ECG

RACLETTE GRIL

RG 520

NÁVOD K OBSLUZE

Před uvedením výrobku do provozu si důkladně pročtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platných bezpečnostních předpisů.
2. Nepoužívejte raclette gril, pokud je přívodní kabel poškozen. **Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
3. Chraňte spotřebič před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem. Nikdy ho nedávejte do myčky na nádobí!
4. Nepoužívejte raclette gril venku nebo ve vlhkém prostředí. Nedotýkejte se přívodního kabelu nebo raclette grilu mokrýma rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
5. Nepoužívejte raclette gril v blízkosti vznětlivých předmětů nebo pod nimi, např. v blízkosti záclon. Teplota povrchů v blízkosti raclette grilu může být během chodu vyšší než obvykle. Doporučujeme mezi stůl a zařízení položit žáruvzdornou podložku (tímto se vyhnete případným popáleninám na stole nebo ubrusu). Raclette gril umístěte mimo dosah ostatních předmětů tak, aby byla zajištěna volná cirkulace vzduchu potřebná k jeho správné činnosti.
6. Doporučujeme nenechávat raclette gril se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
7. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany. Nikdy se nedotýkejte horkých částí zařízení, používejte vždy plastová madla. Pozor, aby nic nepřišlo do kontaktu s topnými částmi.
8. Používejte pouze originální příslušenství.
9. Raclette gril by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
10. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte raclette gril v blízkosti dětí. Nikdy nenechávejte manipulovat se spotřebičem samotné děti, abyste je ochránili před nebezpečím úrazu elektrickým proudem. Postavte raclette gril pouze na takové místo, aby děti neměly ke spotřebiči přístup. Dbejte opatrnosti, aby přívod nevisel dolů.
11. Raclette gril nepokládejte na horký povrch ani jej nepoužívejte v blízkosti zdroje tepla (např. plotýnky sporáku).
12. Je nezbytné toto zařízení udržovat za všech okolností čisté, protože přichází do přímého kontaktu s potravinami.
13. Raclette gril je vybaven malými pánvičkami. Dávejte pozor, abyste nepoškrábali jejich speciální povrch, protože by se případné úlomky mohly dostat do potravin. Používejte klasické dřevěné špachtle nebo takové vyrobené ze žáruvzdorného plastu.
14. Nepoužívejte na rozpáleném grilu oleje ve spreji, požívejte mašlovačku namočenou v oleji, nebo používejte grilovací marinády. Dávejte extrémní pozor, protože olej a tuk se mohou v případě přehřátí vznítit.
15. Během použití udržujte od zařízení dostatečný odstup, abyste se neopařili prskajícím olejem. Přemisťovat raclette gril obsahující horký olej nebo jiné horké tekutiny je nutné s maximální opatrností.

16. Používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Tento raclette gril je určen pouze pro domácí použití. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím tohoto zařízení.
17. Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.

POPIS

RAKLETY ALIAS RACLETTE

Z historie

Původně byly raklety horským jídlem, které si švýcarští pastýři připravovali večer venku nad rozžhavenými uhlíky nebo v kolibě u krbu po dlouhých dnech, kdy stěhovali stáda do hor na pastvu. Základem tohoto nenákladného selského jídla byl kus tučného kořeněného sýra ementálského typu, který se napichoval na vidlici, opékal a poté seškraboval dřevěnou vařečkou. Jako příloha se podávaly brambory, vařené ve slupce, nakládané okurky a mladé cibulky, uzená šunka a místní suché bílé víno.
To však je jen základní recept tohoto tradičního selského jídla, které se připravovalo v provizorním příbytku s použitím nejzákladnějších dostupných přísad.
Od těch dávných dob toto jídlo doznalo mnoha změn a dnes pod pojmem rakleta rozumíme nejen sýr, ale i všechny přílohy, opékací přístroj a způsob pečení. K přípravě raklet můžeme použít různé druhy sýrů, které se v teple rozpouštějí. Raklety však nemusí být jenom sýrové, ale můžeme na ně použít i uzené ryby, chřest, míchaná vajíčka nebo ovoce.

Raclette

Výraz **raclette** znamená v mezinárodní kuchyni zároveň sýr, celé připravované jídlo i přístroj na jeho přípravu. Každý takovýto spotřebič je opatřený plochou, kde lze grilovat nebo udržovat v teple maso, ryby, zeleninu, brambory, ovoce. Vrchní odnímatelná deska z mramoru, litiny nebo hliníku je upravena antiadhezivní vrstvou. V dolním poschodí, ohřívaném výhřevným tělesem, jsou uložené pánvičky – lopatky s protipřilnavou vrstvou. Do nich se kladou potraviny na rozpuštění. Přísady je třeba připravit předem na servírovacím talíři. Přístroj raclette může být kulatý nebo hranatý, obvykle se šesti nebo osmi pánvičkami, na které si hosté položí sýry, rybu, koření podle receptu a vlastní chuti. Příprava, po několikaminutovém rozehřátí přístroje, trvá od 15 do 30 minut – podle druhu jídla. Opravdoví znalci prý zapíjejí raclette neslazeným černým čajem nebo hořkými likéry. U nás se asi spíše budeme přidržovat pastýřsko-vinařské tradice: suchého vína.

Kamenná deska

Rozehřátý přírodní čedič, možná jiný leštěný lávový kámen, mramor – můžete potřít trochou tuku, nebo i ne, přidat koření, naporcované kousky masa, ryb, zeleniny a ovoce. Díky přirozené přípravě pokrmů se nemění jejich složení, zůstává přirozená chuť a vůně rozvinutá za krátký čas grilování. Odměnou je uchování minerálních látek a vitaminů.

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

Postavte gril na pevný, rovný podklad tak, aby byl stabilní a měli jste kolem grilu dostatek prostoru. Položte gril a kamennou desku na topné zařízení. Používejte pouze kámen dodaný společně s přístrojem nebo zakoupený v autorizovaném servisním centru a pouze na podstavci, který je k tomu určen.
Nikdy pod kámen ani mezi topné těleso a odrazové sklo nevkládejte alobal ani cokoli jiného.
Před prvním použitím omyjte desku grilu a grilovací pánvičky mokrou utěrkou a rozetřete na grilovací desce pomocí hadříku trochu jedlého oleje.
Po zapojení zařízení do zásuvky se okamžitě rozsvítí levá červená kontrolka. Po odpojení opět ihned zhasne. Otočením ovladače termostatu na nastavení „1–8“ se rozsvítí pravá červená kontrolka, která po dosažení Vámi zvolené teploty zhasne. Tato kontrolka se během grilování rozsvítí nebo zhasne v závislosti na dosažené teplotě grilu. Nastavení termostatu je pouze informativní (viz tabulka níže) a doporučujeme si vyzkoušet úpravu potravin tak, aby jejich chuť a kvalita odpovídala Vašim požadavkům. Před použitím zařízení vždy předehřívejte na nejvyšší stupeň 10–15 minut a pro použití kamenné desky maximálně 20–30 minut.
Při prvních deseti použitích nalijte na kámen trochu rostlinného oleje a setřete savou utěrkou. To omezí přichycování se jídla na kámen.

Poznámka: První použití spotřebiče může být provázeno mírným zápachem nebo kouřem. Během výroby totiž mohlo na topných tělesech ulpět mazivo, které se nyní vypaluje. Proto doporučujeme gril zahřát na 10 minut, aniž byste na něj pokládali nějaké potraviny (během tohoto intervalu místnost dobře větrejte).

stupeň	teplota (°C)
1	pokojová teplota
2	60
3	95
4	110

stupeň	teplota (°C)
5	145
6	180
7	195
8	205

Tipy na gril

Dbejte na kvalitu grilovaných potravin, na čerstvost masa, zeleniny, ryb i marinády. Před přípravou masa, drůbeže a ryb si vždy umyjte ruce a Vaše grilovací nářadí udržujte v čistotě. Potraviny na grilování mějte vždy do poslední možné chvíle v chladničce, nikdy nenechávejte marinovat maso při běžné pokojové teplotě. Nepokládejte již grilované maso na talíře nebo pracovní desky, na kterých jste předtím připravovali syrové maso, vždy dodržujte dostatečně vysokou teplotu na propečení masa. Tentýž postup se snažte dodržet i u grilovacích vidlic a dalšího nářadí.

Vaření

Po předehřátí je přístroj nachystaný k použití:
Při funkci raclette si dá každý host do své pánvičky plátek sýra a pánvičky se poté vsunou do přístroje. Nenechávejte prázdné pánvičky v přístroji.
Při použití kamenné desky položí každý host na kámen plátky masa, ryb, zeleniny nebo ovoce a nechá je grilovat podle chuti.

Nikdy nepokládejte na teplý kámen zmražené nebo těžké potraviny. Nikdy nenechte kámen přijít do kontaktu s kyselými potravinami jako octové výrobky, hořčice, kyselé okurky, naložená zelenina...
Nikdy na kámen nepokládejte věci.
Nenechávejte prázdný přístroj zapnutý déle než 30 minut: kámen bude příliš přehřátý na to, aby se na něm dalo dobře grilovat.
Poznámka: Malé praskliny, které vznikají v důsledku roztažení kamene, jsou přirozené a nemají žádný vliv na funkci přístroje. Nemohou být důvodem reklamace. Po několika použitích nabude kámen neodstranitelné tmavé barvy. Při prvním použití může přístroj prvních pár minut lehce zapáchat a vydávat kouř.
Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje.

Před samotným opékáním položte veškeré suroviny doprostřed stolu, zapněte přístroj a opékejte podle návodu. Nezapomeňte ani na různé přílohy, například čalamády, naložené cibulky, nakládanou červenou řepu nebo třešně, které umocní chuť pokrmu a přispějí ke zdaru večera.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním a při jakékoliv manipulaci s přístrojem vytáhněte vidlici přívodní šňůry ze zásuvky a nechte zařízení vychladnout. Kamennou desku nechte před čištěním a uložením vychladnout alespoň hodinu a po tuto dobu se nedotýkejte kamene.
Po dobu, kdy bude přístroj chladnout ho držte z dosahu dětí!
Po vychladnutí očistěte kamennou desku, gril, pánvičky a základní část spotřebiče hadrem a na znečištěnější místa použijte mírně navlhčenou utěrku s přípravkem na mytí nádobí.
Nepoužívejte hrubé houbičky ani čistící prášek. Spotřebič ani přívodní šňůra nesmějí být ponořeny do vody.

Bezpečnostní opatření před čištěním kamenné desky

Každý kámen je přírodní a jedinečný. Každý kámen je více nebo méně propustný v závislosti na svých jedinečných vlastnostech a ponořením do vody během čištění může poté prasknout nebo se zlomit při příštím ohřátí na přístroji.
Vyčistěte kámen pod slabým proudem vody a otřete ho. Nepoužívejte čístící prostředky.
Nikdy neponořujte kámen do vody, ani teplé ani studené.
Nikdy kámen nedávejte do myčky nádobí.

Uskladnění

Před tím, než raclette gril uskladníte, ujistěte se, že je zařízení chladné a odpojené.

1. Odstraňte gril a kamennou desku.
2. Uložte pánvičky do svých úložných dutin pod přístrojem, nebo je naskládejte na sebe po dvou a uložte pod topné těleso.
3. Oviňte kabel kolem podpěry kamenné desky.
4. Vraťte kamennou desku na své místo.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Grilovací deska ze 100% přírodního kamene
Příkon 1300 W
8 pánviček s nepřilnavým povrchem pro přípravu raclette
Tepelně izolované rukojeti pánviček
Plynule regulovatelný termostat
Světelná signalizace zapnutí
Návod k obsluze s recepty

Jmenovité napětí: 230 V~ 50 Hz
Jmenovitý příkon: 1300 W

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balicí papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.

RECEPTY K RACLETTE GRILU

OBSAH

Grilovací koření 7
Jemné grilovací koření
Ostré grilovací koření
Kořenící směs s koriandrem
Bylinkové koření s citrónem

Grilovací omáčky a marinády 8
Ostrá omáčka na grilované maso
Sladká omáčka na grilované maso

Grilovaný sýr 8
Raclette s mozzarellou
Raclette z Valois
Grilovaný hermelín s brusinkovou omáčkou
Raclette ze čtyř druhů sýrů
Raclette po Lotrinsku
Sýrové tousty s houbovými špízy
Kapustičky sypané smaženou cibulkou a zapečené se sýrem
Hrušky se sýrem

Grilovaná zelenina 12
Zeleninová směs
Grilované žampiony s paprikou a sýrem
Raclette s cukrovým hráškem
Plněné paprikové lusky s bylinkovým kuskusem a citrónem
Grilované cukety
Zelenina na lávovém grilu

Grilované ryby 14
Rybí filety s grilovanými papričkami a rajčaty
Raclette s uzenými rybami
Raclette z tresky

Dary moře na grilu 15
Krabí raclette
Krevetkové špejle s pikantní omáčkou

Grilovaná drůbež 16
Krůtí / kuřecí prsíčka zapečená se sýrem a hruškou
Sýrovo-šunkové raclette s kuřecím masem
Krůtí gordon bleu

Grilované hovězí 18
Raclette z kozího sýra
Raclette hody

Grilované sladkosti 19
Grilovaná mozzarella s jahodami
Zapékaná ovocná směs

GRILOVACÍ KOŘENÍ

Na grilování můžeme použít v podstatě jakékoli běžné koření a na našem trhu je ho v současné době široký výběr. Nejjednodušší je použít již namíchané grilovací koření, pak ale hrozí, že vše bude chutnat stejně – ať to bude vepřové, hovězí, ryba nebo kuře. Doporučujeme experimentovat a namíchat si vlastní kořenící směs.

Jemné grilovací koření

20 g kardamonu
7 g hřebíčku
3 g muškátového květu
20 g skořice
7 g kmínu
3 g muškátového oříšku

Ostré grilovací koření

30 g kardamonu
7 g hřebíčku
2 g muškátového oříšku
7 g skořice
7 g kmínu
2 g muškátového květu
1 g bílého pepře

Všechny suroviny smíchejte, dobře umelte, nebo utlučte v moždíři a můžete použít.

Kořenící směs s koriandrem

1/2 lžičky šafránu
1/2 lžičky mletého kmínu
1/2 lžičky chilli
1 stroužek česneku – rozdrcený
nastrouhaná citrónová kůra
1/2 lžičky mletého černého pepře
sůl

Příprava:
Všechna koření smíchejte dohromady v moždíři a pečlivě podrťte. Uložte v suchu, používejte k marinování jehněčího, drůbeže nebo ryb. Při marinování jehněčího a drůbeže postačuje 1 hodina, u ryb obvykle stačí 30 minut, maso zasypte ze všech stran kořenící směsí a nechte uležet v lednici.

Bylinkové koření s citrónem

2 citróny
2 lžičky hrubé soli
1 lžička mletého černého pepře
1 lžička nasekaného rozmarýnu
1 lžička nadrobno nasekaného tymiánu

Příprava:
Rozehřejte troubu na 140 stupňů. Z citrónu naloupejte dlouhé proužky, a upečte je do sucha v troubě – asi tak 15–20 minut. Nechte vychladnout, a pak podrťte v moždíři se solí, drceným pepřem a bylinkami a vše dobře promíchejte. Vhodné pro marinování drůbeže a ryb.
Velmi často, především, když máme rádi pálivější příchuť, používáme tabasko. Tabasko je ostrá omáčka z chilli papriček, alternativně ji můžeme nahradit vývarem z nadrobno pokrájených feferonek, soli a polévkového koření.

Místo mletého černého pepře někteří používají namletý bílý pepř, který je také aromatický, a nedráždí tolik žaludek. Klasika je ovšem pepř černý, namletý v mlýnku krátce před samotným použitím. Pozor na použití soli, pokud grilujete pro více strávníků, solte spíše méně, chutě strávníků jsou různé.

GRILOVACÍ OMÁČKY A MARINÁDY

Velmi časté je použití grilovacích omáček. Omáčky můžete buď koupit již hotové, na trhu je velký výběr, nebo si můžete udělat omáčku vlastní.

Ostrá omáčka na grilované maso

1 kg nedozrálých rajčat
250 g cibule
250 g rajčat
200 g cukru
2 dl octa
2 stroužky česneku
1 lžička mletého zázvoru
1 lžička mletého nového koření
1 feferonka
1 lžička soli
1 lžicka mletého bílého pepře

Příprava:
Jablka oloupejte, cibuli pokrájejte nadrobno. V hrnci zalijte vodou a asi 30 minut nechte dusit. Přidejte feferonku, prolisovaný česnek, cukr, sůl, ocet, koření a duste až do jemného zhoustnutí. Odstavte a pokud chcete omáčku skladovat, ještě horkou ji lijte do sklenic se šroubovacím úzávěrem a uložte do lednice.

Sladká omáčka na grilované maso

2 jablka
10 zralých švestek
sklenička ostrého kečupu
cukr
1 lžička soli

Příprava:
Jablka oloupejte a pokrájejte nadrobno. Švestky vypeckujte a také pokrájejte nadrobno. V hrnci podlijte vodou a nechte rozvařit. Promíchejte s kečupem, dosolte a podle chuti přidejte cukr. Smíchejte s kečupem a nechte odležet do druhého dne v lednici.

GRILOVANÝ SÝR

Raclette s mozzarellou

recept je určen pro 8 osob

600 g mozzarelly
8 plátků šunky
4 fíky
4 tvrdá zralá rajčata
2 polévkové lžíce olivového oleje
2 polévkové lžíce čerstvé posekané bazalky
sůl a mletý černý pepř

Příprava:
1. Nakrájejte mozzarellu na plátky velikosti rakletových pánviček a uložte je na talíř.
2. Na druhý talíř uložte plátky šunky.
3. Rajčata umyjte a překrojte na poloviny. Pokapte je olivovým olejem a položte na kamennou desku. Zlehka ugrilujte a posypte bazalkou.
4. Plátky mozzarelly uložte do rakletových pánviček a dejte rozehřívat. Když je sýr správně roztavený, dejte ho na opečená rajčata, pokapte olivovým olejem, osolte a okořeňte. Podávejte se šunkou a fíky.

Raclette z Valois

recept je určen pro 8 osob

600 g polotvrdého sýra (blaťácké zlato, eidam)
200 g pršutu nakrájeného na velmi tenké plátky
8 brambor
8 plátků šunky
nakládané okurky
cibulky nakládané v octě
sůl a mletý černý pepř

Příprava:
1. Brambory ve slupce omyjte, zabalte do alobalu a dejte péct do trouby.
2. Sýr nakrájejte na plátky stejné velikosti jako rakletové pánvičky a položte je na sebe na talíř.
3. Do misek vložte zvlášť nakrájený pršut, šunku, okurky a cibulky.
4. Vsuňte do grilu rakletové pánvičky se sýrem, teplé brambory zbavené alobalu položte na kamennou desku.
5. Každý si dá nejprve na talíř jednu bramboru, zalije ji roztaveným sýrem, který si může opepřit podle chuti a přikusuje k tomu pršut, šunku, okurky a cibulky.

Grilovaný hermelín s brusinkovou omáčkou

recept je určen pro 4 osoby

4 hermelíny
4 lžíce rybízové marmelády
200 ml kompotovaných brusinek
olivový olej
vinný ocet
sůl a čerstvě mletý pepř

Příprava:
1. Do rakletových pánviček vložte hermelíny potřené olivovým olejem, a zprudka z obou stran asi 5 minut grilujte, dokud sýr nezíská hnědou kůrku.
2. Obracejte, aby horký sýr nevytekl.
3. Mezitím zahřejte za stálého míchání marmeládu, brusinky, vinný ocet, sůl a pepř.
4. Uveďte nakrátko do varu, dobře míchejte, aby se omáčka nepřipálila.
5. Grilovaný hermelín pak přelijte horkou omáčkou a můžete podávat.

Raclette ze čtyř druhů sýrů

recept je určen pro 4 osoby

200 g polotvrdého holandského sýra
200 g goudy
200 g eidamu
200 g ementálu
1 kg brambor

8 plátků šunky
4 plátky mortadely ochucené pistáciovými oříšky
8 velmi jemných plátků pršutu nebo jiného sušeného masa
2 lžičky hořčice
1/2 lžičky mletého kmínu
1/2 lžičky mleté papriky

Příprava:
1. Brambory ve slupce omyjte, zabalte do alobalu a dejte péct do trouby.
2 Všechny druhy sýrů nakrájejte na kostičky. V jedné misce smíchejte půlku hořčice a kmín a v druhé misce zbytek hořčice a papriku.
3. Plátky pršutu a šunky srolujte a položte na talíř.
4. Každý stolovník si dá do rakletové pánvičky pár kostek sýra, které předtím obalí podle chuti v jedné z hořčicových omáček.
5. Sýr se za několik minut rozpustí a podává se s bramborami, pršutem a šunkou.

Raclette po Lotrinsku

recept je určen pro 4 osoby

600 g pršutu
400 g ementálu
4 vejce
4 lžíce smetany ke šlehání
1 lžíce sekané petrželky
trocha nastrouhaného parmezánu
špetka čerstvě nastrouhaného muškátového oříšku
sůl a čerstvě mletý černý pepř

Příprava:
1. Pršut nakrájejte na kostičky a sýr nahrubo nastrouhejte.
2. Smíchejte vejce, smetanu a muškátový oříšek, osolte, opepřete a dejte do ledničky.
3. Směs nalijte do rakletových pánviček a posypte ji parmezánem a sekanou petrželkou.
4. Pánvičky vsuňte pod gril a obsah zapékejte několik minut dozlatova.
5. Podávejte se salátem.

Sýrové tousty s houbovými špízy

recept je určen pro 4 osoby

300 g tvrdého sýru
4 plátky toustového chleba
2 žloutky
5 lžic piva
1 lžíce pikantní hořčice
sůl a mletý bílý pepř
Na přípravu houbového špízu:
250 g hlívy ústřičné
250 g lišek
250 g žampionů
150 g jemně nakrájené šunky
3 šalotky
petrželová nať
5 lžic olivového oleje
sůl a mletý černý pepř

Příprava:
1. Sýr nastrouhejte do ohnivzdorné mísy a opatrně přimíchejte pivo, hořčici a žloutky.
2. Mísu vložte do vodní lázně a za stálého míchání nechte sýr rozpustit; osolte a opepřete.
3. Chleby opečte a rozpulte. Na každou rakletovou pánvičku položte polovinu toustu a navrstvěte na ni sýrovou směs. Pečte dozlatova.
4. Omyté a očištěné houby nakrájejte, šalotku rozeberte na plátky, petrželovou nať posekejte a smíchejte s olejem.
5. Na jehlici střídavě napichujte jednotlivé druhy hub střídavě se šalotkou. Osolte, opepřete, potřete petrželovým olejem a každou jehlici oviňte plátkem šunky. Grilujte 6–10 minut a podávejte se sýrovými tousty.

Kapustičky sypané smaženou cibulkou a zapečené se sýrem

recept je určen pro 4 osoby

800 g růžičkové kapusty oblanšírované ve vařící vodě
450 g na plátky nakrájeného sýru Raclette
1 svazek petrželky
3 lžíce másla
8 lžic osmažené cibulky (z balíčku) nebo doma smažené
nastrouhaný muškátový oříšek
sůl a mletý černý pepř

Příprava:
1. Očistěte kapustičky a rozkrojte je napůl.
2. Operte petrželku, nechte rozpustit máslo a smíchejte ho s kapustičkami, petrželkou a osmaženou cibulkou.
3. Ochuťte vše solí, pepřem a muškátovým oříškem.
4. Směs rozdělte do rakletových pánviček a nahoru poskládejte plátky sýra.
5. Grilujte pod rozehřátým grilem po dobu 6–8 minut. Podávat můžete jako přílohu, nebo samostatné malé jídlo.

Hrušky se sýrem

recept je určen pro 4 osoby

8 oloupaných a krátce povařených hrušek překrojených na polovinu
4 cl hruškovice
100 ml sladké smetany
150 g plísňového sýra

Příprava:
1. Polovinu hrušek nakrájejte na tenké plátky, uložte na rakletové pánvičky a zakapte hruškovicí.
2. Smetanu přihřejte, vhoďte do ní kousky nadrobeného sýra a za stálého míchání vytvořte krémovou omáčku, kterou po lžičkách lijte na hrušky.
3 Na rakletách zapékejte v předehřátém grilu.

GRILOVANÁ ZELENINA

Zeleninová směs

recept je určen pro 4 osoby

4 menší rajčata
1 zelená paprika
1 malá cuketa
1 lilek
4 stroužky česneku
4 mladé cibulky
5 cl olivového oleje
provensálské bylinky
sůl a mletý černý pepř

Příprava:

1. Rajčata, papriku, cuketu a lilek umyjte a osušte.
2. Rajčata překrojte na poloviny, trochu je stlačte, aby z nich vytekla šťáva. Z papriky odkrojte vrchní část, vyberte vnitřek a pokrájejte ji na kolečka. Stejně tak i cuketu. Malé cibulky překrojte napůl.
3. Zeleninu osolte, opepřete a posypte bylinkami.
4. Česnekové stroužky očistěte, překrojte na poloviny a přetřete jimi povrch kamenné desky.
5. Pomažte ho olivovým olejem, zapněte přístroj a opékejte nejprve lilek a papriku, potom poloviny rajčat, cuketu, cibulky a stroužky česneku.

Grilované žampiony s paprikou a sýrem

recept je určen pro 8 osob

8 větších žampionů
8 červených paprik
150 g sýru ricotta
75 g strouhaného parmezánu
2 stroužky utřeného česneku
2 lžíce olivového oleje
chilli
sůl a mletý černý pepř

Příprava:

1. Žampiony očistěte a zbavte nohy tak, aby zůstal pouze očištěný klobouk.
2. V misce smíchejte parmezán, ricottu, utřený česnek a 2 lžíce olivového oleje. Dobře smíchejte a vytvořte tuhou hmotu.
3. Pokrájejte 1 papriku na proužky a vložte do klobouků žampionů. Přikryjte utřenou náplní, osolte, opepřete, pokud máte rádi ostré, můžete použít chilli.
4. Vložte na rakletové pánvičky a pečte asi 8–10 minut, dokud nejsou houby měkké.
5. Zbylé papriky potřete olivovým olejem, a pečte v celku asi 20 minut, otáčejte.
6. Poté sundejte z grilu, nechte asi 5 minut zchladnout, zbavte jádřinců a pokrájejte na kousky asi 5 × 5 cm. Podávejte ke grilovaným žampiónům.

Raclette s cukrovým hráškem

recept je určen pro 4 osoby

450 g cukrového hrášku v luscích
100 g čerstvě nastrouhaného parmezánu
1 velká červená paprika
4 lžíce lanýžového oleje
sůl a mletý černý pepř

Příprava:
1. Rozkrojte hrášek diagonálně na polovinu.
2. Rozkrojte papriku na čtvrtky a potom asi na 8 mm proužky.
3. Oblanšírujte zeleninu asi 2 minuty, opláchněte ji ve studené vodě, slijte a nechte okapat.
4. Rozdělte zeleninu na rakletové pánvičky, osolte a opepřete. Pokapte olejem a posypte sýrem.
5. Grilujte asi 6–8 minut a ihned podávejte.

Plněné paprikové lusky s bylinkovým kuskusem a citrónem

recept je určen pro 8 osob

200 g kuskusu
200 g drceného feta sýru
350 ml zeleninového vývaru
4 větší červené papriky
10 jemně nasekaných černých oliv
1/2 zralého citrónu
česnek
2 lžíce pažitky
4 lžíce jemně nasekaného koriandru
3 lžíce olivového oleje
sůl a mletý černý pepř

Příprava:
1. V misce smíchejte kuskus se zeleninovým horkým vývarem, nechte asi 5 minut odstát.
2. Přidejte 3 lžíce olivového oleje, bylinky, nadrobno nakrájené olivy, drobně nasekaný citrón, sůl, pepř, a feta sýr. Dobře promíchejte a nechte odstát.
3. Papriky rozkrojte podélně na poloviny, potřete olivovým olejem, vložte na pánvičky a asi 2 minuty grilujte z každé strany.
4. Poté naplňte připravenou náplní a grilujte dalších asi 8–10 minut, dokud nejsou papriky měkké a kuskus horký.

Grilované cukety

recept je určen pro 4 osoby

2 menší cukety
4 menší ve slupce vařené brambory
5 lžic olivového oleje
3 stroužky třeného česneku
1 červená paprika
provensálské koření
sůl a mletý černý pepř

Příprava:
1. Cukety pokrájejte asi na centimetr silná kolečka, která osušte a z obou stran osolte.
2. Vařené brambory oloupejte a nakrájejte stejně jako cukety.
3. Do oleje přidejte koření, česnek a sůl, a potřete kolečka brambor i cuket. Grilujte zprudka asi 3–5 minut, podle síly plátků.
4. Po grilování posypte na jemno nakrájenou červenou paprikou a podávejte.

Zelenina na lávovém grilu

recept je určen pro 4 osoby

4 malá rajčata
1 menší zelená paprika
1 cuketa

1 lilek
4 stroužky česneku
4 mladé cibulky
provensálské koření
sůl a mletý černý pepř

Příprava:
1. Rajčata, papriku, cuketu a lilek omyjte a osušte. Rajčata rozpulte a opatrně z nich vymačkejte šťávu. Papriku rozdělte na čtvrtky a lusky rozkrájejte na kostičky velké 2 cm. Lilek a cuketu oloupejte a nakrájejte na kolečka. Mladé cibulky neloupejte, pokud to není nutné.
2. Všechnu zeleninu osolte, opepřete a posypte provensálským kořením.
3. Oloupejte stroužky česneku a rozpulte je.
4. Kamennou desku potřete olivovým olejem a česnekem.
5. Poté opečte kolečka lilku a kostičky papriky.
6. Na závěr přidejte půlky rajčat, kolečka cukety, cibulky a česnek.

GRILOVANÉ RYBY

Rybí filety s grilovanými papričkami a rajčaty

recept je určen pro 4 osoby

4 ks rybích filetů (mořský okoun nebo ďas) každý tak 1/4 kg
4 velká zralá rajčata
1 velká červená cibule
1 červená paprika
nasekaná petrželová nať
1 lžička nasekaného rozmarýnu
2 lžíce nasekaného tymiánu
olivový olej
čerstvě mletý nebo drcený černý pepř

Příprava:
1. Ryby před grilováním nejdříve marinujte – do mělké mísy vložte rybí filety, smíchejte 1 polévkovou lžíci tymiánu se 3 lžícemi olivového oleje, namletým pepřem a solí.
2. Polijte filety tak, aby se marináda dostala všude a přikryté vložte na 30 minut do chladničky.
3. Mezitím nakrájejte cibuli na silné plátky, papriku pokrájejte na větší kousky. Nakrájejte 2 rajčata, přidejte olivový olej, sůl a pepř a celé promíchejte.
4. Zeleninu položte na rakletové pánvičky a asi 8 minut grilujte, jednou otočte.
5. Dochuťte petrželkou a zbývajícím tymiánem, přidejte 2–4 lžíce olivového oleje a promíchejte.
6. Vyndejte rybu z chladničky a grilujte podle síly filetů 5–10 minut , pak otočte a grilujte až do měkka. Jakmile je hotová, sundejte ji z grilu a servírujte na připravenou grilovanou zeleninu.

Raclette s uzenými rybami

recept je určen pro 4 osoby

4 filety uzeného pstruha
4 plátky uzeného lososa
4 plátky uzeného platýze
1 menší uzený úhoř nakrájený na plátky
600 g různých druhů sýrů (gouda, appenzellský, niva, mozzarella)
250 ml smetany ke šlehání
šťáva z 1 citrónu
1 citrón
svazek jarních cibulek

1 lžíce mletého kmínu
4 brambory

Příprava:
1. Brambory ve slupce omyjte, zabalte do alobalu a dejte péct do trouby.
2. Plátky ryb rozložte na talíř tak, aby se překrývaly. Pokapte citrónovou šťávou.
3. V misce smíchejte smetanu se zbytkem citrónové šťávy. Citrón nakrájejte na čtvrtky a pokladťe jimi plátky masa.
4. Sýry nakrájejte na jemné plátky a rozložte je pro každého na malý talířek.
5. Do rakletových pánviček dejte cibulky a kmín.
6. Na vrchní kamennou desku poklademe brambory, aby zůstaly teplé.
7. Každý si vezme sýr, podle chuti ho obalí v kmínu, dá do pánvičky a nechá rozpustit.
8. K sýru podáváme brambory, uzené ryby, cibulku a ušlehanou smetanu.

Raclette z tresky

recept je určen pro 4 osoby

2 filety z tresky
4 palačinky z pšeničné mouky
1 hlávka salátu
1 sklenka vodky
1 šálek bešamelové omáčky
2 lžíce smetany ke šlehání
1 lžíce posekaného čerstvého koriandru
zálivka z vinného octu
šťáva z 1 citrónu

Příprava:
1. Tresku nakrájejte na kostičky a naložte ji nejméně na hodinu do vodky.
2. Ve velké salátové míse smíchejte bešamelovou omáčku se smetanou, citrónovou šťávou a s koriandrem. V jiné salátové míse smíchejte salát s octovou zálivkou.
3. Tresku nechte okapat a jemně z ní vymačkejte zbytky šťávy. Vložte ji do bešamelové omáčky.
4. Na kamennou desku postupně ohřejte všechny palačinky.
5. Mezitím vsuňte rakletové pánvičky pod gril, a když jsou teplé, vlijte do nich bešamelovou směs s treskou. Vsuňte opět pod gril a čekejte, až omáčka začne bublat.
6. Raclette z tresky se jí teplé nebo vlažné s palačinkami a salátem.

DARY MOŘE NA GRILU

Krabí raclette

recept je určen pro 4 osoby

400 g krabího masa z konzervy
200 g ementálu
2 plátky uzeného lososa
2 špetky červené papriky nebo kari koření
4 vejce
4 lžíce smetany
svazek čerstvého koriandru nebo kopru podle chuti
sůl a mletý černý pepř

Příprava:
1. Lososa nakrájejte na nudličky a kousky krabího masa nechte okapat.
2. Koriandr nebo kopr posekejte a sýr nahrubo nastrouhejte.

3. Smíchejte vejce, smetanu, papriku nebo kari, nastrouhaný sýr, losos, krabí maso a sekané bylinky, osolte, opepřete a dejte do lednice.
4. Směs nalijte do rakletových pánviček a asi 5 minut zapékejte. Krabí raclette podávejte s ochuceným rajčatovým salátem.

Krevetkové špejle s pikantní omáčkou

recept je určen pro 8 osob

32 zmražených velkých krevet, syrových a oloupaných
2 limety
4 lžíce sójové omáčky
7 lžic rostlinného oleje
2 stroužky česneku
kayenský pepř
1 svazek petrželky
1 svazek pažitky
1/2 svazku meduňky
sůl a mletý černý pepř
16 dřevěných špejlí

Příprava:

1. Nechte rozmrznout krevety pod tekoucí horkou vodou. Podložte struhadlo pergamenovým papírem a nastrouhejte limetovou kůru na jemno.
2. Do misky vymačkejte šťávu z limetek a smíchejte 6 lžic s kůrou, sójovou omáčkou a 4 lžícemi oleje.
3. Česnek utřete, přidejte ho do misky a ochuťte kayenským pepřem. Osušte krevety a pomocí ostrého nožíku očistěte.
4. Navlékněte 4 krevety na každou špejli tak, aby se na ní krevety netočily. Vložte špejle s krevetami do nízké mísy a zalijte je marinádou. Nechte marinovat 1 hodinu a občas je otočte.
5. Mezi tím operte bylinky a dobře je osušte. Posekejte lístky meduňky a petrželky a nastříhejte pažitku na kroužky. Smíchejte 2 lžíce limetové šťávy, sůl a pepř. Přimíchejte 3 lžíce oleje a do této směsi přidejte bylinky.
6. Odstraňte pokud možno co nejvíce marinády z krevetek a grilujte je na rozehřáté kamenné desce po dobu 6–8 minut. Jednou je během této doby otočte. Ihned podávejte polité bylinkovou omáčkou.

GRILOVANÁ DRŮBEŽ

Krůtí / kuřecí prsíčka zapečená se sýrem a hruškou

recept je určen pro 8 osob

500 g uzených krůtích prsou, nakrájených na 7mm plátky
500 g čekanky
300 g Gorgonzoly nebo podobného sýru
1 menší hruška, oloupaná a nakrájená na čtvrtky
4 lžíce posekaných mandlí
sůl a kayenský pepř

Příprava:

1. Nakrájejte maso a sýr na kostičky.
2. Očistěte čekanku, rozkrojte ji podélně napůl a vykrojte srdíčko. Nakrájejte ji na 7mm proužky.
3. Nakrájejte hrušku na plátky a potom na kostičky.
4. Smíchejte maso, čekanku, hrušku a mandle a vše osolte a opepřete kayenským pepřem.
5. Rozdělte do rakletových pánviček, nahoru položte sýr a grilujte asi 8–10 minut.

Sýrovo-šunkové raclette s kuřecím masem

recept je určen pro 4 osoby

600 g brambor
200 g kuřecích prsou
400 g dušené krájené šunky
150 g krájeného ementálu
4 vejce
4 lžíce smetany
1 červená paprika
1 lžička nemletého kmínu
mletá paprika
sůl a mletý černý pepř

Příprava:

1. Brambory ve slupce uvařte v osolené vodě s kmínem.
2. Šunku nakrájejte na plátky, aby se vešla do rakletových pánviček.
3. Papriku rozkrojte, očistěte a nakrájejte na kostičky.
4. Vejce smíchejte se smetanou, okořeňte paprikou, pepřem a vmíchejte kostičky papriky.
5. Slijte brambory, nakrájejte je na plátky a spolu s kuřecím masem nakrájeným na středně velké kousky rozložte na horní plochu grilu.
6. Do rakletových pánviček vložte šunku, 1 lžíci vaječné směsi a dejte je pod gril. Grilujte, dokud se vaječná směs nesrazí; přidejte plátky sýra a dopečte. Podávejte vše dohromady!

Krůtí gordon bleu

recept je určen pro 8 osob

8 tenčích krůtích řízků (každý tak 80 g)
150 g eidamské cihly
8 plátků dušené šunky
šťáva z poloviny citrónu
4 lžíce olivového oleje
čerstvá bazalka
sůl a mletý bílý pepř

Příprava:

1. Krůtí řízky jemně naklepte, osolte a opepřete.
2. Bazalku nasekejte, sýr rozmačkejte vidličkou a společně s bazalkou jej umístěte na plátky šunky, které opatrně srolujte a položte na krůtí řízky; ty potom také srolujte a sepněte párátky.
3. Citrónovou šťávu smíchejte s olejem a řízky směsí potřete.
4. Grilujte 10–12 minut a při obracení vždy pokapte zbylou citrónovou směsí.

GRILOVANÉ HOVĚZÍ

Raclette z kozího sýra

recept je určen pro 4 osoby

4 tenké řízky z telecího masa
4 plátky parmské šunky
4 lístky šalvěje
4 kulaté kozí sýry
1 lžíce jemného olivového oleje
sůl a mletý černý pepř

Příprava:

1. Sýr nakrájejte podélně na tři stejně silná kolečka. Podle chuti je osolte, opepřete a pokapte olivovým olejem. Dejte do rakletových pánviček.
2. Na vrchní desce upečte telecí řízky, pokladťe je šunkou a listy šalvěje.
3. Pánvičky vsuňte pod gril. Sýr se nesmí roztéct, jen ho lehce zapečte a plochou vařečkou obraťte. Tento italský recept můžeme připravit i z mozzarelly nebo gorgonzoly.

Raclette hody

recept je určen pro 8 osob

250 g hovězího filé nakrájeného na 8 plátků
250 g švýcarského raclette sýru nakrájeného na plátky
1 velký stonek řapíkatého celeru, nakrájeného na tenké, diagonální plátky
malé lístky celeru na ozdobu
Na přípravu marinády:
2 lžíce řepkového oleje, nebo podobného
2 lžíce červeného vína
1 lžička hořčice
1 lžička kayenského pepře

Příprava:

1. Smíchejte všechny ingredience pro marinádu, obalte v ní plátky hovězího a přikryté uložte na 30 minut do ledničky.
2. Osolte plátky masa a poskládejte je na rakletové pánvičky.
3. Bleskově ogrilujte, sejměte a nahoru poskládejte plátky celeru a potom plátky sýru. Ozdobte vše malými lístky celeru.

GRILOVANÉ SLADKOSTI

Grilovaná mozzarella s jahodami

recept je určen pro 4 osoby

400 g mozzarelly
500 g jahod
80 g moučkového cukru
limeta
1 lžíce vaječného likéru olivový olej

Příprava:

1. Čtyři nejhezčí jahody ponechte na konečné dozdobení, zbylé zbavte stopek, vložte do mixéru přidejte moučkový cukr bez hrudek.
2. Šťávu z vymačkané limety a 1 lžíci vaječného koňaku rozmixujte do husté kaše.
3. Zálivku dejte na asi 15 minut odležet, ideálně do chladničky.
4. Mezitím připravte sýr – nakrájejte jej asi na 1cm, zlehka potřete olivovým olejem, vložte do rakletové pánvičky a grilujte asi 8–10 minut.
5. Teplý sýr přendejte na talířky, zalijte chladnou jahodovou omáčkou, ozdobte pokrájenými jahodami a ihned podávejte.

Zapékaná ovocná směs

recept je určen pro 4 osoby

1 balíček listového těsta
1 lžíce mouky
20 g rozpuštěného másla
1 vaječný bílek
špetka soli
1 lžíce krupicového cukru
200 g malinového nebo rybízového želé
200 g lesních jahod
200 g malin a rybízu

Příprava:

1. Na pomoučněné desce rozválejte listové těsto, potřete ho rozpuštěným máslem a nakrájejte na obdélníky o velikosti rakletových pánviček.
2. Z bílku smíchaného se špetkou soli ušlehejte tuhý sníh. Po dobu šlehání postupně přidávejte krupicový cukr.
3. Do rakletových pánviček vložte listové těsto. Vsuňte pod gril a počkejte, až těsto vyběhne. (Těsto můžete dát předpéct do trouby. Ušetří vám to sice čas, ale není to tak zábavné).
4. Na křupavé a dozlatova upečené těsto nalijte želé a ozdobte ovocem. Přikryjte sněhem z bílku a dejte zapéct, až sníh zrůžoví.

ECG

RACLETTE GRIL

RG 520

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte pre budúcu potrebu!

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by byť pri používaní elektrických zariadení vždy dodržované základné opatrenia, vrátane týchto:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platných bezpečnostných predpisov.
2. Nepoužívajte raclette gril, pokiaľ je prívodný kábel poškodený. **Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**
3. Chráňte spotrebič pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom. Nikdy ho nedávajte do umývačky na riad!
4. Nepoužívajte raclette gril vonku alebo vo vlhkom prostredí. Nedotýkajte sa prívodného kábla alebo raclette grilu mokrými rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
5. Nepoužívajte raclette gril v blízkosti zápalných predmetov alebo pod nimi, napr. v blízkosti záclon. Teplota povrchov v blízkosti raclette grilu môže byť počas chodu vyššia než obvykle. Odporúčame medzi stôl a zariadenie položiť žiaruvzdornú podložku (týmto sa vyhnete prípadným popáleninám na stole alebo obruse). Raclette gril umiestnite mimo dosahu ostatných predmetov tak, aby bola zaistená voľná cirkulácia vzduchu potrebná na jeho správnu činnosť.
6. Odporúčame nenechávať raclette gril so zasunutým prívodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
7. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí zariadenia, používajte vždy plastové držadlá. Pozor, aby nič neprišlo do kontaktu s vykurovacími časťami.
8. Používajte iba originálne príslušenstvo.
9. Raclette gril by nemal byť ponechaný počas chodu bez dozoru.
10. Dbajte na zvýšenú pozornosť, pokiaľ používate raclette gril v blízkosti detí. Nikdy nenechávajte manipulovať so spotrebičom samotné deti, aby ste ich ochránili pred nebezpečenstvom úrazu elektrickým prúdom. Postavte raclette gril iba na také miesto, aby deti nemali k spotrebiču prístup. Dbajte na opatrnosť, aby prívod nevisel dole.
11. Raclette gril neklaďte na horúci povrch ani ho nepoužívajte v blízkosti zdroja tepla (napr. platničky sporáka).
12. Je nevyhnutné toto zariadenie udržiavať za všetkých okolností čisté, pretože prichádza do priameho kontaktu s potravinami.
13. Raclette gril je vybavený malými panvičkami. Dávajte pozor, aby ste nepoškriabali ich špeciálny povrch, pretože by sa prípadné úlomky mohli dostať do potravín. Používajte klasické drevené špachtle alebo tiež vyrobené zo žiaruvzdorného plastu.
14. Nepoužívajte na rozpálenom grile oleje v spreji, požívajte natieracie pierka namočené v oleji, alebo používajte grilovacie marinády. Dávajte extrémny pozor, pretože olej a tuk sa môžu v prípade prehriatia vznietiť.

15. Počas použitia udržujte od zariadenia dostatočný odstup, aby ste sa neoparili prskajúcim olejom. Premiestňovať raclette gril obsahujúci horúci olej alebo iné horúce tekutiny je nutné s maximálnou opatrnosťou.
16. Používajte iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Tento raclette gril je určený iba na domáce použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím tohto zariadenia.
17. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, ak na ne nebude dozerané alebo ak neboli inštruované z hľadiska použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Na deti by sa malo dozerať, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.

POPIS

RAKLETY ALIAS RACLETTE

Z histórie

Pôvodne boli raklety horským jedlom, ktoré si švajčiarski pastieri pripravovali večer vonku nad rozžeravenými uhlíkmi alebo v kolibe pri krbe po dlhých dňoch, kedy sťahovali stáda do hôr na pastvu. Základom tohto nenákladného sedliackeho jedla bol kus tučného koreneného syra ementálskeho typu, ktorý sa napichoval na vidlicu, opekal a potom zoškraboval drevenou vareškou. Ako príloha sa podávali zemiaky, varené v šupke, nakladané uhorky a mladé cibuľky, údená šunka a miestne suché biele víno.
To však je len základný recept tohto tradičného sedliackeho jedla, ktoré sa pripravovalo v provizórnom príbytku s použitím najzákladnejších dostupných prísad.
Od tých dávnych dôb toto jedlo stihli mnohé zmeny a dnes pod pojmom rakleta rozumieme nielen syr, ale i všetky prílohy, opekací prístroj a spôsob pečenia. Na prípravu rakliet môžme použiť rôzne druhy syrov, ktoré sa v teple rozpúšťajú. Raklety však nemusia byť len syrové, ale môžeme na ne použiť i údené ryby, špargľu, miešané vajíčka alebo ovocie.

Raclette

Výraz **raclette** znamená v medzinárodnej kuchyni zároveň syr, celé pripravované jedlo i prístroj na jeho prípravu. Každý takýto spotrebič je vybavený plochou, kde je možné grilovať alebo udržiavať v teple mäso, ryby, zeleninu, zemiaky, ovocie. Vrchná odnímateľná doska z mramoru, liatiny alebo hliníka je upravená antiadhéznou vrstvou. V dolnom poschodí, ohrievanom výhrevným telesom, sú uložené panvičky – lopatky s protipriľnavou vrstvou. Do nich sa kladú potraviny na rozpustenie. Prísady je potrebné pripraviť vopred na servírovacom tanieri. Prístroj raclette môže byť okrúhly alebo hranatý, zvyčajne so šiestimi alebo ôsmimi panvičkami, na ktoré si hostia položia syry, rybu, korenie podľa receptu a vlastnej chuti. Príprava, po niekoľkominútovom rozohriatí prístroja, trvá od 15 do 30 minút – podľa druhu jedla. Skutoční znalci vraj zapíjajú raclette nesladeným čiernym čajom alebo horkými likérmi. U nás sa asi skôr budeme pridržiavať pastierskovinárskej tradície: suchého vína.

Kamenná doska

Rozohriaty prírodný čadič, možno iný leštený lávový kameň, mramor – môžete potrieť trochou tuku, alebo aj nie, pridať korenie, naporciované kúsky mäsa, rýb, zeleniny a ovocia. Vďaka prirodzenej príprave pokrmov sa nemení ich zloženie, zostáva prirodzená chuť a vôňa rozvinutá za krátky čas grilovania. Odmenou je uchovanie minerálnych látok a vitamínov.

POKYNY NA POUŽÍVANIE

Postavte gril na pevný, rovný podklad tak, aby bol stabilný a mali ste okolo grilu dostatok priestoru. Položte gril a kamennú dosku na vykurovacie zariadenie. Používajte iba kameň dodaný spoločne s prístrojom alebo zakúpený v autorizovanom servisnom centre a iba na podstavci, ktorý je na to určený. Nikdy pod kameň ani medzi vykurovacie teleso a odrazové sklo nevkladajte alobal ani čokoľvek iné.
Pred prvým použitím umyte dosku grilu a grilovacie panvičky mokrou utierkou a rozotrite na grilovacej doske pomocou handričky trochu jedlého oleja.
Po zapojení zariadenia do zásuvky sa okamžite rozsvieti ľavá červená kontrolka. Po odpojení opäť ihneď zhasne. Otočením ovládača termostatu na nastavenie "1-8" sa rozsvieti pravá červená kontrolka, ktorá po dosiahnutí vami zvolenej teploty zhasne. Táto kontrolka sa počas grilovania rozsvieti alebo zhasne v závislosti od dosiahnutej teploty grilu. Nastavenie termostatu je iba informatívne (pozrite tabuľku nižšie) a odporúčame si vyskúšať úpravu potravín tak, aby ich chuť a kvalita zodpovedala vašim požiadavkám. Pred použitím zariadenia vždy predhrievajte na najvyšší stupeň 10 – 15 minút a pre použitie kamennej dosky maximálne 20 – 30 minút.
Pri prvých desiatich použitiach nalejte na kameň trochu rastlinného oleja a zotrite nasiakavou utierkou. To obmedzí prichytávanie sa jedla na kameň.

Poznámka: Prvé použitie spotrebiča môže byť sprevádzané miernym zápachom alebo dymom. Počas výroby totiž mohlo na vykurovacích telesách ostať mazivo, ktoré sa teraz vypaľuje. Preto odporúčame gril zahriať na 10 minút bez toho, aby ste naň kládli nejaké potraviny (počas tohto intervalu miestnosť dobre vetrajte).

stupeň	teplota (°C)
1	izbová teplota
2	60
3	95
4	110

stupeň	teplota (°C)
5	145
6	180
7	195
8	205

Tipy na gril

Dbajte na kvalitu grilovaných potravín, na čerstvosť mäsa, zeleniny, rýb i marinády. Pred prípravou mäsa, hydiny a rýb si vždy umyte ruky a vaše grilovacie náradie udržujte v čistote. Potraviny na grilovanie majte vždy do poslednej možnej chvíle v chladničke, nikdy nenechávajte marinovať mäso pri bežnej izbovej teplote. Neklaďte už grilované mäso na taniere alebo pracovné dosky, na ktorých ste predtým pripravovali surové mäso, vždy dodržujte dostatočne vysokú teplotu na prepečenie mäsa. Ten istý postup sa snažte dodržať i pri grilovacích vidliciach a ďalšom náradí.

Varenie

Po predhriatí je prístroj nachystaný na použitie:
Pri funkcii raclette si dá každý hosť do svojej panvičky plátok syra a panvičky sa potom vsunú do prístroja. Nenechávajte prázdne panvičky v prístroji.
Pri použití kamennej dosky položí každý hosť na kameň plátky mäsa, rýb, zeleniny alebo ovocia a nechá ich grilovať podľa chuti.

Nikdy neklaďte na teplý kameň zmrazené alebo ťažké potraviny. Nikdy nenechajte kameň prísť do kontaktu s kyslými potravinami ako octové výrobky, horčica, kyslé uhorky, naložená zelenina...
Nikdy na kameň neklaďte veci.
Nenechávajte prázdny prístroj zapnutý dlhšie než 30 minút: kameň bude príliš prehriaty na to, aby sa na ňom dalo dobre grilovať.
Poznámka: Malé praskliny, ktoré vznikajú v dôsledku roztiahnutia kameňa, sú prirodzené a nemajú žiadny vplyv na funkciu prístroja. Nemôžu byť dôvodom reklamácie. Po niekoľkých použitiach nadobudne kameň neodstrániteľnú tmavú farbu. Pri prvom použití môže prístroj prvých pár minút ľahko zapáchať a vydávať dym.
Nedotýkajte sa horúcich povrchov prístroja.

Pred samotným opekaním položte všetky suroviny doprostred stola, zapnite prístroj a opekajte podľa návodu. Nezabudnite ani na rôzne prílohy, napríklad čalamády, naložené cibuľky, nakladanú červenú repu alebo čerešne, ktoré umocnia chuť pokrmu a prispejú k zdaru večera.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením a pri akejkoľvek manipulácii s prístrojom vytiahnite vidlicu prívodnej šnúry zo zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť. Kamennú dosku nechajte pred čistením a uložením vychladnúť aspoň hodinu a v tomto čase sa nedotýkajte kameňa.
V čase, kedy bude prístroj chladnúť, ho držte z dosahu detí!
Po vychladnutí očistite kamennú dosku, gril, panvičky a základnú časť spotrebiča handrou a na znečistenejšie miesta použite mierne navlhčenú utierku s prípravkom na umývanie riadu.
Nepoužívajte hrubé hubky ani čistiaci prášok. Spotrebič ani prívodná šnúra nesmú byť ponorené do vody.

Bezpečnostné opatrenia pred čistením kamennej dosky

Každý kameň je prírodný a jedinečný. Každý kameň je viac alebo menej priepustný v závislosti na svojich jedinečných vlastnostiach a ponorením do vody počas čistenia môže potom prasknúť alebo sa zlomiť pri nasledujúcom ohriatí na prístroji.
Vyčistite kameň pod slabým prúdom vody a utrite ho. Nepoužívajte čistiace prostriedky.
Nikdy neponárajte kameň do vody, ani teplej ani studenej.
Nikdy kameň nedávajte do umývačky riadu.

Uskladnenie

Pred tým, než raclette gril uskladníte, uistite sa, že je zariadenie chladné a odpojené.

1. Odstráňte gril a kamennú dosku.
2. Uložte panvičky do svojich úložných dutín pod prístrojom, alebo ich naskladajte na seba po dvoch a uložte pod vykurovacie teleso.
3. Oviňte kábel okolo podpery kamennej dosky.
4. Vráťte kamennú dosku na svoje miesto.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Grilovacia doska zo 100 %-ného prírodného kameňa
Príkon 1300 W
8 panvičiek s nepriľnavým povrchom pre prípravu raclette
Tepelne izolované rukoväti panvičiek
Plynulo regulovateľný termostat
Svetelná signalizácia zapnutia
Návod na obsluhu s receptami

Menovité napätie: 230 V~ 50 Hz
Menovitý príkon: 1300 W

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)
Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo prodajné miesto, kde ste produkt kúpili.

RECEPTY K RACLETTE GRILU

OBSAH

Grilovacie korenie 27
Jemné grilovacie korenie
Ostré grilovacie korenie
Koreniaca zmes s koriandrom
Bylinkové korenie s citrónom

Grilovacie omáčky a marinády 28
Ostrá omáčka na grilované mäso
Sladká omáčka na grilované mäso

Grilovaný syr 29
Raclette s mozzarellou
Raclette z Valois
Grilovaný hermelín s brusnicovou omáčkou
Raclette zo štyroch druhov syrov
Raclette po lotrinsky
Syrové hrianky s hubovými ihlicami
Kel posypaný smaženou cibuľkou a zapečený so syrom
Hrušky so syrom

Grilovaná zelenina 32
Zeleninová zmes
Grilované šampiňóny s paprikou a syrom
Raclette s cukrovým hráškom
Plnené paprikové struky s bylinkovým kuskusom a citrónom
Grilované cukety
Zelenina na lávovom grile

Grilované ryby 34
Rybie filé s grilovanými papričkami a paradajkami
Raclette s údenými rybami
Raclette z tresky

Dary mora na grile 36
Krabie raclette
Krevetkové špajle s pikantnou omáčkou

Grilovaná hydina 37
Morčacie / kuracie prsia zapečené so syrom a hruškou
Syrovo-šunkové raclette s kuracím mäsom
Morčacie gordon bleu

Grilované hovädzie 38
Raclette z kozieho syra
Raclette hody

Grilované sladkosti 39
Grilovaná mozzarella s jahodami
Zapekaná ovocná zmes

GRILOVACIE KORENIE

Na grilovanie môžme použiť v podstate akékoľvek bežné korenie a na našom trhu je ho v súčasnosti široký výber. Najjednoduchšie je použiť už namiešané grilovacie korenie, potom ale hrozí, že všetko bude chutiť rovnako – či to bude bravčové, hovädzie, ryba alebo kurča. Odporúčame experimentovať a namiešať si vlastnú koreniacu zmes.

Jemné grilovacie korenie

20 g kardamomu
7 g klinčekov
3 g muškátového kvetu
20 g škorice
7 g rasce
3 g muškátového orieška

Ostré grilovacie korenie

30 g kardamomu
7 g klinčekov
2 g muškátového orieška
7 g škorice
7 g rasce
2 g muškátového kvetu
1 g bieleho korenia

Všetky suroviny zmiešajte, dobre pomeľte, alebo utlčte v mažiari a môžete použiť.

Koreniaca zmes s koriandrom

1/2 lyžičky šafranu
1/2 lyžičky mletej rasce
1/2 lyžičky čili
1 strúčik cesnaku – rozdrvený
nastrúhaná citrónová kôra
1/2 lyžičky mletého čierneho korenia
soľ

Príprava:
Všetky korenia zmiešajte dohromady v mažiari a starostlivo podrvte. Uložte v suchu, používajte na marinovanie jahňacieho, hydiny alebo rýb. Pri marinovaní jahňacieho a hydiny postačuje 1 hodina, pri rybách obvykle stačí 30 minút, mäso zasypte zo všetkých strán koreniacou zmesou a nechajte uležať v chladničke.

Bylinkové korenie s citrónom

2 citróny
2 lyžičky hrubej soli
1 lyžička mletého čierneho korenia
1 lyžička nasekaného rozmarínu
1 lyžička nadrobno nasekaného tymianu

Príprava:
Rozohrejte rúru na 140 stupňov. Z citrónu nalúpte dlhé prúžky, a upečte ich dosucha v rúre – asi tak 15 – 20 minút. Nechajte vychladnúť, a potom podrvte v mažiari so soľou, drveným čiernym korením a bylinkami a všetko dobre premiešajte. Vhodné na marinovanie hydiny a rýb.
Veľmi často, predovšetkým keď máme radi pálivejšiu príchuť, používame tabasko. Tabasko je ostrá omáčka z čili papričiek, alternatívne ju môžeme nahradiť vývarom z nadrobno pokrájaných feferónok, soli a polievkového korenia.

Miesto mletého čierneho korenia niektorí používajú namleté biele korenie, ktoré je tiež aromatické, a nedráždi tak žalúdok. Klasika je však čierne korenie, namleté v mlynčeku krátko pred samotným použitím. Pozor na použitie soli, pokiaľ grilujete pre viacerých stravníkov, soľte skôr menej, chute stravníkov sú rôzne.

GRILOVACIE OMÁČKY A MARINÁDY

Veľmi časté je použitie grilovacích omáčok. Omáčky môžete buď kúpiť už hotové, na trhu je veľký výber, alebo si môžete urobiť omáčku vlastnú.

Ostrá omáčka na grilované mäso

1 kg nedozretých paradajok
250 g cibule
250 g paradajok
200 g cukru
2 dl octu
2 strúčiky cesnaku
1 lyžička mletého zázvoru
1 lyžička mletého nového korenia
1 feferónka
1 lyžička soli
1 lyžička mletého bieleho korenia

Príprava:
Jablká olúpte, cibuľu pokrájajte nadrobno. V hrnci zalejte vodou a asi 30 minút nechajte dusiť. Pridajte feferónku, prelisovaný cesnak, cukor, soľ, ocot, korenie a duste až do jemného zhustnutia. Odstavte a pokiaľ chcete omáčku skladovať, ešte horúcu ju lejte do pohárov so skrutkovacím uzáverom a uložte do chladničky.

Sladká omáčka na grilované mäso

2 jablká
10 zrelých sliviek
pohár ostrého kečupu
cukor
1 lyžička soli

Príprava:
Jablká olúpte a pokrájajte nadrobno. Slivky vykôstkujte a tiež pokrájajte nadrobno. V hrnci podlejte vodou a nechajte rozvariť. Premiešajte s kečupom, dosoľte a podľa chuti pridajte cukor. Zmiešajte s kečupom a nechajte odležať do druhého dňa v chladničke.

GRILOVANÝ SYR

Raclette s mozzarellou

recept je určený pre 8 osôb

600 g mozzarelly
8 plátkov šunky
4 figy
4 tvrdé zrelé paradajky
2 polievkové lyžice olivového oleja
2 polievkové lyžice čerstvej posekanej bazalky
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:

1. Nakrájajte mozzarellu na plátky veľkosti rakletových panvičiek a uložte ich na tanier.
2. Na druhý tanier uložte plátky šunky.
3. Paradajky umyte a prekrojte na polovice. Pokvapkajte ich olivovým olejom a položte na kamennú dosku. Zľahka ugrilujte a posypte bazalkou.
4. Plátky mozzarelly uložte do rakletových panvičiek a dajte rozohrievať. Keď je syr správne roztavený, dajte ho na opečené paradajky, pokvapkajte olivovým olejom, osoľte a okoreňte. Podávajte so šunkou a figami.

Raclette z Valois

recept je určený pre 8 osôb

600 g polotvrdého syra (blaťácke zlato, eidam)
200 g pršutu nakrájaného na veľmi tenké plátky
8 zemiakov
8 plátkov šunky
nakladané uhorky
cibuľky nakladané v octe
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:

1. Zemiaky v šupke umyte, zabaľte do alobalu a dajte piecť do rúry.
2. Syr nakrájajte na plátky rovnakej veľkosti ako rakletové panvičky a položte ich na seba na tanier.
3. Do misiek vložte zvlášť nakrájaný pršut, šunku, uhorky a cibuľky.
4. Vsuňte do grilu rakletové panvičky so syrom, teplé zemiaky zbavené alobalu položte na kamennú dosku.
5. Každý si dá najprv na tanier jeden zemiak, zaleje ho roztaveným syrom, ktorý si môže okoreniť podľa chuti a zajedá k tomu pršut, šunku, uhorky a cibuľky.

Grilovaný hermelín s brusnicovou omáčkou

recept je určený pre 4 osoby

4 hermelíny
4 lyžice ríbezľovej marmelády
200 ml kompótovaných brusníc
olivový olej
vínny ocot
soľ a čerstvo mleté čierne korenie

Príprava:

1. Do rakletových panvičiek vložte hermelíny potreté olivovým olejom, a sprudka z oboch strán asi 5 minút grilujte, kým syr nezíska hnedú kôrku.

2. Obracajte, aby horúci syr nevytiekol.
3. Medzitým zahrejte za stáleho miešania marmeládu, brusnice, vínny ocot, soľ a čierne korenie.
4. Uveďte nakrátko do varu, dobre miešajte, aby sa omáčka nepripálila.
5. Grilovaný hermelín potom prelejte horúcou omáčkou a môžete podávať.

Raclette zo štyroch druhov syrov

recept je určený pre 4 osoby

200 g polotvrdého holandského syra
200 g goudy
200 g eidamu
200 g ementálu
1 kg zemiakov
8 plátkov šunky
4 plátky mortadely ochutenej pistáciovými orieškami
8 veľmi jemných plátkov pršutu alebo iného sušeného mäsa
2 lyžičky horčice
1/2 lyžičky mletej rasce
1/2 lyžičky mletej papriky

Príprava:

1. Zemiaky v šupke umyte, zabaľte do alobalu a dajte piecť do rúry.
2 Všetky druhy syrov nakrájajte na kocky. V jednej miske zmiešajte polovicu horčice a rascu a v druhej miske zvyšok horčice a papriku.
3. Plátky pršutu a šunky zrolujte a položte na tanier.
4. Každý stolovník si dá do rakletovej panvičky pár kociek syra, ktoré predtým obalí podľa chuti v jednej z horčicových omáčok.
5. Syr sa o niekoľko minút rozpustí a podáva sa so zemiakmi, pršutom a šunkou.

Raclette po lotrinsky

recept je určený pre 4 osoby

600 g pršutu
400 g ementálu
4 vajcia
4 lyžice smotany na šľahanie
1 lyžica sekaného petržlenu
trocha nastrúhaného parmezánu
štipka čerstvo nastrúhaného muškátového orieška
soľ a čerstvo mleté čierne korenie

Príprava:

1. Pršut nakrájajte na kocky a syr nahrubo nastrúhajte.
2. Zmiešajte vajcia, smotanu a muškátový oriešok, osoľte, okoreňte a dajte do chladničky.
3. Zmes nalejte do rakletových panvičiek a posypte ju parmezánom a sekaným petržlenom.
4. Panvičky vsuňte pod gril a obsah zapekajte niekoľko minút do zlatista.
5. Podávajte so šalátom.

Syrové hrianky s hubovými ihlicami

recept je určený pre 4 osoby

300 g tvrdého syra
4 plátky hriankového chleba
2 žĺtky
5 lyžíc piva
1 lyžica pikantnej horčice

soľ a mleté biele korenie
Na prípravu hubovej ihlice:
250 g hlivy ustricovej
250 g kuriatok
250 g šampiňónov
150 g jemne nakrájanej šunky
3 šalotky
petržlenová vňať
5 lyžíc olivového oleja
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:
1. Syr nastrúhajte do ohňovzdornej misy a opatrne primiešajte pivo, horčicu a žĺtky.
2. Misu vložte do vodného kúpeľa a za stáleho miešania nechajte syr rozpustiť; osoľte a okoreňte.
3. Chleby opečte a rozpoľte. Na každú rakletovú panvičku položte polovicu hrianky a navrstvite na ňu syrovú zmes. Pečte do zlatista.
4. Omyté a očistené huby nakrájajte, šalotku rozoberte na plátky, petržlenovú vňať posekajte a zmiešajte s olejom.
5. Na ihlicu striedavo napichujte jednotlivé druhy húb striedavo so šalotkou. Osoľte, okoreňte, potrite petržlenovým olejom a každú ihlicu oviňte plátkom šunky. Grilujte 6 – 10 minút a podávajte so syrovými hriankami.

Kel posypaný smaženou cibuľkou a zapečený so syrom

recept je určený pre 4 osoby

800 g ružičkového kelu oblanšírovaného vo vriacej vode
450 g na plátky nakrájaného syra Raclette
1 zväzok petržlenu
3 lyžice masla
8 lyžíc osmaženej cibuľky (z balíčka) alebo doma smaženej
nastrúhaný muškátový oriešok
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:
1. Očistite ružičky kelu a rozkrojte ich na polovice.
2. Operte petržlen, nechajte rozpustiť maslo a zmiešajte ho s kelom, petržlenom a osmaženou cibuľkou.
3. Ochuťte všetko soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.
4. Zmes rozdeľte do rakletových panvičiek a hore poskladajte plátky syra.
5. Grilujte pod rozohriatým grilom počas 6 – 8 minút. Podávať môžete ako prílohu, alebo samostatné malé jedlo.

Hrušky so syrom

recept je určený pre 4 osoby

8 olúpaných a krátko povarených hrušiek prekrojených na polovicu
4 cl hruškovice
100 ml sladkej smotany
150 g plesňového syra

Príprava:
1. Polovicu hrušiek nakrájajte na tenké plátky, uložte na rakletové panvičky a okvapkajte hruškovicou.
2. Smotanu prihrejte, vhoďte do nej kúsky nadrobeného syra a za stáleho miešania vytvorte krémovú omáčku, ktorú po lyžičkách lejte na hrušky.
3 Na rakletách zapekajte v predhriatom grile.

GRILOVANÁ ZELENINA

Zeleninová zmes

recept je určený pre 4 osoby

4 menšie paradajky
1 zelená paprika
1 malá cuketa
1 baklažán
4 strúčiky cesnaku
4 mladé cibuľky
5 cl olivového oleja
provensálske bylinky
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:

1. Paradajky, papriku, cuketu a baklažán umyte a osušte.
2. Paradajky prekrojte na polovice, trochu ich stlačte, aby z nich vytiekla šťava. Z papriky odkrojte vrchnú časť, vyberte vnútro a pokrájajte ju na kolieska. Rovnako tak aj cuketu. Malé cibuľky prekrojte na polovice.
3. Zeleninu osoľte, okoreňte a posypte bylinkami.
4. Cesnakové strúčiky očistite, prekrojte na polovice a pretrite nimi povrch kamennej dosky.
5. Pomažte ho olivovým olejom, zapnite prístroj a opekajte najprv baklažán a papriku, potom polovice paradajok, cuketu, cibuľky a strúčiky cesnaku.

Grilované šampiňóny s paprikou a syrom

recept je určený pre 8 osôb

8 väčších šampiňónov
8 červených paprík
150 g syra ricotta
75 g strúhaného parmezánu
2 strúčiky rozotreného cesnaku
2 lyžice olivového oleja
čili
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:

1. Šampiňóny očistite a zbavte nohy tak, aby zostal iba očistený klobúk.
2. V miske zmiešajte parmezán, ricottu, rozotrený cesnak a 2 lyžice olivového oleja. Dobre zmiešajte a vytvorte tuhú hmotu.
3. Pokrájajte 1 papriku na prúžky a vložte do klobúkov šampiňónov. Prikryte rozotrenou náplňou, osoľte, okoreňte, pokiaľ máte radi ostré, môžete použiť čili.
4. Vložte na rakletové panvičky a pečte asi 8 – 10 minút, kým nie sú huby mäkké.
5. Zvyšné papriky potrite olivovým olejom, a pečte v celku asi 20 minút, otáčajte.
6. Potom zložte z grilu, nechajte asi 5 minút vychladnúť, zbavte jadier a pokrájajte na kúsky asi 5 × 5 cm. Podávajte ku grilovaným šampiňónom.

Raclette s cukrovým hráškom

recept je určený pre 4 osoby

450 g cukrového hrášku v strukoch
100 g čerstvo nastrúhaného parmezánu
1 veľká červená paprika
4 lyžice hľuzovkového oleja
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:

1. Rozkrojte hrášok diagonálne na polovicu.
2. Rozkrojte papriku na štvrtiny a potom asi na 8 mm prúžky.
3. Oblanšírujte zeleninu asi 2 minúty, opláchnite ju v studenej vode, zlejte a nechajte odkvapkať.
4. Rozdeľte zeleninu na rakletové panvičky, osoľte a okoreňte. Pokvapkajte olejom a posypte syrom.
5. Grilujte asi 6 – 8 minút a ihneď podávajte.

Plnené paprikové struky s bylinkovým kuskusom a citrónom

recept je určený pre 8 osôb

200 g kuskusu
200 g drveného feta syra
350 ml zeleninového vývaru
4 väčšie červené papriky
10 jemne nasekaných čiernych olív
1/2 zrelého citróna
cesnak
2 lyžice pažítky
4 lyžice jemne nasekaného koriandru
3 lyžice olivového oleja
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:

1. V miske zmiešajte kuskus so zeleninovým horúcim vývarom, nechajte asi 5 minút odstáť.
2. Pridajte 3 lyžice olivového oleja, bylinky, nadrobno nakrájané olivy, nadrobno nasekaný citrón, soľ, čierne korenie, a feta syr. Dobre premiešajte a nechajte odstáť.
3. Papriky rozkrojte pozdĺžne na polovice, potrite olivovým olejom, vložte na panvičky a asi 2 minúty grilujte z každej strany.
4. Potom naplňte pripravenou náplňou a grilujte ďalších asi 8 – 10 minút, kým nie sú papriky mäkké a kuskus horúci.

Grilované cukety

recept je určený pre 4 osoby

2 menšie cukety
4 menšie v šupke varené zemiaky
5 lyžíc olivového oleja
3 strúčiky roztretého cesnaku
1 červená paprika
provensálske korenie
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:

1. Cukety pokrájajte asi na centimeter hrubé kolieska, ktoré osušte a z oboch strán osoľte.
2. Varené zemiaky olúpte a nakrájajte rovnako ako cukety.

3. Do oleja pridajte korenie, cesnak a soľ, a potrite kolieska zemiakov i cukiet. Grilujte prudko asi 3 – 5 minút, podľa hrúbky plátkov.
4. Po grilovaní posypte na jemno nakrájanú červenú paprikou a podávajte.

Zelenina na lávovom grile

recept je určený pre 4 osoby

4 malé paradajky
1 menšia zelená paprika
1 cuketa
1 baklažán
4 strúčiky cesnaku
4 mladé cibuľky
provensálske korenie
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:

1. Paradajky, papriku, cuketu a baklažán omyte a osušte. Paradajky rozpoľte a opatrne z nich vytlačte šťavu. Papriku rozdeľte na štvrtiny a struky rozkrájajte na kocky veľké 2 cm. Baklažán a cuketu olúpte a nakrájajte na kolieska. Mladé cibuľky nelúpte, pokiaľ to nie je nutné.
2. Všetku zeleninu osoľte, okoreňte a posypte provensálskym korením.
3. Olúpte strúčiky cesnaku a rozpoľte ich.
4. Kamennú dosku potrite olivovým olejom a cesnakom.
5. Potom opečte kolieska baklažánu a kocky papriky.
6. Na záver pridajte polovice paradajok, kolieska cukety, cibuľky a cesnak.

GRILOVANÉ RYBY

Rybie filé s grilovanými papričkami a paradajkami

recept je určený pre 4 osoby

4 ks rybieho filé (morský ostrież alebo ďas) každý tak 1/4 kg
4 veľké zrelé paradajky
1 veľká červená cibuľa
1 červená paprika
nasekaná petržlenová vňať
1 lyžička nasekaného rozmarínu
2 lyžice nasekaného tymianu
olivový olej
čerstvo mleté alebo drvené čierne korenie

Príprava:

1. Ryby pred grilovaním najskôr marinujte – do plytkej misy vložte rybie filé, zmiešajte 1 polievkovú lyžicu tymianu s 3 lyžicami olivového oleja, namletým čiernym korením a soľou.
2. Polejte filé tak, aby sa marináda dostala všade a prikryté vložte na 30 minút do chladničky.
3. Medzitým nakrájajte cibuľu na hrubé plátky, papriku pokrájajte na väčšie kúsky. Nakrájajte 2 paradajky, pridajte olivový olej, soľ a čierne korenie a celé premiešajte.
4. Zeleninu položte na rakletové panvičky a asi 8 minút grilujte, raz otočte.
5. Dochuťte petržlenom a zostávajúcim tymianom, pridajte 2 – 4 lyžice olivového oleja a premiešajte.
6. Vyberte rybu z chladničky a grilujte podľa hrúbky filé 5 – 10 minút , potom otočte a grilujte až do mäkka. Hneď ako je hotová, zložte ju z grilu a servírujte na pripravenú grilovanú zeleninu.

Raclette s údenými rybami

recept je určený pre 4 osoby

4 filé údeného pstruha
4 plátky údeného lososa
4 plátky údenej platesy
1 menší údený úhor nakrájaný na plátky
600 g rôznych druhov syrov (gouda, appenzellský, niva, mozzarella)
250 ml smotany na šľahanie
šťava z 1 citróna
1 citrón
zväzok jarných cibuliek
1 lyžica mletej rasce
4 zemiaky

Príprava:

1. Zemiaky v šupke umyte, zabaľte do alobalu a dajte piecť do rúry.
2. Plátky rýb rozložte na tanier tak, aby sa prekrývali. Pokvapkajte citrónovou šťavou.
3. V miske zmiešajte smotanu so zvyškom citrónovej šťavy. Citrón nakrájajte na štvrtiny a poklaďte ich na plátky mäsa.
4. Syry nakrájajte na jemné plátky a rozložte ich pre každého na malý tanierik.
5. Do rakletových panvičiek dajte cibuľky a rascu.
6. Na vrchný kamennú dosku pokladieme zemiaky, aby zostali teplé.
7. Každý si vezme syr, podľa chuti ho obalí v rasci, dá do panvičky a nechá rozpustiť.
8. K syru podávame zemiaky, údené ryby, cibuľku a vyšľahanú smotanu.

Raclette z tresky

recept je určený pre 4 osoby

2 filé z tresky
4 palacinky z pšeničnej múky
1 hlávka šalátu
1 pohár vodky
1 pohár bešamelovej omáčky
2 lyžice smotany na šľahanie
1 lyžica posekaného čerstvého koriandru
zálievka z vínneho octu
šťava z 1 citróna

Príprava:

1. Tresku nakrájajte na kocky a naložte ju najmenej na hodinu do vodky.
2. Vo veľkej šalátovej mise zmiešajte bešamelovú omáčku so smotanou, citrónovou šťavou a s koriandrom. V inej šalátovej mise zmiešajte šalát s octovou zálievkou.
3. Tresku nechajte odkvapkať a jemne z nej vytlačte zvyšky šťavy. Vložte ju do bešamelovej omáčky.
4. Na kamennej doske postupne ohrejte všetky palacinky.
5. Medzitým vsuňte rakletové panvičky pod gril, a keď sú teplé, vlejte do nich bešamelovú zmes s treskou. Vsuňte opäť pod gril a čakajte, až omáčka začne bublať.
6. Raclette z tresky sa je teplé alebo vlažné s palacinkami a šalátom.

DARY MORA NA GRILE

Krabie raclette

recept je určený pre 4 osoby

400 g krabieho mäsa z konzervy
200 g ementálu
2 plátky údeného lososa
2 štipky červenej papriky alebo karí korenia
4 vajcia
4 lyžice smotany
zväzok čerstvého koriandru alebo kôpru podľa chuti
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:

1. Lososa nakrájajte na rezance a kúsky krabieho mäsa nechajte odkvapkať.
2. Koriander alebo kôpor posekajte a syr nahrubo nastrúhajte.
3. Zmiešajte vajcia, smotanu, papriku alebo karí, nastrúhaný syr, lososa, krabie mäso a sekané bylinky, osoľte, okoreňte a dajte do chladničky.
4. Zmes nalejte do rakletových panvičiek a asi 5 minút zapekajte. Krabie raclette podávajte s ochuteným paradajkovým šalátom.

Krevetkové špajle s pikantnou omáčkou

recept je určený pre 8 osôb

32 zmrazených veľkých kreviet, surových a olúpaných
2 limety
4 lyžice sójovej omáčky
7 lyžíc rastlinného oleja
2 strúčiky cesnaku
kayenské čierne korenie
1 zväzok petržlenu
1 zväzok pažítky
1/2 zväzku medovky
soľ a mleté čierne korenie
16 drevených špajlí

Príprava:

1. Nechajte rozmrznúť krevety pod tečúcou horúcou vodou. Podložte strúhadlo pergamenovým papierom a nastrúhajte limetovú kôru na jemno.
2. Do misky vytlačte šťavu z limetiek a zmiešajte 6 lyžíc s kôrou, sójovou omáčkou a 4 lyžicami oleja.
3. Cesnak rozotrite, pridajte ho do misky a ochuťte kayenským čiernym korením. Osušte krevety a pomocou ostrého nožíka očistite.
4. Navlečte 4 krevety na každú špajľu tak, aby sa na nej krevety netočili. Vložte špajle s krevetami do nízkej misy a zalejte ich marinádou. Nechajte marinovať 1 hodinu a občas ich otočte.
5. Medzi tým operte bylinky a dobre ich osušte. Posekajte lístky medovky a petržlenu a nastrihajte pažítku na krúžky. Zmiešajte 2 lyžice limetovej šťavy, soľ a čierne korenie. Primiešajte 3 lyžice oleja a do tejto zmesi pridajte bylinky.
6. Odstráňte pokiaľ možno čo najviac marinády z kreviet a grilujte ich na rozohriatej kamennej doske po 6 – 8 minút. Raz ich v tomto čase otočte. Ihneď podávajte poliate bylinkovou omáčkou.

GRILOVANÁ HYDINA

Morčacie / kuracie prsia zapečené so syrom a hruškou

recept je určený pre 8 osôb

500 g údených morčacích prś, nakrájaných na 7 mm plátky
500 g čakanky
300 g Gorgonzoly alebo podobného syra
1 menšia hruška, olúpaná a nakrájaná na štvrtiny
4 lyžice posekaných mandlí
soľ a kayenské čierne korenie

Príprava:

1. Nakrájajte mäso a syr na kocky.
2. Očistite čakanku, rozkrojte ju pozdĺžne na polovice a vykrojte srdiečko. Nakrájajte ju na 7 mm prúžky.
3. Nakrájajte hrušku na plátky a potom na kocky.
4. Zmiešajte mäso, čakanku, hrušku a mandle a všetko osoľte a okoreňte kayenským čiernym korením.
5. Rozdeľte do rakletových panvičiek, hore položte syr a grilujte asi 8 – 10 minút.

Syrovo-šunkové raclette s kuracím mäsom

recept je určený pre 4 osoby

600 g zemiakov
200 g kuracích prś
400 g dusenej krájanej šunky
150 g krájaného ementálu
4 vajcia
4 lyžice smotany
1 červená paprika
1 lyžička celej rasce
mletá paprika
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:

1. Zemiaky v šupke uvarte v osolenej vode s rascou.
2. Šunku nakrájajte na plátky, aby sa vošla do rakletových panvičiek.
3. Papriku rozkrojte, očistite a nakrájajte na kocky.
4. Vajcia zmiešajte so smotanou, okoreňte paprikou, čiernym korením a vmiešajte kocky papriky.
5. Zlejte zemiaky, nakrájajte ich na plátky a spolu s kuracím mäsom nakrájaným na stredne veľké kúsky rozložte na hornú plochu grilu.
6. Do rakletových panvičiek vložte šunku, 1 lyžicu vaječnej zmesi a dajte ich pod gril. Grilujte, kým sa vaječná zmes nezrazí; pridajte plátky syra a dopečte. Podávajte všetko dohromady!

Morčacie gordon bleu

recept je určený pre 8 osôb

8 tenších morčacích rezňov (každý tak 80 g)
150 g eidamskej tehly
8 plátkov dusenej šunky
šťava z polovice citrónu
4 lyžice olivového oleja
čerstvá bazalka
soľ a mleté biele korenie

Príprava:
1. Morčacie rezne jemne naklepte, osoľte a okoreňte.
2. Bazalku nasekajte, syr roztlačte vidličkou a spoločne s bazalkou ho umiestnite na plátky šunky, ktoré opatrne zrolujte a položte na morčacie rezne; tie potom tiež zrolujte a zopnite špáradlami.
3. Citrónovú šťavu zmiešajte s olejom a rezne zmesou potrite.
4. Grilujte 10 – 12 minút a pri obracaní vždy pokvapkajte zvyšnou citrónovou zmesou.

GRILOVANÉ HOVÄDZIE

Raclette z kozieho syra

recept je určený pre 4 osoby

4 tenké rezne z teľacieho mäsa
4 plátky parmskej šunky
4 lístky šalvie
4 guľaté kozie syry
1 lyžica jemného olivového oleja
soľ a mleté čierne korenie

Príprava:
1. Syr nakrájajte pozdĺžne na tri rovnako hrubé kolieska. Podľa chuti ho osoľte, okoreňte a pokvapkajte olivovým olejom. Dajte do rakletových panvičiek.
2. Na vrchnej doske upečte teľacie rezne, nakladťe na ne šunkou a listy šalvie.
3. Panvičky vsuňte pod gril. Syr sa nesmie roztiecť, len ho ľahko zapečte a plochou vareškou obráťte. Tento taliansky recept môžeme pripraviť i z mozzarelly alebo gorgonzoly.

Raclette hody

recept je určený pre 8 osôb

250 g hovädzieho filé nakrájaného na 8 plátkov
250 g švajčiarskeho raclette syra nakrájaného na plátky
1 veľká stonka stonkového zeleru, nakrájaného na tenké, diagonálne plátky
malé lístky zeleru na ozdobu
Na prípravu marinády:
2 lyžice repkového oleja, alebo podobného
2 lyžice červeného vína
1 lyžička horčice
1 lyžička kayenského korenia

Príprava:
1. Zmiešajte všetky ingrediencie na marinádu, obaľte v nej plátky hovädzieho a prikryté uložte na 30 minút do chladničky.
2. Osoľte plátky mäsa a poskladajte ich na rakletové panvičky.
3. Bleskovo ogrilujte, snímte a hore poskladajte plátky zeleru a potom plátky syra. Ozdobte všetko malými lístkami zeleru.

GRILOVANÉ SLADKOSTI

Grilovaná mozzarella s jahodami

recept je určený pre 4 osoby

400 g mozzarelly
500 g jahôd
80 g práškového cukru
limeta
1 lyžica vaječného likéru
olivový olej

Príprava:

1. Štyri najkrajšie jahody ponechajte na konečné dozdobenie, zvyšné zbavte stopiek, vložte do mixéra pridajte práškový cukor bez hrudiek.
2. Šťavu z vytlačenej limety a 1 lyžicu vaječného koňaku rozmixujte do hustej kaše.
3. Zálievku dajte na asi 15 minút odležať, ideálne do chladničky.
4. Medzitým pripravte syr – nakrájajte ho asi na 1 cm, zľahka potrite olivovým olejom, vložte do rakletovej panvičky a grilujte asi 8 – 10 minút.
5. Teplý syr preložte na tanieriky, zalejte chladnou jahodovou omáčkou, ozdobte pokrájanými jahodami a ihneď podávajte.

Zapekaná ovocná zmes

recept je určený pre 4 osoby

1 balíček lístkového cesta
1 lyžica múky
20 g rozpusteného masla
1 vaječný bielok
štipka soli
1 lyžica krupicového cukru
200 g malinového alebo ríbezľového želé
200 g lesných jahôd
200 g malín a ríbezlí

Príprava:

1. Na pomúčenej doske rozvaľkajte lístkové cesto, potrite ho rozpusteným maslom a nakrájajte na obdĺžniky s veľkosťou rakletových panvičiek.
2. Z bielka zmiešaného so štipkou soli ušľahajte tuhý sneh. Počas šľahania postupne pridávajte krupicový cukor.
3. Do rakletových panvičiek vložte lístkové cesto. Vsuňte pod gril a počkajte až cesto vybehne. (Cesto môžete dať predpiecť do rúry. Ušetrí vám to síce čas, ale nie je to také zábavné).
4. Na chrumkavé a do zlatista upečené cesto nalejte želé a ozdobte ovocím. Prikryte snehom z bielka a dajte zapiecť, až sneh zružovie.

ECG

RACLETTE-GRILL

RG 520

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Geräts entstehen.

Damit es zu keinem Brand oder Unfall durch elektrischen Strom kommt, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten immer die Grundvorsichtsmaßnahmen eingehalten werden - einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose der Spannung auf dem Etikett des Geräts entspricht, und dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Die Steckdose muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert sein.
2. Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, darf der Raclette-Grill nicht benutzt werden. **Lassen Sie bitte alle Reparaturen, einschließlich des Austausches des Stromversorgungskabels, von einem Fachservice ausführen. Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen!**
3. Schützen Sie das Gerät vor dem direkten Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem etwaigen Unfall durch elektrischen Strom kommt. Geben Sie niemals den Raclette-Grill in die Geschirrspülmaschine.
4. Verwenden Sie den Raclette-Grill nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Berühren Sie das Stromversorgungskabel und oder den Raclette-Grill nicht mit nassen Händen. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom.
5. Verwenden Sie den Raclette-Grill nicht in der Nähe von entzündlichen Gegenständen oder unter diesen, z.B. in der Nähe von Gardinen. Die Oberflächen in der Nähe des Raclette-Grills können sich während seines Betriebes ungewöhnlich erwärmen. Wir empfehlen, zwischen den Tisch und das Gerät eine feuerfeste Unterlage zu legen (damit vermeiden Sie eventuelle Verbrennungen auf dem Tisch oder der Tischdecke). Stellen Sie den Raclette-Grill außerhalb der Reichweite von anderen Gegenständen auf, so dass eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist, dies ist nötig für seinen ordnungsgemäßen Betrieb wichtig.
6. Wir empfehlen, den Raclette-Grill nicht mit dem eingesteckten Stromversorgungskabel in der Steckdose ohne Aufsicht zu lassen. Ziehen Sie vor der Wartung das Stromversorgungskabel bitte aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Damit Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen können, ziehen Sie bitte am Stecker.
7. Das Stromversorgungskabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen. Berühren Sie bitte nicht die heißen Teile des Gerätes, verwenden Sie bitte immer den Plastikgriff. Seien Sie bitte vorsichtig, damit es nicht zu einem Kontakt mit den Heizelementen kommt.
8. Verwenden Sie bitte nur Originalzubehör.
9. Der Raclette-Grill sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
10. Lassen Sie bitte insbesondere Vorsicht walten, falls Sie den Raclette-Grill in der Nähe von Kindern verwenden! Um Kinder vor einem möglichen Unfall durch elektrischen Strom zu schützen, lassen Sie niemals Kinder selbst das Gerät betätigen. Stellen Sie den Raclette-Grill an einem solchen Ort auf, zu dem Kinder keinen Zugang haben. Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nicht herunter hängt.

11. Stellen Sie den Raclette-Grill nicht auf eine heiße Oberfläche, und verwenden Sie ihn auch nicht in der Nähe einer Wärmequelle (z.B. einer Herdplatte).
12. Es ist notwendig, dieses Gerät an allen Stellen sauber zu halten, da es zu einem direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
13. Der Raclette-Grill ist mit kleinen Pfännchen ausgestattet. Geben Sie bitte darauf acht, dass Sie seine Spezialoberfläche nicht zerkratzen, da eventuell die abgebrochenen Stücke in die Lebensmittel geraten können. Verwenden einen klassischen Holzspatel oder einen aus feuerfestem Plastik hergestellten Spatel.
14. Verwenden Sie für den heißen Grill Öl in Sprayform. Verwenden Sie einen in Öl getränkten Backpinsel oder nehmen Sie bitte Grillmarinaden. Geben Sie bitte besonders acht, da das Öl und das Fett sich im Falle einer Überhitzung entzünden kann.
15. Während der Verwendung halten Sie von dem Gerät einen ausreichenden Abstand, damit Sie sich nicht an dem heraus spritzenden Öl verbrennen. Das Verlagern eines Raclette-Grills, der heißes Öl oder eine andere heiße Flüssigkeit enthält, muss mit der größten Vorsicht geschehen.
16. Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Dieser Raclette-Grill ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung dieses Gerätes entstanden sind.
17. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen bestimmt (einschließlich Kinder), deren körperliches, sinnliches oder mentales Unvermögen bzw. ein Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen sie an der sicheren Verwendung des Geräts hindern könnte, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von einer solchen nicht hinsichtlich der Verwendung des Geräts instruiert wurden. Es muss gewährleistet werden, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen.

BESCHREIBUNG

RACLETTES ALIAS RACLETTE

Aus der Geschichte

Ursprünglich waren Raclettes eine heiße Speise, die die Schweizer Hirten abends über dem offenen Feuer im Freien oder in der Almhütte am Kamin nach einem langen Arbeitstag zubereiteten, wenn sie die Herde in die Berge zur Fütterung getrieben hatten. Die Grundlage für diese preiswerte bäuerliche Mahlzeit war ein Stück fetter Würzkäse vom Typ Schweizer Emmentaler, den man auf einer Gabel aufspießte, backte und danach mit einem Holzkochlöffel abkratzte. Als Beilage reichte man in der Schale gekochte Kartoffeln, mit Gurken und Jungzwiebeln belegt, geräucherten Schinken sowie einen lokalen trockenen Weißwein.
Dies ist jedoch nur ein Grundrezept dieser traditionellen bäuerlichen Mahlzeit, das in einer provisorischen Behausung unter der Verwendung der am einfachsten zugänglichen Zutaten zubereitet wurde.
Seit diesen früheren Zeiten dieser Speise erfuhr sie viele Veränderungen. Heute verstehen wir unter dem Begriff Raclette nicht nur Käse, aber auch alle Beilagen, das Backgerät und die Art des Backens. Zur Zubereitung von Raclette können wir verschiedene Arten von Käse verwenden, die in Wärme schmelzen. Ein Raclette muss jedoch nicht immer nur aus Käse bestehen, aber Sie können auf ihm auch geräucherten Fisch, Spargel, Rühreier oder Obst verwenden.

Raclette

Der Ausdruck **Raclette** bedeutet in der internationalen Küche ebenfalls Käse, die gesamte Zubereitung der Speise und auch das Gerät für die Zubereitung. Jedes dieser Geräte ist mit einer Fläche versehen, auf der sich grillen lässt oder auch Fleisch, Fisch, Gemüse, Kartoffeln und Obst warm halten lassen. Die obere abnehmbare Platte aus Marmor, Gusseisen oder Ton ist mit einer antihaft-beschichteten Oberfläche ausgestattet. Der untere Bereich, Erhitzen des Heizmoduls, ist mit kleinen Pfännchen und kleinen Spateln mit einer antihaft-beschichteten Oberfläche ausgestattet. In die Pfännchen legt man Lebensmittel zum Zerlassen. Es ist notwendig, zuvor die Zutaten beispielsweise auf einem Servierteller vorzubereiten. Das Raclettegerät kann rund oder eckig sein. Für gewöhnlich mit sechs oder acht Pfännchen, auf denen sich die Gäste den Käse, den Fisch und Gewürze je nach Rezept oder eigenem Geschmack legen Die Zubereitung - das Erhitzen dauert nur einige Minuten - dauert 15 bis 30 Minuten - je nach der Art der Speise. Echte Kenner trinken zum Raclette einen nicht gesüßten schwarzen Tee oder einen heißen Likör. Bei uns werden wir eher die Hirten-Wein-Tradition einhalten: trockener Wein

Steinplatte

Den aufgeheizten Basaltstein, möglicherweise auch einen anderen glatten Lavastein, Marmor - können Sie nach Wunsch mit ein wenig Fett bestreichen und Gewürze, portionierte Fleischstücke, Fisch, Gemüse und Obst hinzufügen. Dank der natürlichen Zubereitungsweise der Speise, ändert sich ihre Zusammensetzung nicht. Es bleibt der natürliche Geschmack, und der Duft entwickelt sich innerhalb einer kurzen Grillzeit. Sie werden damit belohnt, dass die Mineralien und Vitamine erhalten bleiben.

BENUTZUNGSHINWEISE

Stellen Sie bitte den Raclette-Grill auf eine feste, glatte Unterlage und zwar so, dass er stabil ist und dass um den Raclette-Grill herum genug Raum frei bleibt. Legen Sie den Grill und die Steinplatte auf die Heizvorrichtung. Verwenden Sie bitte nur den Stein, der zusammen mit dem Gerät geliefert oder im autorisierten Fachhandel erworben wurde und dies nur auf dem Untersatz, der dafür bestimmt ist.
Legen Sie bitte niemals unter den Stein, auf das Heizmodul oder auf das Reflektionsglas Alufolie oder etwas anderes.
Vor der ersten Verwendung spülen Sie bitte die Grillplatte und die Grillpfännchen mit einem feuchten Tuch ab und streichen Sie auf die Grillplatte mit Hilfe eines Tuches etwas Speiseöl.
Nach dem Einstecken des Gerätes in die Steckdose leuchtet sofort links eine rote Kontrollleuchte. Nach dem Abschalten vom Stromversorgungsnetz erlischt sie gleich wieder. Durch das Drehen des Bedienthermostats auf die Einstellungen 1-8" leuchtet rechts eine rote Kontrollleuchte, die sich nach dem Erreichen der von Ihnen gewählten Temperatur ausschaltet. Eine solche Kontrolllampe leuchtet auch

während des Grillvorganges oder erlischt im Zusammenhang mit dem Erreichen der Grilltemperatur. Die Thermostateinstellungen sind rein informativ (s. Tabelle unten) und wir empfehlen, die Zubereitung der Lebensmittel so vorzunehmen, dass ihr Geschmack und ihre Qualität Ihren Ansprüchen entsprechen. Vor der Verwendung lassen Sie bitte immer das Gerät auf der höchsten Stufe 10-15 Minuten vorheizen. Für die Steinplatte maximal 20-30 Minuten.
Bei den ersten zehn Verwendungen gießen Sie auf den Stein bitte ein wenig Pflanzenöl und trocknen Sie ihn mit einem saugfähigen Tuch ab. Dies schränkt das Haften der Speisen an dem Stein ein.

Anmerkung: Bei der ersten Anwendung des Gerätes kann sich ein leichter Geruch oder Rauch entwickeln. Dies ist auf die Schmiermittel bei der Herstellung zurückzuführen, die nun verbrannt werden. Deshalb empfehlen wir, den Raclette-Grill 10 Minuten vorzuheizen, ohne das auf ihn Lebensmittel gelegt werden.

Stufe	Temperatur (°C)
1	Zimmertemperatur
2	60
3	95
4	110

Stufe	Temperatur (°C)
5	145
6	180
7	195
8	205

Tipps für den Raclette-Grill

Achten Sie bitte auf die Qualität der gegrillten Lebensmittel, auf die Frische des Fleisches, des Gemüses, des Fisches und der Marinade. Vor der Zubereitung des Fleisches, des Geflügels und des Fisches waschen Sie sich bitte immer die Hände und halten Sie Ihre Grillutensilien sauber. Die Lebensmittel, die Sie für das Grillen verwenden, lassen Sie bitte bis zum letzten Moment im Kühlschrank. Lassen Sie bitte niemals Fleisch bei der üblichen Zimmertemperatur marinieren. Legen Sie bitte das gegrillte Fleisch nicht auf den Teller oder auf die Arbeitsplatte, auf der Sie zuvor das rohe Fleisch zubereitet haben. Halten Sie immer eine ausreichend hohe Temperatur bei dem durchgebackenen Fleisch ein. Diese Vorgehensweise versuchen Sie bitte auch bei den Grillgabeln und bei den anderen Utensilien einzuhalten.

Das Kochen

Nach dem Aufheizen des Gerätes ist das Gerät für die Verwendung bereit:
Bei der Funktion Raclette legt sich jeder Gast den Käse in sein Pfännchen und stellt danach das Pfännchen in das Gerät. Lassen Sie bitte keine leeren Pfännchen in dem Gerät stehen.
Bei der Betriebsweise Steinplatte legt jeder Gast auf den Stein eine Scheibe Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst und lässt es nach Geschmack grillen.

Legen Sie niemals gefrorene oder schwere Lebensmittel auf den warmen Stein. Lassen Sie bitte niemals den Stein mit säurehaltigen Lebensmitteln wie essighaltige Erzeugnisse, Senf, saure Gurken, eingelegtes Gemüse... in Kontakt kommen.
Legen Sie bitte niemals Gegenstände auf den Stein.
Lassen Sie das leere Geräte nicht länger als 30 Minuten angeschaltet: Der Stein wird zu sehr überhitzt, so dass man auf ihm nicht mehr gut grillen kann.
Anmerkung: Kleine Einrisse, die in Folge der Ausdehnung des Steins entstehen, sind natürlich und haben keinerlei Einfluss auf die Funktion des Gerätes. Dies ist kein Grund für eine Reklamation. Nach mehreren Verwendungen erhält der Stein eine nicht zu beseitigende dunkle Farbe. Bei der ersten Verwendung kann das Gerät die ersten paar Minuten leicht riechen und Rauch abgeben.
Berühren Sie bitte nicht die heißen Oberflächen des Gerätes.

Vor dem eigentlichen Backvorgang legen Sie bitte alle Materialien in die Mitte des Tisches, schalten Sie das Gerät an und backen Sie sie entsprechend der Anleitung. Vergessen Sie bitte nicht die verschiedenen Beilagen, beispielsweise Mixed Pickles, eingelegte Zwiebeln, gepökelte rote Rüben oder Kirschen, die den Geschmack der Speise verstärken und zum Gelingen des Abends beitragen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Vor der Reinigung und bei jeder Bedienung des Gerätes ziehen Sie bitte den Stecker am Stromversorgungskabel aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen. Lassen Sie bitte die Steinplatte vor der Reinigung und dem Wegstellen mindestens eine Stunde abkühlen. Nach dieser Zeit berühren Sie bitte nicht den Stein.
Für die Dauer, die das Gerät abkühlt, halten Sie es aus der Nähe von Kindern fern!
Nach dem Abkühlen reinigen Sie die Steinplatte, den Grill, die Pfännchen und das Basisteil des Gerätes mit einem Tuch und an den am meisten verunreinigten Stellen verwenden Sie ein mit einem Geschirrspülmittel leicht befeuchtetes Tuch.
Verwenden Sie bitte keine rauhen Schwämme und kein Reinigungspulver. Das Gerät und auch das Stromversorgungskabel dürfen nicht in Wasser getaucht werden.

Die Sicherheitsmaßnahmen vor der Reinigung der Steinplatte

Jeder Stein ist natürlich und einzigartig. Jeder Stein ist in Abhängigkeit von seinen einzigartigen Eigenschaften mehr oder weniger porös. Wenn er während der Reinigung in Wasser getaucht wird, kann er danach platzen oder bei dem nächsten Erhitzen des Gerätes brechen.
Reinigen Sie bitte den Stein unter einem schwachen Wasserstrahl und trocknen Sie ihn ab. Verwenden Sie bitte keine Reinigungsmittel.
Tauchen Sie bitte niemals den Stein in Wasser, weder in warmes noch in kaltes.
Geben Sie bitte niemals den Stein in die Geschirrspülmaschine.

Die Aufbewahrung

Bevor Sie den Raclette-Grill wegstellen, achten Sie bitte darauf, dass das Gerät kühl und abgeschaltet ist.

1. Entfernen Sie den Grill und die Steinplatte.
2. Stellen Sie die Pfännchen in ihre Einlegevertiefungen unter dem Gerät, oder legen Sie sie paarweise übereinander und stellen Sie sie unter das Heizelement.
3. Wickeln Sie das Kabel um die Auflage der Steinplatte.
4. Stellen Sie die Steinplatte zurück an ihren Platz.

TECHNISCHE DATEN

Grillplatte aus 100% Naturstein
Anschlusswert 1300 W
8 Pfännchen mit einer anti-haft-beschichteten Oberfläche für die Zubereitung von Raclette
Wärmeisolierter Griff für die Pfännchen
Stufenlos regulierbares Thermostat
Leuchtsignal für das Anschalten
Bedienungsanleitung mit Rezepten

Nennspannung 230 V~ 50 Hz
Anschlusswert 1300 W

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben.
Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.
Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.

REZEPTE FÜR DAS BACKEN IM RACLETTE GRILL

INHALT

Grillgewürz **48**
Feines Grillgewürz
Scharfes Grillgewürz
Grillmischung mit Koriander
Kräutergewürz mit Zitrone

Grillsaucen und Marinaden **49**
Scharfe Sauce für gegrilltes Fleisch
Süsse Sauce für Grillfleisch

Gegrillter Käse **50**
Raclette mit Mozzarella
Raclette Valois
Gegrillter Camembert mit Preiselbeersauce
Raclette aus vier Käsesorten
Lothringisches Raclette
Käsetoast mit Pilzspießen
Rosenkohl mit gerösteten Zwiebeln bestreut und mit Käse überbacken
Birnen mit Käse

Gegrilltes Gemüse **53**
Gemüse auf der Steinplatte
Gegrillte Champignons mit Paprika und Käse
Raclette mit Erbsen
Gefüllte Paprika mit Kräutercouscous und Zitrone
Gegrillte Zucchini
Gemüse auf dem Lavasteingrill

Gegrillter Fisch **56**
Fischfilet mit gegrillten Paprika und Tomaten
Raclette mit geräuchertem Fisch
Raclette aus Kabeljau

Meeresfrüchte auf dem Grill **57**
Krabbenraclette
Garnelenspieße mit pikanter Sauce

Gegrilltes Huhn **58**
Puten- bzw. Hühnerbrust, mit Käse und Birne gebacken
Käse-Schinkenraclette mit Hühnerfleisch
Puten-Cordon bleu

Gegrilltes Kalbsfleisch **60**
Raclette aus Ziegenkäse
Raclettefest

Gegrillte Süßspeisen **61**
Gegrillter Mozzarella mit Erdbeeren
Überbackene Obstmischung

GRILLGEWÜRZ

Zum Grillen können Sie eigentlich jede Art der üblichen Gewürze verwenden; ihr Angebot auf dem Markt ist groß. Am Einfachsten ist es, Würzmischungen zu verwenden. Dabei kann es aber passieren, dass dann alles gleich schmeckt – ob es nun Schwein, Kalbfleisch, Fisch oder Geflügel ist. Wir empfehlen, zu experimentieren und sich eine eigene Würzmischung zuzubereiten.

Feines Grillgewürz

20 g Kardamon
7 g Nelken
3 g Muskatblüte
20 g Zimt
7 g Kümmel
3 g Muskatnuss

Scharfes Grillgewürz

30 g Kardamon
7 g Nelken
2 g Muskatnuss
7 g Zimt
7 g Kümmel
2 g Muskatblüte
1 g weißen Pfeffer

Verrühren Sie alle Zutaten, zerreiben Sie sie gut oder zerstossen Sie sie im Mörser und fertig.

Grillmischung mit Koriander

1/2 TL Safran
1/2 TL zerstossenen Kümmel
1/2 TL Chilli
1 gestrichene Knoblauchzehe
Geriebene Zitronenschale
1/2 TL gemahlenen schwarzen Pfeffer
Salz

Zubereitung:
Vermischen Sie alle Gewürze im Mörser und zerstoßen Sie sie gründlich. Lagern Sie die Mischung trocken und verwenden Sie sie für das Marinieren von Lammfleisch, Huhn oder Fisch. Für die Lamm- oder Huhnmarinade reicht 1 Stunde, für Fisch genügen gewöhnlich 30 Minuten; bestreuen Sie das Fleisch an allen Seiten und lassen Sie es im Kühlschrank ruhen.

Kräutergewürz mit Zitrone

2 Zitronen
2 TL grobes Salz
1 TL gemahlenen schwarzen Pfeffer
1 TL gehackten Rosmarin
1 TL fein gehackter Thymian

Zubereitung:
Heizen Sie den Ofen auf 140 Grad vor. Schälen Sie Zesten von der Zitrone und lassen Sie sie im Ofen trocknen – ungefähr 15–20 Minuten. Lassen Sie sie abkühlen und zerstossen sie mit Salz, zerstossenem Pfeffer und Kräutern im Mörser und vermischen alles. Eignet sich zum Marinieren von Geflügel und Fisch.
Falls Sie es pikant mögen, verwenden Sie Tabasco. Tabasco ist eine scharfe Chillisauce. Alternativ können Sie sie mit einem Abguß von feingeschnittenen Pepperoni, Salz und Suppengewürz ersetzen.

Anstatt gemahlenen schwarzem Pfeffer kann man auch gemahlenen weißen Pfeffer verwenden, der aromatisch ist und den Magen schont. Klassisch ist allerdings der kurz vor der Verwendung frisch gemahlene schwarze Pfeffer. Vorsicht beim Salzen; sofern Sie für mehrere Personen grillen, verwenden Sie eher weniger Salz, der Geschmack der Gäste ist unterschiedlich.

GRILLSAUCEN UND MARINADEN

Häufig verwendet man Grillsaucen. Sie können Saucen fertig kaufen - der Markt ist gut sortiert – oder Sie können eine eigene Sauce bereiten.

Scharfe Sauce für gegrilltes Fleisch

1 kg unreifer Tomaten
250 g Zwiebel
250 g Tomaten
200 g Zucker
2 dl Essig
2 Knoblauchzehen
1 TL gemahlenen Ingwer
1 TL gemahlenen Piment
1 Pepperoni
1 TL Salz
1 TL gemahlenen weißen Pfeffer

Zubereitung:
Schälen Sie die Tomaten und hacken die Zwiebel. Gießen Sie das Ganze im Topf mit Wasser auf und lassen es 30 Minuten dünsten. Fügen Sie die Pepperoni, den gestrichenen Knoblauch, den Zucker, Salz, den Essig und das Gewürz zu und dünsten es bis es dicklich wird. Nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und falls Sie die Sauce lagern möchten, füllen Sie sie noch heiß in Gläser mit Schraubverschluß und stellen sie in den Kühlschrank.

Süsse Sauce für Grillfleisch

2 Äpfel
10 reife Zwetschgen
Ein Glas scharfen Ketchup
Zucker
1 TL Salz

Zubereitung:
Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie klein. Entsteinen Sie die Zwetschgen und schneiden auch diese klein. Gießen Sie sie mit Wasser auf lassen sie zerkochen. Vermischen Sie sie mit Ketchup, salzen sie und geben je nach Geschmack Zucker bei. Verrühren Sie sie mit Ketchup und lassen sie einen Tag im Kühlschrank ruhen.

GEGRILLTER KÄSE

Raclette mit Mozzarella

Rezept für 8 Personen

600 g Mozzarella
8 Scheiben Schinken
4 Feigen
4 harte reife Tomaten
2 EL Olivenöl
2 EL frischen gehackten Basilikum
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Schneiden Sie den Mozzarellakäse in Scheiben auf Größe der Raclettepfännchen und richten sie auf Teller an.
2. Auf einen weiteren Teller richten Sie die Schinkenscheiben an.
3. Waschen Sie die Tomaten und halbieren sie. Beträufeln Sie sie mit Olivenöl und legen Sie sie auf die Steinplatte des Grills. Grillen Sie sie leicht und bestreuen sie mit Basilikum.
4. Die Mozzarellascheiben legen Sie in die Raclettepfännchen und lassen sie warm werden. Wenn der Käse richtig geschmolzen ist, legen Sie ihn auf die gebackenen Tomaten, beträufeln Sie diese mit Olivenöl, salzen und würzen sie. Reichen Sie sie mit dem Schinken und den Feigen.

Raclette Valois

Rezept für 8 Personen

600 g Schnittkäse (z.B. Edamer)
200 g dünn geschnittener Parmaschinken
8 Kartoffeln
8 Scheiben Schinken
Essiggurken
Silberzwiebeln
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Waschen Sie die ungeschälten Kartoffeln, wickeln Sie sie in Alufolie und backen sie im Backofen.
2. Den Käse schneiden Sie in Größe der Raclettepfännchen und schichten sie auf den Teller.
3. In Schälchen legen Sie gesondert den Parmaschinken, Schinken, Essiggurken und Silberzwiebeln.
4. Schieben Sie die mit Käse belegten Raclettepfännchen in den Grill; stellen Sie die warmen Kartoffeln nach Entfernen der Alufolie auf die Steinplatte.
5. Jeder legt sich zuerst eine Kartoffel auf den Teller, übergießt sie mit dem geschmolzenen Käse, den er sich nach Geschmack pfeffern kann; dazu isst man Parmaschinken, Schinken, Essiggurken und Silberzwiebeln.

Gegrillter Camembert mit Preiselbeersauce

Rezept für 4 Personen

4 Camemberts
4 EL Preiselbeermarmelade
200 ml eingemachte Preiselbeeren
Olivenöl
Weinessig
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:
1. Legen Sie die mit Olivenöl bestrichenen Camemberts in die Raclettepfännchen und grillen Sie sie 5 Minuten lang beidseitig unter starker Hitze bis der Käse braun wird.
2. Wenden Sie den Käse, damit er innen nicht ausfließt.
3. Währenddessen wärmen Sie die Marmelade mit den Preiselbeeren, dem Weinessig, dem Salz und dem Pfeffer unter ständigem Rühren auf.
4. Kochen Sie die Mischung kurz auf, wobei Sie die Sauce gut rühren, damit sie nicht anbrennt.
5. Den gegrillten Camembert übergießen Sie dann mit der heißen Sauce und können das Gericht reichen.

Raclette aus vier Käsesorten

Rezept für 4 Personen

200 g Holländischer Scheibenkäse
200 g Gouda
200 g Edamer
200 g Emmentaler Käse
1 kg Kartoffeln
8 Scheiben Schinken
4 Scheiben Mortadella, abgeschmeckt mit Pistazien
8 hauchdünnen Scheiben Parmaschinken oder ähnlichem geräuchertem Fleisch
2 EL Senf
1/2 EL zerstossener Kümmel
1/2 EL gemahlener Paprika

Zubereitung:
1. Waschen Sie die ungeschälten Kartoffeln, wickeln Sie sie in Alufolie und backen sie im Backofen.
2 Schneiden Sie alle Käsesorten in Würfel. Mischen Sie die Hälfte des Senfes mit dem Kümmel in einer Schüssel und den Rest des Senfes mit der Paprika in einer anderen.
3. Rollen Sie die Parmaschinkenscheiben und den Schinken und legen sie auf einen Teller.
4. Jeder der Gäste legt ein Stück Käse, das er vorher je nach Geschmack in eine der Senfsaucen getuncht hat, auf sein Raclettepfännchen.
5. Der Käse schmilzt in einigen Minuten. Man reicht ihn mit Kartoffeln, Parmaschinken und Schinken.

Lothringisches Raclette

Rezept für 4 Personen

600 g Parmaschinken
400 g Emmentaler Käse
4 Eier
4 EL Schlagsahne
1 EL gehackte Petersilie
Etwas geriebenen Parmesankäse
Eine Prise frisch geriebener Muskatnuß
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:
1. Schneiden Sie den Parmaschinken in Würfel und reiben den Käse grob.
2. Vermischen Sie Eier, Schlagsahne und Muskatnuß, salzen und pfeffern Sie und geben die Mischung in den Kühlschrank.
3. Gießen Sie die Mischung in die Raclettepfännchen und bestreuen sie mit Parmesan und gehackter Petersilie.
4. Die Pfännchen schieben Sie in den Grill und backen den Inhalt goldbraun.
5. Reichen Sie das Gericht mit Salat.

Käsetoast mit Pilzspießen

Rezept für 4 Personen

300 g harten Käse
4 Scheiben Toastbrot
2 Eigelb
5 EL Bier
1 EL pikanten Senf
Salz und gemahlener weißer Pfeffer
Für die Zubereitung der Pilzspieße:
250 g Austernpilze
250 g Pfifferlinge
250 g Champignons
150 g fein geschnittenen Schinken
3 Schalotten
Frische Petersilie
5 EL Olivenöl
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Reiben Sie den Käse in eine hitzeresistente Schale und mischen vorsichtig das Bier, den Senf und das Eigelb bei.
2. Stellen Sie die Schale in ein Wasserbad und lassen den Käse unter ständigem Rühren zergehen; salzen und pfeffern Sie.
3. Toasten und halbieren Sie das Toastbrot. Legen Sie auf jedes Raclettepfännchen einen halben Toast mit der Käsemischung. Backen Sie ihn goldbraun.
4. Waschen und säubern Sie die Pilze, schneiden Sie sie, zerteilen Sie die Schalotten in Scheiben, hacken Sie die Petersilie und vermischen sie mit dem Öl.
5. Auf die Spieße spiessen Sie abwechselnd die einzelnen Pilzsorten und die Schalotten. Salzen und pfeffern sie, bestreichen Sie es mit dem Petersilienöl und umwickeln jeden der Spieße mit einer Schinkenscheibe. Grillen Sie das Ganze 6–10 Minuten und reichen es mit dem Käsetoast.

Rosenkohl mit gerösteten Zwiebeln bestreut und mit Käse überbacken

Rezept für 4 Personen

800 g Rosenkohl, in heißem Wasser blanchiert
450 g in Scheiben geschnittenen Raclettekäse
1 Bund Petersilie
3 EL Butter
8 EL gerösteter Zwiebeln (aus der Packung) oder selbst-geröstet
Geriebene Muskatnuß
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Säubern Sie den Rosenkohl und halbieren die Röschen.
2. Waschen Sie die Petersilie, lassen die Butter zerlaufen und vermischen sie mit dem Rosenkohl, der Petersilie und den gerösteten Zwiebeln.
3. Schmecken Sie all das mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß ab.
4. Teilen Sie die Mischung in die Raclettepfännchen auf und legen die Käsescheiben darauf.
5. Grillen Sie es unter dem vorgeheizten Grill für 6–8 Minuten. Sie können dies als Beigabe oder eigenes kleines Gericht reichen.

Birnen mit Käse

Rezept für 4 Personen

8 geschälte und kurz gekochte Birnen halbieren
4 cl Birnenschnaps
100 ml Süße Sahne
150 g Schimmelkäse

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Hälfte des Käses in dünne Scheiben, legen Sie sie auf die Pfännchen und beträufeln sie mit dem Birnenschnaps.
2. Erwärmen Sie die Sahne, bröseln Sie den Käse hinein und bereiten Sie unter ständigem Rühren eine Cremesauce zu, die Sie dann esslöffelweise über die Birnen gießen.
3 Auf den Raclettepfännchen backen Sie es unter dem vorgeheizten Grill.

GEGRILLTES GEMÜSE

Gemüse auf der Steinplatte

Rezept für 4 Personen

4 kleinere Tomaten
1 grüne Paprika
1 kleine Zucchini
1 Aubergine
4 Zehen Knoblauch
4 junge Zwiebeln
5 cl Olivenöl
Kräuter der Provence
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Waschen und trocknen Sie die Tomaten, die Paprika, die Zucchini und die Aubergine.
2. Halbieren Sie die Tomaten, drücken Sie sie etwas, so daß der Saft ausläuft. Schneiden Sie den oberen Teil der Paprika ab, entleeren ihren Inhalt und schneiden sie in Scheiben. Machen Sie das Gleiche mit der Zucchini. Halbieren Sie die kleinen Zwiebeln.
3. Salzen und pfeffern Sie das Gemüse und bestreuen Sie es mit den Kräutern.
4. Säubern Sie die Knoblauchzehen, halbieren sie und reiben Sie sie auf der Steinplatte.
5. Bestreichen Sie die Platte mit dem Olivenöl, schalten Sie das Gerät ein und backen zuerst die Aubergine und die Paprika, dann die Hälfte der Tomaten, die Zucchini, die Zwiebeln und Knoblauchzehen.

Gegrillte Champignons mit Paprika und Käse

Rezept für 8 Personen

8 größere Champignons
8 rote Paprika
150 g Ricottakäse
75 g geriebenen Parmesan
2 Zehen gestrichenen Knoblauch
2 EL Olivenöl
Chilli
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Säubern Sie die Champignons und schneiden die Stengel ab, so dass nur die gesäuberten Hüte bleiben.
2. In einer Schüssel vermischen Sie den Parmesankäse, den Ricotta, den gestrichenen Knoblauch und 2 EL Olivenöl. Vermischen Sie es gut, so daß eine feste Masse entsteht.
3. Schneiden Sie eine Paprika in Streifen und legen Sie sie in die Championhüte. Decken Sie sie mit der gestrichenen Masse zu, salzen und pfeffern sie und verwenden Sie Chilli, falls Sie es gerne scharf mögen.
4. Legen Sie die gefüllten Champignons auf die Raclettepfännchen und backen sie etwa 8–10 Minuten bis die Pilze weich werden.
5. Die restlichen Paprika bestreichen Sie sie mit Olivenöl und backen sie insgesamt etwa 20 Minuten, während Sie sie wenden.
6. Nehmen Sie sie dann vom Grill, lassen sie etwa 5 Minuten abkühlen, entkernen sie und schneiden sie in Stücke etwa 5 × 5 cm. Reichen Sie sie mit den gegrillten Champignons.

Raclette mit Erbsen

Rezept für 4 Personen

450 g Erbsen in Schale
100 g frisch geriebenen Parmesan
1 große rote Paprika
4 EL Trüffelöl
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Zerteilen Sie die Erbsenhülsen.
2. Vierteln Sie die Paprika und schneiden sie dann in etwa 8 mm Streifen.
3. Blanchieren Sie das Gemüse etwa 2 Minuten, spülen Sie es in kaltem Wasser ab und lassen das Wasser abtropfen.
4. Teilen Sie das Gemüse auf die Raclettepfännchen auf, salzen und pfeffern Sie es. Beträufeln Sie es mit Öl und bestreuen es mit Käse.
5. Grillen Sie es etwa 6–8 Minuten und reichen es sofort.

Gefüllte Paprika mit Kräutercouscous und Zitrone

Rezept für 8 Personen

200 g Couscous
200 g zerdrückten Fetakäse
350 ml Gemüsebrühe
4 größere rote Parika
10 fein gehackte schwarze Oliven
1/2 reife Zitrone
Knoblauch
2 EL Petersilie
4 EL gehackten Koriander
3 EL Olivenöl
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. In einer Schüssel mischen Sie den Couscous mit der heißen Gemüsebrühe, lassen Sie es etwas 5 Minuten ruhen.
2. Fügen Sie 3 EL Olivenöl, die Kräuter, die fein geschnittenen Oliven, die fein gehackte Zitrone, Salz, Pfeffer und den Fetakäse bei. Vermischen Sie es gut und lassen es ruhen.
3. Halbieren Sie die Paprika der Länge nach, bestreichen Sie sie mit Olivenöl, legen sie auf die Pfännchen und grillen sie etwa 2 Minuten beidseitig.

4. Danach füllen Sie sie mit der vorbereiteten Füllung und grillen sie weitere etwa 8–10 Minuten bis die Paprika weich und das Couscous heiß sind.

Gegrillte Zucchini

Rezept für 4 Personen

2 kleinere Zucchini
4 kleinere in Schale gekochte Kartoffeln
5 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
Kräuter der Provence
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Zucchini in etwa 1 cm dicke Scheiben, die Sie trocknen und beidseitig salzen.
2. Schälen Sie die gekochten Kartoffeln und schneiden sie genauso wie die Zucchini.
3. Vermischen Sie Öl, Kräuter, Knoblauch und Salz und bestreichen damit die Zucchini- und Kartoffelscheiben. Grillen Sie alles auf hoher Flamme etwa 3–5 Minuten lang, je nach Stärke der Scheiben.
4. Nach dem Grillen bestreuen Sie das Gemüse mit fein geschnittener roter Paprika und reichen das Gericht.

Gemüse auf dem Lavasteingrill

Rezept für 4 Personen

4 kleine Tomaten
1 kleinere grüne Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
4 Zehen Knoblauch
4 junge Zwiebeln
Kräuter der Provence
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Waschen und trocknen Sie die Tomaten, die Paprika, der Zucchini und die Aubergine. Halbieren Sie die Tomaten und drücken vorsichtig den Saft aus. Vierteln Sie die Paprika und schneiden die Hülsen in 2 cm grosse Würfel. Schälen Sie die Aubergine und die Zucchini und schneiden Sie sie in Scheiben. Schälen Sie die jungen Zwiebeln nicht, sofern es nicht nötig ist.
2. Salzen und pfeffern Sie alles Gemüse und geben die Kräuter der Provence hinzu.
3. Schälen Sie die Knoblauchzehen und halbieren Sie sie.
4. Bestreichen Sie die Steinplatte mit Olivenöl und Knoblauch.
5. Danach braten Sie die Auberginescheiben und die Paprikawürfel.
6. Zum Schluss geben Sie die Tomatenhälften, die Zucchinischeiben, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzu.

GEGRILLTER FISCH

Fischfilet mit gegrillten Paprika und Tomaten

Rezept für 4 Personen

4 Stück Fischfilet (Zackenbarsch oder Seeteufel), etwa 1/4 kg von jedem
4 grosse reife Tomaten
1 grosse rote Zwiebel
1 rote Paprika
Gehackte frische Petersilie
1 TL gehackter Rosmarin
2 EL gehackter Thymian
Olivenöl
Frisch gemahlener oder zerstossener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Marinieren Sie den Fisch vor dem Grillen zunächst – legen Sie die Filets in eine flache Schüssel und vermischen 1 Eßlöffel Thymian mit 3 EL Olivenöl, gemahlenem Pfeffer und Salz.
2. Gießen Sie die Marinade über die Filets, so daß sie überall bedeckt sind und stellen Sie sie abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank.
3. Schneiden Sie die Zwiebel währenddessen in stärkere Scheiben und die Paprika in grössere Stücke. Schneiden Sie 2 Tomaten klein, geben Sie Olivenöl, Salz und Pfeffer bei und verrühren das Ganze.
4. Legen Sie das Gemüse auf die Raclettepfännchen und grillen Sie es bei einmaligem Wenden etwa 8 Minuten.
5. Schmecken Sie es mit Petersilie und dem restlichen Thymian ab, geben 2–4 Löffel Olivenöl bei und vermischen das Ganze.
6. Nehmen Sie den Fisch aus dem Kühlschrank und grillen Sie ihn je nach Stärke der Filets 5–10 Minuten, dann wenden und grillen Sie ihn bis er weich ist. Sobald er fertig ist, nehmen Sie ihn vom Grill und richten ihn auf dem vorbereiteten gegrillten Gemüse an.

Raclette mit geräuchertem Fisch

Rezept für 4 Personen

4 Filets geräucherter Forelle
4 Scheiben geräucherten Lachs
4 Scheiben geräucherten Flunder
1 kleineren geräucherten Aal, in Scheiben geschnitten
600 g verschiedener Käsesorten (Gouda, Appenzeller, Blauschimmelkäse, Mozzarella)
250 ml Schlagsahne
Saft aus 1 Zitrone
1 Zitrone
Bund Frühlingszwiebeln
1 EL gemahlenen Kümmel
4 Kartoffeln

Zubereitung:

1. Waschen Sie die ungeschälten Kartoffeln, wickeln sie in Alufolie und backen sie im Backofen.
2. Die Fischscheiben legen Sie so auf den Teller, dass sie sich überdecken. Beträufeln Sie sie mit Zitrone.
3. In einer Schüssel verrühren Sie die Schlagsahne mit dem Zitronensaft. Vierteln Sie die Zitrone und belegen damit die Fischscheiben.
4. Schneiden Sie den Käse in dünne Scheiben und richten ihn für jeden auf einem kleinen Teller an.
5. Legen Sie die Zwiebeln und den Kümmel in die Raclettepfännchen.
6. Stellen Sie die Kartoffeln auf die obere Steinplatte, so dass sie warm bleiben.

7. Jeder nimmt sich ein Stück Käse, wendet ihn je nach Geschmack im Kümmel, legt ihn in das Pfännchen und lässt ihn schmelzen.
8. Zum Käse reichen Sie die Kartoffeln, den geräucherten Fisch, die Zwiebeln und die Schlagsahne.

Raclette aus Kabeljau

Rezept für 4 Personen

2 Kabeljaufilets
4 Pfannkuchen aus Weizenmehl
1 Salat
1 Glas Wodka
1 Tasse Bechamelsauce
2 EL Schlagsahne
1 EL gehackten frischen Koriander
Dressing aus Weinessig
Saft aus 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Schneiden Sie den Kabeljau in Würfel und legen ihn für mindestens 1 Stunde in den Wodka ein.
2. Vermengen Sie in einer großen Salatschüssel die Bechamelsauce mit der Schlagsahne, dem Zitronensaft und dem Koriander. In einer weiteren Salatschüssel vermischen Sie den Salat mit dem Dressing.
3. Lassen Sie den Kabeljau abtropfen und drücken Sie sanft den restlichen Saft aus. Legen Sie ihn in die Bechamelsauce ein.
4. Wärmen Sie nacheinander alle Pfannkuchen auf der Steinplatte auf.
5. Schieben Sie währenddessen die Raclettepfännchen unter den Grill, und wenn sie warm sind, gießen Sie die Bechamelmischung mit dem Kabeljau hinein. Schieben Sie sie Wiederum unter den Grill und warten Sie bis die Sauce zu kochen beginnt.
6. Das Raclette aus Kabeljau isst man am Besten warm oder lauwarm mit den Pfannkuchen und dem Salat.

MEERESFRÜCHTE AUF DEM GRILL

Krabbenraclette

Rezept für 4 Personen

400 g Krabbenfleisch aus der Konserve
200 g Emmentaler Käse
2 Scheiben geräucherten Lachs
2 Prisen roter Paprika oder Curry
4 Eier
4 EL Sahne
Bund frischen Koriander oder Dill, je nach Geschmack
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Schneiden Sie den Lachs in Streifen und lassen die Krabbenstücke abtropfen.
2. Hacken Sie den Koriander oder den Dill und reiben den Käse grob.
3. Vermischen Sie die Eier mit der Sahne, Paprika oder Curry, dem geriebenen Käse, dem Lachs, dem Krabbenfleisch und den gehackten Kräutern, salzen und pfeffern Sie sie und stellen Sie das Gemisch in den Kühlschrank.
4. Gießen Sie die Mischung in die Raclettepfännchen und lassen sie etwa 5 Minuten backen. Reichen Sie das Krabbenraclette mit angemachtem Tomatensalat.

Garnelenspieße mit pikanter Sauce

Rezept für 8 Personen

32 grosse gefrorene Garnelen, roh und geschält
2 Limetten
4 EL Sojasauce
7 EL Pflanzenöl
2 Knoblauchzehen
Chayennepfeffer
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Minze
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer
16 Holzspieße

Zubereitung:

1. Lassen Sie die Garnelen unter fließendem heißen Wasser auftauen. Legen Sie unter die Reibe Backpapier und reiben Sie die Limettenschale fein.
2. Drücken Sie den Saft aus den Limetten und vermischen 6 Löffel mit der Schale, der Sojasauce und 4 EL Öl.
3. Streichen Sie den Knoblauch, geben Sie ihn in die Schüssel und schmecken ihn mit Chayennepfeffer ab. Trocknen Sie die Garnelen und säubern Sie sie mit Hilfe eines scharfen Messers.
4. Spießen Sie jede Garnele so auf den Spieß auf, daß sie sich auf ihm nicht drehen. Legen Sie die Holzstäbe mit den Garnelen in eine flache Schale und gießen die Marinade darüber. Lassen Sie sie 1 Stunde marinieren und wenden sie ab und zu.
5. Währenddessen waschen Sie die Kräuter und trocknen Sie sie gut ab. Hacken Sie die Minzeblätter und die Petersilie und schneiden den Schnittlauch in kleine Röllchen. Vermischen Sie 2 EL Limettensaft mit Salz und Pfeffer. Mischen Sie 3 EL Öl bei und geben Sie die Kräuter zu dieser Mischung.
6. Entfernen Sie so viel Marinade wie möglich von den Garnelen und grillen Sie sie für 6-8 Minuten auf der erhitzten Steinplatte. Wenden Sie sie während dieser Zeit einmal. Servieren Sie das Gericht sogleich, übergossen mit der Kräutersauce.

GEGRILLTES HUHN

Puten- bzw. Hühnerbrust, mit Käse und Birne gebacken

Rezept für 8 Personen

500 g geräucherte Putenbrust, geschnitten in 7 mm dicke Streifen
500 g Chicorée
300 g Gorgonzola oder vergleichbaren Käse
1 kleinere Birne, geschält und geviertelt
4 EL gehackter Mandeln
Salz und Chayennepfeffer

Zubereitung:

1. Schneiden Sie das Fleisch und den Käse in Würfel.
2. Säubern Sie den Chicorée, zerteilen Sie ihn der Länge nach und schneiden das Herzstück aus. Schneiden Sie ihn in 7 mm Streifen.
3. Schneiden Sie die Birne in Scheiben und dann in Würfel.
4. Vermischen Sie das Fleisch, den Chicorée, die Birne und die Mandeln und salzen und pfeffern es mit Chayennepfeffer.
5. Verteilen Sie es in die Raclettepfännchen, obendrauf legen Sie den Käse und grillen Sie es etwa 8–10 Minuten.

Käse-Schinkenraclette mit Hühnerfleisch

Rezept für 4 Personen

600 g Kartoffeln
200 g Hühnerbrust
400 g gekochten aufgeschnittenen Schinken
150 g aufgeschnittenen Emmentaler
4 Eier
4 EL Sahne
1 rote Paprika
1 TL ungemahlenen Kümmel
Gemahlenes Paprikagewürz
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Kochen Sie die ungeschälten Kartoffeln in gesalzenem Wasser und mit Kümmel.
2. Schneiden Sie den Schinken in Scheiben, so daß er in die Raclettepfännchen passt.
3. Schneiden Sie die Paprika auf, säubern Sie sie und schneiden sie in Würfel.
4. Vermischen Sie die Eier mit der Sahne, würzen Sie das Ganze mit Paprika und Pfeffer und rühren die Paprikawürfel ein.
5. Gießen Sie die Kartoffeln ab, schneiden sie in Scheiben und zusammen mit dem in mittelgrosse Stücke geschnittenen Hühnerfleisch, legen Sie sie auf der oberen Grillplatte aus.
6. Legen Sie den Schinken und 1 EL der Eiermischung in die Raclettepfännchen und geben das unter den Grill. Grillen Sie es bis die Eiermasse nicht gerinnt; geben Sie die Käsescheiben bei und backen Sie es fertig. Reichen Sie alles zusammen!

Puten-Cordon bleu

Rezept für 8 Personen

8 dünnere Putenschnitzel (je ca. 80 g)
150 g Edamer Käse am Stück
8 Scheiben gekochten Schinken
Saft einer halben Zitrone
4 EL Olivenöl
Frischer Basilikum
Salz und gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Klopfen Sie die Putenschnitzel leicht, salzen und pfeffern sie.
2. Hacken Sie das Basilikum, zerdrücken Sie den Käse mit einer Gabel und geben ihn zusammen mit dem Basilikum auf die Schinkenscheiben. Diese rollen Sie vorsichtig und legen Sie sie auf die Putenschnitzel; rollen Sie dann auch diese und befestigen sie mit Zahnstochern.
3. Vermischen Sie den Zitronensaft mit dem Öl und bestreichen Sie damit die Schnitzel.
4. Grillen Sie es 10–12 Minuten und beim Wenden träufeln Sie immer etwas Zitronenmischung darüber.

GEGRILLTES KALBSFLEISCH

Raclette aus Ziegenkäse

Rezept für 4 Personen

4 dünne Kalbsschnitzel
4 Scheiben Parmaschinken
4 Salbeiblätter
4 runde Ziegenkäse
1 EL feinen Olivenöls
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Käse schneiden Sie der Länge nach in drei stärkere Scheiben. Salzen und pfeffern Sie je nach Geschmack und beträufeln Sie es mit Olivenöl. Legen Sie es in die Raclettepfännchen.
2. Braten Sie die Kalbsschnitzel auf der oberen Platte, belegen Sie sie mit dem Schinken und den Salbeiblättern.
3. Schieben Sie die Pfännchen in den Grill. Der Käse darf nicht zerschmelzen, backen Sie ihn nur leicht an und wenden Sie ihn mit einem flachen Kochlöffel. Dieses italienische Rezept können Sie auch mit Mozzarella oder Gorgonzola zubereiten.

Raclettefest

Rezept für 8 Personen

250 g in 8 Scheiben geschnittenes Rinderfilet
250 g Schweizer Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
1 grosse Staudensellerie, auf diagonale Scheiben dünn geschnitten
Kleine Sellerieblätter für die Garnitur
Für die Zubereitung der Marinade:
2 EL Rapsöl, oder Ähnliches
2 EL Rotwein
1 TL Senf
1 TL Chayennepfeffer

Zubereitung:

1. Vermischen Sie alle Zutaten für die Marinade und wenden in ihr die Rindfleischscheiben; stellen Sie sie abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Salzen Sie die Fleischscheiben und plazieren sie auf den Raclettepfännchen.
3. Grillen Sie sie blitzschnell, nehmen Sie sie vom Grill und legen die Selleriescheiben oben darauf und darüber die Käsescheiben. Garnieren Sie das alles mit kleinen Sellerieblättern.

GEGRILLTE SÜSSSPEISEN

Gegrillter Mozzarella mit Erdbeeren

Rezept für 4 Personen

400 g Mozzarella
500 g Erdbeeren
80 g Puderzucker
1 Limette
1 EL Eierlikör Olivenöl

Zubereitung:

1. Belassen Sie vier der schönsten Erdbeeren für die Garnitur, den restlichen entfernen Sie das Grüne, geben sie in den Mixer und geben Puderzucker ohne Klumpen bei.
2. Mixen Sie den Saft einer ausgepressten Limette und 1 EL Eierlikör zu einem dicken Brei.
3. Lassen Sie das Gemisch etwa 15 Minuten ruhen, idealerweise im Kühlschrank.
4. Bereiten Sie währenddessen den Käse vor – schneiden Sie ihn auf etwa 1 cm auf, bestreichen Sie ihn mit Olivenöl, legen ihn in die Raclettepfännchen und grillen ihn etwa 8–10 Minuten.
5. Legen Sie den warmen Käse auf kleine Teller und gießen ihn mit kalter Erdbeersauce auf; garnieren Sie ihn mit aufgeschnittenen Erdbeeren und servieren Sie sofort.

Überbackene Obstmischung

Rezept für 4 Personen

1 Packung Blätterteig
1 EL Mehl
20 g zerlassene Butter
1 Eiweiß
Prise Salz
1 EL Zucker
200 g Himbeer- oder Johannisbeergelee
200 g Walderdbeeren
200 g Himbeeren und Johannisbeeren

Zubereitung:

1. Rollen Sie den Blätterteig auf einem mit Mehl gestäubten Holzbrett aus, bestreichen Sie ihn mit der zerlaufenen Butter und schneiden Sie ihn länglich in der Größe der Pfännchen.
2. Schlagen Sie aus dem gesalzenen Eiweiß einen festen Schnee. Geben Sie während des Schlagens stetig den Zucker bei.
3. Legen Sie den Blätterteig in die Raclettepfännchen. Schieben Sie ihn unter den Grill und warten bis der Teig aufgeht. (Sie können den Teig im Ofen vorbacken. Das spart Ihnen Zeit, macht aber nicht so viel Spaß).
4. Auf den knackigen und goldgebackenen Teig giessen Sie den Gelee und garnieren ihn mit dem Obst. Bedecken Sie das Ganze mit dem Eiweißschnee und lassen Sie es backen bis der Schnee rosa wird.

ECG

RACLETTE GRILL

RG 520

OPERATING MANUAL

Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user´s manual must be always included.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed according to valid safety instructions.
2. Do not operate the raclette grill with a damaged cord. All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service centre! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock!
3. Protect the appliance against direct contact with water and other liquids, to prevent potential electric shock. Do not place the appliance into the dishwasher!
4. Do not use the raclette grill outdoors or in moist environments. Do not touch the cord or raclette grill with wet hands. Risk of electric shock.
5. Do not use the raclette grill near inflammable items or underneath them, for example, near curtains. The temperature of surfaces near the raclette grill can be hotter than usual. Using a fire-proof base between the table and appliance is recommended (avoid potential table or tablecloth burns). Place the raclette grill out of reach of other objects to ensure sufficient air circulation needed for its proper operation.
6. Leaving the raclette grill cord connected to outlet unattended is not recommended. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to performing maintenance. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cable. Unplug the cable from the outlet by grasping the plug.
7. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges. Do not touch hot parts of the appliance, always use the plastic handles. Avoid anything coming into contact with the heating segments.
8. Only use original accessories.
9. Do not leave the raclette grill running unattended.
10. Close supervision is necessary for operating the raclette grill near children! Never allow children to use the appliance alone to protect them against the risk of electric shock. Keep the appliance out of reach of children. Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
11. Keep the raclette grill away from hot surfaces and sources of heat (for example, hot plates).
12. Under all circumstances, It is essential this device remains clean, because it comes into direct contact with food.
13. The raclette grill is equipped with small pans. Avoid scratching their special surface, because fragments could get into the food. Use typical wooden spatulas or utensils made of fire-proof plastic.
14. Do not use spray oils on a hot grill, use a pastry brush soaked with oil, or use grilling marinade. Be extremely careful, because oil and grease can catch fire if overheated.
15. Keep a safe distance when using the appliance to avoid becoming scalded by sizzling oil. Moving the raclette grill containing hot oil or other hot liquids shall be performed with maximum caution.

16. Use the appliance only in accordance with the instructions given in this manual. This raclette grill is intended for domestic use only. The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this appliance.
17. This appliance shall not be used by persons (including children), whose physical, sense or mental inability or insufficient experience and skills prevent him from safely using the appliance, if they are not supervised or if they have not been instructed regarding the use of the appliance by a person responsible for their safety. Child supervision is essential to prevent them from playing with the appliance.

DESCRIPTION

RACLETTES

History

Raclettes was originally a mountain dish, which Swiss shepherds prepared in the evening outside on red-hot coal or inside their huts by the fireplace after long days of moving herds into the mountain pastures. The basic element of this cost-efficient farmer food was a piece of rich seasoned Swiss cheese, which was stabbed on a fork, roasted and then scraped off with a wooden spatula. Potatoes, cooked with peels, pickles and small onions, smoked ham and local dry white wine were served along side the dish.

This, however, is just the foundation of this traditional farmer's recipe, prepared in a temporary dwelling using the most basic ingredients available.

Over the years, this dish has undergone many changes and today, we perceive the raclette as not only cheese, but all of the side dishes, the roasting device and the method of roasting. Various types of cheeses, which melt when heated, can be used for preparing raclettes. Raclettes, however, are not only made from cheese. Smoked fish, asparagus, scrambled eggs and fruit can be used as well.

Raclette

Raclette, in terms of international cooking, is both the cheese as well as the entire dish prepared and the device used to prepare it. Each of these devices are equipped with an area, where you can either grill or maintain the food, such as meat, fish, vegetables, potatoes and fruits warm. The top removable plate, made of marble, cast iron or aluminium is given an anti-adhesive layer. The bottom level, heated by a heating unit, contains pans with an anti-stick layer. These are used for thawing food. Ingredients shall be prepared in advance on a serving plate. The raclette device can be round or square, usually with six to eight pans, on which guests place their cheese, fish, spices according to the recipe and their own taste. Upon warming up, the preparation stage takes from 15 to 30 minutes – according to the type of food. True experts drink non-sweetened black tea or bitter liquor along with raclettes. Here, we will most likely stay with the shepherd-wine tradition: dry wine.

Stone plate

Hot natural whinstone, perhaps another polished lava stone, marble - you can apply a bit of grease, or not, add spices, carved up pieces of meat, fish, vegetables and fruit. Thanks to the natural preparation of food, the composition does not change, the taste remains natural and the aroma develops within a short time of grilling. The reward is the preservation of minerals and vitamins.

USING THE APPLIANCE

Place the grill on a firm, flat surface to ensure stability and enough space around the grill. Put the grill and stone plate on the heating unit. Use only stones supplied together with the device or purchased at an authorized service centre and only on a specified base.
Do not put aluminium foil or anything else under the stone or between the heating unit and reflecting glass.
Before using the grill for the first time, wipe the plate and grilling pans with a damp cloth and spread a small amount of edible oil on the grilling plate using a small cloth.
The red light will go on immediately after the device is plugged into the socket. It will turn off once it is disconnected. The right red indicator lamp will light when the temperature control is turned from "1-8" and will again turn off upon reaching the selected temperature. This lamp will go on or off during the grilling process, depending on the achieved grill temperature. The thermostat settings only have an informative nature (see table below) and we recommend trying to prepare food so that its taste and quality would correspond with your requirements. Before using the device, always pre-heat the grill on the highest level for 10-15 minutes and the stone plate for a maximum of 20-30 minutes.
After using the device for the first ten times, pour a small amount of vegetable oil on the stone and wipe with an absorbent cloth. This will limit food becoming stuck to the stone.

Note: The first use of the appliance can be accompanied by a slight odour or smoke. The odour can be caused by greases that became stuck to the heating unit during production and are now brining. Therefore, we recommend warming up the grill for 10 minutes without placing any food onto it (make sure to provide sufficient ventilation during this interval).

level	temperature (°C)
1	room temperature
2	60
3	95
4	110

level	temperature (°C)
5	145
6	180
7	195
8	205

Grilling tips

Pay attention to the quality of grilled products, the freshness of meat, vegetables, fish and marinades. Always wash your hands before preparing meat, poultry and fish and keep your grilling instruments clean. Keep the food you intend to prepare in the refrigerator until the last moment, never leave meat to marinate at room temperature. Do not place already grilled meat onto a plate or counter, where raw meat was prepared before, always maintain a sufficiently high temperature for roasting through. Try following the same procedure even for grilling forks and other instruments.

Cooking

After the warm-up stage, this device is prepared for use:
With the raclette function, each guest places a slice of cheese into his pan and the pans are then inserted into the device. Do not leave empty pans in the device.
When using the stone plate, each guest places slices of meat, fish, vegetables or fruit onto the stone to grill.

Do not place frozen or heavy foods on a hot stone. Do not allow the stone to come into contact with acidic foods such as vinegar products, mustard, sour pickles, pickled vegetables...
Do not put any foreign objects onto the stone.
Do not leave an empty device on for longer than 30 minutes: the stone will become too overheated for quality grilling.
Note: Small cracks, caused by the stone expanding, are natural and do not affect the function of the device. This is not considered a reason for returning the device. After being used several times, the stone will get a non-removable dark colour. When using the device for the first time, the first few minutes of use can be accompanied by a smell and smoke. Do not touch hot surfaces of the device.

Place all ingredients in the middle of the table prior to roasting, turn on the device and roast according to the manual. Do not forget the various side dishes, for example relish, pickled onions, preserved red beets or cherries, which give the food a richer taste and contribute to a pleasant evening.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning or handling the device in any way, disconnect the cord from the socket and leave the device to cool. Allow the stone to cool at least an hour before cleaning and storing. Do not touch the stone during this period.
Keep the device away from children during the cool down period.
After the device has cooled, wipe the stone plate, grill, pans and appliance base with a cloth and use a slightly damp cloth with a dishwashing agent for cleaning the most contaminated areas.
Do not use rough sponges or cleaning powder. Do not immerse the appliance or power cord into water.

Safety measures before cleaning the stone plate

Each stone is natural and unique. Each stone is more and less penetrable depending on its unique properties and by immersing the stone into water during the cleaning process could result in the stone cracking or breaking upon heating the device again.
Clean the stone under a weak flow of water and wipe dry. Do not use cleaning agents.
Do not immerse the stone into warm or cold water.
Do not place the stone into the dishwasher

Storage

Make sure the raclette grill is cool and disconnected before storing.

1. Remove the grill and stone plate
2. Place the pans into their storage location below the device, or place them on top of one another (in sets of two) and store beneath the heating unit.
3. Wind the cable around the stone plate support.
4. Return the stone plate to its place.

TECHNICAL INFORMATION

Grill desk made of 100% natural stone
Input power 1300 W
8 pans with anti-stick surfaces for preparing raclette
Heat insulated pan handles
Continuous temperature control
Power ON indicator light
Operating manual with recipes

Nominal voltage: 230 V~ 50 Hz
Nominal input power: 1300 W

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard.
Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product. Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.

RECIPES FOR THE RACLETTE GRILL

CONTENTS

Grilling spices 69
Fine grilling seasoning
Spicy grilling seasoning
Seasoning mix with coriander
Herbal seasoning with lemon

Grilling sauces and marinades 70
Spicy sauce for grilled meat
Sweet sauce for grilled meat

Grilled cheese 70
Raclette with mozzarella
Raclette from Valois
Grilled Camembert with cranberry sauce
Raclette from four types of cheeses
Lotrine raclette
Cheese toasts with mushroom skewers
Cheese baked sprouts with fried onions
Pears with cheese

Grilled vegetables 74
Vegetable mix
Grilled mushrooms with peppers and cheese
Raclette with sugar peas
Filled bell peppers with herbal couscous and lemon
Grilled zucchini
Vegetables on lava grill

Grilled fish 76
Fish fillets with grilled peppers and tomatoes
Raclette with smoked fish
Raclette from cod

Seafood on the grill 78
Crab raclette
Shrimp sticks with hot sauce

Grilled poultry 79
Turkey / chicken breasts baked with cheese and pears
Ham and cheese raclette with chicken
Turkey cordon bleu

Grilled beef 80
Raclette from goat cheese
Raclette feast

Grilled sweets 81
Grilled mozzarella with strawberries
Baked fruit mix

GRILLING SPICES

Almost any common spices found on the market can be used for grilling. The most simple solution is to use already mixed seasoning, although the downside is everything will taste the same - whether pork, beef, fish or chicken. We recommend experimenting and mixing up your own seasoning mix.

Fine grilling seasoning

20 g of cardamom
7 g of cloves
3 g of mace
20 g of cinnamon
7 g of caraway seed
3 g of nutmeg

Spicy grilling seasoning

30 g of cardamom
7 g of cloves
2 g of nutmeg
7 g of cinnamon
7 g of caraway seed
2 g of mace
1 g of white pepper

Mix all ingredients, grind or crush well before use.

Seasoning mix with coriander

1/2 spoon of saffron
1/2 spoon of ground caraway seed
1/2 spoon of chilli
1 clove of garlic - crushed
grated lemon peel
1/2 spoon of ground black pepper
salt

Preparation:
Mix all ingredients in mortar and carefully crush: Store in a dry place, use for marinating lamb, poultry or fish. 1 hour is enough for marinating lamb and poultry, 30 minutes is usually enough for fish, cover all sides of meat with the seasoning mix and leave in the refrigerator.

Herbal seasoning with lemon

2 lemons
2 spoons of coarse salt
1 spoon of ground black pepper
1 spoon of chopped rosemary
1 spoon of finely chopped thyme

Preparation:
Pre-heat the oven to 140 degrees. Peel long strips from a lemon and bake in oven until dry - of about 15-20 minutes. Leave them to cool and then crush in mortar with salt, crushed pepper and herbs and mix all together. Suitable for marinating poultry and fish.
Adding Tabasco sauce is common to achieve a more spicy taste. Tabasco sauce is a spicy sauce made from chilli peppers, which can be substituted with the stock of finely cut chilli peppers, salt and soup seasoning.
Instead of ground black pepper, some use ground white pepper, which is also aromatic, and does not irritate the stomach that much. However, black pepper, crushed in the grinder shortly before

being used, is typical. Be careful when using salt. If you are grilling for less diners, use rather less salt, everyone has a different taste.

GRILLING SAUCES AND MARINADES

Using grilling sauces is very common. You can either buy finished sauces, the market offers a wide variety, or make your own.

Spicy sauce for grilled meat

1 kg of unripened tomatoes
250 g of onions
250 g of tomatoes
200 g of sugar
2 dl of vinegar
2 cloves of garlic
1 spoon of ground ginger
1 spoon of ground allspice
1 chilli pepper
1 spoon of salt
1 spoon of ground white pepper

Preparation:
Peel the tomatoes, cut up the onions finely. Pour over water and leave to stew for about 30 minutes. Add chilli pepper, pressed garlic, sugar, salt, vinegar, spices and stew until it becomes a bit thicker. Put aside and if you plan on storing the sauce, pour while hot into jars with screw-on lids and keep in the refrigerator.

Sweet sauce for grilled meat

2 apples
10 ripened plums
a glass of hot ketchup
sugar
1 spoon of salt

Preparation:
Peel the apples and cut up the finely. Remove the pits from plums and cut up the plums finely. Pour water and cook until soft. Mix with ketchup, add salt and sugar as necessary. Mix with ketchup and leave in the refrigerator until the next day.

GRILLED CHEESE

Raclette with mozzarella

recipe for 8 persons

600 g of mozzarella
8 slices of ham
4 figs
4 hard ripened tomatoes
2 tablespoons of olive oil
2 tablespoons of freshly chopped basil
salt and ground black pepper

Preparation:
1. Cut mozzarella into slices the size of the raclette pans and place them on a plate.
2. Put the slices of ham on another plate.
3. Wash the tomatoes and cut in half. Drizzle the tomatoes with olive oil and place them on the stone plate. Grill slightly and sprinkle with basil.
4. Place the mozzarella slices into the raclette pans and beginning heating. When the cheese is properly melted, put it on the roasted tomatoes, drizzle with olive oil, add salt and seasoning. Serve with ham and figs.

Raclette from Valois

recipe for 8 persons

600 g of semi-hard cheese (e.g. Edam)
200 g of prosciutto sliced very finely
8 potatoes
8 slices of ham
sour pickles
onions pickled in vinegar
salt and ground black pepper

Preparation:
1. Wash potatoes with peels, wrap in aluminium foil and leave to bake in the oven.
2. Cut the cheese into slices of the same size as the raclette pans and place them on top of each other on a plate.
3. Put the sliced prosciutto, ham, pickles and onions into separate bowls.
4. Put the raclette pans with cheese into the grill, place the potatoes without aluminium foil onto the stone plate.
5. Everyone shall first of all place one potato on his/her plate, pour melted cheese over the potato (add pepper as necessary) and eats the dish along with prosciutto, ham, pickles and onions as finger food.

Grilled Camembert with cranberry sauce

recipe for 4 persons

4 Camembert cheeses
4 spoons of currant jam
200 ml of canned cranberries
olive oil
wine vinegar
salt and freshly ground pepper

Preparation:
1. Insert Camembert cheeses smeared with olive oil into the raclette pans, grill both sides for 5 minutes, until the cheese turns brown.
2. Flip the cheese to prevent it from spilling
3. In the mean time, under constant stirring, heat the marmalade, cranberries, wine vinegar, salt and pepper.
4. Boil shortly, stir well to avoid the sauce from burning.
5. Pour the hot sauce over the grilled Camembert and serve.

Raclette from four types of cheeses

recipe for 4 persons

200 g of semi-hard Holland cheese
200 g of Gouda
200 g of Edam
200 g of Swiss cheese
1 kg of potatoes
8 slices of ham
4 slices of pistachio flavoured mortadella
8 very fine slices of prosciutto or other dry meat
2 spoons of mustard
1/2 spoon of ground caraway seed
1/2 spoon of ground paprika

Preparation:

1. Wash potatoes with peels, wrap in aluminium foil and leave to bake in the oven.
2 Dice all types of cheeses. In one bowl, mix mustard and caraway seed and in another bowl, the remaining mustard and paprika.
3. Roll the slices of prosciutto and ham and put on a plate.
4. Each diner will place several cubes of cheese, which was covered with one of the mustard sauces, into the raclette pan.
5. The cheese melts within several minutes and served with potatoes, prosciutto and ham.

Lotrine raclette

recipe for 4 persons

600 g of prosciutto
400 g of Swiss cheese
4 eggs
4 spoons of whip cream
1 spoon of chopped parsley
a little bit of grated Parmesan
a pinch of freshly grated nutmeg
salt and freshly ground black pepper

Preparation:

1. Dice the prosciutto and shred the cheese roughly
2. Mix the eggs, cream and nutmeg, add salt, pepper and put into refrigerator
3. Pour the mixture into the raclette pans and sprinkle with Parmesan and chopped parsley.
4. Insert the pans beneath the grill and bake the contents for several minutes until golden.
5. Serve with salad.

Cheese toasts with mushroom skewers

recipe for 4 persons

300 g of hard cheese
4 slices of toast bread
2 egg yolks
5 spoons of beer
1 spoon of spicy mustard
salt and ground white pepper
Ingredients for the mushroom skewer:
250 g of oyster mushrooms
250 g of chanterelles

250 g of mushrooms
150 g finely sliced ham
3 shallots
parsley stem
5 spoons of olive oil
salt and ground black pepper

Preparation:
1. Shred the cheese into a fire-proof bowl and carefully mix with beer, mustard and egg yolks.
2. Insert the bowl into the water bath and constantly stir until the cheese melts; add salt and pepper.
3. Toast the bread and cut in half. Place one half of the toast on each raclette pan and fill with the cheese mix. Roast until golden.
4. Cut the washed and cleaned mushrooms and mix shallot slices and chopped parsley stem with oil.
5. Put the individual types of mushrooms on the skewer alternatively with the shallot. Add salt, pepper, spread parsley oil and wrap each skewer with a slice of ham. Grill for 6-10 minutes and serve with cheese toasts.

Cheese baked sprouts with fried onions

recipe for 4 persons

800 g of Brussels sprouts blanched in boiling water
450 g of sliced Raclette cheese
1 bundle of parsley
3 spoons of butter
8 spoons of fried onions (package) or home fried
grated nutmeg
salt and ground black pepper

Preparation:
1. Clean the Brussels sprouts and cut in half.
2. Wash parsley, melt butter and mix with sprouts, parsley and fried onions.
3. Add salt, pepper and nutmeg.
4. Divide the mixture into raclette pans and cover with slices of cheese.
5. Grill with warmed up grill for 6-8 minutes. Can be served as a side dish, or as a small meal.

Pears with cheese

recipe for 4 persons

8 peeled and shortly cooked pears cut in half
4 cl of pear brandy
100 ml of sweet cream
150 g of blue cheese

Preparation:
1. Cut half of the pears into thin slices, place on raclette pans and drizzle with pear brandy.
2. Heat the cream, add finely cut cheese and constantly stir to form a creamy sauce, used to pour on pears by the spoon.
3 Bake in raclettes in the pre-heated grill.

GRILLED VEGETABLES

Vegetable mix

recipe for 4 persons

4 smaller tomatoes
1 green pepper
1 small zucchini
1 eggplant
4 cloves of garlic
4 young onions
5 cl of olive oil
Provencal herbs
salt and ground black pepper

Preparation:

1. Wash and dry tomatoes, pepper, zucchini and eggplant.
2. Cut tomatoes in half and press them slightly to release juice. Cut the top part of the pepper, remove the inside contents and cut rings. The same procedure applies for the zucchini. Cut small onions in half.
3. Add salt, pepper and herbs to vegetables.
4. Wash garlic cloves, cut in half and spread over the surface of the stone plate.
5. Spread olive oil over the stone plate, turn the device on and roast the eggplant and pepper first, followed by the tomatoes, zucchini, onions and garlic cloves.

Grilled mushrooms with peppers and cheese

recipe for 8 persons

8 larger mushrooms
8 red bell peppers
150 g of ricotta cheese
75 g of grated Parmesan
2 cloves of ground garlic
2 spoons of olive oil
chilli
salt and ground black pepper

Preparation:

1. Clean the mushrooms and remove stems to leave only the washed caps.
2. Mix Parmesan, ricotta, ground garlic and 2 spoons of olive oil in a bowl. Stir well to form a solid filling
3. Cut 1 pepper into strips and insert the mushroom caps. Cover with filling, add salt, pepper, and if you like it hot, you can use chilli.
4. Insert into raclette pan and bake for about 8-10 minutes until the mushrooms are soft.
5. Cover the remaining peppers with olive oil and bake for a total of about 20 minutes, rotate the peppers.
6. Remove from grill and leave to cool for about 5 minutes, remove the cores and cut into 5x5 cm. pieces. Serve with grilled mushrooms

Raclette with sugar peas

recipe for 4 persons

450 g of sugar peas in pods
100 g of freshly grated Parmesan
1 large red pepper
4 spoons of truffle oil
salt and ground black pepper

Preparation:

1. Cut the pea pod diagonally n half.
2. Cut the pepper into four pieces and then into about 8 mm strips.
3. Blanch vegetables for about 2 minutes, rinse in cold water, strain and leave to drip off.
4. Divide vegetables onto the raclette pans, add salt and pepper. Drizzle oil and sprinkle cheese on top.
5. Grill for about 6-8 minutes and immediately serve.

Filled bell peppers with herbal couscous and lemon

recipe for 8 persons

200 g of couscous
200 g of crushed feta cheese
350 ml of vegetable stock
4 larger red bell peppers
10 finely cut black olives
1/2 a ripened lemon
garlic
2 spoons of chives
4 spoons of finely cut coriander
3 spoons of olive oil
salt and ground black pepper

Preparation:

1. Mix couscous with hot vegetable stock in a bowl and leave to stand for 5 minutes.
2. Add 3 spoons of olive oil, herbs, finely cut olives, finely cut lemon, salt, pepper and feta cheese. Stir well and leave to stand.
3. Cut the bell peppers lengthwise in half, spread with olive oil, insert into pans and grill each side for about 2 minutes.
4. Fill the prepared filling and grill for another 8-10 minutes until the peppers are soft and couscous is hot.

Grilled zucchini

recipe for 4 persons

2 smaller zucchinis
4 smaller potatoes cooked with peel
5 spoons of olive oil
3 cloves of ground garlic
1 red bell pepper
Provencal seasoning
salt and ground black pepper

Preparation:
1. Cut the zucchini into thick rings (about 1 cm), dry from both sides and add salt.
2. Peel and cut the cooked potatoes just as the zucchinis.
3. Add seasoning, garlic and salt to oil and spread over the potatoes and zucchinis. Grill at high power for about 3-5 minutes, according to the thickness of slices.
4. After grilling, sprinkle over finely cut red pepper and serve.

Vegetables on lava grill

recipe for 4 persons

4 small potatoes
1 smaller green pepper
1 zucchini
1 eggplant
4 cloves of garlic
4 young onions
Provencal seasoning
salt and ground black pepper

Preparation:
1. Wash and dry tomatoes, pepper, zucchini and eggplant. Cut tomatoes in half and squeeze juice from them carefully. Cut the pepper into four pieces and dice the pods into 2 cm large pieces. Peel and eggplant and zucchini and cut into rings. Do not peel the young onion, if not necessary.
2. Add salt and pepper to vegetable and sprinkle with Provencal seasoning.
3. Peel garlic cloves and cut in half.
4. Spread olive oil and garlic over the stone plate.
5. Then roast the eggplant rings and pepper dices.
6. Finally, add the tomato halves, zucchini rings, onions and garlic.

GRILLED FISH

Fish fillets with grilled peppers and tomatoes

recipe for 4 persons

4 fish fillets (see bass or monkfish) each weighing about 1/4 kg
4 large ripened tomatoes
1 large red onion
1 red bell pepper
chopped parsley stem
1 spoon of chopped rosemary
2 spoon of chopped thyme
olive oil
freshly ground or crushed black pepper

Preparation:
1. Marinate fish before grilling - place the fish fillets into a shallow bowl, mix 1 tablespoon of thyme with 3 spoons of olive oil, ground pepper and salt.
2. Pour over fillets so that the marinade gets everywhere and leave in refrigerator covered for 30 minutes.
3. In the mean time, cut onions in to thick slices, pepper into larger pieces. Cut 2 tomatoes, add olive oil, salt and pepper and mix all together.
4. Place the vegetables on to the raclette pans and grill for about 8 minutes, flip once.
5. Season with parsley and remaining thyme, add 2-4 spoons of olive oil and stir.

6. Remove the fish from the refrigerator and grill according to the size of fillets for 5-10 minutes, then flip and grill until soft. As soon as the grilling process has finished, remove from grill and serve on the prepared grilled vegetables.

Raclette with smoked fish

recipe for 4 persons

4 fillets of smoke trout
4 slices of smoked salmon
4 slices of smoked flounder
1 smaller smoked eel cut into slices
600 g of various cheeses (Gouda, Appenzell, blue cheese, mozzarella)
250 spoons of whip cream
lemon juice from 1 lemon
1 lemon
Bundle of green onion
1 spoon of ground caraway seed
4 potatoes

Preparation:

1. Wash potatoes with peels, wrap in aluminium foil and leave to bake in the oven.
2. Place the slices of fish on a plate on top of each other. Add a few drops of lemon juice.
3. Mix cream with the remaining lemon juice in a bowl. Cut the lemon into four pieces and place in between the meat.
4. Cut the cheeses into fine slices and put on a small plate for everyone at the table.
5. Put onions and caraway seed into the raclette pans.
6. Place potatoes on the top stone plate, to keep them warm.
7. Everyone can take cheese and cover it with caraway to taste, and then insert it into the pan and allow the cheese to melt.
8. The cheese is served with potatoes, smoked fish, onion and whipped cream.

Raclette from cod

recipe for 4 persons

2 cod fillets
4 crepes made from wheat flour
1 head of lettuce
1 glass of vodka
1 cup of bechamel sauce
2 spoons of whip cream
1 spoons of freshly cut coriander
wine vinegar dressing
lemon juice from 1 lemon

Preparation:

1. Dice the cod and marinate in vodka for an hour.
2. Mix the bechamel sauce with cream, lemon juice and coriander in a large salad bowl. Mix the lettuce and vinegar dressing in another salad bowl.
3. Let the cod drip off and squeeze the remaining juice out softly. Place the cod into the bechamel sauce.
4. Heat all crepes gradually on the stone plate.
5. In the mean time, place the raclette pans under the grill and when warm, pour the bechamel mix with cod into the pans. Place under grill again ad wait until the sauce begins to bubble.
6. Raclette from cod is served hot or armed with crepes and salad.

SEAFOOD ON THE GRILL

Crab raclette

recipe for 4 persons

400 g of canned crab meat
200 g of Swiss cheese
2 slices of smoked salmon
2 pinches of red paprika or curry seasoning
4 eggs
4 spoons of cream
bundle of fresh coriander or dill to taste
salt and ground black pepper

Preparation:

1. Cut salmon into thin strips and let the crab meat drip off.
2. Chop coriander or dill and grate the cheese roughly.
3. Mix eggs, cream, paprika or curry, grated cheese, salmon, crab meat and chopped herbs, add salt, pepper and place into the refrigerator.
4. Pour the mix into the raclette pan and bake for about 5 minutes. Serve the crab raclette with flavoured tomato salad.

Shrimp sticks with hot sauce

recipe for 8 persons

32 large frozen shrimps, raw and skinned
2 limes
4 spoons of soy sauce
7 spoons of vegetable oil
2 cloves of garlic
Guinea pepper
1 bundle of parsley
1 bundle of chives
1/2 bundle of balm
salt and ground black pepper
16 wooden sticks

Preparation:

1. Defrost shrimps under warm water. Place parchment paper under the grater and grate peel finely.
2. Squeeze juice from limes into a bowl and mix with 6 spoons of peel, soy sauce and 4 spoons of oil.
3. Crush garlic, add it to the bowl and season with Guinea pepper. Dry the shrimps and clean using a sharp knife.
4. Put 4 shrimps on each stick and make sure they do not move once on the skewer. Insert the sticks into a shallow bowl and pour marinade over them. Marinate for 1 hour and turn occasionally.
5. In the mean time, wash herbs and dry well. Cut balm leaves and parsley and cut chives into rings. Mix 2 spoons of lime juice, add salt and pepper. Add 3 spoons of oil and add herbs to this mix.
6. Remove as much marinade from the shrimp as possible and grill on hot stone plate for 6-8 minutes. Flip once during this time. Serve immediately covered with herbal sauce.

GRILLED POULTRY

Turkey / chicken breasts baked with cheese and pears

recipe for 8 persons

500 g of smoked turkey breasts, cut into 7 mm slices
500 g of chicory
300 g of Gorgonzola or similar cheese
1 smaller pear, peeled and cut into four pieces
4 spoons of shopped almonds
salt and Guinea pepper

Preparation:

1. Cut meat and cheese into dices.
2. Wash chicory, cut in half lengthwise and cut out heart. Cut into 7 mm strips.
3. Cut the pear into slices and then into dices.
4. Mix meat, chicory, pear and almonds and add salt and Guinea pepper.
5. Distribute into raclette pans, place cheese up top and grill for about 8-10 minutes.

Ham and cheese raclette with chicken

recipe for 4 persons

600 g of potatoes
200 g of chicken breasts
400 g stewed sliced ham
150 g of sliced Swiss cheese
4 eggs
4 spoons of cream
1 red bell pepper
1 spoon of whole caraway seed, ground paprika
salt and ground black pepper

Preparation:

1. Cook potatoes with peal in salt water with caraway seed.
2. Cut the ham into slices, to fit the raclette pans.
3. Cut the paprika, clean and dice.
4. Mix eggs with cream, add paprika, pepper and mix with diced pepper.
5. Strain potatoes, slice them together with chicken breasts cut into medium large pieces and spread on to the top grill surface.
6. Place ham and 1 spoon of the egg mix into the raclette pans and place beneath grill. Grill until the egg mix shrinks; add slices of cheese and finish baking. Serve everything together!

Turkey cordon bleu

recipe for 8 persons

8 thinner turkey fillets (each about 80 g)
150 g of Edam cheese
8 slices of stewed ham
lemon juice from half a lemon
4 spoons of olive oil
fresh basil
salt and ground white pepper

Preparation:
1. Tenderize turkey fillets finely, add salt and pepper.
2. Chop basil, mash cheese with fork and place together with basil onto ham slices, carefully wrap the ham slices and place on turkey fillets; also wrap and clamp with toothpick.
3. Mix lemon juice with oil and spread on fillets.
4. Grill for 10-12 minutes and always spread the remaining lemon mix when flipping.

GRILLED BEEF

Raclette from goat cheese

recipe for 4 persons

4 thin pieces of veal
4 slices of prosciutto
4 sage leaves
4 round goat cheeses
1 spoon of fine olive oil1 spoons of olive oil
salt and ground black pepper

Preparation:
1. Cut cheese lengthwise into three circles, each with the same thickness. Add salt, pepper and drizzle olive oil. Put into raclette pans.
2. Roast veal fillets on the top plate, place ham and sage leaves in between.
3. Insert the pans beneath the grill. The cheese shall not melt; it should be lightly roasted and flipped with a flat spatula. This Italian recipe can be served with mozzarella or Gorgonzola.

Raclette feast

recipe for 8 persons

250 g of beef fillets cut into 8 slices
250 g of Swiss raclette cheese cut into slices
1 large celery stalk, cut into thin, diagonal slices
small celery leaves for decoration
Marinade preparation:
2 spoons of sunflower oil, or similar
2 spoons of red wine
1 spoon of mustard
1 spoon of Guinea pepper

Preparation:
1. Mix all ingredients for marinade, cover the beef with marinade and leave in refrigerator for 30 minutes.
2. Add salt to the meat slices and place into the raclette pan.
3. Grill quickly, remove and place celery slices and then slices of cheese onto the top. Decorate with small celery leaves.

GRILLED SWEETS

Grilled mozzarella with strawberries

recipe for 4 persons

400 g of mozzarella
500 g of strawberries
80 g of powder sugar
lime
1 spoon of egg liqueur, olive oil

Preparation:

1. Set the four best looking strawberries aside for final decorating, remove the stem from the remaining strawberries, insert into mixer, add powder sugar without lumps.
2. Mix juice squeezed from lime and 1 spoon of egg liqueur into a thick purée.
3. Leave the topping stand for 15 minutes, preferably in the refrigerator.
4. In the mean time, prepare cheese - cut about 1cm, add a bit of olive oil, insert into raclette pan and grill for about 8-10 minutes.
5. Move the warm cheese to the plate and pour the cool strawberry sauce, decorate with cut strawberries and serve immediately.

Baked fruit mix

recipe for 4 persons

1 pack of puff pastry
1 spoon of flour
20 g of melted butter
1 egg white
a pinch of salt
1 spoon of caster sugar
200 g of raspberry or currant jelly
200 g of wild strawberries
200 g of raspberries and currant

Preparation:

1. Roll the puff pastry on a floured surface, grease the dough with melted butter and cut into raclette pan sized rectangles.
2. Whip solid snow from the egg white and add a pinch of salt. Add caster sugar throughout the whipping progress.
3. Place the dough into the raclette pans. Place them under the grill ad wait until the dough rises. (You can pre-bake the dough in an oven. It will save you time, but is not as entertaining).
4. Pour jelly on the crunchy and golden baked dough and decorate with fruit. Cover with egg white snow and bake until the snow turns pink.

K+B

K+B Progres, a.s. (dále jen K+B), IČO: 61860123
Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha - východ, zapsaná
v Obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 2902

ZÁRUČNÍ LIST

Označení výrobku:

Název:

Výrobní číslo:

Datum prodeje:

Razítko prodejny prodávajícího:

Čitelný podpis prodávajícího:

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste se rozhodl zakoupit si výrobek importovaný naší firmou, a že jste tak učinil po pečlivém zvážení, jaké má technické parametry a pro jaký účel jej budete používat. Dovolte, abychom přispěli k Vaší pozdější spokojenosti se zakoupeným výrobkem, následujícími informacemi:

- Před prvním uvedením výrobku do provozu si pečlivě přečtěte přiložený český návod k jeho obsluze a důsledně ho dodržujte.
- Vámi zakoupený výrobek je určen pro běžné domácí používání. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných firem.

Další informace Vám poskytne:
Infolinka K+B
Tel. 272 122 419 (Po - Pá 7.30 - 17.00 hod.), fax 272 122 267, e-mail: service@kbexpert.cz

Záruční podmínky:

1) K+B odpovídá kupujícímu za to, že prodaná věc je při převzetí kupujícím ve shodě s kupní smlouvou, zejména, že je bez vad.
2) Záruka se nevztahuje na vady vzniklé z důvodu opotřebení věci způsobené jejím používáním.

3) Záruka se nevztahuje na vady věci, vzniklé z důvodu opotřebení součástí věci hlavní, resp. jejího příslušenství, způsobené jejich používáním, jako jsou např. baterie, žárovky, propojovací šňůry, síťové napájecí šňůry, konektory, zásuvky apod.
4) U věcí prodávaných za nižší cenu se záruka nevztahuje na vady, pro které byla nižší cena sjednána.
5) Záruka se nevztahuje na vady věci způsobené poruchami při mimořádných provozních podmínkách, zejména v prostředí prašném, vlhkém, mimořádně chladném či mimořádně teplém, působením chemických látek, proudovým přepětím, vlivem elektromagnetického pole, nesprávnou polarizací, nevhodným umístěním nebo jeho uložením, změnou povrchové úpravy způsobené vnějším vlivem nebo způsobené živelní pohromou.
6) Záruka se nevztahuje na vady věci způsobené úmyslným poškozením, mechanickým poškozením, neodborným uvedením do provozu, nesprávnou montáží, použitím vadných poškozených nebo nesprávných optických, magnetických paměťových a jiných médií, zanedbanou údržbou, nesprávným čištěním, mazáním, seřizováním, zapojováním, propojováním, závadami systému, do kterého byla věc zapojena a provozována, nadměrným přetěžováním výkonových parametrů apod.
7) Nárok na provedení záruční opravy zaniká v případě zjištění, že věc byla opravována neautorizovaným servisem, byl sejmut ochranný kryt, byly poškozeny plomby, montážní šrouby, nebo že byly provedeny modifikace nebo adaptace k rozšíření funkcí a parametrů věci nebo její úpravy pro možnost provozu v jiné zemi, než pro kterou byla navržena, vyrobena a schválena.
8) Nárok na záruční opravu věci je možno uplatnit pouze po předložení záručního listu správně a úplně vyplněného v okamžiku prodeje a originálu dokladu o zaplacení kupní ceny věci s typovým označením výrobku, datem a místem prodeje. Na kopie záručního listu a účtenky nebo na záruční list či účtenku s chybějícími nebo později doplňovanými a měněnými údaji nebude brán zřetel. Nárok lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen, nebo přímo u některého z autorizovaných servisů, jejichž aktuální seznam poskytuje infolinka K+B.
9) Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím nebo ode dne uvedení věci do provozu, pokud kupující objednal uvedení do provozu nejpozději do tří týdnů od převzetí věci a řádně a včas poskytl k provedení služby potřebnou součinnost.
10) Jde-li o vadu, kterou lze odstranit, má kupující právo, aby byla bezplatně, včas a řádně odstraněna a K+B je povinna vadu bez zbytečného odkladu odstranit, zpravidla do 30 dnů, se souhlasem kupujícího ve lhůtě dohodnuté. Není-li to vzhledem k povaze vady neúměrné, může kupující požadovat výměnu věci nebo týká-li se vada jen součástí věci, výměnu součásti. Není-li takový postup možný, může kupující žádat přiměřenou slevu z ceny věci, nebo od smlouvy odstoupit.
11) Jde-li o vadu, kterou nelze odstranit, a která brání tomu, aby věc mohla být řádně užívána, jako věc bez vady, má kupující právo na výměnu věci, nebo má právo od smlouvy odstoupit. Táž práva přísluší kupujícímu, jde-li sice o vady odstranitelné, jestliže však kupující nemůže pro opětovné vyskytnutí vady po opravě, nebo pro větší počet vad, věc řádně užívat.
12) Jde-li o jiné vady neodstranitelné a nepožaduje-li výměnu věci, má kupující právo na přiměřenou slevu z ceny věci, nebo může od smlouvy odstoupit.
13) Práva z odpovědností za vady, musí kupující uplatnit u K+B bez zbytečného odkladu. Právo z odpovědnosti za vady uplatní kupující v reklamačním řízení, kde písemnou formou vytkne vady, které věc má, tj. označí vadné vlastnosti, nebo popíše jak se vada projevuje, věc předá k posouzení a současně sdělí, jaký způsob odstranění vady požaduje. Kupující je povinen neprodleně po výskytu reklamované vady přestat věc užívat, aby bylo možno co nejobjektivněji posoudit reklamovanou vadu a důvody jejího vzniku. Práva z odpovědností za vady věci, pro které platí záruční doba, zaniknou, nebyla-li uplatněna v záruční době.
14) Doba od uplatnění práva z odpovědnosti za vady až do doby, kdy kupující po skončení opravy, byl povinen věc převzít, se do záruční doby nepočítá.
15) Náklady na přepravu reklamované věci z místa jejího provozování do místa uplatnění reklamace, hradí kupující. Náklady záruční opravy hradí K+B. V případě zjištění, že se jedná o neoprávněnou reklamaci, hradí náklady spojené s reklamací, kupující.
16) Záruční doba je 24 měsíců . Po tuto dobu odpovídá prodávající kupujícímu, že prodaná věc byla při převzetí ve shodě s kupní smlouvou. Předpokládá se, že věc - zboží, je ve shodě s kupní smlouvou, jestliže:
    - souhlasí s popisem prodávajícího a má vlastnosti spotřebního zboží, které prodávající spotřebiteli předvedl ve formě vzorku,
    - hodí se k účelům, ke kterým se zboží tohoto druhu obvykle používá,
    - vykazuje kvalitu a vlastnosti, které jsou obvyklé u zboží tohoto druhu, a které může kupující rozumně, s ohledem na charakter spotřebního zboží, zejména k veřejnému vyjádření v reklamě nebo na etiketách prodávajícího, výrobce nebo jeho zástupce, o konkrétních vlastnostech zboží očekávat.

      O rozpor zboží se smlouvou se nejedná v případě, že kupující v okamžiku uzavření smlouvy o rozporu věděl nebo o něm musel vědět.
17) Rozpor s kupní smlouvou, který se projeví během 6 měsíců ode dne převzetí věci, se považuje za rozpor existující při jejím převzetí, pokud to neodporuje povaze věci, nebo pokud se neprokáže opak.
18) Nad zákonem stanovený limit (více viz.bod 17) poskytuje K+B prodlouženou lhůtu, během které se považuje za rozpor existující při jejím převzetí a to:
    - videorekordery, DVD, Radiomagnetofony, mikrovlnné trouby . . . . . 12 měsíců
    - televizní přijímače ECG . . . . . 24 měsíců
    - Orion (celý sortiment) . . . . . 24 měsíců

Kupující prohlašuje, že kupní smlouvu uzavřel po zralé úvaze, že výše specifikovanou věc prohlédl, vyzkoušel její funkčnost, seznámil se s její obsluhou, uvedením do provozu a záručními podmínkami, a že prodaná věc je při převzetí ve shodě s kupní smlouvou a že je bez vad.

Podpis kupujícího: . . . . . .

Upozornění pro prodejce:
Pro případné uplatnění reklamace ještě před prodejem výrobku spotřebiteli (předprodejní záruka) požaduje firma K+B kompletní nepoužívaný výrobek v originálním nepoškozeném obalu, řádně vyplněný reklamační protokol, kopii dokladu prokazujícího převzetí výrobku prodejcem a tento záruční list. Předprodejní záruční doba na tento výrobek je jeden rok od nabytí výrobku prodejcem od dodavatele. K+B přebírá za prodejce odpovědnost za vady prodaného výrobku spotřebiteli ve výše uvedeném rozsahu za podmínek uvedených na tomto záručním listě pouze tehdy, byl-li tento výrobek prodán spotřebiteli v době trvání předprodejní záruky.

ECG

Dovozce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku.
Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku.
Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts.
The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual.

Výhradní zastoupení značky ECG pro ČR:
K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
www.ecg.cz
e-mail: ECG@kbexpert.cz
zelená linka: 800 121 120

Distribútor pre SR:
K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73
821 05 Bratislava

tel.: +421 232 113 410
www.ecg.cz
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Distributor für DE:
K+B E-Tech GmbH & Co. KG
Barbaraweg 2
DE-93413 Cham