

# UNOLD®



**RACLETTE DELICE**

**Ghid de utilizare**

**Instrucțiuni de folosire**

**Model 48765**

## Instrucțiuni de utilizare Model 48765

Date tehnice .....	22
Explicarea simbolurilor .....	22
Precauții importante .....	22
Prima utilizare .....	24
Folosirea aparatului .....	24
Observații generale .....	24
Curățarea .....	25
Raclette .....	25
Rețete pentru Raclette .....	26
Frigerea la grătar .....	29
Rețete pentru frigerea la grătar .....	29
Timpul de frigere la grătar .....	30
Prepararea clătitelor .....	30
Condiții de garanție .....	32
Evacuarea deșeurilor / protecția mediului .....	32
Servisare .....	21

## DESCRIBERE



## DESCRIERE

- 1 Placă de grill
- 2 Placă caldă
- 3 Elementul de încălzire
- 4 Controlul temperaturii
- 5 Spatulă
- 6 Tăviță cu mâner
- 7 Suport tăviță cu mâner
- 8 Suport spatulă

## INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE PENTRU MODELUL 48765

### DATE TEHNICE

Putere nominală: 1,100 W 230 V~, 50 Hz  
Greutate: Aprox. 5.4 kg  
Dimensiuni: Aprox. 48.0 x 20.0 x 13.0 cm  
Lungime cablu: Aprox. 100 cm  
Placă grill: Aprox. 40,0 x 20,0 cm



Caracteristici: Control al temperaturii infinit variabil, demontabil pentru curățare ușoară, suport integrat pentru clește, lampă de control  
Accesorii: 8 tăvițe cu mâner, 8 spatule din plastic, instrucțiuni de folosire cu rețete, placă din granit, placă pentru grill

**Caracteristicile echipamentului, tehnologia, culorile și designul pot fi schimbate fără preaviz. Erorile și omisiunile sunt exceptate.**

### EXPLICAREA SIMBOLURILOR



Acest simbol indică un pericol potențial care ar putea provoca răni sau ar putea deteriora aparatul.



Acest simbol indică un pericol potențial de ardere. Fiți în permanență atenți aici.

### PRECAUȚII IMPORTANTE

**Vă rugăm să citiți instrucțiunile următoare și să le țineți la îndemână pe consultare ulterioară.**

1. Acest aparat poate fi folosit de către copii în vârstă de 8 ani și mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni referitoare la folosirea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele pe care le implică. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și operațiunile de întreținere efectuate de utilizator nu vor fi făcute de copii nesupravegheați.
2. Copiii mai mici de 3 ani trebuie ținuți la distanță de aparat dacă nu sunt supravegheați continuu.
3. Copiii cu vârste cuprinse între 3 și 8 ani pot numai să pornească și să oprească aparatul în condițiile în care a fost așezat sau instalat în poziția sa normală de funcționare și aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la folosirea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele implicate. Copiii cu vârste cuprinse între 3 și 8 ani nu vor introduce în priză, regla și curăța aparatul,

nici nu vor executa lucrări de întreținere.

4. Supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
5. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
6. Conectați aparatul numai la o sursă de curent alternativ (CA) având tensiunea indicată pe plăcuța nominală.
7. Nu acționați aparatul prin intermediul unui temporizator extern sau a unui sistem cu comandă de la distanță.
8. Nu introduceți niciodată aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.
9. Nu curățați baza de încălzire sau cablul de alimentare în mașina de spălat vase.
10. Baza nu trebuie să vină în contact cu apa sau alte lichide. Dacă acest lucru se întâmplă, asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l refolosi.
11. Nu atingeți aparatul sau cablul de alimentare cu mâinile ude.
12. Acest aparat a fost creat pentru a fi folosit în gospodărie și pentru aplicații similare, cum ar fi:
  - zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - ferme;
  - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de lucru;
  - medii de tip bed and breakfast (pensiuni cu mic dejun inclus)
13. Din motive de securitate, nu așezați niciodată aparatul pe suprafețe fierbinți, o tavă din metal sau o suprafață umedă.
14. Nu așezați aparatul sau cablul de alimentare în apropierea unei flăcări deschise, în timpul funcționării.
15. Folosiți întotdeauna Raclette pe o suprafață plană, neaglomerată și rezistentă la căldură.
16. Asigurați-vă că cablul nu atârână peste marginea suprafeței de lucru sau a mesei, deoarece aceasta poate duce la accidente, de exemplu dacă copiii trag de cablu.
17. Dacă folosiți un prelungitor, asigurați-vă că acesta este intact și potrivit pentru consumul de putere al aparatului; în caz contrar există posibilitatea supraîncălzirii.
18. Cablul de alimentare sau prelungitorul trebuie așezat astfel încât ștecherul să nu poată fi scos din priză și nimeni să nu se poată împiedica de el.
19. Folosiți Raclette numai în casă.
20. Când este în funcțiune, nu acoperiți placa de grill cu folie de aluminiu sau alte materiale care ar putea duce la supraîncălzirea aparatului.
21. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului în timpul funcționării – risc de arsuri! Pentru a atinge aparatul folosiți mânerele și cleștele de grill.
22. Nu mișcați aparatul în timpul funcționării, pentru a împiedica rănirea.
23. Pentru a împiedica deteriorarea, nu folosiți aparatul cu accesorii de la alți producători.
24. Deconectați aparatul de la priză după utilizare și înainte de a-l curăța. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este în priză.
25. Curățați aparatul după fiecare utilizare.
26. Verificați în mod regulat aparatul, ștecherul și cablul pentru uzură sau

deteriorări. Dacă componentele sau cablul sunt deteriorate, trimiteți aparatul sau baza aparatului la serviciul nostru clienți pentru inspectare și reparații. (vezi adresa în “condiții de garanție”).

27. Reparațiile necorespunzătoare pot cauza pericole considerabile pentru utilizatori și vor anula garanția.



**Aparatul se încălzește foarte tare în timpul funcționării!**



**Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. Pericol de electrocutare.**

**Producătorul nu este răspunzător în cazul asamblării incorecte, folosirii necorespunzătoare sau incorecte sau dacă reparațiile au fost executate de terțe persoane neautorizate.**

## **PRIMA UTILIZARE**

1. Înainte de a asambla aparatul, îndepărtați toate materialele folosite la împachetare.
2. Ștergeți aparatul cu o cârpă umedă. Asigurați-vă că apa nu poate pătrunde în carcasă.
3. Ștergeți părțile mobile cu o cârpă umedă (placă grill, farfurii, furculițe, spatule) cu excepția elementului de încălzire, cu apă caldă cu săpun și uscați-le cu atenție.
4. Ungeți cu ulei placa și cleștele de grill înainte de a le utiliza, folosind ulei de cocos sau alt ulei rezistent la căldură.
5. Preîncălziți aparatul timp de aprox. 30 de minute la nivelul cel mai ridicat înainte de a-l folosi pentru prima dată, pentru a îndepărta eventualele reziduuri din producție de pe tăvi. În perioada de încălzire deschideți fereastra. Lăsați aparatul să se răcească după încălzirea inițială. După încălzirea inițială veți observa câteva decolorări dar acestea nu vor afecta funcționării aparatului și nu reprezintă motive pentru reclamații.



**Piatra fierbinte este foarte grea. Mutați aparatul înainte de a monta piatra.**

## **FOLOSIREA APARATULUI**

1. Pentru frigerea la grătar/raclette puneți aparatul în mijlocul mesei. Dacă nu sunteți sigur că masa este rezistentă la căldură, puneți placa nemetalică



rezistentă la căldură sub aparat. Înainte de a începe, pregătiți toate ingredientele, puneți-le în boluri mici și așezați-le pe masă.

2. Montați placa de grill pe aparat.
3. Asigurați-vă că selectorul de căldură este în poziția MIN. Introduceți ștecherul în priză.
4. Porniți aparatul rotind discul selectorului de căldură la nivelul de căldură dorit. Becul de control se aprinde și începe încălzirea. Gradul selectat este indicat pe scală. În timpul funcționării, becul de control se va aprinde și se va stinge alternativ în funcție de starea actuală a elementului de încălzire, acesta fiind un rezultat normal al procesului de încălzire.
5. Recomandăm să preîncălziți aparatul timp de 10-15 minute înainte de a începe să pregătiți alimentele.
6. Tăvițele cu mâner ar trebui scoase din aparat în timpul preîncălzirii.
7. Pentru raclette recomandăm un nivel de încălzire mediu, pentru frigerea la grătar un nivel ridicat. Aplicați un strat subțire de ulei vegetal, de ex. ulei de cocos, pe placa grill-ului și pe tăvile de gătit.
8. Dacă alimentele sau brânza se încălzesc sau se rumenesc prea repede, reduceți căldura.
9. După utilizare, rotiți discul selectorului de căldură în poziția MIN până când discul se blochează și scoateți ștecherul din priză.
10. Lăsați aparatul să se răcească.

**Respectați și informațiile generale furnizate împreună cu rețetele.**

## **OBSERVAȚII GENERALE**

1. Ingredientele pentru rețetele raclette sunt pentru 1 persoană. Înmulțiți cantitățile cu numărul de musafiri.
2. Este nevoie de aprox. 200 g de cartofi fierți și 150 g de brânză Raclette pentru o persoană.
3. Nu puneți prea multe ingrediente în tăvițele cu mâner, deoarece brânza se poate arde și celelalte ingrediente s-ar putea să nu se gătească.
4. Preîncălziți farfuriile deoarece brânza topită s-ar putea să se întărească pe farfuriile reci.
5. Sosurile și brânza se rumenesc foarte repede, din acest motiv fiind necesar să verificați des tăvile și să controlați prepararea.
6. Nu adăugați prea multă sare deoarece majoritatea brânzeturilor tari sunt deja sărate.
7. Cartofii, tăițeiii sau orezul ar trebui să fie calde când sunt puse în tăvi pentru a scurta timpul de gătire.
8. Pregătiți toate ingredientele în bucăți de dimensiunea unei înghițituri, în boluri mici și aranjați-le pe masă în jurul aparatului.
9. Preîncălziți aparatul aprox. 15 minute la nivelul cel mai ridicat.
10. Tăiați carnea (de ex. piept de rață) în bucăți de 1 cm grosime pentru a scurta



timpul de gătire.



11. Ungeți carnea cu ulei sau marinați-o.

12. Pentru frigerea la grătar folosiți nivelul cel mai ridicat.

Pentru raclette cu carne crudă sau pește, recomandăm un nivel mediu de încălzire, la fel și pentru brânza cu conținut scăzut de grăsimi.

Pentru brânza cu conținut ridicat de grăsimi recomandăm un nivel de încălzire ridicat, pentru a păstra la cald, un nivel redus de căldură.

## CURĂȚAREA

	<b>Rotiți cadranul selectorului de căldură în poziția MIN și scoateți ștecherul din priză.</b>
	<b>Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l demonta și de a-l curăța. ATENȚIE: Piatra fierbinte păstrează căldura timp îndelungat și necesită o perioadă mai mare de răcire.</b>

1. Îndepărtați tava grill-ului.
2. Nu introduceți aparatul în apă sau în orice alt lichid. Dacă este cazul, ștergeți elementul de încălzire cu o cârpă umedă. Asigurați-vă că umezeala nu pătrunde în carcasă.
3. Toate părțile mobile pot fi curățate în apă caldă cu săpun, cu un detergent de spălare ușor.
4. În cazul încrustațiilor, umeziți placa fierbinte din piatră sau alte componente (ce excepția încălzitorului) în apă caldă, cu un detergent de spălare moale.
5. Pentru curățarea pietrei fierbinți vă recomandăm să folosiți racleta, care se potrivește perfect în șanțurile plăcii de piatră. Rețineți că piatra este un produs natural, care se poate decolora în timpul folosirii.
6. Nu folosiți niciodată substanțe abrazive cum ar fi bureți de vase abrazivi, bureți din sârmă, prafuri de curățare. Există riscul să deteriorați aparatul.
7. Toate componentele trebuie uscate înainte de a reasambla aparatul.

## RACLETTE

Rețeta Raclette originală este formată din cartofi, brânză raclette și castraveți murați. Astăzi, fantezia ne permite o varietate de ingrediente și variații. Pe lângă cartofi și brânză puteți pune în tăvițele cu mâner carne, cârnați, vânat, pasăre, pește, fructe și legume proaspete, chiar și dulciuri. Și, dacă nu vă plac cartofii, încercați pâine albă, macaroane sau orez. În loc de brânză raclette puteți folosi orice altă brânză care se topește greu, de ex. Gouda, Greyerzer, Cheddar sau Appenzeller. Chiar și brânzeturile moi, de tip Roquefort și Gorgonzola sunt delicioase. Brânza untoasă și Camembert dau un gust plăcut. Foarte moale și cremoasă este Mozzarella. Când preparați raclette, brânza trebuie numai să se moaie, dar să nu se ardă.

### Recomandare

Oferiți musafirilor dvs. o gamă variată de ingrediente pentru a le permite să-și umple tăvile după gust. Câteva sugestii: (oferiți aprox. 100–200 g de topping suplimentar per persoană, lista de mai jos mai poate fi completată încă)

## Legume

Hribi uscați, ciuperci proaspete tăiate felii, varză de Bruxelles fiartă la aburi, dovlecei, roșii, vinete, praz, ceapă, porumb, asparagus, Scorțoneră neagră sau morcovi (prefierți), arpagic, spanac (prefiert), Frunze de rucola sau sfeclă, păstăi de mazăre.

## Carne și pasăre

Pui fript sau gătit sau fileuri de curcan feliate sau cuburi; șuncă gătită, ficat fript de vițel, spate de iepure fript, fără oase și tăiat felii, cârnăciori mici fripți, chifteluțe mici fripte, fileuri mici fripte, piept fript de rață.

## Pește și fructe de mare

Somon afumat, file de păstrăv, calcan fiert, ton (conservat), limbă de mare fiartă în aburi sau file de cod, creveți, carne de crab.

## Fructe

Banane, mango, papaya, căpșuni, ananas, pere, mere, mure (proaspete sau congelate).

1. Pentru a prepara raclette tava grill-ului trebuie așezată pe aparat (vezi și Prima (utilizare)).
2. Umpleți tăvile grill-ului cu ingrediente după gust sau conform rețetelor noastre și așezați tăvile pe suportul aparatului. Gratinați până când se înmoaie brânza.
2. Când s-a topit brânza, scoateți tava din aparat și puneți alimentele în farfurie. Dacă acestea se lipesc de tavă, folosiți o spatulă pentru a le desprinde.
3. Dacă nu folosiți tava, așezați-o pe suportul de tavă de sub suportul pentru spatule.

## ATENȚIE!



**Tăvițele cu mâner se înfierbântă în timpul funcționării, folosiți mânerele izolatoare din plastic pentru a le scoate din aparat.**

**Tăvițele cu mâner sunt prevăzute cu un strat antiaderent. Nu utilizați niciodată cuțite, furculițe sau alte ustensile din metal pentru a îndepărta mâncarea lipită deoarece zgârieturile deteriorează stratul antiaderent.**

## REȚETE PENTRU RACLETTE

Următoarele rețete sunt pentru o persoană. Înmulțiți cantitatea cu numărul de oaspeți.

Cartofi, brânză și .... Raclette originală

Ingrediente:

200 g cartofi fierți în coajă

150 g brânză raclette în felii de aprox. 3 mm  
100 g mix de murături  
ulei sau unt pentru a unge tăvițele cu mâner

Preparare:

Curățați cartofii și tăiați-i în felii subțiri, ungeți cu unt tăvițele cu mâner, adăugați niște felii de roșie în tăvițele cu mâner, adăugați 1 lingură de castraveciori, și acoperiți-l cu o felie de brânză, apoi gratinați.

În loc de brânză puteți folosi și sosuri ca să gratinați:

### **Sos de lămâie**

100 g brânză smântână cu grăsime, ¼ linguriță de coajă de lămâie proaspăt rasă, 1 lingură de suc de lămâie, 1 vârf de cuțit de nucșoară, 3 linguri de lapte, 30 g de brânză Parmezan rasă, sare, piper. Amestecați toate ingredientele (de ex. cu un blender de mână).

### **Sos de portocale**

Aceleași ingrediente ca pentru sosul de lămâie, însă în loc de suc și coajă de lămâie folosiți suc și coajă de portocală. Adăugați până la ¼ linguriță de pudră de curry pentru gust.

### **Sos de ghimbir**

100 g brânză cremă cu procent mare de grăsime, ¼ linguriță de ghimbir proaspăt ras, 1 linguriță de sos de soia, 1 strop de boia de ardei, 2 lingurițe de suc de lămâie, 2 linguri de suc de mere, 30 g de brânză Parmezan rasă, sare. Amestecați toate ingredientele (de ex. cu un blender de mână).

### **Sos de migdale**

25 g migdale cojite, 100 g brânză Feta, 2 linguri de smântână, 1 cățel de usturoi, sare, piper. Frigeți migdalele într-o tigaie și lăsați-le să se răcească, apoi tăiați sau radeți migdalele de ex. cu un blender de mână. Amestecați toate ingredientele cu un blender de mână. Recomandare: Adăugați fistic, alune sau castane în loc de migdale.

### **Sos de iaurt**

100 g iaurt cremă, 50 g brânză Gouda rasă. Amestecați toate ingredientele (de ex. cu un blender de mână). Sos cremos de hrean 100 g brânză cremă cu conținut mare de grăsimi, 3 linguri de smântână, 1 ou, 1 linguriță de hrean ras, piper. Amestecați toate ingredientele (de ex. cu un blender de mână).

### **Sos de piper**

50 g brânză cremă cu conținut mare de grăsimi, 2 linguri de smântână, 50 g de brânză Gouda rasă, sare, 1 linguriță de piper verde murat. Amestecați toate ingredientele (de ex. cu un blender de mână), adăugați piperul verde la urmă.

### **Sos de tomate**

100 g brânză cremă cu conținut mare de grăsimi, 1 lingură de smântână, 1 roșie uscată în ulei de măsline, 1 cățel de usturoi, piper roșu, sare, piper. Amestecați brânza cremă cu conținut mare de grăsimi și smântâna, tăiați roșiile în bucățele mici, de ex. cu blenderul de mână ESGE-Zauberstab®, la fel și cățelul de usturoi, apoi amestecați cu crema de brânză. Asezonați cu piper roșu, piper și sare.

### **Sos de usturoi**

1 căpățână de usturoi întreagă, 100 g brânză cremă cu conținut mare de grăsimi, 3 linguri de smântână, ½ legătură de pătrunjel, sare, piper. Înveliți toată căpățâna de usturoi într-o hârtie umedă de bucătărie și puneți-o în cuptorul cu microunde timp de 4–5 minute, până când cățeii sunt moi. Lăsați usturoiul să se răcească un pic, apoi cojiți-l. Amestecați usturoiul cu celelalte ingrediente cu un blender de mână (de ex. cu ESGE-Zauberstab® și ESGE-Zauberette®).

Recomandare: Dacă se găsește usturoi proaspăt sălbatic, adăugați ½ legătură de frunze tăiate fin.

### **Sos dulce**

100 g brânză cremă cu conținut mare de grăsimi, 1 linguriță de zahăr vanilat, ½ lingură de miere de albine, 3 linguri de smântână. Amestecați toate ingredientele (de ex. cu un blender de mână).

## Încercați următoarele rețete cu sosuri

### Pește roșu cu sos de lămâie

150 g cartofi curățați de coajă și fierți, 150 g fileuri subțiri de pește roșu, 1 roșie, 1 lingură de praz verde, toate așezate în cerc, sare, piper, unt, suc de lămâie.

Feliați cartofii și roșiile, tăiați peștele roșu în bucăți mici. Ungeți tăvițele cu mâner cu niște unt topit, adăugați niște felii de cartof și niște bucăți de pește roșu. Asezonați peștele cu suc de lămâie, sare și piper și puneți deasupra 1-2 felii de roșii, stropiți cu sos de lămâie. Puneți tăvițele cu mâner în aparat și gătiți timp de 6–8 minute.

### Pui cu sos de portocale

150 g tăiței fierți, 100 g carne de pui fiartă, sos de portocale, unt, sare, praf de curry. Ungeți tăvițele cu mâner cu niște unt topit, adăugați niște tăiței și carne, asezonați cu curry, sare și piper. Acoperiți cu sos de portocale și gătiți timp de 3–4 minute.

### Piept de rață cu sos de ghimbir

150 g de piept de rață, 150 g orez fiert, 2 lingurițe de sos de soia, 2 lingurițe de jeleu de lămâie, sos de ghimbir, unt.

Tăiați pieptul de rață în felii de ½ cm și frigeți-l pe platoul grill-ului timp de aprox. 2 minute, având grijă să îl întoarceți din când în când. Ungeți tăvițele cu mâner cu niște unt topit, adăugați niște orez cu jeleu de lămâie, asezonați-l cu sos de soia și sos de ghimbir, gătiți 3–4 minute.

### Spanac cu sos de migdale

100 g frunze de spanac (congelat), ½ ceapă, 1 cățel de usturoi, 1 linguriță de unt, 150 g cartofi decojiți și fierți, sare, piper, nucșoară, unt.

Decojiți ceapa și usturoiul și tăiați-le, prăjiți-le în unt, apoi adăugați spanacul congelat și amestecați până când spanacul este decongelat și fierbinte. Ungeți tăvițele cu mâner cu niște unt topit, adăugați niște felii de cartofi, asezonați spanacul cu sare, piper și nucșoară, așezați niște spanac peste cartofi și acoperiți-l cu sos de migdale, gătiți 3-4 minute.

### Somon afumat cu sos cremă de hrean

150 g bucăți de asparagus (prefiert), 100 g somon afumat, unt.

Ungeți cu unt tăvițele cu mâner, adăugați deasemenea câteva bucăți de asparagus în tigăi, adăugați niște somon afumat și acoperiți-l cu sos cremos de hrean. Gătiți timp de aprox. 5–7 minute. Serviți cu pâine alba prăjită.

### Cartofi, dovlecei, șuncă cu sos de piper

100 g cartofi decojiți și fierți, 100 g dovlecei mici tăiați felii, 100 g șuncă fiartă tăiată felii, niște unt, sare, piper.

Ungeți cu unt tăvițele cu mâner, frigeți dovleceii felii pe platoul grill-ului timp de aprox. 2 minute pe ambele părți, adăugați niște cartofi și dovlecei felii în tăvițele cu mâner. Așezați șuncă deasupra, asezonați și acoperiți cu sos de piper, gătiți timp de 15

aprox. 3–4 minute.

### **Creveți cu sos de roșii**

100 g creveți fierți, 100 g dovlecei în felii, niște ulei de măsline, 100 g orez fiert, sos de roșii.

Frigeți creveții și dovleceii felii pe platoul uns cu ulei al grill-ului timp de 2 minute, întorcându-i din când în când. Apoi adăugați niște orez în tăvițele cu mâner unse cu unt, adăugați niște dovlecei și creveți, acoperiți cu sos de roșii și gătiți timp de aprox. 3–4 minute.

### **Cartofi cu sos de usturoi**

200 g cartofi decojiți și fierți, sos de usturoi, unt

Umpleți pe jumătate cu cartofi felii tăvițele cu mâner unse cu unt, acoperiți cu sos de usturoi și gătiți timp de 3–4 minute.

### **Fructe cu sos dulce – un desert delicios**

150 g fructe de sezon, tăiate mici, suc de lămâie, sos dulce

Așezați niște bucăți de fructe în tăvițele cu mâner, asezonați cu niște suc de lămâie și acoperiți cu sos dulce. Gătiți timp de aprox. 3–4 minute.

### **Variații de Raclette**

După cum s-a observat deja, practic nu există limite în ceea ce privește alegerea ingredientelor, așa că următoarele rețete sunt doar o mică selecție.

### **Roșii umplute**

3 roșii mici, 2 ciuperci button, 1 pâine feliată, 2 linguri de busuioc proaspăt tăiat, 2 rămurile de pătrunjel proaspăt, 50 g șuncă fiartă, 2 linguri de smântână, 1 linguriță de pastă de tomate sărată, piper, 100 g Mozzarella, unt

Frigeți pâinea prăjită și tăiați cu ciupercile și șunca folosind un blender de mână. Adăugați busuioc, pătrunjel, smântână și pastă de tomate, amestecați și asezonați cu sare și piper, amestecați iar, apoi umpleți roșiile cu acest amestec. Ungeți cu unt tăvițele cu mâner. Așezați 2 jumătăți de roșie în fiecare tavă, puneți Mozzarella feliată deasupra și gratinați circa 6–8 minute.

### **Ciuperci button umplute**

4 ciuperci button mari, 1 felie de pâine prăjită, 1 lingură de pătrunjel proaspăt tăiat, 1 ou fiert tare, 50 g somon afumat, 2 linguri de smântână, 1 linguriță de muștar dulce, ½ linguriță de hrean ras, sare, piper, 100 g Mozzarella, unt

Curățați ciupercile, îndepărtați piciorul. Păstrați pălăriile. Pregătiți picioarele ciupercilor și toate celelalte ingrediente după cum s-a descris la roșii umplute. Umpleți cu acest amestec ciupercile. Ungeți cu unt tăvițele cu mâner. Așezați 2 ciuperci în fiecare tavă, puneți Mozzarella tăiată felii deasupra și gratinați timp de aprox. 4–6 minute.



### **Salam cu ardei**

150 g cartofi decojiți fierți, 100 g ardei marinați făcuți la grătar, 50 g de salam felii, 120 g brânză raclette felii, boia de ardei, unt

Ungeți cu unt tăvițele cu mâner, adăugați niște cartofi felii, tăiați ardeii felii, adăugați niște felii la cartofi, salam și brânză raclette. Gratinați timp de aprox. 3–4 minute, asezonați cu niște boia de ardei.

### **Camembert și afine**

150 g tăiței fierți, 1 lingură de afine, 100 g Camembert moale, unt

Ungeți cu unt tăvițele cu mâner, adăugați niște tăiței în tăvi, adăugați afine și Camembert feliat, gratinați timp de aprox. 4–5 minute.

### **Busuioc cu roșii Crostini**

1 roșie mare, 2 linguri de busuioc proaspăt, 12 măslin verzi, sare, piper, 100 g Mozzarella, 6 felii subțiri de pâine alba franțuzească, ulei de măsline

Tăiați roșia, tăiați busuiocul în şuvițe subțiri și măslinile în runde, frigeți 1 felie de pâine pe platoul grill-ului. Ungeți tăvițele cu mâner, așezați pâinea în tăvițele cu mâner, apoi roșiile, busuiocul și măslinile pe pâine, asezonați cu sare și piper, acoperiți pâinea cu Mozzarella și gratinați timp de aprox. 4–6 minute.

## **FRIGEREA LA GRĂTAR**

1. Placa de grill neaderentă trebuie unsă înainte cu un ulei rezistent la căldură, de ex. ulei de cocos.
2. Preîncălziți aparatul la nivelul cel mai mare.
3. Așezați alimentele pe platoul grill-ului și întoarceți-le din când în când, până când s-au făcut. Frigeți la nivelul cel mai ridicat. Dacă se fac prea repede, reduceți căldura.



**ATENȚIE:**

**Aparatul este foarte fierbinte în timpul funcționării!**

## **REȚETE PENTRU FRIGEREA LA GRĂTAR**

### **Pizza burger**

100 g carne tocată, 1 cățel de usturoi și ½ ceapă, ambele tăiate, 1 ou, 2 linguri de pesmet, 50 g Gouda, 50 g șuncă fiartă, 2 lingurițe de pastă de tomate, ½ linguriță de condiment pentru pizza, sare și piper (dacă mai e cazul),

1 burger bun, 2 foi de salată verde, 1 lingură de maioneză, 1 lingură de ketchup, 2 felii de roșii, 2 felii de ceapă

Amestecați carnea, usturoiul și ceapa, ou, pesmet, brânză rasă, șuncă tăiată, pastă de

tomate și condiment pentru pizza într-un aluat, formați 2 burgeri plați. Ungeți placa grill-ului și frigeți burgerii timp de 6-8 minute, întorcându-i din când în când.

Tăiați chiflele vertical și prăjiți-le puțin pe platoul grill-ului. Întindeți niște maioneză pe chifle, spălați frunzele de salată și așezați-le pe maioneză, apoi așezați un burger deasupra, ungeți burgerul cu ketchup, apoi adăugați al doilea burger, roșii și ceapa deasupra. Acoperiți cu a doua jumătate de chiflă.

### **Creveți la frigare**

4 creveți, 4 șalote, niște ulei de chimen, 1 băț de lemn uns cu ulei

Puneți creveții și șalotele pe băț, ungeți cu ulei de chimen sau cu usturoi și frigeți la grătar timp de 8–10 minute.

### **Chiftele grecești**

100 g carne de miel tocată, 1 cățel de usturoi, ½ ceapă, 1 ou, 2 linguri de pesmet, 10 măslina verzi, sare, piper, 50 g brânză feta

Amestecați carnea cu usturoiul și ceapa tăiate, ou, pesmet, măslina tăiate, brânză feta tăiată, sare și piper.

Ungeți platoul grill-ului, formați 3 chiftele din carne și frigeți-le la grătar pe ambele părți timp de 6-8 minute, serviți cu pâine și salată de varză.

### **Frigărui picante**

200 g carne de pui, 3 linguri de sos de soia, 2 vârfuri de cuțit de pastă de chili, ½ linguriță de ghimbir ras proaspăt, niște ulei, 3 frigărui din lemn

Congelați puțin fileul de pui și tăiați-l în felii foarte subțiri, amestecați sos de soia cu chili și ghimbir. Marinați carnea timp de 2-3 ore în frigider. Ungeți platoul grill-ului și frigăruiile. Puneți carnea în frigărui în formă de valuri. Frigeți timp de aprox. 10 minute, răsucind din când în când.

### **Frigărui de cârnăciori**

2 cârnați, 100 g roșii cherry, niște ulei, 2 frigărui din lemn unse cu ulei.

Tăiați cârnatul în bucăți de 4 cm. Înfingeți cârnatul și roșiile pe frigărui, ungeți-le și frigeți-le la grătar timp de aprox. 6-8 minute.

### **Frigărui de șuncă cu prune**

4 felii de șuncă, 4 prune uscate moi, 4 șalote, 1 măr, niște ulei, 2 frigărui din lemn unse cu ulei

Înveliți o prună într-o felie de șuncă, decojiți mărul și tăiați-l în sferturi, curățați șalotele și înfingeți șalotele, bucățile de măr și șunca cu prune pe frigărui, frigeți timp de aprox. 6–8 minute.

### **Frigărui de ficat**

150 g ficat de vițel, sare, piper, alte ingrediente listate la frigăruiile de șuncă cu prune, cu excepția prunelor.

Tăiați ficatul în 4 bucăți, înveliți bucățile în șuncă, apoi continuați așa cum s-a descris mai sus, frigeți aprox. 8–10 minute, asezonați cu sare după frigerea la grătar (pentru a evita ca ficatul să se întărească).

### Rulouri de curcan

1 un șnițel subțire de curcan, sare, piper, 1 linguriță de muștar, 1 șalotă, 3 felii de șuncă, 3 scobitori unse cu ulei

Șnițelul trebuie să fie foarte subțire, asezonați cu sare, piper și muștar, tăiați în 3 bucăți. Tăiați șalotele în rondele subțiri și așezați-le pe carne, apoi adăugați 1 felie de șuncă. Rulați carnea și prindeți-o cu o scobitoare, ungeți rulourile cu ulei și frigeți-le la grătar timp de 10–12 minute.

### TIMPUL DE FRIGERE LA GRĂTAR

Vă recomandăm să tăiați carnea în felii de 1 cm grosime pentru a reduce timpul de gătit. Ungeți sau marinați carnea înainte de să o puneți pe grătar. Timpii de mai jos sunt timpi medii ce depind de grosimea, calitatea și prepararea cărnii și pot fi mai lungi sau mai scurți.

Alimentul	Preparare	Minute
File de vită 200 g		10–12 min.
Friptură carne de vită		20–24 min.
Mici (congețați)	Lăsați la decongelat, puneți pe frigărui	10–12 min.
Cârnați	În funcție de grosime	6–10 min.
Carne, 1 cm grosime		3–4 min.
Carne frigărui		8–12 min.
Friptură de porc 200 g		20–25 min.
Pui fillet	felii de 1 cm, întoarceți periodic	4–6 min.
Piept de curcan	felii de 1 cm, întoarceți periodic	4–6 min.
Piept de rață	felii de 1 cm, întoarceți periodic	4–6 min.
Spate de iepure fără oase	felii de 1 cm, întoarceți periodic	5–8 min.
Chiftele de miel		12–15 min.
Sardine		6–8 min.
File de păstrăv		5–8 min.
File de somon		10–15 min.
Creveți decojiți		8–10 min.
Dovlecei	felii de 1 cm, întoarceți periodic	3–5 min.
Măr	felii de 1 cm, întoarceți periodic	3–5 min.

## PREPARAREA CLĂTITELOR

1. Aparatul este ideal pentru prepararea clătitelor.
2. Întoarceți platoul din metal al grill-ului cu suprafața fină în sus.



### ATENȚIE!

**Dacă ați făcut mâncare la grătar sau ați pregătit clătite înainte, lăsați aparatul să se răcească înainte de a porni platoul grill-ului!**

3. Preîncălziți aparatul la nivel mediu de căldură timp de 10-15 min.
4. Preparați un aluat de clătite între timp și lăsați-l aprox. 30 min.
5. Puneți un polonic mic de aluat în mijlocul platoului pentru clătite.
6. Când aluatul s-a curbat, întoarceți clătita folosind o spatulă.
7. Apoi adăugați toppingul dorit și gătiți-l cu clătita sau gătiți clătita separat, luați-o de pe platou și umpleți-o după gust.

### Clătite și Galette

Clătitele și galettele sunt specialități britanice. Tradițional, clătitele se servesc cu o umplutură dulce sau se dau prin zahăr pudră, galettele picante din hrișcă cu umplutură picantă. Însă acestea sunt doar sugestii, dvs. alegeți ce vă place.

#### Rețeta de bază pentru clătite

175 g făină, 1 ou, 3 gălbenușuri de ou, 1/8 l smântână, 1 vârf de cuțit de sare, apă minerală carbogazoasă, unt

Puteți folosi lapte în loc de smântână. Cu cât e mai grasă smântâna sau laptele, cu atât mai moale va fi aluatul.

#### Rețeta de bază pentru galette

Înlocuiți 75 g de făină cu făină de hrișcă.

Puteți folosi și făină din grâu integral. În acest caz trebuie să măriți cantitatea de apă. Faceți un aluat cu toate ingredientele și lăsați-l ½ oră. Ungeți platoul de clătite cu niște unt clarificat, încălziți-l și adăugați 2-3 linguri de aluat pe platou, întindeți-l cu o spatulă. Lăsați aluatul să se îngroașe și întoarceți-l cu o spatulă din lemn. Apoi, fie adăugați umplutura ce urmează a fi gătită cu clătita sau gătiți clătita, o luați de pe platou și adăugați toppingul dorit.

Clătitele deja preparate pot fi păstrate calde în cuptor la 100 °C, acoperite cu o folie.

#### Clătite Suzette

100 g unt, 100 g zahăr, suc de la 1/2 de portocală, 1 pahar mic de Curaçao, 1 rețetă de bază de clătite

Preparați clătitele, reduceți laptele și folosiți suc de portocale și un strop de Curaçao. Topiți untul și zahărul până la caramelizare într-o tigaie, adăugați sucul de portocale. Împăturiți clătitele de două ori, puneți-le în tigaie, turnați deasupra lichior de portocale și aprindeți cu rom.

### **Clătite cu ciuperci și ficat**

250 g chanterelles/ciuperci button, 150 g ficat de vițel, 40 g unt, 4 felii de șuncă, 100 ml smântână, 2 linguri de Parmezan, 1/2 ceapă tăiată mărunt, 1 vârf de cuțit de nucșoară, sare și piper, 1 rețetă de bază de clătite

Frigeți ceapa în unt, adăugați ciupercile tăiate și fierbeți înăbușit aprox. 10 min. Adăugați ficatul tăiat mărunt și fierbeți înăbușit 3 min. Pregătiți clătite sărate sau galettes și așezați 1/2 felie de șuncă pe fiecare clătită. Apoi adăugați umplutura de ciuperci și rulați clătitele. Așezați rulourile într-un platou uns cu unt, turnați smântână peste rulouri și întindeți brânză deasupra. Gratinați în cuptor la 230 °C.

### **Clătite cu șuncă și brânză**

8 felii de șuncă fiartă, 8 felii de brânză, 40 g unt, muștar, 1 rețetă de bază de clătite sau galettes

Pregătiți clătite sau galettes. Ungeți clătitele ușor cu muștar, adăugați câte o felie de brânză și șuncă pe fiecare. Împăturiți clătitele, așezați-le într-un platou, adăugați unt topit deasupra și gratinați în cuptor la 250 °C timp de aprox. 10 min.

### **Clătite Gourmet**

5 fिकाți de pui, 200 g pancreas de vițel, 40 g unt, sare și piper, niște vin alb  
Pentru sosul Béchamel: 50 g unt, 50 g făină, 1/2 l lapte, sare, piper, nucșoară, 1 rețetă de bază de clătite

Tăiați pancreasul de vițel în felii subțiri și frigeți-l în unt. Adăugați ficatul de pui tăiat. Fierbeți înăbușit câteva clipe, asezonați și adăugați vinul alb. Pentru sos topiți unt, apoi adăugați făină în timp ce amestecați. Adăugați lapte și continuați să amestecați. Gătiți aprox. 5 min. Asezonați sosul, adăugați jumătate din sos la umplutură. Pregătiți clătitele. Umpleți clătitele cu umplutură și rulați-le. Așezați rulourile într-un platou uns cu unt, turnați sosul rămas deasupra, adăugați fulgi de unt și gratinați în cuptor la 230 °C.

## **Topping-uri de la dulce la picant**

### **Dulci**

Acoperiți cu gem, rulați clătitele și puneți zahăr pudră. Umpleți cu fructe și smântână. Umpleți cu smântână refrigerată, adăugați sos de ciocolată fierbinte.

Ungeți clătitele cu marmeladă de portocale, adăugați tangarine, rulați clătitele și serviți-le cu sos de vanilie.

### **Picante**

Umpleți cu asparagus și maioneză.

Umpleți cu tocană fină. După ce le întoarceți, adăugați un ou crud și gătiți-o pe galette până când se îngroașă. Adăugați roșii tăiate cu verdețuri tăiate (pătrunjel, busuioc).