną na wysokie temperatury, jednak nigdy płytę metalową.
2. Uważać, aby patelnie raclette jeszcze znajdowały się na płycie raclette.

3. Przygotować wszystkie składniki i ustawić je w półmisek na stole przez rozpoczęciem grillowania lub przygotowywania raclette.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka (220–240 V~, 50/60 Hz) i przełączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem, ustawiając go w pozycji „I”.
5. Rozgrzewać urządzenie przez ok. 15 minut przed rozpoczęciem przygotowywania (patelnie należy wyjąć z urządzenia).
6. Naoliwić płytę grillową przed nałożeniem grillowanej potrawy tłuszczem odpornym na wysokie temperatury, np. olejem kokosowym.
7. Po użyciu przełączyć włącznik/wyłącznik do pozycji „0” i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
8. Zaczekać, aż urządzenie ostygnie.

Przestrzegać również ogólnych wskazówek w przepisach!



PRZESTROGA:

Urządzenie w trakcie pracy i bezpośrednio po wyłączeniu jest jeszcze mocno rozgrzane przez jakiś czas!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Po zakończeniu korzystania z urządzenia przełączyć przełącznik ON/OFF do pozycji 0 i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazdka.

Ostrożnie: Płyta grillowa bardzo długo ochładza się!

1. 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 grzejny można przetrzeć zwilżoną, dobrze wyciśniętą ścierką. Uważać, aby wilgoć nie dostała się do urządzenia. Element grzejny musi być całkowicie suchy, zanim będzie go można ponownie użyć.
2. Wszystkie wyjmowane części można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
3. W przypadku silnych zabrudzeń namoczyć płytę grillową lub mini patelnię na pewien czas w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Patelnię do raclette i płyty grillowe można również myć w zmywarce przy użyciu delikatnego programu zmywania.
4. Wszystkie części muszą być całkowicie suche, zanim urządzenie będzie można ponownie złożyć i odstawić do przechowania.
5. Do czyszczenia płyty kamiennej można użyć dostarczonego skrobaka. Płyta kamienna jest produktem naturalnym i podczas eksploatacji może trwale przebarwić się.

OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE URZĄDZENIA

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 brązowieją niekiedy bardzo szybko, dlatego wielokrotnie zdejmować mini patelnie z urządzenia i 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 smażenia.
8. Wszystkie składniki pokroić na małe kawałki łatwe do pogryzienia i ustawić miseczki w zasięgu raclette.
9. Urządzenie do grillowania podgrzewać przez ok. 15 minut.
10. Pociąć większe kawałki mięsa (np. pierś z kaczki) na plasterki o grubości 1 cm, co znacznie skróci czas smażenia.
11. Surowe mięso grillować zawsze na płycie, a nie w mini patelniach do raclette.
12. Naoleić grillowane produkty lub je marynować.

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 zająca 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 gotowane na parze, tuńczyk w sosie własnym (z puszek), sola lub dorsz gotowane na parze, krewetki, mięso z krabów

Owoce

Banany, mango, papaja, truskawki, ananasy, gruszki, jabłka, czarne jagody. Owoce jagodowe mogą być świeże lub rozmrożone.

1. Napełnić mini patelnie według własnego smaku lub według naszych przepisów składnikami i ustawić je na płycie raclette. Zapiekać tak długo, aż ser stopi się.
2. Po stopieniu sera zdjąć mini patelnie. Ułożyć zawartość na talerzu. Jeśli ser przywiera, oderwać go przy pomocy topatki.

**UWAGA!**

Mini patelnie chwycić tylko za ręczki, 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.

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.

Zamiast sera można użyć sosów (kremów)

Sos cytrynowy

100g świeżego sera, ¼ łyżeczki świeżej startej skórki cytryny, 1 łyżka soku cytrynowego, szczypta muszkatu, 3 łyżki mleka, 30g startego parmezanu, sól, pieprz

Wszystkie składniki zmiksować (np. za pomocą ESGE-Zauberstaub). Sos pomarańczowy Składniki jak przy sosie cytrynowym, zamiast soku i skórki z cytryny użyć soku i skórki z pomarańczy. Wg smaku dodać ¼ łyżeczki curry w proszku.

Sos migdałowy

25g obranych migdałów, 100g sera feta, 2 łyżki słodkiej śmietany, 1 ząbek czosnku, sól, pieprz.

Migdały opiec krótko na patelni i schłodzić, następnie drobno posiekać (np. za pomocą ESGE-Zauberstaub i ESGE-Zauberette). Wszystkie składniki wrzucić do elektrycznego miksera i utrzeć na gładko. Wskazówka: zamiast migdałów można użyć pistacji, orzechów laskowych lub włoskich.

Sos pomidorowy

100g świeżego sera, 1 łyżka śmietany, 1 wysuszony pomidor w zalewie z oleju z oliwy, 1 ząbek czosnku, pieprz cayenne, sól, pieprz

Wymieszać twaróg i śmietanę, poszatkować pomidora (np. za pomocą ESGE-Zauberstaub) i czosnek, wymieszać z kremem serowym. Przyprawić pieprzem cayenne, solą i pieprzem.

Sos czosnkowy

1 główka czosnku, 100g świeżego twarogu, 3 łyżki śmietany, ½ pęczka pietruszki drobno posiekanej, sól, pieprz

Całą główkę czosnku zawinąć w wilgotny papierowy ręcznik kuchenny i zagotować w kuchence mikrofalowej przez 4-5 minut, aż ząbki będą miękkie. Główkę schłodzić i ząbki obrać ze skórki. Czosnek i inne składniki wrzucić do elektrycznego miksera i ubić (np. za pomocą ESGE-Zauberstaub i ESGE-Zauberette). Wskazówka: Jeżeli dostaniesz czosnek niedźwiedzi, proszę dodać ½ pęczka świeżego czosnku niedźwiedziego, drobno posiekanego.

Sos jogurtowy

100g jogurtu śmietankowego, 50g grubo startego sera gouda

Wszystkie składniki wymieszać.

Sos śmietanowo-chrzanowy

100g świeżego sera, 3 łyżki kwaśnej śmietany, 1 jajko, 1 łyżeczka chrzanu, pieprz

Wszystkie składniki wymieszać.

Sos pieprzowy

50g świeżego sera, 2 łyżki słodkiej śmietany, 50g startego sera gouda, sól, 1 łyżeczka ziaren zielonego pieprzu

Wszystkie składniki wymieszać, dodać ziarna pieprzu.

Sos słodki

100g świeżego sera, 1 łyżeczka cukru waniliowego, ½ łyżki miodu, 3 łyżki śmietany

Wszystkie składniki wymieszać.

GRILLOWANIE NA PŁYCE

1. Zalecamy płytę grillową lekko nasmarować tłuszczem odpornym na wysoką temperaturę, np. olejem kokosowym.
2. Położyć produkty na płytę i grillować je wielokrotnie odwracając, aż będą gotowe do spożycia.



OSTROŻNIE:

Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!y!

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 kopia faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). 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. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). 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.



BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Anrede		Telefon
Vorname		
Name		Telefax
Straße/Nr.		
PLZ/Ort		E-Mail

BESTELLUNG Modell Raclette 48755

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	
	4875501	Grillplatte, einzeln	
	4875505	Raclettepfännchen, einzeln	
	4875506	Holzspatel, 8 Stück	

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <https://unold.de/pages/datenschutz> und <https://unold.de/pages/agbs>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48755

Stand: Juli 2024/nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 6205/94 18-0

Telefax +49 (0) 6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de