

LONO

Raclette



es Instrucciones de uso 28



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

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solo si lo usan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan vigilados.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, deberá ser sustituido por el departamento de atención al cliente central del fabricante o por una persona cualificada. Las reparaciones inadecuadas podrían suponer un serio peligro para el usuario.
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- Limpie todas las piezas inmediatamente después de haberlas usado y elimine cualquier posible resto de alimentos.
- Siga las indicaciones contenidas en el capítulo "Limpieza y cuidados".
- El aparato solo está previsto para el uso doméstico en interiores.

Antes de usarlo

Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato. Guárdelas en un lugar seguro y déselas a futuros usuarios cuando corresponda.

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión de red: 220-240 V~, 50-60 Hz

Consumo de energía: 1260 – 1500 vatios

Clase de protección: I

Otras indicaciones de seguridad

- Conecte el aparato solamente en una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- El cable de conexión no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.
- Utilice exclusivamente un cable alargador en perfecto estado. Cerciórese de que sea lo suficientemente largo y esté tendido correctamente.
- El aparato debe colocarse para su funcionamiento en un espacio libre sobre una mesa, nunca junto a la pared o en una esquina.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
 - El aparato o el cable de red están dañados.
 - Sospecha que puede haberse producido un fallo después de una caída del aparato o similar.
 En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No deje ninguna sartén vacía en el aparato durante la fase de calentamiento y de funcionamiento.
- Cuidado, el aparato se calienta. ¡Peligro de quemaduras! No transporte el aparato mientras está caliente.
- No haga funcionar nunca el aparato sin la parrilla colocada, pues de lo contrario el elemento térmico candente quedaría descubierto.
- Al asar en la parrilla pueden producirse salpicaduras de grasa. Por eso, proteja la mesa de la forma correspondiente.
- No ponga a funcionar el aparato sin vigilancia.
- Desenchufe el cable de red:
 - Si se ha producido un fallo durante el uso.
 - Antes de cada limpieza y cuidados.
 - Después de usar el aparato.
- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En estos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El aparato no se ha diseñado para el uso comercial.

Utilización

La raclette eléctrica es el centro de una amena comida social en la que cada comensal prepara su comida en su propia pequeña sartén.

Además de la típica receta suiza con queso raclette y patatas cocidas sin pelar, se pueden preparar también otras basadas en la fantasía de cada participante. Adicionalmente se pueden asar en la parrilla de arriba embutidos, pinchos o filetes de carne. Los alimentos asados se pueden gratinar cubriéndolos de queso en las pequeñas sartenes.

Sirva la raclette siempre en platos precalentados.

Plancha colada de doble cara

La plancha colada de doble cara tiene dos lados diferentes. En la superficie nervada se puede asar, p. ej., carne, pescado o verduras.

El otro lado de la plancha colada de doble cara es especialmente adecuado para preparar crepes.

Puesta en funcionamiento

Antes del primer uso, lave las pequeñas sartenes y la plancha colada de doble cara con agua caliente y líquido lavavajillas y séquelas bien. Después frótelas con un lienzo con unas gotas de aceite. Si utiliza demasiado aceite durante la preparación o al asar, éste puede quemarse y adherirse a la parrilla. Si eso ocurre es muy difícil quitarlo de nuevo.

Posicione la plancha colada de doble cara correctamente sobre el bastidor y coloque las pequeñas sartenes en el compartimento previsto para ello.

Antes de empezar a cocinar caliente el aparato durante 10 minutos con la plancha colada de doble cara puesta. En cuanto se enchufa el enchufe de red, la luz de control indica que el aparato está conectado a la red eléctrica. Para precalentar y asar a la parrilla coloque el regulador de temperatura en el nivel máximo. Para preparar raclette regule la temperatura en un nivel más bajo en función de los ingredientes. Cuando el regulador de temperatura se coloca en el tercio inferior del rango de temperatura, los alimentos asados se mantienen calientes.

Revestimiento antiadherente

Utilice para cocinar siempre las paletas de raclette suministradas. No deje nunca que objetos afilados o puntiagudos entren en contacto con el recubrimiento sensible a las ralladuras.

Durante el primer uso del nuevo aparato puede producirse una pequeña cantidad de humo y olores. Esto ocurre por motivos técnicos y no debe preocuparle.

Atención: ¡El aparato no se puede apagar mediante el regulador! Por eso, desconecte el enchufe de red después del uso.

Parrilla

Los alimentos que se asen deben cortarse en porciones pequeñas de, como máximo, 1 cm de grosor. Sazone la carne antes de asarla a la parrilla, pero añada sal solo después de asarla para que quede más jugosa. Los alimentos más aptos para asar a la parrilla son pequeños embutidos, filetes tiernos, carne picada, queso de cerdo o pescado. Los tomates, las berenjenas y las piñas se pueden preparar muy bien cuando se cortan en rodajas y además tienen mucho sabor propio. Pinche los embutidos con mucha grasa antes de asarlos para evitar así salpicaduras de grasa. El tiempo de cocción depende del tipo y el grosor de los alimentos. No corte nunca la carne ni otros alimentos sobre la plancha colada de doble cara. De ser posible, saque los alimentos de la nevera 30 minutos antes de asarlos. Así se asan más rápidamente y se evita que los pedazos más gruesos de carne permanezcan fríos en el interior.

Preparar raclette

Para la receta de raclette típica suiza se necesitan por persona 200 a 300 g de queso raclette con un contenido de grasa de al menos el 45 %.

La guarnición principal son patatas cocidas sin pelar. También se sirven cebolletas y pepinillos en vinagre. Carne de los Grisones, jamón curado, salame o embutidos bien sazonados quedan bien con el queso.

El queso se corta en lonchas de unos 5 mm de grosor. Coloque una loncha en una pequeña sartén y luego la sartén en el aparato para que el queso empiece a derretirse. Cuando adquiere un color marrón-dorado, se vierte sobre las patatas.

Limpieza y cuidados

Cuidado - ¡Peligro de quemaduras!

Desconecte el enchufe de red y deje enfriar el aparato.

Lave la plancha colada de doble cara con agua tibia con un poco de líquido lavavajillas y un cepillo de cocina.

No utilice detergentes abrasivos, esponjas de metal ni limpiador de hornos.

Las sartenes y las paletas de raclette se pueden lavar en el lavavajillas.

No sumerja nunca el aparato base en agua ni lo trate con agua. Solo límpielo con un paño y un poco de líquido lavavajillas y luego séquelo frotándolo con un lienzo.

Recetas

Las siguientes recetas le proporcionarán algunas ideas.

Los ingredientes están calculados para 4 personas, pero naturalmente puede variar las cantidades y las composiciones como desee.

Raclette clásico

600 g de queso raclette

8 patatas grandes cocidas sin pelar

Pepinillos en vinagre

Cebolletas en vinagre

Corte el queso en lonchas de unos 5 mm de grosor y fúndalo en porciones en las pequeñas sartenes, colocando éstas en la raclette eléctrica.

Las porciones de queso derretido se comen con las patatas, los pepinillos y las cebolletas en vinagre que se encuentran ya sobre la mesa. Añada pimienta fresca molida al queso.

Raclette Hawaii

6 rodajas de piñas muy pequeñas

300 g de queso raclette

150 g de champiñones

400 g de filete de pavo

1,5 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharadas de salsa de soja

1 cucharada de curry

Corte los filetes de pavo en tiras delgadas. Ponga las tiras de pavo en escabeche con aceite de oliva, salsa de soja y curry y después áselas en la parrilla.

Corte en trozos pequeños la piña y los champiñones, póngalos en las sartenes, cúbralos de queso y coloque las sartenes en la raclette hasta que se funda el queso.

Raclette vegetariana

8 patatas grandes cocidas sin pelar

150 g de pimientos

250 g de tomates

300 g de queso raclette

Tomillo

Ajo

Pimentón molido (dulce)

Deje enfriar las patatas y rállelas en tiras gruesas. Vierta agua hirviendo sobre los tomates, luego enfrielos con agua fría y pélelos. Corte el pimentón y los tomates en trozos pequeños. Mezcle las patatas, el pimentón y los tomates y añada tomillo y ajo al gusto. Coloque la masa en las sartenes, cubra con queso y coloque las sartenes en la raclette eléctrica hasta que el queso se derrita.



El aparato cumple con las directivas europeas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe tirarse al cubo de basura doméstico sino que debe llevarse a un punto limpio de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reciclan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el punto limpio correspondiente.



Sujeto a modificaciones

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