

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Apparaten är inte avsedd att användas av barn under 8 år eller av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar den kunskap och/eller erfarenhet som krävs om inte de personerna först får instruktioner hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Barn under 8 år bör hållas borta från apparaten och anslutningskabeln.
- Om strömkabeln skulle skadas måste ersättning ske via tillverkarens centrala kundtjänst eller av en av tillverkaren godkänd person. Om apparaten inte lagas på ett fackmannamässigt och korrekt sätt kan detta innebära stor fara för användaren.
- Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
- Rengör alla delar direkt efter användning och ta bort eventuella befintliga matrester omedelbart.
- Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.

Före användning

Läs alltid användarguiden noga. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge. Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till näste ägare.

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nätspänning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Effekt:	1260 – 1500 Watt
Skyddsklass:	I

Ytterligare säkerhetsinformation

- Anslut apparaten bara till korrekt installerat jordat uttag. Strömkabel och kontakt måste vara torra.
- Anslutningskabeln får inte vidröra heta delar.
- Använd enbart hela förlängningsladdar. Säkerställ tillräcklig längd och tillförlitlig installation.
- Enheten måste placeras för användning fritt på bordet, inte på väggen eller i ett hörn.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
 - Apparaten eller strömkabeln är skadad
 - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada p.g.a. att den fallit i golvet eller liknande.

I sådana fall ska du alltid lämna in apparaten för lagning.

- Under uppvärmning och drift lämna inga tomma stekpannor i apparaten.
- Varning, apparaten blir varm. Risk för brännskador! Flytta inte apparaten när den är varm.
- Använd inte apparaten utan att ha satt på grillskyddet, annars friläggs de glödande värmeelementen.
- När du grillar kommer det oundvikligt att stänka fett. Skydda därför bordet på lämpligt sätt.
- Använd apparaten bara om den är under uppsikt.
- Ta ur kontakten:
 - om det vid användning skulle uppstå problem
 - före varje rengöringstillfälle
 - efter användning
- Doppa inte apparaten i vatten för rengöring.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om sådan skada skulle uppstå omfattas den inte av tillverkarens produktgaranti
- Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.

Användning

Detta Raclettejärn utgör centrum för en social matupplevelse där var och en vid bordet tillagar sin egen rätt i stekpannorna.

Förutom den typiska schweiziska Racletterätten med Racletteost och potatis, kan andra specialiteter i tillagas i stekpannorna – det är bara din egen fantasi som sätter gränserna. Dessutom kan man samtidigt grilla korv, grillspett eller bifvar i grillpannan. Det grillade kan förfinas ytterligare genom att toppas med ost och överbakas i stekpannorna.

Raclette ska alltid serveras uppvärmda tallrikar.

Vändbar gjutjärnsplatta

Den vändbara gjutjärnsplattan har två olika sidor. På den räfflade ytan kan du till exempel grilla kött, fisk eller grönsaker.

Den andra sidan av den vändbara gjutjärnsplattan är särskilt lämplig för tillagning av crepes.

Första användningen

Rengör före första användningen stekpannorna och den vändbara gjutjärnsplattan med varmt vatten med tillsats av ett rengöringsmedel och torka noggrant. Gnugga sedan med hjälp av en kökshandduk in några droppar olja. Använder man för mycket olja under förberedelserna eller tillagningen, kan det börja brinna på grillplattan. I det läget är det svårt att få bort den.

Placera vändbara gjutjärnsplattan korrekt på ramen och placera stekpannorna på parkeringsnivån.

Innan du börjar, förvärm apparaten i 10 minuter med den vridbara gjutjärnsplattan. Så snart stickkontakten är ansluten, visar lampan att enheten är ansluten till elnätet. Ställ in termostaten för att förvärma och grilla på den högsta nivån. Vid Raclettering väljs en lägre temperatur beroende på ingredienserna. Om termostaten är i den nedre tredjedelen av det inställda området, kan maten hållas varm.

Non-stick-beläggning

Använd alltid den medföljande Raclette-spateln för tillagning. Vidrör aldrig den repkänsliga beläggningen med vassa eller spetsiga föremål.

Under den första användningen av den nya apparaten, kan det uppstå en lätt lukt och rök. Det har tekniska orsaker och är ingen anledning till oro.

Varning: Det finns inga reglage för att stänga av apparaten! Dra därför alltid ut nätsladden efter användning.

Grillning

Det som skall grillas bör delas upp i inte alltför stora, inte mer än 1 cm tjocka delar. Krydda köttet innan grillning, men salta efteråt, så att det tappar mindre vätska. De bästa alternativen är små korvar, möra biffar, köttfärsbiffar, köttpaté eller fisk. Tomater, aubergine och ananas som skivas är mycket bra att tillaga och blir särskilt smakrikt.

Pricka fet korv innan grillning för att förhindra fettstänk. Tillagningstiden beror på typen och tjockleken av den mat som grillas. Skiva aldrig kött eller annan mat på den vändbara gjutjärnsplattan.

Om möjligt bör maten som ska grillas tas ut 30 minuter i förväg ur kylskåpet.

Detta gör de blir genomstekta snabbare och förhindrar att tjockare köttbitar förblir kalla inuti.

Raclettera

För det krävs det typiska schweiziska Racletten behöver man 200-300 g Racleteost per person med en fetthalt på minst 45%.

Huvudtillbehöret är kokt skalpotatis. Syltlök och cornichoner serveras därtill.

Torkat nötkött, rökt skinka, salami eller annan kryddig korv passar bra med ost.

Osten skärs i 5 mm tjocka skivor. Lägg en skiva i en stekpanna, ställ stekpannan i apparaten och osten börjar snart smälta. När den är gyllenbrun, läggs den över potatisen.

Rengöring och skötsel

Varning - risk för brännskador!

Dra ur kontakten och låt apparaten svalna.

Rengör den vändbara gjutjärnsplattan i ljummet vatten med tillsats av rengöringsmedel med en mjuk borste.

Använd inte slipmedel, metallsvamp eller ugnsrengöringsmedel.

Stekpannorna och Raclette-spatteln kan för lättare rengöring diskas i diskmaskin.

Själva apparaten får aldrig nedsänkas i eller tvättas med vatten. Torka bara med en fuktig trasa och lite diskmedel och torka sedan torrt.

Recept

Följande recept bör ge dig några idéer och förslag.

Samtliga recept är beräknade för fyra personer - även om såväl mängden som sammansättningen naturligtvis kan anpassas efter dina behov och din smak.

Klassisk Raclette

600 g Racletteost

8 stora kokta skalpotatisar

Cornichoner

Syltlök

Skär osten i 5 mm tjocka skivor och låt smälta portionsvis i stekpannorna i Raclettejärnet.

De smälta portionerna äts vid bordet med skalad potatis, cornichoner och syltlök.

Strö slutligen nymalen peppar över osten.

Hawaii-Raclette

6 skivor mini-ananas

300 g Racletteost

150 g champinjoner

400 g kalkonschnitzel

1,5 msk olivolja

2 msk sojasås

1 msk curry

Skär kalkonschnitzlarna i tunna strimlor. Marinera kalkonstrimlorna i olivolja, soja och curry och grilla sedan på den vändbara gjutjärnsplattan.

Hacka ananas och svamp fint och lägg i stekpannorna och smält med ost i Raclettejärnet.

Vegetarisk Raclette

8 stora kokta skalpotatisar

150 g paprika

250 g tomat

300 g Racletteost

Timjans

Vitlök

Paprikapulver (sött)

Låt skalpotatisen svalna och riv grovt. Skålla tomaterna snabbt i kokande vatten, kyl av och skala. Hacka paprika och tomat. Blanda potatis, paprika och tomat och smaka av med timjan och vitlök. Lägg blandningen i stekpannorna och låt smälta med ost i Raclettejärnet.



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2006/95/EG, 2004/108/EG och 2009/125/EG.



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.

Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön.

Du kan fråga på kommunen var den närmaste återvinningsstationen ligger.

Ändringar förbehållna

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