

# LONO

## Raclette







## 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

### **langrijke veiligheidsinstructies**

- Het apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mag beide niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de 8 jaar dienen uit de buurt van de stroomkabel gehouden te worden.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de centrale klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren ontstaan voor de gebruiker.
- De machine mag niet via een timer of afstandsbediening aangedreven worden.
- Reinig alle delen direct na het gebruik en verwijder eventuele voedingsresten onmiddellijk.
- De instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" dienen opgevolgd te worden.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik, binnenshuis.

### **Voor het gebruik**

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. U moet hem zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Tijdens het gebruik de veiligheidsinstructies in acht nemen.

### Technische gegevens

Netspanning: 220-240 V~, 50-60 Hz  
 Vermogen: 1260 – 1500 Watt  
 Veiligheidsklasse: I

### Aanvullende veiligheidstips

- U mag het apparaat alleen op een correct geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- De stroomkabel mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Gebruik alleen verlengkabels die volledig intact zijn. Let op afdoende lengte en een veilige positionering van de kabel.
- Om het apparaat te gebruiken, dient het vrij op de tafel geplaatst te worden, nooit tegen de muur of in een hoek.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
  - het apparaat of de stroomkabel is beschadigd;
  - na een val etc. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
- In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- Tijdens het voorverwarmen en het gebruik geen lege pannetjes op het apparaat laten staan.
- Voorzichtig, het apparaat wordt heet, verbrandingsgevaar! Het apparaat niet transporteren als het nog heet of warm is.
- Het apparaat nooit zonder geplaatste grillplaat gebruiken, omdat anders het gloeiende verwarmingselement onbeschermd is.
- Tijdens het grillen kan onvermijdelijk vet uitspatten. Dat is de reden waarom de tafel overeenkomstig beschermd dient te worden.
- Het apparaat nooit onbeheerd achterlaten.
- U moet de stekker uit het stopcontact trekken als:
  - er tijdens gebruik storingen optreden,
  - u het apparaat reinigt of onderhoud pleegt,
  - na gebruik.
- Het apparaat mag voor een reiniging niet in water worden ondergedompeld.
- Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie stellen wij ons niet aansprakelijk voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantiEVERGOEDINGEN ook uitgesloten.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

## Gebruik

Het raclette-apparaat staat in het middelpunt van een gezellig en genoeglijk samen eten, waarbij iedereen aan tafel een pannetje naar eigen smaak kan klaarmaken.

Naast het kenmerkende Zwitserse raclette-gerecht met raclette-kaas en aardappelen in de schil, kunnen ook andere specialiteiten, geheel naar eigen creativiteit, worden klaargemaakt. Bovendien kan tegelijkertijd bovenop het grillpannetje, een worstje, spiesjes of steaks gegrild worden. Het gegrilde kan bovendien worden verrijkt, als het met kaas in het pannetje wordt overbakken.

Raclette dient te allen tijde op voorverwarmde borden geserveerd te worden.

## **Bakplaat**

De bakplaat heeft twee verschillende kanten. Op het geribbelde oppervlak kunt u bijv. vlees, vis of groenten grillen.

De twee kant van de bakplaat is bij uitstek geschikt voor het bereiden van crêpes.

## **In gebruik nemen**

Vóór het eerste gebruiken dienen de pannetjes en de bakplaat met een heet sopje gereinigd te worden. Vervolgens alles zorgvuldig drogen. Aansluitend dienen de pannetjes en de bakplaat met keukenpapier een paar druppeltjes olie ingewreven te worden. Als tijdens de voorbereiding of tijdens het grillen te veel olie wordt kan gebruikt, kan dit op de grillplaat inbranden. Ingebrande olie is dan slechts moeilijk te verwijderen.

Plaats de bakplaat op de juiste wijze op het frame en plaats de pannetjes op het onderste niveau (wegzetniveau).

Voordat u het apparaat gaat gebruiken, moet het apparaat met de bakplaat 10 minuten worden voorverwarmd. Zodra de stroomkabel is aangesloten, toont het controlelampje dat het apparaat verbonden is met de voeding. Stel de temperatuurregelaar voor het voorverwarmen en grillen in op de hoogste stand. Voor het racletten dient, afhankelijk van de ingrediënten, een lagere stand ingesteld te worden. Als de temperatuurregelaar in het onderste derde deel van het bereik is ingesteld, kan het gegrilde warm worden gehouden.

## **Anti-aanbaklaag**

Voor het bereiden dienen te allen tijde de meegeleverde raclette-spatels gebruikt te worden. De krasgevoelige coating nooit bewerken met een scherp of spits voorwerp. De eerste keer dat het nieuwe apparaat wordt gebruikt, kan een geringe geur- en rookontwikkeling ontstaan. Dat heeft een technische oorzaak en is geen reden om ongerust te zijn.

Let op: Het apparaat kan niet via de regelaar worden uitgeschakeld. Na het gebruik dient daarom de stekker uit het stopcontact genomen te worden.

## **Grillen**

Het gegrilde product dient in niet te grootte porties verdeeld te worden. De maximale dikte is 1 cm. Vlees dient voor het grillen gekruid te worden. Zout dient echter daarna pas toegevoegd te worden, zodat het vlees minder sap verliest. Het meest geschikt zijn kleine worstjes, zachte steaks, gehakt vlees, 'Fleischkäse' of vis. Tomaten, aubergines en ananas in schijven gesneden, zijn uitstekend te bereiden en zeer smakelijk.

Vette worstjes vóór het grillen met een vork inprikken, zodat vetspatten worden voorkomen. De bereidingstijd is afhankelijk van het soort en de dikte van het product. Vlees of andere gerechten nooit op de bakplaat snijden.

Indien mogelijk dient het te grillen product 30 minuten vóór het bereiden uit de ijskast gehaald te worden. Daardoor kan het product sneller worden gebraden en wordt voorkomen dat dikkere stukjes vlees aan de binnenkant koud blijven.

## Racletten

Voor het kenmerkende Zwitserse racletten heeft men per persoon 200 – 300 g raclette-kaas nodig, met een vetgehalte van minimaal 45 %.

Het belangrijkste bijgerecht zijn de in de schil klaargemaakte aardappelen. Uitjes en augurken worden eveneens geserveerd. 'Bündner Fleisch', rauw ham, salami of een ander soort gekruide wordt past goed bij kaas.

De kaas wordt een schijven met een dikte van 5 cm gesneden. Leg een schijfje kaas in een pannetje, plaats het pannetje op het apparaat en de kaas begint direct te smelten. Het is goudbruin en wordt over de aardappelen gegoten.

## Reiniging en onderhoud

Voorzichtig, gevaar op verbranding!

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

De bakplaat in sopje van lauwwarm water met een sopje reinigen. gebruik hiervoor een afwasborstel.

Geen schuurmiddelen, staalwol of ovenreiniger gebruiken.

Pannetjes en raclette-spatels kunnen voor een gemakkelijke reiniging in de afwasmachine worden gereinigd.

Het basisapparaat nooit in water onderdompelen of met water behandelen.

Alleen afnemen met een vochtige doek met wat afwasmiddel en vervolgens iets droogwrijven.

## Recepten

De volgende recepten dienen als stimulans voor uw eigen ideeën.

De ingrediënten zijn steeds gebaseerd op 4 personen, waarbij de hoeveelheden en samenstellingen uiteraard aan uw eigen smaak kunnen worden aangepast.

### Traditionele raclette

600 gr raclette-kaas

8 grote in de schil gekookte aardappelen

Augurken

Uitjes

De kaas in plakken met een dikte van 5 cm snijden en in porties in de pannetjes op het raclette-apparaat smelten.

De gesmolten porties worden in combinatie met de op tafel aanwezige gekookte aardappelen in de schil, de augurken en zilveruitjes gegeten. De kaas vervolgens voorzien van vers gemalen peper.

### Hawaii-raclette

6 schijven van een kleine ananas

300 gr raclette-kaas

150 gr champignons

400 gr 'Putenschnitzel'

1,5 el olijfolie

2 el sojasaus

1 el curry

De 'Putenschnitzel' in dunne reepjes snijden. De in reepjes gesneden 'Putenschnitzel' in olijfolie, sojasaus en curry marinieren en vervolgens op de bakplaat grillen. Ananas en champignons klein snijden in in de pannetjes doen. Vervolgens met kaas in het raclette-apparaat smelten.

### **Vegetarische raclette**

8 grote in de schil gekookte aardappelen

150 gr paprika

250 gr tomaten

300 gr raclette-kaas

Tijm

Knoflook

Paprikapoeder (mild)

In de schil gekookte aardappelen laten afkoelen en grof raspen. Tomaten kort in kokend water leggen, met koud water laten schrikken en vervolgens pellen.

Paprika en tomaten klein snijden. Aardappelen, paprika en tomaten mengen, naar wens tijm en knoflook toevoegen. Het mengsel in de pannetjes doen en met kaas in het raclette-apparaat smelten.





Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2006/95/EG, 2004/108/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden ingeleverd. De grondstoffen zijn conform hun markering opnieuw te gebruiken. Door hergebruik, recycling of andere vormen van verwerking van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. U kunt bij uw gemeente informatie opvragen over het afvalverzamelpunt bij u in de buurt.

Wijzigingen voorbehouden

**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)