Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

RACLETTE Finesse Basic

# Bedienungsanleitung

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

**Modell 48730**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

# INHALTSVERZEICHNIS

**Bedienungsanleitung Modell 48730**

Technische Daten ..... 6
Symbolerklärung ..... 6
Sicherheitshinweise ..... 6
Vor dem ersten Benutzen ..... 9
Bedienen ..... 10
Allgemeine Hinweise zum Gerät ..... 11
Reinigen und Pflegen ..... 11
Raclette ..... 12
Raclette-Rezepte ..... 14
Grillen auf der Grillplatte ..... 18
Rezepte für die Grillplatte ..... 18
Grillzeiten ..... 20
Crêpes ..... 20
Garantiebestimmungen ..... 23
Entsorgung / Umweltschutz ..... 23
Informationen für den Fachhandel ..... 24
Service-Adressen ..... 25
Bestellformular Ersatzteile ..... 117

**Instructions for use Model 48730**

Technical Specifications ..... 26
Explanation of symbols ..... 26
Important Safeguards ..... 26
Before using the appliance the first time ..... 29
Use of the appliance ..... 29
General remarks ..... 30
Cleaning ..... 31
Raclette ..... 32
Recipes for Raclette ..... 33
Grilling ..... 36
Recipes for Grilling ..... 36
Grilling times ..... 38
Preparation of crêpes ..... 38
Guarantee Conditions ..... 41
Waste Disposal/Environmental Protection ... 41
Service ..... 25

**Notice d'utilisation modèle 48730**

Spécification technique ..... 42
Explication des symboles ..... 42
Consignes de sécurité ..... 42
Avant la première utilisation ..... 45
Utilisation de l'appareil ..... 45
Nettoyage et maintien ..... 46
Remarques ..... 47
Raclette ..... 47
Recettes pour la raclette ..... 48
Griller sur le plat de grill ..... 52
Recettes Pour le grill ..... 52
Temps de cuisson ..... 54
Préparer des crêpes ..... 54
Conditions de Garantie ..... 57
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement ..... 57
Service ..... 25

**Gebruiksaanwijzing model 48730**

Technische gegevens ..... 58
Verklaring van de symbolen ..... 58
Veiligheidsvoorschriften ..... 58
Vóór het eerste gebruik ..... 61
Bediening ..... 61
Reiniging en onderhoud ..... 62
Algemene opmerkingen ..... 63
Raclette ..... 63
Raclette recepten ..... 65
Grilleren op de grillplaat ..... 69
Grilleren Recepten ..... 69
Grilleertijden ..... 71
Bereiding van crêpes ..... 71
Garantievoorwaarden ..... 74
Verwijderen van afval/Milieubescherming ... 74
Service ..... 25

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

## INHALTSVERZEICHNIS

**Istruzioni per l'uso modello 48730**

Dati tecnici ..... 75
Significato dei simboli ..... 75
Avvertenze di sicurezza ..... 75
Prima del primo utilizzo ..... 78
Utilizzo ..... 79
Pulizia e manutenzione ..... 80
Istruzioni generali ..... 80
Raclette ..... 81
Raclette Ricette ..... 82
Manicaretti con la piastra per griglia ..... 86
Ricette per la piastra grill ..... 87
Tempi di cottura ..... 88
Preparazione delle crêpes ..... 89
Norme die garanzia ..... 91
Smaltimento / Tutela dell'ambiente ..... 91
Service ..... 25

**Manual de Instrucciones modelo 48730**

Datos técnicos ..... 92
Explicación de los símbolos ..... 92
Indicaciones de seguridad ..... 92
Antes del primer uso ..... 95
Manejo ..... 96
Limpieza y Mantenimiento ..... 97
Indicaciones generales ..... 97
Raclette ..... 98
Raclette recetas ..... 99
Asar al grill en la placa grill ..... 103
Recetas para la bandeja de la parrilla ..... 103
Tiempos de grill ..... 105
Condiciones de Garantia ..... 106
Disposición/Protección del
medio ambiente ..... 106
Service ..... 25

**Instrukcja obsługi Model 48730**

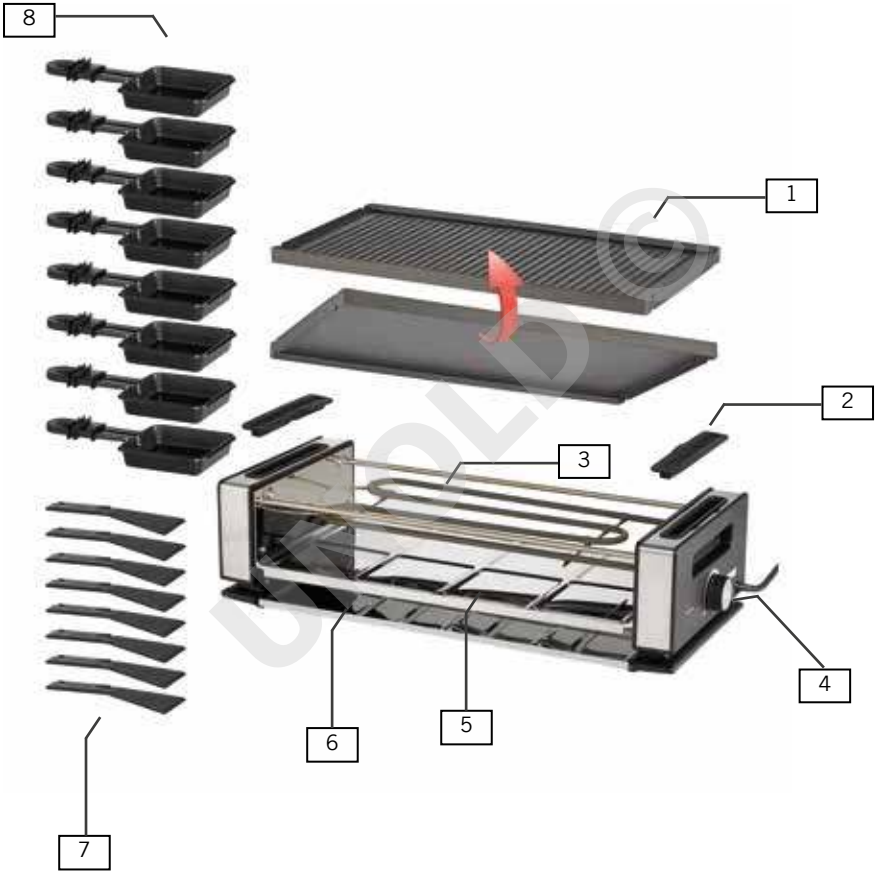
Dane techniczne ..... 107
Objaśnienie symboli ..... 107
Dla bezpieczeństwa użytkownika ..... 107
Przed pierwszym użyciem ..... 110
Obsługa ..... 110
Czyszczenie i konserwacja ..... 111
Ogólne wskazówki dotyczące urządzenia ..... 112
Raclette ..... 112
Raclette przepisy ..... 114
Grillowanie na płycie ..... 115
Naleśniki Crêpe ..... 115
Warunki gwarancji ..... 116
Utylizacja / ochrona środowiska ..... 116
Service ..... 25

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## EINZELTEILE



Copyright UNOLD AG | www.unold.de



**DE Ab Seite 6**

| | |
|---|---|
| 1 | Wendbare Grillplatte<br>Art-Nr. 4878501 |
| 2 | Silikonabdeckung |
| 3 | Heizelement |
| 4 | Stufenloser Temperaturregler/<br>Thermostat |
| 5 | Racletteplatte |
| 6 | Pfännchenablage, herausziehbar |
| 7 | Spatel<br>Art-Nr. 4878504 |
| 8 | Raclettepfännchen<br>Art-Nr. 4878505 |

**EN Page 26**

| | |
|---|---|
| 1 | Grill plate |
| 2 | Silicone cover |
| 3 | Heating element |
| 4 | Temperature control |
| 5 | Raclette plate |
| 6 | Pan storage |
| 7 | Spatula |
| 8 | Raclette pan |

**FR Page 42**

| | |
|---|---|
| 1 | Plat de gril |
| 2 | Couvercle en silicone |
| 3 | Elément de chauffe |
| 4 | Réglage de température |
| 5 | Plat de raclette |
| 6 | Repos poêlettes |
| 7 | Spatule |
| 8 | Poêlette |

**NL Pagina 58**

| | |
|---|---|
| 1 | Draaibare grillplaat |
| 2 | Siliconenafdekking |
| 3 | Verwarmingselement |
| 4 | Traploze temperatuurregelaar |
| 5 | Raclette-plaat |
| 6 | Opbergvakje voor de pannetjes |
| 7 | Spatel |
| 8 | Raclette-pannetje |

**IT Pagina 75**

| | |
|---|---|
| 1 | Piastra grill rigirabile |
| 2 | Copertura in silicone |
| 3 | Elemento riscaldante |
| 4 | Termostato a regolazione continua |
| 5 | Piastra raclette |
| 6 | Portapadelline |
| 7 | Spatole |
| 8 | Padelline per raclette |

**ES Página 92**

| | |
|---|---|
| 1 | Parrilla reversible |
| 2 | Cubierta de silicona |
| 3 | Elemento calefactor |
| 4 | Regulación continua de la temperatura |
| 5 | Placa raclette |
| 6 | Soporte para las pequeñas sartenes |
| 7 | Espátulas |
| 8 | Pequeñas sartenes |

**PL Strony 107**

| | |
|---|---|
| 1 | Płyta grillowa dwustronna |
| 2 | Silikonowa osłona |
| 3 | Element grzejny |
| 4 | Bezstopniowy regulator temperatury |
| 5 | Płyta raclette |
| 6 | Miejsce na mini patelnie |
| 7 | Łopatka |
| 8 | Mini patelnie raclette |

UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48730

### TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| Leistung: | 1.200 W, 230 V~, 50 Hz |
| Maße: | Ca. 49 x 20,4 x 12,6 cm (L/B/H) |
| Zuleitung: | Ca. 200 cm |
| Gewicht: | Ca. 3,8 kg |
| Grillplatte: | Ca. 38 x 19,5 cm, entnehm- und wendbar, geriffelte Grillplatte, glatte Grillplatte für Crêpes, Gemüse etc., Greblon-Beschichtung |
| Ausstattung: | Stufenlose Temperaturregelung mit Kontrollleuchte, Pfännchenablage |
| Zubehör: | 8 antihaftbeschichtete Raclettepfännchen, 8 Spatel, wendbare Grillplatte, 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. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.

6. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
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 Kabel 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.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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. Achten Sie darauf, dass sich lange Haare nicht im Flügelrad der Dunstabzugshaube verfangen können.
25. Keinesfalls die Finger oder Gegenstände wie Nadeln, Stifte usw. durch das Gitter der Dunstabzugshaube in das Innere des Gerätes führen – Verletzungsgefahr!
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.

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

**VORSICHT:**
**Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!**

**Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.**

## VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
3. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
4. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Aufkleber von der Grillplatte und reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
5. Ölen Sie die Grillplatte und die Pfännchen vor dem ersten Gebrauch leicht ein, am besten mit Kokosöl oder einem anderen hitzebeständigen Fett.
6. Legen Sie die beschichtete Grillplatte mit der gewünschten Seite nach oben auf.
7. Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut sind und das Gerät stabil steht.
8. Stellen Sie sicher, dass der Thermostat auf der niedrigsten Einstellung steht (Position „MIN.“).
9. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz).
10. Heizen Sie das Gerät 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 Geräts und sind kein Reklamationsgrund.

**Möchten Sie das Gerät ohne die separat erhältliche Dunstabzugshaube nutzen, müssen die Silikonabdeckungen geschlossen sein, um Eindringen von Fett usw. zu vermeiden.**

UNOLD®

## BEDIENEN

1. Zum Grillen bzw. Raclettieren bei Tisch stellen Sie das Gerät mitten auf den Tisch. Sollten Sie nicht sicher sein, ob Ihr Tisch hitzebeständig ist, legen Sie sicherheitshalber eine hitzebeständige Platte unter, jedoch keinesfalls eine Metallplatte.
2. 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.
3. Legen Sie die Grillplatte mit der gewünschten Seite nach oben auf.
4. Stellen Sie sicher, dass der Thermostat auf der niedrigsten Einstellung steht (Position „MIN.“).
5. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz).
6. Drehen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperaturstufe. Die Kontrollleuchte leuchtet auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte. Die Kontrollleuchte schaltet sich im Wechsel ein und aus.
7. Heizen Sie das Gerät ca. 15 Minuten vor, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen (die Pfännchen hierfür bitte von der Racletteplatte nehmen).
8. Zum Zubereiten von Raclette empfehlen wir die mittlere Stufe, zum Grillen die höchste Stufe. Ölen Sie die gewünschte Grillplatte vor dem Auflegen von Grillgut mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl leicht ein.
9. Sollte das Grillgut bzw. der Käse zu stark oder zu schnell bräunen, schalten Sie das Gerät etwas herunter.
10. Drehen Sie nach dem Gebrauch des Gerätes den Thermostat auf die niedrigste Stufe und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Die untere Pfännchenablage können Sie auf beiden Seiten des Geräts vorsichtig nach vorn herausziehen, um so die gerade nicht genutzten Pfännchen bequem darauf abzulegen. Bei Nichtgebrauch schieben Sie die Pfännchenablage wieder in das Gerät hinein. Achtung, auch die Pfännchenablage kann beim Betrieb des Gerätes heiß werden – Verbrennungsgefahr!
12. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

**Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Hinweise bei den Rezepten.**

UNOLD©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GERÄT

1. Der Käse sollte beim Raclettieren nur geschmolzen, nicht gebräunt werden. Die Zutaten für die Racletterezepte sind jeweils für eine Person berechnet. Vervielfachen Sie die Zutaten je nach Anzahl der Gäste.
2. Pro Person braucht man ca. 200 g festkochende, gekochte Pellkartoffeln und 150 g Raclettekäse.
3. Geben Sie nicht zu viele Zutaten in die Pfännchen, sonst kann der Käse verbrennen oder die anderen Zutaten garen nicht durch.
4. Erwärmen Sie die Teller, ein kalter Teller lässt den Käse schnell trocknen.
5. Saucen und Käse bräunen mitunter sehr rasch, deshalb ziehen Sie die Pfännchen mehrmals aus dem Gerät und kontrollieren Sie den Garprozess.
6. Bedenken Sie beim Würzen des Käses, dass dieser teilweise auch 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 auf höchster Stufe vor.
10. Schneiden Sie die größeren Fleischstücke (z. B. Entenbrust) in 1 cm dicke Scheiben, so verkürzt sich die Garzeit wesentlich.
11. Grillen Sie rohes Fleisch immer auf der Grillplatte, nicht in den Raclettepfännchen.
12. Ölen Sie das Grillgut ein oder marinieren sie das Grillgut.
13. Verwenden Sie zum Grillen die höchste Stufe. Zum Raclettieren empfehlen wir die mittlere Stufe, zum Warmhalten eine niedrige Stufe.

## REINIGEN UND PFLEGEN

**Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.**
**Drehen Sie den Thermostat auf die niedrigste Einstellung und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.**

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 das Heizelement mit einem feuchten, gut ausgedrückten Tuch abwischen. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät

UNOLD ©

eindringt. Das Heizelement muss komplett trocken sein, bevor es wieder verwendet wird.
2. Alle abnehmbaren Teile können in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.
3. Bei starker Verschmutzung weichen Sie die Grillplatte bzw. 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



**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 Seezunge oder Kabeljaufilets, Garnelen, Krabbenfleisch

**Obst**

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

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

**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.**

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## RACLETTE-REZEPTE

Die nachfolgenden Rezepte sind jeweils für eine Person berechnet. Bitte vervielfältigen Sie die Zutaten entsprechend der Anzahl der Gäste.
Kartoffeln, Käse und …. Das ursprüngliche Raclettegericht:

Zutaten:
200 g gekochte Kartoffeln mit Schale
150 g Raclettekäse in ca. 3 mm Scheiben
100 g Mixed Pickles
etwas Öl oder Butter für das Pfännchen
Zubereitung:
Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, Pfännchen dünn buttern, mehrere Kartoffelscheiben in das Pfännchen legen, 1 EL Mixed Pickles darauf legen, mit einer Scheibe Käse abdecken, raclettieren.
Statt Käse können Sie auch Saucen (Cremes) verwenden. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Rezepte für Würzsaucen sowie Rezepte zur Verwendung dieser Saucen

**Zitronensauce**
100 g Doppelrahmfrischkäse, ¼ TL geriebene frische Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Muskat, 3 EL Milch, 30 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer
Alle Zutaten vermischen (z. B. mit dem ESGE Zauberstab®)

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

**Ingwersauce**
100 g Doppelrahmfrischkäse, ¼ TL geriebener frischer Ingwer, 1 TL Sojasauce, 1 Spritzer Tabasco, 2 TL Zitronensaft, 2 EL Apfelsaft, 30 g geriebener Parmesan, Salz
Alle Zutaten mischen.

**Pfeffersauce**
50 g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL süße Sahne, 50 g geriebener Gouda, Salz, 1 TL grüne eingelegte Pfefferkörner
Alle Zutaten vermischen, die Pfefferkörner nur unterheben.

**Mandelsauce**
25 g geschälte Mandeln, 100 g Feta-Käse, 2 EL süße Sahne, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer.
Die Mandeln kurz in der Pfanne rösten und abkühlen lassen, dann fein hacken oder mahlen (z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und der ESGE-Zauberette®). Alle Zutaten in einen elektrischen Zerkleinerer füllen und fein pürieren.
Tipp: Statt Mandeln können Sie auch Pistazien, Erd- oder Walnüsse nehmen.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



**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 Bärlauch dazu, fein geschnitten.

**Süße Sauce**

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

Alle Zutaten vermischen.

UNOLD®

## 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



Pfännchen legen. Das Fleisch mit Zitronengelee bestreichen, mit Sojasauce beträufeln und mit Ingwersauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

**Hähnchenfleisch mit Orangensauce**

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

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

**Spinat mit Mandelsauce**

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

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

**Apfel-Kalbsleber mit Joghurtsauce**

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

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

**Räucherlachs mit Sahne-Meerrettichsauce**

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

Pfännchen buttern, einige Spargelstücke hineinlegen, etwas Räucherlachs darauf verteilen, mit Sahne-Meerrettichsauce abdecken. 5 bis 7 Minuten garen. Dazu schmeckt geröstetes Weißbrot.

**Kartoffel, Zucchini, Schinken mit Pfeffersauce**

100 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln, 100 g kleine Zucchini in Scheiben, 100 g Kochschinken in Streifen, etwas Butter, Salz, Pfeffer

Pfännchen buttern, Zucchinischeiben auf der Grillplatte anbraten, von beiden Seiten ca. 2 Minuten, einige Kartoffel- und Zucchinischeiben in das Pfännchen geben. Schinken darauf geben, würzen, mit Pfeffersauce bedecken.

3 bis 4 Minuten garen.

**Garnelen mit Tomatensauce**

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

Die Garnelen und die Zucchinischeiben auf der eingeölten 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

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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

**Obst mit süßer Sauce – ein leckeres Dessert**

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

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

## Vielfalt aus dem Raclettepfännchen

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

**Gefüllte Tomaten**

3 kleine Tomaten, 2 Champignons, 1 Scheibe Toastbrot, 2 EL fein gehackte Basilikumblätter, 2 TL fein gehackte glatte Petersilie, 50 g Kochschinken, 2 EL saure Sahne, 1 TL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter

Toastbrot toasten und mit Pilzen und Schinken in einem elektrischen Zerkleinerer, (z. B. ESGE-Zauberstab® mit ESGE-Zauberette®) fein hacken. Basilikum, Petersilie, saure Sahne und Tomatenmark zufügen, kurz mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nochmals mischen, Tomaten damit füllen, das Pfännchen buttern, 2 Tomatenhälften hinein setzen, Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Tomaten legen und 6 bis 8 Minuten garen.

**Gefüllte Champignons**

4 große Champignons, 1 Scheibe Toastbrot. 1 EL fein gehackte Petersilie, 1 hartgekochtes geschältes Ei, 50 g Räucherlachs, 2 EL saure Sahne, 1 TL süßer Senf, ½ TL geriebener Meerrettich, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter

Die Pilze abbürsten, Stiele entfernen. Pilzköpfe aufbewahren. Pilzstiele und alle anderen Zutaten wie bei gefüllten Tomaten beschrieben verarbeiten. Die Masse in die Pilze füllen, Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Masse legen. Das Pfännchen buttern und 2 Pilze hineinsetzen. 4 bis 6 Minuten garen.

**Camembert und Preiselbeeren**

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

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

**Tomaten-Basilikum-Crostini**

1 Fleischtomate, 2 EL Basilikumblätter frisch, 12 grüne kernlose Oliven, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, 6 dünne Scheiben Baguette, Olivenöl

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

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## GRILLEN AUF DER GRILLPLATTE

1. Wir empfehlen, die beschichtete Grillplatte leicht mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl, einzufetten.
2. Vor dem Grillen heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe vor.
3. Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte und grillen dieses unter Wenden, bis es gar ist.
4. Sollte das Grillgut zu stark bräunen, stellen Sie den Temperaturregler bitte auf eine niedrigere Stufe.

**VORSICHT:**
**Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!**

## REZEPTE FÜR DIE GRILLPLATTE

**Pizzaburger**

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

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

2 flachgedrückte Burger formen. Die Grillfläche dünn mit Öl einstreichen, die Burger 6 bis 8 Minuten grillen, einmal wenden.

Das Brötchen einmal quer aufschneiden, kurz von beiden Seiten auf dem Grill toasten. Mit etwas Mayonnaise bestreichen, Salatblätter waschen, trocknen, schleudern, auf die Mayonnaise legen, darauf einen Burger. Diesen mit Ketchup bestreichen, den zweiten Burger darauf stapeln, Tomaten und Zwiebeln darüber, Brötchendeckel darauf.

**Griechisches Hackfleisch**

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

Hackfleisch mit fein geschnittenen Knoblauch und Zwiebel, Ei, Semmelbrösel, fein gewürfelten Oliven, gewürfeltem Schafskäse, Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten. Die Grillplatte dünn einölen, 3 Frikadellen formen und von beiden Seiten zusammen 6 bis 8 Minuten grillen und mit Pita-Brot und Krautsalat servieren.

**Zucchinispieße**

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

Zubereitung: Die Zucchini mit dem Allesschneider in sehr dünne Längsscheiben

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



schneiden, aus Tomatenmark, Öl, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer eine Paste herstellen. Zucchinischeiben dünn damit bestreichen, aufrollen und auf die Spieße stecken. Ca. 6 bis 8 Minuten auf der sehr dünn eingeölten Grillfläche grillen.

**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 Allesschneider in sehr dünne Scheiben schneiden (gegen die Fleischfaser), Sojasauce mit Chili und Ingwer mischen. Fleisch damit marinieren und 2 bis 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Grillplatte dünn einölen, ebenso die Holzspieße. Das Fleisch wellenförmig auf die Spieße stecken, d. h. die Fleischscheibe einmal zusammenfalten und zweimal aufspießen. Unter Wenden 10 Minuten grillen. Tipp: Hähnchen durch Schweinelende ersetzen.

**Garnelenspieße**

4 Garnelen, 4 Schalotten, etwas Kreuzkümmelöl, 1 geölter Holzspieß
Die Garnelen und Schalotten abwechselnd auf den Holzspieß stecken, mit Kreuzkümmelöl (oder Knoblauchöl) einpinseln und 8 bis 10 Minuten grillen.

**Speckpflaumenspieße**

4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon), 4 weiche Trockenpflaumen, 1 Apfel, 4 Schalotten, 2 geölte Holzspieße
Jeweils 1 Scheibe Speck um 1 Pflaume wickeln, den Apfel schälen und vierteln oder achteln (je nach Größe), Schalotten putzen, abwechselnd Schalotte, Apfel, Speckpflaume auf die Spieße stecken, einölen, 6 bis 8 Minuten grillen, öfter wenden.

**Leberspieße**

150 g Kalbsleber, Salz, Pfeffer, andere Zutaten wie Speckpflaumenspieß, jedoch keine Pflaumen
Leber in 4 Stücke teilen, in Bacon einwickeln, weiter wie bei Speckpflaumen verfahren. Grillzeit 8 bis 10 Minuten, erst nach dem Grillen würzen (Salz macht die Leber sonst hart).

**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.

UNOLD©

## 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 |

## CRÊPES

1. Drehen Sie die Grillplatte um, so dass die glatte Seite oben ist.

**ACHTUNG!**
**Wenn Sie zuvor gegrillt haben oder Raclette zubereitet haben, lassen Sie die Grillplatte erst komplett abkühlen, bevor Sie diese umdrehen!**

2. Bereiten Sie einen Crêpes-Teig zu und lassen diesen ca. 30 Minuten ausquellen.
3. Geben Sie eine kleine Schöpfkelle Teig in die Mitte der Crêpes-Platte.
4. Sobald der Teig gestockt ist, wenden Sie die Crêpe mit Hilfe eines Spatels.
5. Danach können Sie den gewünschten Belag auflegen und zusammen mit der Crêpe fertig garen oder die fertige Crêpe abnehmen und nach Ihrem Geschmack füllen.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## Crêpes und Galettes

Crêpes und Galettes sind Spezialitäten aus der Bretagne. Traditionell werden Crêpes mit süßer Füllung, die deftigen Galettes aus Buchweizenmehl mit pikanter Füllung serviert. Aber selbstverständlich können auch salzige Crêpes mit pikanter Füllung zubereitet werden. Probieren Sie einfach neue Füllungen aus. In feine Streifen geschnittene Crêpes sind übrigens eine köstliche Suppeneinlage (Flädle).

**Grundrezept Crêpes**

175 g Mehl, 1 Ei, 3 Eigelb, 1/8 l Sahne, 1 Prise Salz, Mineralwasser mit Kohlensäure, Butterschmalz zum Backen

Statt Sahne können sie auch Milch verwenden. Je fetter die Sahne bzw. Milch, desto weicher wird der Teig.

**Grundrezept Galettes**

Ersetzen Sie 75 g Mehl durch Buchweizenmehl Sie können auch Weizen- oder Dinkelvollkornmehl verwenden. Dann benötigen Sie etwas mehr Mineralwasser.

Alle Zutaten mit dem ESGE-Zauberstab® oder einem Handmixer zu einem dünnflüssigen Teig verrühren und für ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Mehl im Teig ausquellen kann. Jeweils etwas Butterschmalz auf die Crêpesplatte geben, erhitzen und 2-3 EL Teig (oder eine kleine Schöpfkelle) Teig auf die Platte geben und mit einem Holzspatel oder einer Holzpalette dünn verstreichen.

Teig kurz bräunen, dann mit dem Holzspatel wenden. Die Füllung entweder nach dem Wenden direkt auf die Crêpes/Galettes geben und kurz mitgaren oder die Crêpes bzw. Galettes garen, von der Platte nehmen und nach Geschmack füllen. Bereits gebackene Crêpes können im Backofen bei 100 °C zugedeckt warmgehalten werden.

**Crêpes Suzette**

100 g Butter, 100 g Zucker, Saft von 1/2 Orange, 1 Gläschen Curaçao

Crêpes zubereiten, wobei Sie etwas weniger Milch als angegeben und dafür den Saft einer halben Orange und einen Spritzer Curaçao zufügen. Butter und Zucker in einer Flambierpfanne karamelisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Die Crêpes zweifach zusammenfalten, in die Pfanne legen, mit Orangenlikör übergießen und mit Rum flambieren.

**Crêpes mit Pilzen und Leber**

250 g Pfifferlinge/Champignons, 150 g Kalbsleber, 40 g Butter, 4 Scheiben Schinken, 100 ml Sahne, 2 EL Parmesankäse, 1/2 fein gehackte Zwiebel, 1 Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer, 1 Grundrezept salzige Crêpes

Die Zwiebel in der Butter goldbraun rösten, die Pilze zugeben und ca. 10 Min. dünsten. Die fein geschnittene Leber zufügen und alles ca. 3 Min. garen. Aus einem salzigen Grundteig Crêpes oder Galettes herstellen und mit je 1/2 Schinkenscheibe belegen. Darauf das Pilz-/Lebergemisch geben und die Crêpes aufrollen. Die Röllchen in eine gebutterte Auflaufform legen, mit Sahne übergießen und mit Parmesankäse bestreuen. Bei 230 °C im Backofen gratinieren.

UNOLD®

**Crêpes mit Schinken und Käse**

8 Scheiben gekochter Schinken, 8 Scheiben Toastkäse, 40 g Butter, Senf, 1 Grundrezept salzige Crêpes oder Galettes

Crêpes oder Galettes nach Grundrezept herstellen. Die Crêpes dünn mit Senf bestreichen und mit je einer Scheibe Käse und Schinken belegen. Die Crêpes zusammenrollen, in eine Auflaufform legen und flüssige Butter darüber gießen. Bei 250 °C ca. 10 Min. im Backofen überbacken.

**Crêpes Gourmet**

5 Hähnchenlebern, 200 g Kalbsbries, 40 g Butter, Salz und Pfeffer, etwas Weißwein

Für die Béchamel-Sauce:

50 g Butter, 50 g Mehl, 1/2 l Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Grundrezept salzige Crêpes oder Galettes

Das Kalbsbries in dünne Scheiben schneiden und in der Butter andünsten. Die feingehackte Hähnchenleber beifügen. Alles einige Minuten schmoren lassen, würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Für die Béchamelsauce das Mehl in der heißen Butter auflösen. Unter ständigem Rühren die Milch zufügen und 5 Min. kochen lassen. Die Sauce würzen und die Hälfte davon zur Seite stellen. Die andere Hälfte der Sauce unter die Füllung rühren. Crêpes nach dem Grundrezept herstellen. Die Crêpes mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Die Röllchen in eine gebutterte Auflaufform legen, die restliche Sauce darüber geben und mit Butterflöckchen belegen. Im Ofen bei 230 °C goldbraun überbacken.

## Füllungen von süß bis pikant

**Süß**

Mit Marmelade bestreichen, aufrollen, mit Puderzucker bestreuen.

Tüten formen und diese mit Obst und Schlagsahne füllen.

Crêpes-Tüten mit Eis füllen, mit heißer Schokoladensauce begießen.

Crêpes mit Orangenmarmelade bestreichen, Mandarinen darauf geben, einrollen und dazu Vanillesauce reichen.

**Pikant**

Mit Spargelspitzen und etwas Kräutermayonnaise füllen.

Crêpes-Tüten mit Ragout fin füllen.

Nach dem Wenden ein Ei aufschlagen, auf die Galette gleiten lassen und mitgaren.

Grob gehackte Tomaten mit fein gehackten Kräutern (Petersilie, Basilikum) nach dem Wenden auf die Galette geben und kurz erwärmen.

UNOLD®

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.

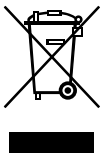
Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung 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. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

## ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

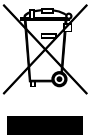


Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt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

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

## INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

This appliance complies with the European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EC and its revisions.



This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

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.

UNOLD ©

The warranty period for this product is 24 months

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

### SCHWEIZ

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

### POLEN

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

UNOLD®

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



# INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48730

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|---|---|
| Power rating: | 1.200 W 230 V~, 50 Hz |
| Weight: | Approx. 3.8 kg |
| Dimensions: | 49 x 20.4 x 12.6 cm (L/W/H) |
| Cable length: | Approx. 200 cm |
| Grill plate: | Approx. 38 x 19,5 cm, reversible for grilling and crêpes preparation, Greblon non-stick coating |
| Features: | Continuous temperature control with indicator lamp, pan holder |
| Accessories: | 8 raclette pans with Greblon non-stick coating, 8 spatulas, grill plate, operating instructions 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.

UNOLD®

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.

UNOLD ©

20. When in use, never cover the grill plate with aluminium foil or other materials that could cause the appliance to overheat.
21. 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.
22. Ensure that long hair cannot be caught by the impeller in the exhaust hood.
23. Do not, under any circumstances, stick your fingers or objects, such as needles, pins, etc. through the grille of the exhaust hood into the interior of the appliance – danger of injury!
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.

UNOLD ©

**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 USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation! Dispose of packaging materials in accordance with local regulations.
2. Check the appliance for damage. If the appliance shows visible signs of damage, do not operate it. Contact our customer service organisation instead.
3. Check whether all listed accessory parts are present.
4. Prior to first use, please remove any labels from the grillplate and clean all parts with a damp cloth, as described in the section “Cleaning and care”.
5. Lightly oil the grill plate and the small pans before first use, ideally with coconut oil or another heat-resistant oil.
6. Put the grill plate in position with the desired side facing upwards.
7. Check whether all parts are properly assembled and the appliance is stable.
8. Make sure that the temperature switch is set to the lowest setting (“MIN” position).
9. Plug the mains plug of the appliance into an electrical outlet (230 V~ 50 Hz).
10. Heat up the appliance for approx. 30 minutes in order to remove any residues from the manufacturing process. Open the window during this burn-in phase. After pre-heating the appliance there may already be visible traces of use; however, these do not affect the function of the appliance and do not constitute grounds for a complaint.

**Important note: If you wish to use the appliance without the exhaust hood, the silicone covers must be closed to keep out grease, etc.**

## USE OF THE APPLIANCE

1. For grilling / raclette place the appliance in the middle of the table. If you are not sure, that the table is heat resistant, place a heat resistant non-metallic plate underneath the appliance.
2. Before starting, prepare all ingredients, fill them in small dishes and place them on the table.
3. Place the grill plate on top of the appliance.
4. Make sure that the heat selector dial is in the MIN-position. Connect the plug to the power mains.

5. Switch the appliance on by rotating the heat selector dial to the desired heating level. The control lamp will go on and heating starts. The selected degree is indicated at the scale. During the operation the control lamp will alternatively be illuminated and extinguished depending on the actual status of the heating element, this is a normal result of the heating process.
6. We recommend to preheat the appliance for 10–15 minutes before starting to prepare food.
7. The raclette pans or should be taken out of the appliance during pre-heating.
8. For raclette we recommend a medium heating level, for grilling a high level. Apply a thin coat of vegetable oil, e. g. coconut oil, on the grill plate and the cooking pans.
9. You can carefully pull out the lower pan holder on both sides of the appliance for holding any pans that are not in use. When not needed, push the pan holder back into the appliance. Attention: the pan holder can also become hot during operation of the appliance – danger of burn injuries!
10. If the food or cheese are cooking or browning too rapidly, reduce the heat.
11. After use, rotate the heat selector dial to the MIN-position until the dial is locked and remove the plug from the power mains.
12. Let the appliance cool down.

**Please follow also the general informations given with the recipes.**

## 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, noddles or rice should still be hot when being filled into the pans to shorten the cooking time.

UNOLD®

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 on the highest level.
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.
12. For grilling use the highest level. For raclette with raw meat or fish we recommend a medium heat level, also for low-fat cheese. For full-fat cheese we recommend a high heat level, for keeping warm a low heat level.

## CLEANING

**Rotate the heat selector dial to the MIN-position and disconnect the plug from the mains. Allow the appliance to cool down before dismounting and cleaning it.**

1. Remove the grill plate.
2. Do not immerse the appliance into water or any other liquid. If necessary wipe the heating element with a damp cloth. 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.
4. In case of encrustations soak the grill plate or other parts (except heating) for a while in hot water with a mild wash-up liquid.
5. In case of encrustations soak the hot stone plate or other parts (except heating) for a while in hot water with a mild wash-up liquid.
6. Never use any abrasive substances such as scouring pads, steel wool, cleansing powders for cleaning. There is a risk of damaging the appliance.
7. All parts must be dried before reassembling the appliance.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## RACLETTE

The original raclette consists of potatoes, raclette cheese and mixed pickles. Today, our phantasy 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 a or 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. For preparing raclette either the grill plate must be placed on top of the appliance (see also First use).
2. Fill the raclette pans with ingredients according to your taste or to our recipes and place the pans on the raclette plate. Gratinate until the cheese is melting.
3. 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.
4. When you are not using the pan, place it into the pan rest underneath the raclette plate.

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

**he 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.**

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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

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

**Tomato sauce**
100 g full fat cream cheese, 1 tblsp. of cream, 1 dried tomato in olive oil, 1 clove of garlic, cayenne pepper, salt, pepper Mix full fat cream cheese and cream, cut tomato in small pieces,

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



e. g. with the handblender ESGE-Zauberstab® as well as the clove of garlic, then mix with the cheese cream. Season with cayenne pepper, pepper and salt.

**Garlic sauce**

1 whole head of garlic, 100 g full fat cream cheese, 3 tblsp.s of cream, ½ bunch of parsley, salt, pepper Wrap the whole head of garlic into a wet kitchen paper and cook it in the micro wave for about 4–5 minutes, until the cloves are soft. Let the garlic cool down a little bit, then peel it. Mash the garlic with the other ingredients with a hand blender (e. g. with ESGE-Zauberstab® and ESGE-Zauberette®).

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

**Sweet sauce**

100 g full fat cream cheese, 1 tsp. of vanilla sugar, ½ tblsp. of honey, 3 tblsp.s of cream

Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

## Try the following recipes with the sauces

**Redfish with lemon sauce**

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

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

**Chicken with orange sauce**

150 g cooked noodles, 100 g cooked chicken meat, orange sauce, butter, salt, curry powder

Brush the raclette pans with some melted butter, add some noddles and meat, season with curry, salt and pepper. Cover with orange sauce and cook for 3–4 minutes.

**Duck breast with ginger sauce**

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

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

**Spinach with almond sauce**

100 g spinach leafs (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.

**Calf liver with apple and yoghurt sauce**

150 g calf liver, 1 apple, ½ onion, 150 g mashed potatoes, 2 tsp. of cranberries, 2 tsp. of oil, yoghurt sauce

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



Cut the liver into thin bite-sized pieces, peel the apple, remove the core and cut it into slices, peel and slice the onion. Brush the grill plate with some oil and grill liver, apple and onion for 1-2 minutes while turning it. Fill 1-2 tblsp.s of mashed potatoes into the oiled raclette pans, add a little bit of the liver mixture. Cover with yoghurt sauce and gratinate for about 3 minutes, serve with cranberries.

**Smoked salmon with creamy horseraddish 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-horseraddish 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 gratinated 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



sour cream, 1 tsp. of sweet mustard, ½ tsp. of grated horseraddish, salt, pepper, 100 g Mozzarrella, 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. Gratinate for about 3–4 minutes, season with some paprika powder.

**Camembert and cranberries**

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

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

## GRILLING

1. The non-stick grill plate should be greased before with a heat resisting oil, e.g. coconut oil.
2. Preheat the appliance on the highest heating level.
3. Place the food on the grill plate and turn it from time to time until it is cooked. Grill on the highest heat level. If the food is roasting too rapidly reduce the heat.

**CAUTION:**
**The appliance becomes very hot during operation!**

## RECIPES FOR GRILLING

**Pizza burger**

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

Mix meat, garlic and onions, egg, bread crumbs, grated cheese, chopped ham, tomato paste and pizza seasoning to a dough, form 2 flat burgers. Oil the grill plate and roast the burgers for 6-8 minutes, turning them once. Cut the buns vertically and toast them shortly on the grill plate. Brush some mayonnaise on the buns, wash the salad leaves and place them on the mayonnaise, then lay one burger on top, brush

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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).

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## 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 |

UNOLD®

## PREPARATION OF CRÊPES

1. The appliance is ideal for preparing crêpes.
2. Just turn the grill plate with the smooth surface up.

**ATTENTION!**
**If you have grilled or prepared raclette before, let the appliance cool down before turning the grill plate!**

3. Preheat the appliance on a medium heat level for 10-15 minutes.
4. Prepare a crêpes dough in the meantime and leave it for approx. 30 minutes.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



5. Fill a small ladle of dough in the middle of the crêpes plate.
6. When the dough has curdled, turn the crêpe by using a spatula.
7. Then add the desired topping and cook it with the crêpe or cook the crêpe separately, take if off and fill it according to your taste.

**Crêpes and Galettes**

Crêpes and galettes are specialities from Brittany. Traditionally crêpes are served with sweet filling or are just dusted with powder sugar, the spicy galettes from buckwheat with spices fillings. But this are only proposals, just find your own favourites.

**Basic recipe for crêpes**

175 g flour, 1 egg, 3 egg yolks, 1/8 l cream, 1 pinch of salt, Carbonated mineral water, clarified butter

You may also use milk instead of cream.

The fatter the cream or milk, the softer the dough.

**Basic recipe for galettes**

Replace 75 g of flour by buckwheat flour

You may also use wholewheat flour. Then the water quantity has to be increased.

Stir a liquid dough of all ingredients and leave it for ½ hour. Give some clarified butter on the crêpes plate, heat it and add 2-3 tablespoons of dough on the plate, distribute with a spatula. Let the dough thicken and turn with a wood spatula. Then wither add the filling to be cooked with the crêpe or cook the crêpe, take it from the plate and add the desired topping.

Already prepared crêpes can be kept warm in a stove at 100 °C, covered with a foil.

**Crêpes Suzette**

100 g butter, 100 g sugar, juice from 1/2 orange, 1 small glass of Curaçao, 1 basic recipe of crêpes

Prepare crêpes, reduce the milk and use the orange juice and a dash of Curaçao. Melt butter and sugar to candy in a pan, add the orange juice. Fold the crêpes twice, lay them into the pan, pour orange liqueur on top and flame with rhum.

**Crêpes with mushrooms and liver**

250 g chanterelles/button mushrooms, 150 g calf liver, 40 g butter, 4 slices of ham, 100 ml cream, 2 tablespoon of Parmesan cheese, 1/2 chopped onion, 1 pinch of nutmeg, salt and pepper, 1 basic recipe of crêpes

Roast the onion in the butter, add the sliced mushrooms and braise about 10 minutes. Add the finely cut liver and braise 3 minutes. Prepare salty crêpes or galettes and place 1/2 slice of ham on each crêpes. Then add the mushroom filling and roll the crêpes. Lay the rolls into a buttered dish, pour the cream over the rolls and distribute the cheese on top. Gratinate in the stove at 230 °C.

**Crêpes with ham and cheese**

8 slices of cooked ham, 8 slices of cheese, 40 g butter, mustard, 1 basic recipe of crêpes or galettes

Prepare crêpes or galettes. Brush the crêpes slightly with mustard, add one slice of cheese and ham each. Fold the crêpes, place them in a

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



dish, add melted butter on top and gratinate in the stove at 250 °C for about ca. 10 minutes.

**Crêpes Gourmet**

5 chicken livers, 200 g calf sweetbread, 40 g butter salt and pepper some white wine

For the sauce Béchamel: 50 g butter, 50 g flour, 1/2 l milk, salt, pepper, nutmeg, 1 basic recipe of crêpes

Cut the calf sweetbread into thin slices and roast it in the butter. Add the chopped chicken liver. Braise some instants, season and add the white wine. For the sauce melt the butter, then add the flour while stirring. Add the milk and continue stirring. Cook about 5 minutes. Season the sauce, add half of the sauce to the filling. Prepare the crêpes. Fill the crêpes with the filling and roll them. Lay the rolls into a buttered, pour the remaining sauce on top, add butter flakes and gratinate in the stove at 230 °C.

## Toppings from sweet to spicy

**Sweet**

Top with jam, roll the crêpes and dust with powder sugar. Fill with fruits and clotted cream. Fill with ice cream, add hot chocolate sauce. Brush the crêpes with orange marmelade add tangarines, roll the crêpes and serve them with vanilla sauce.

**Spicy**

Fill with asparagus and mayonnaise.

Fill with with ragout fin. After turning, add a raw egg and cook it on the galette until it is thickened. Add chopped tomatoes with chopped herbs (parsley, basil).

UNOLD®

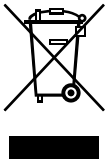
Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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

UNOLD©

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

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



# NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48730

## SPÉCIFICATION TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| Puissance: | 1.200 W 230 V~, 50 Hz |
| Poids: | Env. 3,8 kg |
| Dimensions: | Env. 49 x 20,4 x 12,6 cm (L / l / h) |
| Cordon d'alimentation: | Env. 200 cm |
| Plat de gril: | Env. 38 x 19,5 cm, réversible, avec revêtement anti-adhésive Greblon |
| Équipement : | Réglage progressif de la température jusqu' avec voyant de contrôle, support pour poêlons |
| Accessoires: | 8 poêlons à raclette avec revêtement anti-adhésif Greblon, 8 spatules, plate de gril, notice d'utilisation avec recettes |

CE

**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

**Veuillez 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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.

UNOLD ©

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 déplacez pas l'appareil tant qu'il est en marche, afin d'éviter les blessures.
22. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
23. N'utilisez jamais la bassine sur d'autres appareils, sur un fourneau par exemple, afin d'éviter des blessures.
24. Attention : les cheveux longs peuvent être attrapés dans l'hélice de la hotte aspirante.
25. Ne jamais introduire les doigts ou des objets tels que des clous, des crayons, etc. dans la grille de la hotte aspirante à l'intérieur de l'appareil - Risque de blessure !
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.**

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport. Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales applicables.
2. 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.
3. Vérifiez que tous les accessoires énumérés sont en place.
4. Retirez tous les autocollants de la plat de gril. Nettoyez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et Entretien ».
5. Huilez légèrement la plaque de grill et les poêlons avant la première utilisation, idéalement avec de l'huile de coco ou une autre huile résistant à la chaleur.
6. Positionnez la plaque de grill enduite avec la face souhaitée sur le dessus.
7. Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées et que l'appareil est stable.
8. Assurez-vous que le bouton de réglage de la température est sur la position la plus basse (position „MIN.“).
9. Branchez la prise mâle sur une prise de courant (230 V~, 50 Hz).
10. Laisser l'appareil chauffer pendant 30 minutes environ afin d'éliminer tout éventuel résidu de fabrication. Ouvrez la fenêtre pendant cette phase de cuisson à vide. Après la cuisson à vide, l'appareil peut déjà présenter d'éventuelles traces d'utilisation. Celles-ci ne portent toutefois pas atteinte au fonctionnement de l'appareil et ne constituent pas un motif de réclamation.

**Si vous souhaitez utiliser l'appareil sans hotte aspirante, les couvercles en silicone doivent être fermés pour éviter la pénétration de graisse, etc.**

## UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Pour griller/racletter à table placer l'appareil au milieu de la table. Si vous n'êtes pas sur, si votre table résiste à la chaleur, veuillez mettre un plateau résistant à la chaleur entre la table et l'appareil.
2. Avant de commencer à cuire, préparer tous les ingrédients et les placer sur la table dans des plats.
3. Montez le plat de gril enduit .
4. Assurez-vous que l'interrupteur se trouve dans la position MIN. Mettez la fiche dans une prise de courant selon la plaque signalétique.
5. Tournez le commutateur a la température choisie. La lampe de contrôle s'allume. Lorsque la température choisie est obtenu, la lampe s'éteint. La lampe indique l'état de chauffage.
6. Il faut préchauffer l'appareil 10–15 minutes.

7. Pendant que l'appareil est préchauffé enlevez les poêlettes.
8. Pour préparer de la raclette nous recommandons un degré moyen. Pour griller nous recommandons le degré le plus haut. Huilez les plats légèrement avec de l'huile résistant à chaleur.
9. Si les aliments brunissent trop vite, réduire la température.
10. Vous pouvez tirer vers l'avant le support inférieur à poêlons des deux côtés de l'appareil pour y poser confortablement les poêlons que vous n'utilisez pas. Si vous ne l'utilisez pas, repousser le support à poêlons de nouveau dans l'appareil. Attention ! Le support à poêlons peut lui aussi être très chaud – Risque de brûlure !
11. Après l'utilisation, tournez le régleur dans la position MIN. et retirez la fiche de la prise de courant.
12. Laisser refroidir l'appareil.

**Veuillez aussi prendre notes de nos recommendations données avec les recettes.**

## NETTOYAGE ET MAINTIEN

**Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.**
**Avant le nettoyage, tournant le régleur dans la position MIN. et en retirant la fiche de la prise de courant.**

1. L'appareil et le câble ne doivent pas être Laisser refroidir l'appareil ainsi que les liquides dans la casserole complètement avant de le désassembler et de le nettoyer.
1. 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.
2. Toutes les éléments amovible peuvent être nettoyées dans l'eau chaude avec une lessive douce.
3. En cas d'encrustations tremper les plate ou les poêlettes pour une demie heures dans l'eau chaude avec une lessive.
4. Ne jamais utiliser des matières écurantes ou abrasives, qui pourraient endommager les surfaces.
5. Assurez-vous que toutes les parties sont bien séchées avant d'assembler l'appareil pour le ranger.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## 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 au degré le plus haut.
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.
12. Pour griller nous recommandons le degré le plus haut, pour la raclette un degré moyen pour cuire des viandes ou poissons crus ou pour gratiner avec du fromage maigre, un degré haut pour gratiner avec du fromage gras et un degré bas pour tenir au chaud.

## 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)

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



**Légumes**

Cêpes 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 rôtié, 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**

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

**Fruits**

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

1. Pour préparer de la raclette, montez soit le plat de gril (voir aussi Première utilisation).
2. Remplissez les poêlettes selon votre goût et placez-les sur le plat de raclette. Gratinez le fromage.
3. Aussitôt que le fromage est fondu, enlevez les poêlettes et faites glissez le fromage dans une assiette, en utilisant les spatules en bois.
4. Si vous faites une pause, vous pouvez placer les poêlettes dans les supports audessous de la plat de raclette.

**Attention :**

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

**Les poêlettes sont enduites. N'utilisez jamais des couteaux our 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 cuite 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## 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 soia, quelques gouttes de Tabasco, 2 cuillères à café de jus de citron, 2 cuillères à soupe de jus de pommes, 30 g de Parmésan 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.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## 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 soia, 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 soia 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'airelles 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 airelles 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

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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 aroser 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 le purée de tomates, bien mélanger, épicer de sel et de poivre, remplir la farce dans les tomates. Beurrer les poêlettes, y mettre deux moitiés de tomates, couper le mozzarella en tranches, et le placer sur les tomates.

Gratiner 6-8 minutes.

**Camembert et 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 sucré, ½ cuillères à café de râpé raifort, sel, poivre, 100 g de mozzarrella, 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.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



**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.

## GRILLER SUR LE PLAT DE GRILL

1. Graissez le plat avec de l'huile résistante à la chaleur, p.e. de l'huile de coco.
2. Pour griller nous recommandons une température haute.
3. Si nécessaire, réduisez la température.

**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 épice de pizza. Former deux boulettes plates et les griller sur le plat de gril huilé 6-8 minutes en les tournant une fois. Couper le petit pain et le griller quelques instants. Tartinez le pain avec un peu de mayonnaise, ajouter le salade lavé, puis la première boulette. La napper de ketchup, y mettre la deuxième boulette, les tomates et les oignons. Mettre la deuxième moitié du petit pain en haut.

**Brochette aux crevettes**

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

Piquer les crevettes et les échalottes absur le 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 soia, 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 aux congélateur et le couper en tranches très fines, mélanger la sauce de soia avec le chili et le gingembre. Mariner la viande et 2-3 heures au frigidaire. Enduisez le plat de gril d'huile ainsi que les brochettes.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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 griller. 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

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

**Brochettes de foie**

150 g de foie de veau, sel, poivre, Ingrédients comme ciavant, sauf les prunes

Couper la foie en 4 morceaux, l'emballer dans les lardons, continuer comme décrit ci-avant. Griller 8-10 minutes, saler après la cuisson.

**Rouleaux de dinde**

1 escalope mince de dinde, sel, poivre, 1 cuillère à café de moutarde, 1 échalote, 3 tranches de lardons, un peu d'huile, 3 cure-dents huilés

Saler et poivrer l'escalope, l'enduire de moutarde et la couper en 3 morceaux. Couper l'échalote en tranches fines et les distribuer sur l'escalope, couvrir d'une tranche de lard. Rouler les escalopes et les fixer avec les cure-dents, griller 10–12 minutes.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## TEMPS DE CUISSON

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

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

| Aliments | Préparation | Temps |
|---|---|---|
| Filet de boeuf 200 g | | 10-12 minutes |
| Steak de boeuf | | 20-24 minutes |
| Cevapcici (congélé) | Décongéler, 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 |

UNOLD ©

## PRÉPARER DES CRÊPES

1. L'appareil vous permet aussi de préparer des crêpes.
2. Utiliser le côté lisse du plat de gril.

**ATTENTION!**

**Si vous avez grillé ou racletté avant laisser l'appareil refroidir avant de tourner le plat!**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



3. Préchauffer l'appareil au degré moyen pendant 5-10 minutes.
4. Préparer la pâte.
5. Verser le contenu d'une petite louche sur le plat et distribuer la pâte à l'aide d'un rouable.
6. Cuire quelques instant et retourner à l'aide d'une spatule.
7. Puis ajouter la garniture désirée et faire cuire la garniture avec la crêpe ou bien cuire la crêpe, la décoller et la service avec une garniture à choix.

## Crêpes et galettes

Les crêpes et les galettes sont une spécialité de la Bretagne. Traditionnellement les crêpes sont servies avec une garniture sucrée, les galettes faites du blé noir avec garniture épicée. Mais laissez jouer votre fantaisie en créant de nouvelles garniture.

**Recette crêpes**

175 g de farine, 1 oeuf, 3 jaune d'oeuf, 1/8 l crème, 1 pincée de sel, eau minérale pétillante, beurre clarifié

Preneu du lait à la place de la crème. Le plus gras la crème ou le lait, la plus molle est la pâte.

**Recette galettes**

Remplacer 75 g de la farine par la farine de blé noir

Essayez les recettes avec de la farine complète. Dans ce cas il faut augmenter la quantité d'eau minérale pétillante. Préparer une pâte lisse de tous les ingrédients. Laisser reposer cette pâte pour une demie heure dans le frigidaire. Fondre un peu de beurre clarifié sur le plat de crêpe et verser 2 à 3 cuillères à soupe de pâte (ou une petite louche) sur le plat et la distribuer à l'aide d'un rouable. Cuire quelques instants, puis retourner et cuire de l'autre côté. Ajouter la garniture directement sur les crêpes/galettes et les cuire aussi quelques instants ou bien décoller les crêpes ou galettes et ajouter les garnitures de choix. Si vous préparez une plus grande nombre de crêpes, couvrez-les et tenez-les azuc chaud dans le four à 100 °C.

**Crêpes Suzette**

100 g de beurre, 100 g de sucre, jus d'une demie orange, 1 petit verre de Curaçao

Préparer des crêpes en réduisant le lait et en ajoutant le jus d'une demie orange et quelques gouttes de Curaçao. Faire caraméliser le beurre et le sucre dans une poêle, ajouter du jus d'orange. Plier les crêpes, les mettre dans la poêle et les aroser de liqueur d'orange, flamber avec du rhum.

**Crêpes au champignons et à la foie**

250 g de chanterelles ou champignons, de Paris, 150 g de foie de veau, 40 g de beurre, 4 tranches de jambon, 100 ml de crème, 2 cuillères à soupe de Parmésan, 1/2 oignon hachée, 1 pincée de muscat, sel et poivre, 1 recette crêpes ou galettes

Faire rôtir l'oignon dans le beurre, ajouter les champignons et faire rôtir 10 minutes a feu doux. Ajouter la foie hachée et faire cuire 3 minutes à feu doux.

Préparer des crêpes ou des galettes, les couvrir d'une demie tranche de jambon. Puis ajouter la farce au champignons et plier les crêpes. Placer les crêpes dans les poêlettes beurrées, les aroser

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



de crème et les saupoudrer de Parmésan. Faire gratiner quelques instants.

**Crêpes avec jambon et fromage**

8 tranches de jambon cuit, 8 tranches de fromage, 40 g de beurre, moutarde, 1 recette crêpes ou galettes

Préparer des crêpes ou des galettes. Napper les crêpes avec un peu de moutarde et ajouter une tranche de fromage et jambon. Plier les crêpes, les mettre dans les poêlettes beurrées, les arroser de beurre fondu et les gratiner quelques minutes.

**Crêpes Gourmet**

5 foies de poulet, 200 g de ris de veau, 40 g de beurre, sel et poivre, un peu de vin blanc

Pour la sauce Béchamel:

50 g de beurre, 50 g de farine, 1/2 l lait, sel, poivre, muscat, 1 recette crêpes ou galettes

Couper le ris de veau en tranches fines et faire rôtir doucement dans le beurre. Ajouter les foies de poulet hachées. Faire rôtir quelques minutes à feu doux, assaisonner et ajouter du vin blanc.

Pour la sauce béchamel faire fondre la farine dans le beurre chaude en remuant. Ajouter le lait tout en remuant et faire cuire 5 minutes.

Assaisonner la sauce et en ajouter la moitié au ris de veau. Préparer des crêpes. Distribuer la viande sur les crêpes, les rouler et les placer dans les poêlettes beurrées. Aroser les crêpes de la sauce restante et ajouter des flocons de beurre. Gratiner quelques minutes.

## Garnitures de sucrées à épicées

**Èpicé**

Asperges et mayonnaise aux fines herbes

Ragout fin

OEuf et jambon (cuire avec la galette après l'avoir tourné)

Concassé de tomates aux fines herbes (persil, basilic) (cuire avec la galette après l'avoir tourné)

**Sucré**

Confiture

Sucre en poudre

Fruits et crème Chantilly

De la glace, aroser de sauce au chocolat

Liqueurs

Confiture d'orange, morceaux de mandarinen et glace à la vanille.

UNOLD ©

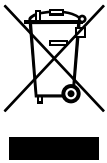
Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## 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 www.unold.de/ruecksendung. (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 dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



# GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48730

## TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|---|---|
| Vermogen: | 1.200 W, 230 V~, 50 Hz |
| Afmetingen: | Ca. 49 x 20,4 x 12,6 cm (lxbxh) |
| Snoer: | Ca. 200 cm |
| Gewicht: | Ca. 3,8 kg |
| Grillplaat: | Ca. 38 x 19,5 cm, uitneembaar en draaibaar, geribde grillplaat, gladde grillplaat voor crêpes, groente, enz., met Greblon-antiaanbaklaag |
| Uitrusting: | traploze temperatuurregeling met controlelampje, pannenhouder |
| Toebehoren: | 8 raclettepannetjes met Greblon-antiaanbaklaag, grillplaat, 8 spatels, gebruiksaanwijzing met recepten |

**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.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken.
29. Let op dat lange haren niet in de waaier van de afzuigkap verstrikt kunnen raken.
30. Steek nooit vingers of voorwerpen, zoals naalden, pennen enz. door het rooster van de afzuigkap in het apparaat i.v.m. kans op letsel!
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.**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Controleer of het vermelde toebehoren compleet aanwezig is.
4. erwijder alle stickers van de grillplaat. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.
5. Smeer de grillplaat en de pannetjes vóór het eerste gebruik licht in met olie, liefst met kokosolie of een ander hittebestendig vet.
6. Leg de grillplaat met antiaanbaklaag met de gewenste kant naar boven erop.
7. Controleer of alle onderdelen op de voorgeschreven wijze zijn gemonteerd en of het apparaat stevig staat.
8. Controleer of de temperatuurschakelaar op de laagste stand staat (positie “MIN.”).
9. Steek de stekker in een stopcontact (230 V~, 50 Hz).
10. Laat het apparaat ca. 30 minuten opwarmen om eventuele restanten van de fabricage te verwijderen. Zet tijdens deze fase van inbranden het raam open. Na het inbranden zijn aan het apparaat eventueel al gebruikssporen te zien; deze belemmeren echter niet de functie van het apparaat en zijn geen reden voor reclamatie.

**Als u het apparaat zonder de afzuigkap wilt gebruiken, moeten de siliconenafdekkingen gesloten zijn om het binnendringen van vet enz. te voorkomen.**

## BEDIENING

1. Om aan tafel te grilleren / racletten plaats het apparaat midden op de tafel. Als u er niet zeker van bent dat uw tafel hittebestendig is, leg dan voor de veiligheid een hittebestendige plaat onder het apparaat, in geen geval echter een metalen plaat.
2. Bereid alle ingrediënten voor en zet deze in schotels op de tafel gereed voordat u met het grilleren of het bereiden van raclette begint.
3. Leg de gecoate grillplaat met de gewenste zijde naar boven op het apparaat.
4. Overtuigt u zich ervan dat de temperatuur-regelaar zich in de laagste stand (MIN)bevindt.
5. Steek de stekker in een stopcontact (230 V~, 50 Hz).

UNOLD ©

6. Draai de schakelaar op de gewenste temperatuurstand. Het controlelampje gaat branden. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het lampje uit. Het controle-lampje schakelt afwisselend in en uit.
7. Laat het apparaat gedurende ca. 15 minuten voorverwarmen voordat u met de bereiding begint (de pannetjes hiervoor uit het apparaat nemen).
8. Voor het bereiden van raclette aanbevelen wij de middelste stand, voor het grilleren de hoogste stand. Olie de grillplaat iets in met een hittebestendig vet, bijv. kokosolie, voordat het te grilleren product erop wordt gelegd.
9. Als het te grilleren product resp. de kaas te sterk of te vlug bruinen, schakel het apparaat iets omlaag.
10. De onderste pannenhouder kunt u aan beide kanten van het apparaat voorzichtig naar voren uittrekken om zo de op dat moment niet gebruikte pannetjes handig hierop weg te zetten. Als u de pannenhouder niet gebruikt, schuift u deze wieder in het apparaat. Let op: Ook de pannenhouder kan bij gebruik van het apparaat heet worden en bestaat er kans op brandwonden!
11. Draai de schakelaar na gebruik van het apparaat op de laagste stand en trek de stekker uit het stopcontact.
12. Laat het apparaat afkoelen.

**Neem a.u.b. ook de algemene opmerkingen bij de recepten in acht!**

## REINIGING EN ONDERHOUD

**Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens dit te reinigen. Draai de schakelaar op de laagste stand en trek de stekker uit het stopcontact.**

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.
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.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## ALGEMENE OPMERKINGEN

1. De ingrediënten voor de racletterecepten 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 schaaltjes en plaats de schaaltjes binnen handbereik van de raclette.
9. Verwarm het apparaat ca. 15 minuten voor op de hoogste stand om te grilleren.
10. Snijd de grotere vleesstukken (bijv. Eenden-filet) in plakjes van 1 cm, daardoor wordt de gaartijd aanzienlijk korter.
11. De onderste pannenhouder kunt u aan beide kanten van het apparaat voorzichtig naar voren uittrekken om zo de op dat moment niet gebruikte pannetjes handig hierop weg te zetten. Als u de pannenhouder niet gebruikt, schuift u deze wieder in het apparaat. Let op: Ook de pannenhouder kan bij gebruik van het apparaat heet worden en bestaat er kans op brandwonden!
12. Grilleer rauw vlees altijd op de grillplaat, niet in de raclettepannetjes.
13. Verzorg het te grilleren product met olie of marineer het.
14. Werk voor het grilleren op de hoogste stand. Voor het bereiden van raclette aanbevelen wij de middelste stand, voor het warmhouden een lage stand.

## 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,

UNOLD ©

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 gehakt-schijfjes, 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. Om raclette te bereiden dient de grillplaat in het apparaat te zijn geplaatst (zie ook Ingebruikneming, Bediening van het apparaat).
2. Vul nu 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.
3. 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.
4. Wanneer u bij het bereiden even wilt pauzeren, schuif dan het pannetje a.u.b. in de houder onder de racletteplaat.

**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.**

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## RACLETTE RECEPTEN

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

Aardappelen, kaas en …. De oorspronkelijke raclette

Ingrediënten:
200 g in de schil gekookte aardappelen
150 g raclettekaas in ca. 3 mm plakjes
100 g mixed pickles
een beetje olie of boter voor het pannetje

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

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

**Citroensaus**

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

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

**Tomatensaus**

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

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

**Sinaasappelsaus**

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

**Ingwersaus**

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

Alle ingrediënten mengen

**Yoghurtsaus**

100 g volle yoghurt, 50 g grof geraspte Goudse kaas

Alle ingrediënten mengen.

**Pepersaus**

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

**Amandelsaus**

25 g geschilde amandelen, 100 g fetakaas, 2 EL zoete room, 1 knoflookteentje, zout, peper.

De amandelen kort in de pan aanbraden en wanneer ze afgekoeld zijn, in kleine stukjes hakken of malen (bijv. met de ESGE-Zauberstab®

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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

**Roodbars met citroensaus**

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

Aardappelen en tomaten in plakjes snijden, roodbars in hapklare stukjes snijden. Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele plakjes aardappel er inleggen, daarop enkele dobbelsteentjes vis. De vis met het citroensap besprenkelen, peperen, zouten, 1-2 plakjes tomaat op de vis leggen, met citroensaus bedekken. Het pannetje in het raclettoestel schuiven en 6–8 minuten garen.

**Spinazie met amandelsaus**

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

De ui en het knoflook schoonmaken, in kleine dobbelsteentjes snijden en met de boter blancheren, de diepvriesspinazie er bijdoen en roeren totdat de spinazie ontdooid en heet is. Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele plakjes aardappel er indoen, 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

UNOLD©

De eendenfilet in ½ cm dunne plakjes snijden en op de grilplaat 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 grilplaat kunt roosteren.

**Appel-kalfslever met yoghurtsaus**

150 g kalfslever, 1 appel, ½ ui, 150 g aardappelpuree (kant-en-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 geschilde, in de schil gekookte aardappelen, 100 g kleine courgettes in plakjes, 100 g gekookte ham in strookjes, een beetje boter, zout, peper

Pannetje met boter vetten, courgetteplakjes op de grilplaat 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.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## 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 mozarella, boter

Toastbrood roosteren toasten en met champignons en ham in een elektrische pureermachine, bijv. ESGE-Zauberstab® met ESGE-Zauberette®, fijn hakken. Basilicum, peterselie, zure room en to-matenpuree 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 legen 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, vossebessen 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 mozarella, 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 mozarella, 6 dunne plakjes stokbrood, olijfolie

Tomaat in dobbelsteentjes snijden, basilicum in kleine stukjes snijden, olijven in ringen snijden, 1 stokbroodplakje op de grilplaat roosteren, het pannetje vetten, het brood in het pannetje leggen. Dobbelsteentjes tomaat, basilicum en olijven op het brood verdelen, zouten, peperen, met mozzarella bedekken en 4–6 minuten lang garen.

**Salami-Paprika**

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

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

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## GRILLEREN OP DE GRILLPLAAT

1. De grillplaat met anti-aanbaklaag moet met een hittebestendig vet, bijv. kokosvet, iets worden ingevet.
2. Schakel om te grilleren het apparaat in de hoogste stand.
3. Plaats het te grilleren product op de grillplaat en draai de levensmiddelen tijdens het grilleren af en toe om tot deze gaar zijn.
4. Mocht het te grilleren product te bruin worden, zet de temperatuurregelaar op een lagere stand

**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 dobbelsteentjes, 1 ei, 2 EL paneermeel, 50 g Goudse kaas, 50 g gekookte ham, 2 TL tomatenpuree, ½ TL pizzakruiden, evtl. zout en peper, 1 broodje, 2 blaadjes ijssla, 1 EL mayonnaise, 1 EL tomatenketchup, 2 plakjes tomaat, 2 plakjes ui

Gehakt, knoflook en uiendobbelsteentjes, ei, paneermeel, in kleine dobbelsteentjes gesneden Goudse kaas, in kleine dobbelsteentjes gesneden ham, tomatenpuree en pizzakruiden tot een deeg kneden. 2 platgedrukte burgers vormen. De grilplaat met een dun laagje olie vetten, de burgers grilleren, 6–8 minuten, één keer omdraaien. Het broodje één keer overdwars 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 grilleren. 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 allessnijder in zeer dunne lange plakjes snijden, van tomatenpuree, olie, knoflook, oregano, zout en peper een pasta vervaardigen. Courgetteplakjes hier dun mee bestrijken, op-rollen en op de spiesjes steken.

UNOLD©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



Ca. 6–8 minuten op de met een zeer dun laagje olie gevette grilplaat grilleren.

**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 grilleren.

**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 allessnijder in zeer dunne plakjes snijden (tegen de vleesvezelrichting), sojasaus met chili en gember mengen. Vlees ermee marineren 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 grilleren.

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 grilleren. 8-10 minuten.

**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 grilleren 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.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## 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 grilleren product vooraf met olie in of marineer het. De aangegeven grilleertijden zijn gemiddelde waarden en kunnen op grond van de kwaliteit van het te grilleren product, de dikte ervan, de voorbehandeling langer of korter zijn.

| Te grilleren product | Voorbereiding | 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 |

UNOLD ©

## BEREIDING VAN CRÊPES

1. Met het apparaat kunt u ook crêpes maken.
2. Draai hiervoor de grillplaat om zo dat de gladde zijde naar boven wijst.

**ATTENTIE! Als u eerst hebt gegrilleerd of raclette hebt bereid, laat dan eerst de grillplaat volledig afkoelen!**

3. Verwarm het apparaat voor op de middelste stand gedurende ca. 5 minuten.
4. Bereid een crêpes-deeg en laat deze gedurende ca. 30 minuten opzwellen.
5. Geef een kleine scheplepel deeg in het midden van de crêpesplaat.
6. Zodra de deeg dik geworden is, de crêpes met behulp van een spatel omdraaien.
7. Dan kunt u het gewenste belegsel er op leggen en samen met de crêpes verdergaren of de bereide crêpes eraf nemen en naar uw smaak vullen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## Crêpes en galettes van zoet tot pittig

Crêpes en galettes zijn specialiteiten uit de Bretagne. Traditioneel worden crêpes met zoete vulling, de stevige galettes van boekweitmeel met pittige vulling geserveerd. Maar vanzelfsprekend kunnen er ook zoute crêpes met pittige vulling worden bereid. Probeer gewoon eens nieuwe vullingen uit.
In dunne strookjes gesneden crêpes zijn overigens een kostelijke verfijning voor soep ("Flädle").

**Basisrecept crêpes**

175 g bloem, 1 ei, 3 eigeel, 1/8 l room, 1 snufje zout, mineraalwater met koolzuur, botervet om te bakken

In plaats van room kunt u ook melk gebruiken. Hoe vetter de room resp. melk, des te zachter wordt het deeg.

**Basisrecept galettes**

Vervang 75 g bloem door boekweitmeel, u kunt ook tarwe- of speltvolkorenmeel gebruiken. Dan hebt u een beetje meer mineraalwater nodig.

Alle ingrediënten met de pureerstaaf of een handmixer roeren totdat er een dunvloeibaar deeg ontstaat en ½ uur lang in de koelkast plaatsen, zodat het meel in het deeg kan opzwellen.

Telkens een beetje botervet op de crêpeplaat doen, verhitten en 2-3 EL deeg (of een kleine scheplepel) deeg op de plaat doen en met een houtenspatel of een houten palet dun uitsmeren. Het deeg kort bruin laten worden, vervolgens met de houten spatel omdraaien. De vulling ofwel na het omdraaien direct op de crêpes/galettes doen en kort meegaren of de crêpes resp. galettes garen, van de plaat nemen en naar smaak vullen. Reeds gebakken crêpes kunnen in de oven op 100 °C bedekt worden warm gehouden.

**Crêpes Suzette**

100 g boter, 100 g suiker, sap van ½ sinaasappel, 1 glaasje curaçao

Crêpes bereiden, waarbij u een beetje minder melk dan aangegeven en in plaats daarvan het sap van een halve sinaasappel en een spetter curaçao toevoegt. Boter en suiker in een flambeerpan tot karamel laten worden en met sinaasappelsap blussen. De crêpes twee keer opvouwen, in de pan doen, sinaasappellikeur eroverheen gieten en met rum flamberen.

**Crêpes met champignons en lever**

250 g champignons, 150 g kalfslever, 40 g boter, 4 plakjes ham, 100 ml room, 2 EL Parmezaanse kaas, 1/2 fijn gehakte ui 1 snufje nootmuskaat, zout en peper, 1 basisrecept crêpes of galettes

De ui in de boter roosteren, de paddestoelen toevoegen en ca. 10 min. blancheren. De fijn gesneden lever toevoegen en het geheel ca. 3 min. garen. Uit een gezouten basisdeeg crêpes of galettes vervaardigen en met telkens ½ plakje ham beleggen. Hierop het champignon/lever-mengsel doen en de crêpes oprollen. De rolletjes in een met boter gevette soufflévorm doen, room eroverheen gieten en Parmezaanse kaas eroverheen strooien. Op 230 °C in de oven gratineren.

**Crêpes met ham en kaas**

8 plakjes gekookte ham, 8 plakjes toastkaas, 40 g boter, mosterd, 1 basisrecept zoute crêpes of galettes

Crêpes of galettes volgens basisrecept vervaardigen. De crêpes met een dun laagje mosterd insmeren en er telkens één plakje kaas

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



en ham opleggen. De crêpes oprollen, in een soufflévorm doen en vloeibare boter eroverheen gieten. Op 250 °C ca. 10 min. in de oven gratineren.

**Crêpes Gourmet**

5 kippenlevertjes, 200 g kalfshersenen, 40 g boter, zout en peper, een beetje witte wijn

Voor de béchamelsaus:

50 g boter, 50 g bloem, 1/2 l melk, zout, peper, nootmuskaat, 1 basisrecept zoute crêpes of galettes

De kalfshersenen in dunne plakjes snijden en in de boter aanbraden. De fijn gehakte kippenlever toevoegen. Het geheel enkele minuten laten smoren, kruiden en met de witte wijn blussen. Voor de saus de bloem in de hete boter oplossen. Al roerende de melk toevoegen en 5 min. laten koken. De saus kruiden en de helft ervan wegzetten. De andere helft van de saus door de vulling roeren. Crêpes van gezouten deeg volgens het basisrecept vervaardigen. De crêpes met de vulling insmeren, oprollen. De rolletjes in een geboterde soufflévorm doen, de resterende béchamelsaus eroverheen doen en botervlokjes er opleggen. In de oven op 230 °C gratineren totdat de oppervlakte goudbruin is.

## Vullingen van zoet tot pittig

**Zoet**

Met jam besmeren, oprollen, poedersuiker eroverheen strooien.

Zakjes vormen en deze met fruit en slagroom vullen.

Crêpezakjes met ijs vullen, hete chocoladesaus eroverheen gieten.

Crêpes met sinaasappeljam insmeren, mandarijntjes er opdoen, oprollen en hierbij vanillesaus opdienen.

**Pittig**

Met aspergespitsen en een beetje kruidenmayonaise vullen.

Crêpezakjes met Ragout fin vullen.

Na het omdraaien een ei opslaan, op de galette laten glijden en meegaren.

Grof gehakte tomaten met fijn gehakte kruiden (peterselie, basilicum) na het omdraaien op de galette doen en kort verhitten.

UNOLD ©

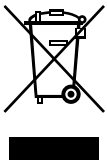
Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## 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. Apparaaten, 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 www.unold.de/ruecksendung. (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 qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren 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 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.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48730

### DATI TECNICI

| | |
|---|---|
| Potenza: | 1.200 W, 230 V~, 50 Hz |
| Ingombro: | 49 x 20,4 x 12,6 cm circa (lung./largh./alt.) |
| Cavo: | 200 cm circa |
| Peso: | 3,8 kg circa |
| Grill: | 38, x 19,5 cm circa, estraibile e rigirabile, piastra scanalata, piastra liscia per crêpes, verdure, ecc., con rivestimento antiaderente Greblon |
| Dotazione: | Termostato a regolazione continua con spia di controllo, ripiano per tegamini |
| Accessori: | 8 tegamini da raclette con rivestimento antiaderente Greblon, 8 spatoline, piastra grill, istruzioni per l'uso con ricettario |

**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. Il cavo o l'eventuale prolunga devono essere sistemati in modo tale da non essere tirati o da inciamparci.

UNOLD ©

21. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio ed evitare di piegarlo onde prevenire danni al cavo di alimentazione.
22. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
23. L'apparecchio non deve essere mai coperto, onde evitare che si surriscaldi.
24. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione onde evitare ferimenti.
25. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
26. Non afferrare l'apparecchio quando è in funzione toccando le parti calde - pericolo di bruciatura!
27. L'apparecchio e i recipienti della raclette devono essere impugnati solo dai manici.
28. Prestare attenzione che i capelli lunghi non si impiglino nella ruota a pale della cappa aspirante.
29. Non introdurre mai le dita oppure oggetti come aghi, spine ecc. attraverso la griglia della cappa aspirante all'interno dell'apparecchio – pericolo di ferirsi!
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.

UNOLD©

**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.**

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – Pericolo di soffocamento! Smaltire il materiale da imballo secondo le linee guida vigenti sul posto.
2. Controllare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili non mettere in funzione l'apparecchio, bensì rivolgersi all'assistenza clienti.
3. Controllare che tutti gli accessori menzionati siano disponibili.
4. Rimuovere tutti gli adesivi dalla piastra grill. Pulire tutte le parti con un panno umido come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
5. Prima del primo utilizzo oliare leggermente la piastra grill e i tegamini, preferibilmente con olio di cocco o altro grasso con buona resistenza al calore.
6. Posizionare la piastra grill rivestita con la parte desiderata rivolta verso l'alto.
7. Controllare che tutti i pezzi siano correttamente assemblati e che l'apparecchio sia posizionato in maniera stabile.
8. Accertarsi che il termostato sia sull'impostazione minima (posizione „MIN.").
9. Inserire la spina in una presa elettrica (230 V~, 50 Hz).
10. Riscaldare l'apparecchio per circa 30 minuti, in modo da eliminare eventuali residui di fabbricazione. Durante tale fase preliminare aprire la finestra. Dopo la fase preliminare sull'apparecchio possono eventualmente essere visibili tracce d'uso, che tuttavia non ne pregiudicano il funzionamento e non costituiscono motivo di reclamo.

**Se si preferisce usare l'apparecchio senza cappa aspirante, le coperture in silicone devono essere chiuse in modo da impedire penetrazioni di grassi o altro.**

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## UTILIZZO

1. Per l'utilizzo come grill/raclette, posizionare l'apparecchio in mezzo al tavolo. Se non si è certi che il tavolo sia resistente alle elevate temperature, posizionare per sicurezza una piastra resistente alle alte temperature che non sia in metallo.
2. Prima di iniziare a usare l'apparecchio come grill o raclette, preparare tutti gli ingredienti e sistemarli in ciotole sul tavolo.
3. Inserire la piastra rivestita con il lato desiderato verso l'alto.
4. Accertarsi che l'interruttore della temperatura sia impostato al livello più basso (MIN).
5. Inserire la spina nella presa di corrente (230 V~, 50 Hz).
6. Ruotare l'interruttore sul livello di temperatura desiderato. La spia di controllo si accende. Non appena si raggiunge la temperatura desiderata, la spia si spegne. La spia di controllo si accende e spegne alternativamente.
7. Riscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti prima di iniziare la preparazione (estrarre le padelline apposite dall'apparecchio).
8. Per preparare la raclette consigliamo il livello medio, per la griglia il livello massimo. Ungere leggermente la piastra per la griglia con un grasso resistente alle alte temperature prima di posizionarvi i prodotti, per esempio con olio di cocco.
9. Il ripiano per tegamini inferiore può essere cautamente estratto sui due lati dell'apparecchio in modo da poterci comodamente riporre i tegamini inutilizzati. Quando il ripiano è inutilizzato reintrodurlo nell'apparecchio. Attenzione, ad apparecchio in funzione anche il ripiano per tegamini può diventare molto caldo – Pericolo di ustioni!
10. Se tuttavia i prodotti o i formaggi dovessero rosolarsi troppo o troppo velocemente, abbassare il livello dell'apparecchio.
11. Dopo l'utilizzo dell'apparecchio, posizionare l'interruttore al livello più basso e togliere la spina dalla presa di corrente.
12. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

**Si consiglia di seguire anche i suggerimenti indicati nelle ricette.**

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.**
**Ruotare l'interruttore al livello più basso e togliere la spina dalla presa di corrente.**

1. 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.
2. Tutte le parti amovibili possono essere pulite in acqua calda con un detergente delicato.
3. In caso di sporco ostinato, immergere la piastra per griglia e le padelline per un certo periodo in acqua calda con un detergente delicato.
4. Per nessun motivo utilizzare spugnette abrasive o simili attrezzi per la pulizia, né detergenti aggressivi o abrasivi, onde evitare che la superficie si danneggi.
5. 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 veocemente, si consiglia quindi di togiere 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 a livello massimo.
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.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



12. Ungere o marinare gli ingredienti da grigliare.
13. Per grigliare utilizzare il livello di temperatura massimo. Per la preparazione della raclette consigliamo il livello medio, per mantenere caldo il livello medio, per mantenere caldo il livello più basso.

## 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 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.

UNOLD ©

1. Per preparare la raclette, è necessario inserire la piastra per griglia (vedi anche Messa in funzione, Utilizzo dell'apparecchio).
2. 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.
3. 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.
4. Se durante la preparazione viene fatta una pausa, è possibile sistemare i padellini nel supporto sotto la piastra per raclette.

**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, imburrare bene i padellini, versarvi più fette di patate, versare 1 cucchiaio 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 cucchiaio di succo di limone, 1 pizzico di noce moscata, 3 cucchiai 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

UNOLD ©

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 cucchiaio di salsa di soia, 1 spruzzo di tabasco, 2 cucchiaini di succo di limone, 2 cucchiai 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 cucchiai 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 cucchiai di panna dolce, 1 spicchio di aglio, sale, pepe. Arrostire leggermente le mandorle in una pentola e fare raffreddare, quindi tagliare finemente o macinare. Versare gli ingredienti in un tritatutto elettrico e tritare finemente. Suggerimenti: Anziché le mandorle è possibile utilizzare pistacchi, arachidi o noci.

**Salsa a base di rafano e panna**

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

**Salsa di pomodoro**

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

**Salsa dolce**

100 g formaggio fresco doppia panna, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, ½ cucchiaio di miele, 3 cucchiai di panna.

Mescolare tutti gli ingredienti.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## 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 cucchiaio 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 cucchiai 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**

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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 cucchiai di foglie di basilico tritate finemente, 2 rametti di prezzemolo liscio tritato finemente, 50 g di prosciutto cotto, 2 cucchiai 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 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente, 1 uovo sodo sgusciato, 50 g di salmone affumicato, 2 cucchiai 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.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



**Camembert e mirtilli**

150 g di fettuccine cotte, 1 cucchiaio 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 cucchiai 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. Per grigliare, impostare l'apparecchio al livello massimo.
3. Appoggiare gli ingredienti da grigliare sulla piastra per griglia e cuocerli per bene, girandoli di tanto in tanto.
4. Nel caso in cui gli alimenti da grigliare dovessero rosolare troppo, portare la temperatura a un livello inferiore.

**ATTENZIONE:**

**Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!**

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## RICETTE PER LA PIASTRA GRILL

**Pizzaburger**

100 g di carne macinata mista, 1 spicco d'aglio e ½ cipolla a dadini, 1 uovo, 2 cucchiai 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 cucchiaio di maionese, 1 cucchiaio 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 cucchiai 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 piccanti**

200 g di macinato di carne, 3 cucchiai 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. Suggerimenti: 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

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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 cigliegini, 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).

## TEMPI DI COTTURA

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

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

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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

## PREPARAZIONE DELLE CRÊPES

1. Con l'apparecchio è possibile preparare anche le crêpes.
2. Ruotare la piastra in modo che il lato liscio sia rivolto verso l'alto.

**ATTENZIONE!**
**Se si è appena finito di grigliare o preparare la raclette, lasciare raffreddare completamente la piastra prima di girarla!**

3. Preparare l'impasto per le crêpes e lasciare riposare per circa 30 minuti.
4. Versare un piccolo mestolo di impasto al centro della piastra per crêpes.
5. Non appena l'impasto è rappreso, girare la crêpe utilizzando una spatola.
6. Dopodiché posizionare il ripieno desiderato e cuocere a puntino insieme alla crêpe, oppure togliere la crêpe pronta e riempire secondo il proprio gusto.

### Crêpes e galette dolci e piccanti

Le crêpes e le galette sono specialità della Bretagna. Tradizionalmente le crêpes vengono servite con un ripieno dolce, mentre le sostanziose galette a base di farina di grano saraceno vengono servite con un ripieno piccante. Naturalmente possono essere preparate anche crêpes salate con ripieno piccante. Si consiglia di cimentarsi anche in nuovi ripieni! Le crêpes tagliate a striscioline sono deliziose da servire nella zuppa (Flädle).

**Ricetta di base delle crêpes**

175 g di farina, 1 uovo, 3 tuorli, 1/8 l di panna 1 pizzico di sale, acqua minerale frizzante, burro chiarificato per cuocere

**Ricetta di base delle galette**

Ingredienti: anziché la farina, usare 75 g di farina di grano saraceno

È possibile utilizzare anche farina di frumento o farina integrale di farro. In questo caso è necessario usare un po' di più acqua minerale.

Mescolare tutti gli ingredienti con il frullatore a immersione o un mixer manuale fino a ottenere un impasto fluido. Lasciare riposare nel frigorifero per mezz'ora, affinché la farina possa amalgamarsi bene nell'impasto. Mettere del burro chiarificato sulla piastra per crêpes, riscaldare e versare 2-3 cucchiai di impasto (uno o due piccoli mestoli) sulla piastra, quindi distribuirne uno strato molto sottile con una spatola o un cucchiaio di legno. Rosolare

UNOLD®

leggermente, quindi girare con la spatola di legno. Disporre il ripieno direttamente sulla crêpe/galette dopo averla girata e cuocere brevemente, oppure cuocere la crêpe o la galette, togliere dalla piastra e aggiungere il ripieno a piacimento. Le crêpes già cotte possono essere mantenute calde, ben coperte, in forno a 100°C

**Crêpes Suzette**

250 g di finferli/champignon, 150 g di fegato di vitello, 40 g di burro, 4 fette di prosciutto, 100 ml di panna, 2 cucchiai di parmigiano, 1/2 cipolla tritata finemente, 1 pizzico di noce moscata, sale e pepe, 1 ricetta di base per crêpes salate

Far dorare le cipolle nel burro, aggiungere i funghi e abbrustolire per circa 10 minuti. Aggiungere il fegato tagliato finemente e cuocere il tutto per circa 3 minuti. Con l'impasto base formare delle crêpes o galette salate e riempire con 1/2 fetta di prosciutto ciascuna. Aggiungere il mix di funghi/fegato e arrotolare le crêpes. Posizionare i rotolini in una teglia per sformati ben imburrata, cospargere con panna e parmigiano. Gratinare in forno a 230°C.

**Crêpes con prosciutto e formaggio**

8 fette di prosciutto cotto, 8 fette di pane per toast, 40 g di burro, senape, 1 ricetta di base per crêpes salate o galette

Preparare le crêpes o le galette seguendo la ricetta di base. Cospargere sulle crêpes uno strato sottile di senape e disporre su ciascuna una fetta di formaggio e prosciutto. Arrotolare le crêpes, disporre sulla teglia per sformato e versare del burro liquido. Cuocere circa per 10 minuti nel forno.

**Crêpes Gourmet**

5 fegatini di pollo, 200 g di animelle di vitello, 40 g di burro, sale e pepe, un po' di vino bianco

Per la besciamella:

50 g di burro, 50 g di farina ½ l di latte, sale, pepe, noce moscata, 1 ricetta di base per crêpes salate o galette

Tagliare le animelle di vitello in striscioline sottili e rosolarle nel burro. Aggiungere i fegatini di pollo tritati finemente. Cuocere a fuoco lento per qualche minuto, aromatizzare e versare il vino bianco. Per la besciamella, versare la farina nel burro caldo. Continuando a mescolare, aggiungere il latte e far cuocere per 5 minuti. Insaporire la salsa e metterne da parte la metà. Amalgamare la rimanente metà della salsa nel ripieno. Preparare le crêpes seguendo la ricetta di base. Cospargere le crêpes con il ripieno e arrotolare. Posizionare i rotolini in una teglia per sformati ben imburrata, versarci la salsa rimanente e cospargere con fiocchi di burro. Far cuocere in forno a 230°C fino a doratura.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



### Ripieni dolci e piccanti

**DOLCI**

Spalmare marmellata, arrotolare, cospargere con zucchero a velo.

Formare dei sacchetti e riempirli con frutta e panna.

Riempire i sacchetti di crêpes con gelato, cospargere di crema al cioccolato calda.

Spalmare sulle crêpes marmellata all'arancia, disporvi sopra dei mandarini, arrotolare e impreziosire con salsa di vaniglia.

**PICCANTI**

Riempire con punte di asparago e un po' di maionese alle erbe.

Riempire i sacchetti di crêpes con ragù.

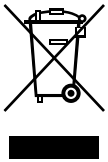
Dopo aver girato, rompere un uovo, disporre sulla galette e cuocere. Dopo aver girato, distribuire sulla galette dei pomodori tagliati grossolanamente e le spezie tritate finemente (prezzemolo, basilico), quindi riscaldare.

## 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 www.unold.de/ruecksendung. (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.

UNOLD©

## 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. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



# MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48730

## DATOS TÉCNICOS

| | |
|---|---|
| Potencia: | 1.200 W, 230 V~, 50 Hz |
| Dimensiones: | Aprox. 49 x 20,4 x 12,6 cm (L/An/Al) |
| Cable de alimentación: | Aprox. 200 cm |
| Peso: | Aprox. 3,8 kg |
| Parrilla: | Aprox. 38 x 19,5 cm, extraíble y reversible, parrilla rugosa, parrilla plana para crepes, verduras, etc., con revestimiento antiadherente Greblon |
| Equipamiento: | Regulación de temperatura continua con piloto de control, soporte para cazuelitas |
| Accesorios: | 8 cazuelitas para raclette con revestimiento antiadherente Greblon, 8 espátulas, placa grill, instrucciones de uso con recetas |

**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.

UNOLD ©

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. Para evitar el sobrecalentamiento del equipo, no lo cubra nunca durante el funcionamiento.
22. Para evitar lesiones, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
23. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
24. No toque el equipo mientras esté funcionando. ¡Peligro de quemaduras! Tanto el equipo como las pequeñas sartenes deben tocarse únicamente por las asas.
25. 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.
26. Asegúrese de que el cabello largo no pueda enredarse en la rueda de aletas de la campana extractora.
27. No introducir nunca los dedos ni objetos como agujas, bolígrafos, etc., por la rejilla de la campana extractora, en el interior del aparato. ¡Peligro de lesiones!
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.

UNOLD ©

**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. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche el material de embalaje según las directivas locales vigentes.
2. Compruebe si el aparato presenta daños. No utilice el aparato si está visiblemente dañado; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Compruebe si están todos los accesorios especificados.
4. Retire todas las pegatinas de la parrilla. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.
5. Engrase ligeramente la placa de parrilla y las cazuelitas antes del primer uso, preferiblemente con aceite de coco u otra grasa resistente al calor.
6. Coloque la placa de parrilla revestida con el lado deseado hacia arriba.
7. Compruebe si todas las piezas han sido correctamente ensambladas y si el aparato reposa de manera estable.
8. Asegúrese de que el interruptor de temperatura esté en el ajuste más bajo (posición “MÍN.”).
9. Enchufe la clavija en una toma de corriente (230 V~, 50 Hz).
10. Caliente el aparato durante aprox. 30 minutos para eliminar posibles residuos de producción. Abra la ventana durante esta fase de encendido. Después del encendido pueden verse ya signos de uso en el aparato. Sin embargo; estos no perjudican el funcionamiento del mismo y no son motivos de reclamación.

**Si desea utilizar el aparato sin la campana extractora, las cubiertas de silicona deben estar cerradas para evitar que penetre grasa, etc.**

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## MANEJO

1. Para usar la parrilla o el raclette, coloque el equipo en el centro de la mesa. Si no sabe con seguridad si su mesa es resistente al calor, utilice una tabla resistente al calor no metálica.
2. Prepare todos los ingredientes y colóquelos en cuencos en la mesa, antes de comenzar a asar o preparar raclette.
3. Coloque la parrilla antiadherente con el lado que desea usar mirando hacia arriba.
4. Asegúrese de que el selector de temperatura se encuentre en el nivel más bajo.
5. Conecte el conector a la toma de corriente (230 V~, 50 Hz).
6. Seleccione el nivel de temperatura deseado, girando el selector correspondiente. El piloto de control se enciende. Al alcanzar la temperatura deseada, el piloto de control se apaga. El piloto de control se enciende y apaga alternadamente.
7. Caliente el equipo durante unos 15 minutos antes de comenzar a preparar los alimentos (no olvide retirar antes las pequeñas sartenes del equipo).
8. Para preparar una raclette recomendamos un nivel de temperatura medio, para asar el nivel más alto. Aceite la parrilla con un aceite resistente al calor, como p. ej. aceite de coco, antes de colocar los alimentos.
9. Si los alimentos o el queso se asaran demasiado o demasiado deprisa, baje el nivel de temperatura.
10. Puede extraer con cuidado el soporte inferior para cazuelitas en ambos lados hacia delante para poder colocar cómodamente por encima las cazuelitas que no se estén utilizando. Si no se utiliza, introduzca el soporte para cazuelitas de nuevo en el aparato. Atención: el soporte para cazuelitas también puede calentarse durante el funcionamiento del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
11. Después del uso del equipo, ponga el selector de temperatura en el nivel más bajo y desconecte el equipo de la red.
12. Deje que el equipo se enfríe.
13. Rogamos observen también las instrucciones generales en las recetas.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.**

**Ponga el selector de temperatura en el nivel más bajo y desconecte el equipo de la red.**

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.
3. Para eliminar incrustaciones, sumerja la parrilla y 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 quipo 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 al nivel más alto.

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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.
13. Para asar al grill utilice el nivel más alto. Para hacer raclette recomendamos el nivel intermedio. Para mantener caliente, un nivel inferior.

## RACLETTE

La raclette originaria se componía de patatas hervidas sin pelar, queso raclette y 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 dolce 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.

UNOLD®

1. Para guisar al estilo raclette hay que colocar la placa grill (véase también Puesta en marcha, Manejo del aparato).
2. 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.
3. 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.
4. Si hace una pausa durante el guiso, puede empujar las cazuelitas en el soporte debajo de la placa de la raclette.

**¡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

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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 húmero 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.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## 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, pimentar, sazonar, poner 1-2 rodajas de tomate sobre el pescado, cubrir con la salsa de limón. Meter la cazuelita en el aparato de la raclette y cocinar 6-8 minutos.

**Espinacas con salsa de almendras**

100 g de hojas de espinacas (congeladas), ½ cebolla, 1 diente de ajo, 1 cucharadita de mantequilla, 150 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, sal, pimienta, nuez moscada, mantequilla

Limpiar la cebolla y el ajo, picarlos finamente y sofreír con la mantequilla, añadir las espinacas congeladas y remover hasta que las espinacas se descongelen y se calienten. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algunas rodajas de patata, condimentar las espinacas con sal, pimienta y nuez moscada, echar un poco de espinacas, cubrir con la salsa de almendras, cocer 3-4 minutos.

**Hígado de ternera y manzana con salsa de yogur**

150 g de hígado de ternera, 1 manzana, ½ cebolla, 150 g de puré de patatas (producto elaborado), 2 cucharaditas de arándanos rojos, 2 cucharaditas de aceite, salsa de yogur

Cortar el hígado en trozos de bocado, pelar la manzana, quitarle el corazón, cortarla en rodajas, limpiar la cebolla, cortar en finas rodajas. Poner algo de aceite en la placa grill y asar el hígado, la manzana y la cebolla muy brevemente 1-2 minutos dándole la vuelta. Verter 1-2 cucharadas soperas de puré de patatas en la cazuelita engrasada, repartir por encima algo del asado. Cubrir con la salsa de yogur, cocer 3 minutos, servir con los arándanos rojos.

**Salmón ahumado con salsa de nata y rábano picante**

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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 trituradora eléctrica, como por ej. ESGE-Zauberstab® -batidora de brazo- con ESGE-Zauberette® -accesorio picador de ESGE. Añadir la albahaca, el perejil, la nata agria y el concentrado de tomate, mezclar brevemente, salpimentar, volver a mezclar, rellenar con ello los tomates, untar la cazuelita con mantequilla, colocar 2 mitades de tomates, cortar la mozzarella en rodajas, ponerlas sobre los tomates y cocer 6-8 minutos.

**Camembert y arándanos rojos**

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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.

## 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. Para asar al grill, cambie a la potencia más alta del aparato.
3. Eche los alimentos para hacer grill sobre la placa grill y áselos dándoles vueltas, hasta que estén hechos.
4. Si los alimentos para el grill se doran en exceso, sitúe el regulador de la temperatura en un nivel más bajo.

**PRECAUCIÓN:**
**el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.**

## RECETAS PARA LA BANDEJA DE LA PARRILLA

**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 pancillo para hamburguesas, 2 hojas de ensalada

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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 servirlas 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 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),

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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.

**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 |

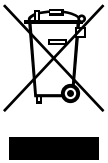
UNOLD ©

| Alimentos para el grill | Preparación | Tiempo de grill |
|---|---|---|
| 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 |

## 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 www.unold.de/ruecksendung. (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. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

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

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



# INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48730

## DANE TECHNICZNE

| | |
|---|---|
| Moc: | 1200 W, 230 V~, 50 Hz |
| Wymiary: | Ok. 49 x 20,4 x 12,6 cm (dł./szer./wys.) |
| Przewód zasilający: | Ok. 200 cm |
| Ciężar: | Ok. 3,8 kg |
| Płyta grillowa: | Ok. 38 x 19,5 cm, wyjmowana i dwustronna, żłobkowana płyta grillowa, gładka płyta grillowa dla naleśników crêpes, warzyw itd., z powłoką Greblon |
| Wyposażenie: | Bezstopniowa regulacja temperatury z lampką kontrolną, półka na mini patelnie |
| Akcesoria: | 8 mini patelni z powłoką Greblon, 8 szpatułek, płyta grillowa instrukcja obsługi z przepisami |

**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 zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.

6. Urządzenie 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.

UNOLD®

20. Nigdy nie przykrywać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
21. Nie przesuwać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
22. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
23. Podczas pracy nigdy nie chwytać za gorące urządzenie – niebezpieczeństwo oparzeń! Urządzenie i mini patelnia raclette należy dotykać tylko za uchwyty.
24. Po użyciu i przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nie wolno nigdy pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
25. Uważać na to, aby w wirnik okapu nie zaplątały się długie włosy.
26. Nigdy nie wkładać przez osłonę okapu do wnętrza urządzenia palców ani takich przedmiotów jak igły, długopisy itp. – niebezpieczeństwo obrażeń!
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.

UNOLD®

**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.**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać materiał opakowaniowy poza zasięgiem dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Usunąć materiał opakowaniowy zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Uszkodzonego urządzenia nie należy uruchamiać, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Sprawdzić, czy obecne są wszystkie podane części.
4. Usuń wszystkie naklejki z płyta grillowa. Wyczyścić wszystkie części wilgotną ścierką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.
5. Przed pierwszym użyciem lekko posmarować płytę grillową olejem kokosowym lub innym tłuszczem odpornym na wysoką temperaturę.
6. Położyć płytę grillową żądaną stroną do góry.
7. Sprawdzić, czy wszystkie części są właściwie zmontowane i urządzenie stoi stabilnie.
8. Upewnić się, czy przełącznik temperatury znajduje się w najniższym położeniu („MIN.“).
9. Włożyć wtyczkę do gniazdka (230 V~, 50 Hz).
10. Grzać urządzenie przez około 30 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Otworzyć w tym czasie okno. Po wypaleniu na urządzeniu mogą być widoczne ślady użytkowania, które nie wpływają na działanie urządzenia i nie stanowią podstawy do reklamacji.

**jeśli urządzenie jest używane bez okapu, silikonowe osłony muszą być zamknięte, aby uniknąć wnikania tłuszczu itp.**

## OBSŁUGA

1. W celu grillowania lub przygotowania raclette przy stole postawić urządzenie na środku stołu. Jeśli nie jest się pewnym, czy stół jest odporny na wysoką temperaturę, to ze względów bezpieczeństwa należy podłożyć płytę żaroodporną, w żadnym wypadku nie używać metalowej płyty.
2. Przygotować wszystkie składniki i włożyć je do misek na stole zanim rozpocznie się grillowanie lub przygotowanie raclette.
3. Ostrożnie nałożyć żądaną płytę grillową.
4. Upewnić się, czy przełącznik temperatury znajduje się w najniższym położeniu („MIN.“).
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka (230 V~, 50 Hz).
6. Obrócić przełącznik na wymagany stopień temperatury. Zapala się kontrolka. Po osiągnięciu wymaganej temperatury kontrolka gaśnie. Kontrolka włącza się i wyłącza na zmianę.
7. Nagrzewać urządzenie przez ok. 15 minut zanim rozpocznie się grillowanie (wyjąć mini patelnie z urządzenia).

UNOLD ©

8. Do przygotowania raclette zalecamy ustawienie na środkowym stopniu, do grillowania na najwyższym stopniu. Naoleić lekko płytę grillową przed położeniem produktów przy użyciu tłuszczu odpornego na wysoką temperaturę, np. oleju kokosowego.
9. Dolną półkę na mini patelnie można z obu stron urządzenia ostrożnie wysunąć do przodu, aby wygodnie odłożyć na niej chwilowo nieużywane mini patelnie. Jeśli półka nie jest używana, należy ją z powrotem wsunąć do urządzenia. Uwaga! Również półka na mini patelnie może być gorąca podczas eksploatacji urządzenia – ryzyko oparzenia!
10. Jeżeli grillowane produkty lub ser zbrązowieją za mocno lub za szybko, zmniejszyć trochę nagrzewanie.
11. Po użyciu obrócić przełącznik na najniższy stopień i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
12. Odczekać do schłodzenia urządzenia.

**Prosimy przestrzegać również ogólnych wskazówek w przepisach kulinarnych.**

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Obrócić przełącznik na najniższy stopień i wyjąć wtyczkę z gniazdka.**

**Ostrożnie:**

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 patelnie na pewien czas w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
4. W żadnym wypadku nie używać metalowej gąbki do garnków lub podobnego narzędzia ani ostrych i szorujących środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnie.
5. Wszystkie części muszą być całkowicie suche, zanim urządzenie będzie można ponownie złożyć i odstawić do przechowania.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## 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 na najwyższym stopniu 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. Dolną półkę na mini patelnie można z obu stron urządzenia ostrożnie wysunąć do przodu, aby wygodnie odłożyć na niej chwilowo nieużywane mini patelnie. Jeśli półka nie jest używana, należy ją z powrotem wsunąć do urządzenia. Uwaga! Również półka na mini patelnie może być gorąca podczas eksploatacji urządzenia – ryzyko oparzenia!
12. Surowe mięso grillować zawsze na płycie, a nie w mini patelniach do raclette.
13. Naoleić grillowane produkty lub je marynować.
14. Do grillowania używać najwyższego stopnia. Do przygotowania raclette zalecamy średni stopień, do utrzymania ciepła najniższy stopień.

## RACLETTE

Oryginalna potrawa raclette zawiera ziemniaki w mundurkach, ser raclette i różne warzywa w occie. Jednakże obecnie pomysły co do składników nie mają żadnych granic. Oprócz ziemniaków i sera mini patelnie można napełnić także mięsem, wędliną, dziczyzną, drobiem, rybą, świeżymi owocami i warzywami, jak również słodkimi frykasami. Kto nie lubi ziemniaków, jako podstawowy składnik może użyć pszennego chleba, makaronu lub ryżu. Zamiast sera raclette można użyć innego, dobrze topiącego się twardego sera, takiego jak Gouda, Greyerzer, Cheddar lub Appenzeller. Także miękkie

UNOLD ©

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 puszki), 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. Do przygotowania raclette musi być włożona płyta do grillowania (patrz także obsługa urządzenia).
2. Napełnić mini patelnie według własnego smaku lub według naszych przepisów składnikami i ustawić je na płycie raclette. Zapiekać tak długo, aż ser stopi się.
3. Po stopieniu sera zdjąć mini patelnie. Ułożyć zawartość na talerzu. Jeśli ser przywiera, oderwać go przy pomocy łopatki.
4. Jeśli planuje się przerwę podczas przygotowywania, wsunąć mini patelnie w uchwyt pod płytą raclette.

**UWAGA!**

**Mini patelnie chwytać tylko za rączki, gdyż stają się one bardzo gorące podczas zapiekania.**

**Mini patelnie mają powłokę antyadhezyjną. Dlatego w żadnym wypadku nie używać noży, widelców ani innych przedmiotów metalowych do odrywania przywartych produktów. Można w ten sposób uszkodzić powłokę.**

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



## RACLETTE PRZEPISY

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 eklektycznego 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 eklektycznego miksera i ubić (np. za pomocą ESGE-Zauberstaub i ESGE-Zauberette).

Wskazówka:

UNOLD©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



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 PŁYCIE

1. Zalecamy płytę grillową lekko nasmarować tłuszczem odpornym na wysoką temperaturę, np. olejem kokosowym.
2. Do grillowania włączyć urządzenie na najwyższy stopień.
3. Położyć produkty na płytę i grillować je wielokrotnie odwracając, aż będą gotowe do spożycia.
4. Jeśli produkty za bardzo zbrązowieją, ustawić regulator temperatury na niższy stopień.

**OSTROŻNIE:**

**Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!ý!**

## NALEŚNIKI CRÊPE

1. Odwrócić płytę grillową tak, aby gładka strona była skierowana do góry.
2. UWAGA!

   Jeśli poprzednio grillowano lub przygotowywano raclette, ochłodzić całkowicie płytę zanim się ją odwróci!
3. Przygotować ciasto na naleśniki Crêpe i odczekać 30 minut na wyrośnięcie.
4. Nałożyć ciasto małą łyżką wazową na środek płyty do naleśników Crêpe.
5. Gdy ciasto nie klei się już, odwrócić naleśnik przy pomocy łopatki.
6. Następnie nałożyć odpowiednie dodatki i piec do końca razem z naleśnikiem Crêpe lub zdjąć gotowy naleśnik i napełnić według smaku.

**Naleśniki**

250g mąki, 250ml chudego mleka (0,3 lub 1,5%), 2 1/2 łyżki płynnego masła, 3 jajka, klasa M, 1 szczypta soli

Cukier w zależności od farszu

Wszystkie składniki dobrze wymieszać za pomocą miksera i odstawić na pół godziny do lodówki, aby mąka w cieście dobrze napęczniała.

UNOLD ©

Ciasto powinno być relatywnie płynne (jak śmietanka do kawy), ponieważ im płynniejsze ciasto, tym delikatniejsze i cieńsze będą Państwa naleśniki.

**Naleśniki gryczane (Galettes)**

250g mąki gryczanej, 250ml chudego mleka (0,3 lub 1,5%), 2 1/2 łyżki płynnego masła, 3 jajka, klasa M, 1 szczypta soli

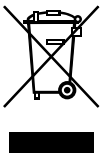
Wszystkie składniki dobrze wymieszać za pomocą miksera i odstawić na pół godziny do lodówki, aby mąka w cieście dobrze napęczniała.

## 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 przesłać razem z kopią 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 www.unold.de/ruecksendung. (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. 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.



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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

## BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

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 48730

| Stück | Art.-Nr. | Bezeichnung | |
|---|---|---|---|
| | 4878501 | Wendbare Grillplatte | |
| | 4878506 | Spatel (pro Stück) | |
| | 4878505 | Raclettepfännchen (pro Stück) | |
| | 487001 | Abzugshaube Smokeless | |
| | 4878525 | Ersatzfilter Abzugshaube | |
| | 4876001 | Naturstein-Grillplatte | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter http://www.unold.de/datenschutz/ und http://www.unold.de/agb/

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

UNOLD©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD ©

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®

UNOLD©

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48730
Stand: September 2021 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de