

LONO

Raclette



da Brugsanvisning 40





Geräteaufbau

- 1 Wende-Gussplatte
- 2 Temperaturregler
- 3 Raclette Ebene
- 4 Park Ebene

Appliance assembly

- 1 Reversible hot plate
- 2 Temperature controller
- 3 Raclette level
- 4 Storage level

Montage de l'appareil

- 1 Plaque de fonte
- 2 Régulateur de température
- 3 Niveau raclette
- 4 Niveau pose

Componenti

- 1 Piastra in ghisa reversibile
- 2 Regolatore di temperatura
- 3 Piastra per raclette
- 4 Scoparto custodia

Ensamblaje del aparato

- 1 Plancha colada de doble cara
- 2 Regulador de temperatura
- 3 Superficie para raclette
- 4 Compartimento para sartenes

Opbouw van de apparatuur

- 1 Bakplaat
- 2 Temperatuurregeling
- 3 Racletteniveau
- 4 Wegzetniveau

Opbygning af apparatet

- 1 Vendbar grillplade
- 2 Termostat
- 3 Raclette-etage
- 4 Opbevaringsetage

Apparatens utformning

- 1 Vändbar gjutjärnsplatta
- 2 Termostat
- 3 Raclettenivå
- 4 Parkeringsnivå

Laitteen rakenne

- 1 Käännettävä valurautalaatta
- 2 Lämpötilansäädin
- 3 Raclettetaso
- 4 Välitaso

Apparatets oppbygning

- 1 Vendbar støpejernsplate
- 2 Temperaturvelger
- 3 Raclette-hylle
- 4 Oppbevaringshylle

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år samt personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet eller med manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet undervist i brugen af apparatet og har forstået de farer, der kan opstå i forbindelse med brugen af apparatet.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.
- Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af apparatet og ledningen.
- Hvis apparatets ledning beskadiges, skal producentens kundeservice eller en kvalificeret person sørge for udskiftning af den. Ukorrekt udførte reparationer kan medføre alvorlige farer for brugeren.
- Apparatet må ikke bruges med timer eller fjernbetjening.
- Rengør alle dele umiddelbart efter anvendelse, og fjern eventuelle madrester med det samme.
- Se henvisningerne i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Apparatet er kun beregnet til brug indendørs i private husholdninger.

Før brug

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem. Den indeholder vigtige henvisninger om brug, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Den skal gemmes og gives til den nye bruger, hvis apparatet videregives til en anden.

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Netspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Effektforbrug:	1260 – 1500 watt
Kapslingsklasse:	I

Flere sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en stikdåse, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Ledningen må ikke berøre varme dele på apparatet.
- Brug kun forlængerledning uden fejl. Sørg for tilstrækkelig længde, og at ledningen er anbragt forsvarligt.
- Apparatet bruges fritstående på bordet, det må ikke stå op ad væggen eller i et hjørne.
- Tag ikke apparatet i brug, eller træk straks stikket ud, hvis:
 - Apparatet eller kablet er beskadiget.
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.

I disse tilfælde skal apparatet afleveres til reparation.

- Efterlad ikke tomme pander i apparatet under opvarmning og under brug.
- Forsigtigt, apparatet bliver varmt, forbrændingsfare! Transportér ikke apparatet, når det er varmt.
- Brug aldrig apparatet uden monteret grillplade, da det glohede varmelegeme ellers ligger frit.
- Vær opmærksom på, at der kan forekomme stænk under grillning. Beskyt derfor bordet mod dette.
- Brug kun apparatet under opsyn.
- Træk stikket ud:
 - Ved fejl under drift.
 - Før hver rengøring og pleje.
 - Efter brug.
- Dyb ikke apparatet i vand for at rengøre det.
- Der hæftes ikke for eventuelle skader på grund af ukorrekt anvendelse, forkert betjening eller reparation udført af ikke-fagmand. Ligeledes udelukkes garantiydelse i sådanne tilfælde.
- Apparatet er ikke beregnet til professionel brug.

Anvendelse

Racletten er midtpunktet for et hyggeligt måltid, hvor hver person tilbereder sit eget lækre måltid i sin egen lille pande.

Foruden den typiske schweiziske racletteret med racletteost og pillekartofler kan også andre specialiteter tilberedes i de små pander efter eget ønske. Derudover kan pølser, grillspyd eller steaks grilles på grillpanden samtidigt. Den grillede mad kan forfines ved at gratinere det med ost i de små pander.

Raclette serveres altid på forvarmede tallerkner.

Vendbar grillplade

Den vendbare grillplade har to forskellige sider. På den rillede overflade kan f.eks. kød, fisk eller grøntsager grilles.

Den vendbare grillplades anden side egner sig især til tilberedning af crepes.

Ibrugtagning

Før racletten bruges første gang, vaskes den vendbare grillplade og de små pander med varmt vand og lidt opvaskemiddel og tørres grundigt af. Derefter smøres et par dråber madolie på med en klud. Hvis der bruges for meget olie under forberedelse eller under grillning, kan det brænde fast på grillpladen. Så er det meget vanskeligt at fjerne det.

Anbring den vendbare grillplade korrekt på rammen, og stil de små pander ind i underste etage under grillpladen.

Før brug opvarmes apparatet 10 minutter med den vendbare grillplade. Når stikket er tilsluttet, viser kontrollampen, at apparatet er tændt. Indstil termostaten til forvarmning og grillning til højeste trin. Vælg en lavere indstilling afhængigt af ingredienserne. Hvis termostaten indstilles til den laveste tredjedel af temperaturområdet, kan grillmaden holdes varm.

Non-stick-belægning

Brug altid de medfølgende racletteredskaber til tilberedningen. Brug aldrig skarpe eller spidse redskaber på den følsomme belægning.

Der kan forekomme lugt, røg og os første gang, at apparatet bruges. Det er helt normalt.

Vigtigt: Termostaten slukker ikke for apparatet! Træk derfor altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

Grillning

Grillstykkerne må ikke være for store og skal maksimalt være 1 cm tykke. Kød krydres før grillning, men saltes først bagefter, så mister det mindre saft. Små pølser, møre steaks, hakkebøffer, fisk eller bagt kødpølse (Fleischkäse) egner sig bedst. Tomater, auberginer og ananas i skiver er meget nemme at tilberede og er særdeles velsmagende.

Prik hul i fede pølser, før de grilles, så stænk undgås. Stegetiden afhænger af grillmadens type og tykkelse. Kød og andre retter må aldrig skæres på den vendbare grillplade.

Hvis det er muligt, tages grillmaden ud af køleskabet allerede 30 minutter før tilberedning. Så steger det hurtigere, og det undgås, at tykkere kød forbliver koldt indeni.

Mad med raclette

Til den typiske schweiziske raclette skal der pr. person bruges 200 - 300 g racletteost med et fedtindhold på mindst 45 %.

Hovedtilbehør er pillekartofler. Perleløg og små syltede agurker (cornichons) tilføjes. Bündner-kød (tørret oksekød), rå skinke, salami eller en anden krydret pølse passer godt til ost.

Osten skæres i 5 mm tykke skiver. Læg en skive i en lille pande, stil panden i apparatet, og osten begynder at smelte. Når den er gyldenbrun, hældes den over kartoflerne.

Rengøring og vedligeholdelse

Forsigtigt - forbrændingsfare!

Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

Rengør den vendbare grillplade i lunkent vand med lidt opvaskemiddel ved hjælp af en opvaskebørste.

Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens.

De små pander og racletteredskaberne kan nemt rengøres i opvaskemaskine.

Selve apparatet må aldrig dyppes i vand eller rengøres med vand. Apparatet tørres af med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel og tørres efter med en tør klud.

Serveringsforslag

Bliv inspireret af nedenstående serveringsforslag.

Ingredienserne er beregnet til 4 personer – mængderne og sammensætningen kan naturligvis tilpasses efter behov og smag.

Klassisk raclette

600 g racletteost

8 store pillekartofler

Små syltede agurker (cornichons)

Perleløg

Osten skæres i 5 mm tykke skiver og smeltes i portioner i de små pander i apparatet.

De smeltede portioner spises sammen med de ved bordet pillede kartofler, de små syltede agurker (cornichons) og søvløg. Drys friskmalet peber over osten.

Hawaii-raclette

6 skiver mini-ananas

300 g racletteost

150 g champignoner

400 g kalkunschnitzel

1,5 spiseskefuld olivenolie

2 spiseskefuld sojasauce

1 spiseskefuld karry

Skær kalkunschnitzlerne i tynde strimler. Kalkunstrimlerne marineres i olivenolie, sojasauce og karry og grilles derefter på den vendbare grillplade.

Ananas og champignoner skæres i små stykker, lægges i en af de små pander og tilberedes med ost i racletten.

Vegetarisk raclette

8 store pillekartofler

150 g paprika

250 g tomater

300 g racletteost

Timian

Hvidløg

Paprikapulver (mild)

Lad pillekartoflerne køle af, og gnub dem groft. Kom tomater kortvarigt i kogende vand, afkøl dem med kold vand, og fjern skindet. Skær paprika og tomater i små stykker. Bland kartofler, paprika og tomater, tilsæt timian og hvidløg efter behag. Kom massen i en af de små pander, og tilbered med ost i racletten.



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2006/95/EF, 2004/108/EF og 2009/125/EF.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i den almindelige husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted bidrager du til beskyttelse af vores miljø. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.



Ret til ændringer forbeholdes



Kundendienst-Adresse:

wmf consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 25-8677
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

wmf consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de