

# LONO

## Raclette



it Istruzioni per l'uso 22





## 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

### Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è guasto, bisogna farlo sostituire dal servizio clienti centrale del fabbricante o da un'altra persona competente del settore. Le riparazioni improprie possono mettere seriamente in pericolo l'utente.
- Il dispositivo non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- Dopo l'uso pulire subito tutti i componenti ed eliminare immediatamente tutti gli eventuali residui di cibo.
- Attenersi alle indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e cura".
- Questo apparecchio è destinato all'uso puramente domestico in ambienti interni.

### Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Vanno conservate con cura ed eventualmente consegnate all'utente successivo.

L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

#### Dati tecnici

Tensione: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potenza assorbita: 1260 – 1500 Watt

Classe di protezione: I

### Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- Il cavo di collegamento non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Usare solo una prolunga in perfette condizioni. Verificare che il cavo sia sufficientemente lungo e posato in sicurezza.
- Per l'uso posizionare l'apparecchio in mezzo al tavolo, mai a parete o in un angolo.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo d'alimentazione sono guasti;
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Durante il riscaldamento e l'utilizzo dell'apparecchio togliere le padelline vuote.
- Attenzione, l'apparecchio diventa rovente. C'è il pericolo di ustionarsi. Non spostare l'apparecchio quando è caldo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza la piastra grill per non lasciare scoperto il corpo riscaldante.
- Durante la grigliata possono verificarsi inevitabilmente gli schizzi di grasso. Pertanto è opportuno proteggere adeguatamente il tavolo.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'uso.
- Staccare la spina:
  - in caso di guasti nel funzionamento,
  - prima di ogni pulizia e manutenzione,
  - dopo l'uso.
- Non immergere l'unità in acqua.
- Non ci si assume alcuna responsabilità in caso di uso per uno scopo diverso da quello previsto, per un utilizzo errato oppure in caso di riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le richieste di garanzia.
- Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale.

## Utilizzo

L'apparecchio per raclette è il fulcro di una piacevole esperienza conviviale, dove ognuno secondo i propri gusti prepara la sua padellina di golosità.

Oltre al piatto di raclette tipico svizzero a base di formaggio raclette e patate bollite, nelle padelline si possono preparare anche tante altre specialità di propria fantasia. Inoltre, si possono contemporaneamente grigliare salsicce, spiedini o bistecche sulla piastra. Per dare un tocco speciale alla grigliata, disporla nelle padelline, coprirla con formaggio e lasciarla gratinare.

Servire la raclette assolutamente su piatti riscaldati.

### Piastra in ghisa reversibile

La piastra in ghisa reversibile dispone di due lati con caratteristiche diverse. Sulla superficie rigata si possono grigliare carne, pesce o verdure.

L'altro lato della piastra in ghisa reversibile è ideale per la preparazione di crepes.

## Prima messa in servizio

Prima del primo utilizzo lavare le padelline e la piastra in ghisa reversibile con acqua calda e detersivo e asciugare accuratamente. Poi oleare le superfici con un telo da cucina con poche gocce d'olio. Se durante la preparazione o durante la cottura si usa troppo olio, questo si brucia sulla piastra. A questo punto il deposito sarà difficile da rimuovere.

Posizionare la piastra in ghisa reversibile correttamente sul telaio e inserire le padelline nello scomparto custodia.

Prima di iniziare, lasciare preriscaldare la piastra in ghisa reversibile per 10 minuti. Appena inserita la spina si accende la spia indicando che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. Per il riscaldamento e la grigliata posizionare il regolatore di temperatura al livello più alto. Per la raclette scegliere una temperatura più bassa, in base agli ingredienti. Posizionare il regolatore di temperatura nell'ultimo terzo del campo per tenere calda la grigliata.

### Rivestimento antiaderente

Per la preparazione usare sempre le spatole in dotazione. Non usare mai oggetti taglienti o appuntiti sul rivestimento facilmente graffiabile.

Durante il primo utilizzo l'apparecchio nuovo può emettere un po' di odore e fumo, il che è dovuto a motivi tecnici e non deve destare preoccupazione.

Attenzione: Non è possibile spegnere l'apparecchio dal regolatore! Dopo l'uso è perciò necessario staccare la spina.

## Funzione griglia

Tagliare gli alimenti a pezzi non troppo grandi con uno spessore di massimo 1 cm. Insaporire la carne prima di grigliarla, aggiungendo il sale solo a fine cottura. In questo modo la carne non asciuga e rimane succosa. Ideale per la grigliata sono salsicette, bistecche tenere, hamburger, Fleischkäse (piatto di carne/insaccato tradizionale) o pesce. Pomodori, melanzane e ananas sono ideali da preparare e molto gustosi se tagliati a fette.

Bucare le salsicce grasse prima di grigliarle, per evitare schizzi di grasso. Il tempo di cottura varia a seconda del tipo e dello spessore del cibo da grigliare. Non tagliare mai la carne o altri alimenti sulla piastra in ghisa reversibile.

Se possibile togliere il cibo da grigliare ca. 30 minuti prima dell'uso dal frigo.

In questo modo la carne cuoce prima evitando che la carne più spessa rimanga fredda all'interno.

## Funzione raclette

Per la tipica raclette svizzera servono 200 - 300 g di formaggio raclette con un contenuto di grasso di almeno il 45% a perona.

Il contorno principale sono le patate bollite. Come contorno si servono cipolline e cetriolini. Altri alimenti che si abbinano bene al formaggio so bresaola, prosciutto crudo, salame o altri insaccati saporiti.

Tagliare il formaggio in fette spesse ca. 5 mm. Mettere una fettina nella padellina e appoggiare la padellina nell'apparecchio. Ecco che il formaggio inizia a fondersi. Una volta dorato versarlo sopra le patate.

## Pulizia e manutenzione

Attenzione - c'è il rischio di ustionarsi!

Staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio.

Lavare la piastra in ghisa reversibile in acqua tiepida con detersivo e una spazzola.

Non usare detersivi abrasivi, spugne di metallo o detersivo per forno.

Padelline e spatole si possono lavare in lavastoviglie.

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua o lavarlo con acqua. Pulirlo semplicemente con un panno umido e un po' di detersivo e asciugarlo.

## Ricette

Le seguenti idee servono per darvi alcune idee e suggerimenti.

Gli ingredienti indicati si riferiscono a porzioni per 4 persone - potete naturalmente modificare le quantità e la composizione in base alle vostre esigenze, adattandoli ai vostri gusti.

### Raclette classica

600 g di formaggio raclette

8 grosse patate bollite

Cetriolini

Cipolline

Tagliare il formaggio in fette spesse 5 mm e fonderlo porzione per porzione nelle padelline nell'apparecchio.

Le porzioni di formaggio fuso si mangiano insieme alle patate sbucciate a tavola, i cetriolini e le cipolline. Cospargere il formaggio di pepe macinato al momento.

### Raclette Hawaii

6 fette di mini ananas

300 g di formaggio raclette

150 g di funghi champignons

400 g di scaloppine di tacchino

1,5 cucchiaini di olio d'oliva

2 cucchiaini di salsa di soia

1 cucchiaino di curry

Tagliare le scaloppine in striscioline sottili. Lasciar marinare le striscioline di tacchino in olio d'oliva, salsa di soia e curry e poi grigliarle sulla piastra in ghisa reversibile.

Tagliare l'ananas e i champignon a pezzettini e metterli nella padellina fondendoli insieme al formaggio nell'apparecchio per raclette

### **Raclette vegetariana**

8 grosse patate bollite

150 g di peperone

250 g di pomodori

300 g di formaggio raclette

Timo

Aglione

paprica in polvere (dolce)

Lasciare raffreddare le patate bollite e grattugiarle a grana grossa. Scottare brevemente i pomodori in acqua bollente, raffreddare in acqua fredda e pelare. Tagliare a pezzetti peperone e pomodori. Mescolare patate, peperone e pomodori e insaporire a piacere con timo e aglio. Mettere l'impasto nelle padelline e fondere con il formaggio nell'apparecchio da raclette.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2006/95/CE, 2004/108/CE e 2009/125/CE.



Alla fine del suo ciclo di vita non buttare il prodotto nella spazzatura domestica, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero e ad altre forme di recupero di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

Con riserva di modifiche

**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)