

LONO

Raclette



fr Instructions d'emploi 16





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

Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, peuvent utiliser cet appareil s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Les enfants n'ont pas le droit de jouer avec cet appareil.
- Les enfants n'ont pas le droit d'effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée. Des réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- Nettoyez toutes les pièces immédiatement après l'utilisation et enlevez tout de suite les éventuels restes d'aliment.
- Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- L'appareil est uniquement conçu pour un usage domestique et en intérieur.

Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé soigneusement et transmis en cas de remise à une tierce personne.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension de réseau :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	1260 – 1500 Watt
Catégorie de protection :	I

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise électrique sécurisée, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Le câble de raccordement ne peut pas toucher de parties chaudes de l'appareil.
- Utiliser uniquement une rallonge dans un état impeccable. Veillez à ce que la longueur soit suffisante et la pose sûre.
- Pour fonctionner, l'appareil doit être librement posé sur une table, et aucun cas contre le mur ou dans un coin.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés.
 - si l'appareil pouvait être endommagé suite à une chute ou équivalent. Dans ces cas, emporter l'appareil en réparation.
- Ne pas laisser de petite poêle vide dans l'appareil lorsque celui chauffe ou fonctionne.
- Attention, l'appareil chauffe, danger de brûlure ! Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil sans le réceptacle de gril, sinon les corps chauffants sont exposés.
- La cuisson entraîne inévitablement des éclaboussures de graisse. Il faut donc protéger la table en conséquence.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Il faut débrancher la fiche secteur :
 - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation,
 - avant chaque nettoyage et entretien,
 - après l'utilisation.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels en cas d'utilisation détournée, de mauvaise utilisation, de réparation inappropriée. Dans de tels cas, toute intervention sous garantie est exclue.
- L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.

Utilisation

L'appareil à raclette est la garantie d'un plaisir gastronomique convivial qui permet à chacun des convives autour de la table de préparer sa petite poêle de dégustation.

Outre la raclette suisse traditionnelle au fromage et aux pommes de terre, les petites poêles permettent de préparer d'autres spécialités nées sa propre imagination. Au-dessus, sur la poêle pour grillades, peuvent également être cuits en même temps des steaks, des saucisses ou des brochettes. Pour encore plus de plaisir, les aliments grillés peuvent être recouverts de fromage dans les petites poêles avant d'être gratinés.

Il est impératif de servir la raclette sur des assiettes préchauffées.

Plaque de fonte

La plaque de fonte a deux côtés différents. La partie à reliefs permet de cuire, par exemple, de la viande, du poisson ou des légumes.

Le deuxième côté de la plaque de fonte convient particulièrement à la préparation de crêpes.

Mise en service

Avant la première utilisation, nettoyer et sécher convenablement les petites poêles et la plaque de fonte à l'eau chaude en ajoutant un peu de produit vaisselle. Ensuite, frotter quelques gouttes d'huile à l'aide d'un torchon de cuisine. Si vous utilisez trop d'huile lors de la préparation ou de la cuisson, elle peut brûler. Elle se laisse alors très difficilement enlever.

Positionnez la plaque de fonte sur le cadre et posez les petites poêles sur le niveau de pose.

Avant de commencer, préchauffer l'appareil avec la plaque de fonte pendant 10 minutes. Dès que la fiche est branchée, le témoin de contrôle indique que l'appareil est branché au réseau électrique. Régler le régulateur de température sur le niveau maximum pour préchauffer et cuire. Pour la raclette, sélectionner un niveau inférieur, selon les ingrédients. Positionner le régulateur dans le tiers inférieur de la plage de puissances pour maintenir les aliments au chaud.

Revêtement anti-adhésif

Toujours utiliser la palette à raclette fournie pour la préparation. Ne jamais manipuler d'objets pointus ou tranchants avec le revêtement, car il se grille facilement.

Lors de la première mise en service du nouvel appareil, il se peut qu'il y ait un peu d'odeur ou de fumée. La raison est technique et vous ne devez pas vous en inquiéter.

Attention: L'appareil ne peut être éteint au niveau du régulateur ! Débranchez donc la fiche après l'utilisation.

Griller

Les aliments à griller ne doivent pas être coupés trop grossièrement, c'est-à-dire en portions de 1 cm d'épaisseur maximum. Épicez la viande avant de la cuire, mais ne la salez qu'après la cuisson, afin qu'elle perde moins de jus. Les petites saucisses, les steaks tendres, les steaks hachés, le pain de viande et le poisson conviennent particulièrement bien. Les tomates, les aubergines et les ananas coupés en tranches sont délicieux à préparer et particulièrement savoureux.

Piquez les saucisses grasses, afin d'éviter les éclaboussures de graisse pendant la cuisson. Le temps de cuisson dépend de la nature et de l'épaisseur des aliments. Ne coupez jamais la viande et d'autres aliments sur la plaque en fonte.

Si possible, retirez les aliments à griller du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Vous pourrez ainsi les cuire plus rapidement et éviter que la viande plus épaisse reste froide à l'intérieur.

Préparer la raclette

Pour une raclette suisse traditionnelle, vous aurez besoin, par personne, de 200-300 g de fromage à raclette avec une teneur en graisse d'au moins 45 %.

L'accompagnement principal est la pomme de terre en robe des champs. Vous pouvez rajouter des petits oignons blancs et des cornichons. La viande des Grisons, le jambon cru, le salami et les autres saucissons épicés se marient bien avec le fromage.

Le fromage doit être coupé en tranches de 5 mm d'épaisseur. Mettez une tranche de fromage dans la petite poêle, posez cette dernière dans l'appareil et le fromage commence déjà à fondre. Lorsqu'il est doré, versez-le sur les pommes de terre.

Nettoyage et Entretien

Attention, risque de brûlure !

Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

Nettoyer la plaque en fonte dans l'eau tiède en ajoutant un peu de liquide vaisselle et en frottant avec une brosse.

Ne pas utiliser de produit abrasif, d'éponge en métal et de nettoyant pour four.

Pour un nettoyage facile, mettre les petites poêles et les palettes à raclette au lave-vaisselle.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais utiliser d'eau pour le nettoyer. Le frotter uniquement avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle, puis le sécher.

Recettes

Voici quelques recettes qui vous donneront des idées et suggestions.

Les ingrédients indiqués sont prévus pour 4 personnes, mais vous pouvez, bien entendu, adapter les quantités et les mariages selon vos besoins et vos goûts.

Raclette classique

600 g de fromage à raclette

8 grosses pommes de terre en robe des champs

Cornichons

Petits oignons blancs

Couper le fromage en tranches de 5 mm d'épaisseur, les répartir en portions dans les petites poêles et les faire fondre dans l'appareil.

Déguster les portions fondues avec les pommes de terre en robe des champs, les cornichons et les petits oignons blancs au vinaigre. Poivrer le fromage avec du poivre fraîchement moulu.

Raclette hawaïenne

6 tranches de petits ananas
300 g de fromage à raclette
150 g de champignons de Paris
400 g d'escalope de dinde
1,5 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de sauce soja
1 c. à soupe de curry

Couper l'escalope de dinde en fines tranches. Mariner les tranches de dinde dans l'huile d'olive, la sauce soja, le curry et les faire cuire sur la plaque en fonte.

Couper les ananas et les champignons en petits morceaux, les verser dans les petites poêles et les cuire avec le fromage dans l'appareil.

Raclette végétarienne

8 grosses pommes de terre en robe des champs
150 g de poivrons
250 g de tomates
300 g de fromage à raclette

Thym

Ail

Paprika (doux)

Laisser refroidir les pommes de terre et les râper grossièrement. Cuire brièvement les tomates dans l'eau bouillante, les passer à l'eau froide et les éplucher. Couper les poivrons et les tomates en petits morceaux. Mélanger les pommes de terre, les poivrons et les tomates, épicer selon les préférences avec du thym et de l'ail. Verser le mélange dans les petites poêles et cuire avec le fromage dans l'appareil.



L'appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE, 2004/108/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur identification. Grâce à la réutilisation, le recyclage de matériaux ou d'autres formes de recyclage des vieux appareils vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

■
Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

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