

# LONO

## Raclette



de Gebrauchsanweisung 4





## 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

### **Wichtige Sicherheitshinweise**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei, denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.

### **Vor dem Benutzen**

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

## Technische Daten

Netzspannung: 220-240 V~, 50-60 Hz  
 Leistungsaufnahme: 1260 – 1500 Watt  
 Schutzklasse: I

## Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen. Auf ausreichende Länge und sichere Verlegung achten.
- Das Gerät muss zum Betrieb frei auf dem Tisch aufgestellt werden, keinesfalls an der Wand oder in einer Ecke.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.

In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.

- Beim Aufheizen und beim Betrieb keine leeren Pfännchen im Gerät lassen.
- Vorsicht, das Gerät wird heiß, Verbrennungsgefahr! Das Gerät nicht im heißen Zustand transportieren.
- Das Gerät nie ohne aufgesetzte Grillschale betreiben, da sonst der glühende Heizkörper freiliegt.
- Beim Grillen kann zwangsläufig Fett spritzen. Deshalb den Tisch entsprechend schützen.
- Das Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung und Pflege,
  - nach dem Gebrauch.
- Gerät zum Reinigen nicht in Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

## Verwendung

Das Raclette-Gerät ist der Mittelpunkt für ein geselliges Essvergnügen, bei dem sich jeder am Tisch sein eigenes Schlemmerpfännchen zubereitet.

Neben dem typischen Schweizer-Raclette-Gericht mit Raclette-Käse und Pellkartoffeln können in den Pfännchen auch andere Spezialitäten nach eigener Fantasie zubereitet werden. Darüber hinaus können gleichzeitig oben auf der Grillpfanne Würstchen, Spieße oder Steaks gegrillt werden. Das Gegrillte lässt sich zusätzlich verfeinern, indem es mit Käse belegt in den Pfännchen überbacken wird.

Raclette unbedingt auf vorgewärmten Tellern servieren.

### **Wende-Gussplatte**

Die Wende-Gussplatte verfügt über zwei verschiedene Seiten. Auf der gerippten Oberfläche können Sie z. B. Fleisch, Fisch oder Gemüse grillen.

Die zweite Seite der Wende-Gussplatte ist insbesondere für die Zubereitung von Crêpes geeignet.

## **Inbetriebnahme**

Vor dem Erstgebrauch Pfännchen und Wende-Gussplatte mit heißem Wasser unter Zugabe eines Spülmittels reinigen und sorgfältig trocknen. Anschließend mit Hilfe eines Küchentuches mit wenigen Tropfen Öl einreiben. Wird zur Vorbereitung oder während des Grillens zu viel Öl verwendet, kann es auf der Grillplatte einbrennen. Es ist dann nur schwer zu entfernen.

Positionieren Sie die Wende-Gussplatte korrekt auf den Rahmen und stellen Sie die Pfännchen in die Park Ebene.

Vor Beginn das Gerät 10 Minuten mit Wende-Gussplatte vorheizen. Sobald der Netzstecker angeschlossen ist, zeigt die Kontrollleuchte an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist. Den Temperaturregler zum Vorheizen und Grillen auf die höchste Stufe stellen. Zum Raclettieren je nach Zutaten eine geringere Einstellung wählen. Wird der Temperaturregler im unteren Drittel des Bereiches eingestellt, kann das Grillgut warm gehalten werden.

### **Antihafbeschichtung**

Zum Zubereiten immer die mitgelieferten Raclette-Schieber verwenden. Die kratzempfindliche Beschichtung keinesfalls mit scharfen oder spitzen Gegenständen bearbeiten.

Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.

Achtung: Am Regler kann das Gerät nicht ausgeschaltet werden! Deshalb nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen.

## **Grillen**

Das Grillgut sollte in nicht zu große, maximal 1 cm dicke Portionen geteilt werden. Fleisch vor dem Grillen würzen, jedoch erst danach salzen, so verliert es weniger Saft. Am besten eignen sich kleine Würstchen, zarte Steaks, Hacksteaks, Fleischkäse oder Fisch. Tomaten, Auberginen und Ananas sind in Scheiben geschnitten sehr gut zuzubereiten und besonders schmackhaft.

Fette Würstchen vor dem Grillen anstechen, um Fettspritzer zu vermeiden. Die Garzeit richtet sich nach Art und Dicke des Grillgutes. Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Wende-Gussplatte schneiden.

Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Dadurch brät es schneller und es wird vermieden, dass dickeres Fleisch innen kalt bleibt.

## **Raclettieren**

Für das typische Schweizer Raclette benötigt man pro Person 200 - 300 g Raclette-Käse mit einem Fettgehalt von mindestens 45 %.

Hauptbeilage sind Pellkartoffeln. Perlzwiebeln und Cornichons werden dazu

gereicht. Bündner Fleisch, roher Schinken, Salami oder eine andere würzige Wurst passen gut zum Käse.

Der Käse wird in 5 mm dicke Scheiben geschnitten. Eine Scheibe in ein Pfännchen legen, das Pfännchen in das Gerät stellen und schon beginnt der Käse zu schmelzen. Ist er goldbraun, wird er über die Kartoffeln gegeben.

## Reinigung und Pflege

Vorsicht - Verbrennungsgefahr!

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Wende-Gussplatte in lauwarmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste reinigen.

Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.

Pfännchen und Raclette-Schieber können zur leichten Reinigung in der Spülmaschine gereinigt werden.

Das Grundgerät nie in Wasser tauchen oder mit Wasser behandeln. Nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen und trockenreiben.

## Rezepte

Die nachfolgenden Rezepten sollen Ihnen einige Ideen und Anregungen geben.

Die Zutaten sind jeweils für 4 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können.

### Klassisches Raclette

600 g Raclette-Käse

8 große Pellkartoffeln

Cornichons

Perlzwiebeln

Den Käse in 5 mm dicke Scheiben schneiden und in Pfännchen im Raclettegerät portionsweise schmelzen.

Die geschmolzenen Portionen werden mit den am Tisch gepellten Kartoffeln, den Cornichons und Silberzwiebeln gegessen. Zusätzlich den Käse mit frisch gemahltem Pfeffer bestreuen.

### Hawaii Raclette

6 Scheiben Mini-Ananas

300 g Raclette-Käse

150 g Champignons

400 g Putenschnitzel

1,5 EL Olivenöl

2 EL Sojasoße

1 EL Curry

Die Putenschnitzel in dünne Streifen schneiden. Putenstreifen in Olivenöl, Sojasoße und Curry marinieren und danach auf der Wende-Gussplatte grillen.

Ananas und Champignons klein schneiden und in die Pfännchen geben und mit Käse im Raclette-Gerät schmelzen.

## **Vegetarisches Raclette**

8 große Pellkartoffeln

150 g Paprika

250 g Tomaten

300 g Raclette-Käse

Thymian

Knoblauch

Paprikapulver (edelsüß)

Pellkartoffel abkühlen lassen und grob reiben. Tomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Paprika und Tomaten klein schneiden. Kartoffeln, Paprika und Tomaten mischen, je nach Wunsch mit Thymian und Knoblauch verfeinern. Die Masse in Pfännchen geben und mit Käse im Raclette-Gerät schmelzen.

### **Garantie-Information**

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch sowie unterbliebene Pflege.

Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.





Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

**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](http://www.wmf-ce.de)