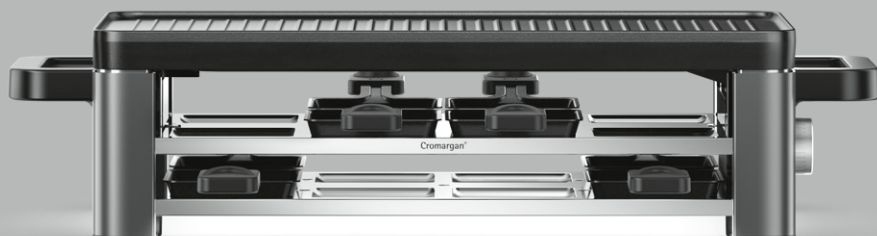




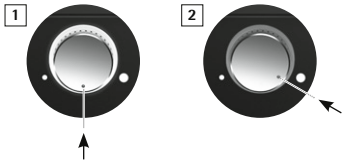
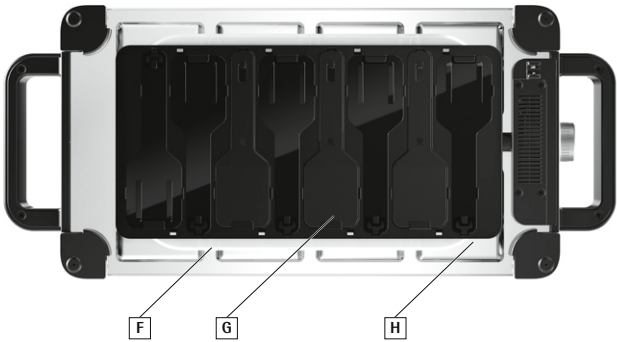
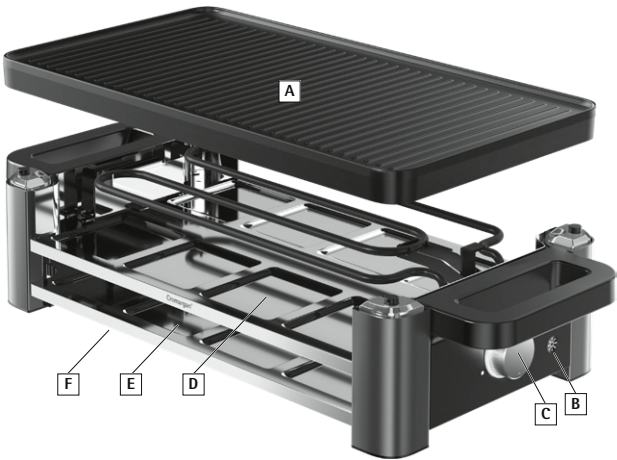
RACLETTE FOR 8

MASTER



BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS



RACLETTE FOR 8
MASTER



DE	Bedienungsanleitung	4
EN	Operating instructions	12
FR	Notice d'utilisation	20
ES	Instrucciones de uso	28
IT	Istruzioni per l'uso	36
BG	Ръководство за обслужване	44
DK	Brugsvejledning	52
FI	Käyttöohje	60
NL	Gebruiksaanwijzing	68
NO	Bruksanvisning	76
PT	Manual de instruções	84
RU	Инструкция по эксплуатации	92
SE	Bruksanvisning	100
TR	Kullanım talimatı	108

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1 Komponenten	5
2 Vor der Verwendung	5
3 Wichtige Sicherheitshinweise	5
4 Weitere Sicherheitshinweise	6
5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
6 Auspacken	7
7 Montage	7
8 Inbetriebnahme	8
9 Rezepte	9
10 Aufbewahrung Raclette Schieber	10
11 Reinigung und Pflege	10
12 Technische Daten	11

MASTER RACLETTE FÜR 8

1| KOMPONENTEN

- A** Grillplatte
- B** Ambiente Licht Steuerung
- C** Temperaturregler
- D** Raclette Ebene
- E** Pfännchen Parkebene
- F** Ambiente Licht
- G** Aufbewahrung Raclette-Schieber
- H** Kabelaufwicklung

2| VOR DER VERWENDUNG

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Angaben zu Betrieb und Pflege des Geräts sowie Sicherheitshinweise. Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf und geben Sie sie an künftige Benutzer weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden. Beachten Sie bei Verwendung des Geräts immer die Sicherheitshinweise. Vor der Montage und erstmaligen Verwendung des Geräts alle eventuell vorhandenen Aufkleber entfernen und die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden und abnehmbaren Teile reinigen, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

3| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wichtige Informationen sind in dieser Bedienungsanleitung anhand von Symbolen und Signalwörtern gekennzeichnet:

WARNUNG zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernststen Verletzungen führen kann (z. B. Verbrennungen durch Dampf oder heiße Oberflächen).

VORSICHT zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.

ACHTUNG zeigt eine Situation an, die zu Sachschäden führen kann.

HINWEIS gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Lono Hot Pot & Dampfgarer.



Symbole Hinweise beachten und befolgen.

3.1| EINSCHRÄNKUNG DES NUTZERKREISES

Für Länder, die der CE-Kennzeichnung unterliegen:

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Für Länder, die nicht der CE-Kennzeichnung unterliegen:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch einen Erwachsenen, der für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder erhalten von ihm Anweisungen zur Benutzung des Geräts.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
-  Die Temperaturen der zugänglichen Oberflächen können hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät kann bis zu einer Höhe von 4000 m benutzt werden.

WARNUNG

Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.

WARNUNG

- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

4 | WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG



STROMSCHLAGGEFAHR!

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet werden muss, stellen Sie sicher, dass es eine geeignete Konstruktion und Leistung hat und geerdet ist.

- Verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das sich in einwandfreiem Zustand befindet. Achten Sie darauf, dass das Kabel ausreichend dimensioniert und sicher verlegt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Nennleistung und Spannung kompatibel ist.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
 - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
 - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.
 In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch eine von WMF zugelassene Kundendienststelle oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung und Pflege,
 - nach dem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser ein.

WARNUNG



VERBRENNUNGSGEFAHR!

-  Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts.
-  Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist.
-  Betreiben Sie das Gerät niemals ohne die Grillplatte, da sonst das glühende Heizelement freigelegt wird.

VORSICHT

Beim Grillen kann Fett unkontrolliert heraus-spritzen. Schützen Sie daher die Tischoberfläche entsprechend.

WARNUNG



BRANDGEFAHR!

Um das Gerät zu betreiben, muss es frei auf einem Tisch stehen und darf nicht an eine Wand oder in eine Ecke gestellt werden. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

ACHTUNG

Lassen Sie beim Aufheizen und während des Betriebs keine leeren Raclette-Pfännchen im Gerät.

5 | BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Verwenden Sie das Gerät gemäß dieser Bedienungsanleitung. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung kann zu Stromschlag oder anderen Gefahren führen.
- Das Gerät ist nur zum Erhitzen von Lebensmitteln bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf daher nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäßen oder nicht der Bedienungsanleitung entsprechenden Gebrauch des Gerätes entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung und keine Garantie.
- Dieses Gerät wurde für den Einsatz in Privathaushalten und ähnlichen Umgebungen konstruiert, z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen;
 - landwirtschaftliche Betriebe;
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - Frühstückspensionen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist NICHT für die Verwendung im Freien oder für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie den Grill NICHT als Heizgerät.

- Eine gewerbliche Nutzung oder ein Dauerbetrieb des Geräts ist nicht zulässig.
- Verwenden Sie das Gerät nur im komplett montierten Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit den zugelassenen Originalteilen.

6 | AUSPACKEN



ERSTICKUNGSGEFAHR!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- Halten Sie Kleinteile von Kindern fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit Kleinteilen spielen.

- Entfernen Sie Schutzfolien und Verpackungsmaterialien vollständig. Es dürfen keine Verpackungsreste im Gerät verbleiben.
- Führen Sie das Verpackungsmaterial der Wiederverwertung zu (Papier, Pappe und Kunststoff).
- Prüfen Sie das Gerät und die Zubehörteile auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Nehmen Sie das Gerät bei fehlenden Teilen oder Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern benachrichtigen Sie den Kundendienst.

7 | MONTAGE

Für die Montage ist kein Werkzeug erforderlich. Stellen Sie sicher, dass:

- alle Aufkleber entfernt worden sind.
- die Grillplatte und die Pfannen gereinigt sind.

- Die Raclette-Schieber von der Unterseite des Geräts entfernt sind.
- das Netzkabel vollständig abgewickelt ist.

Positionieren Sie die Grillplatte korrekt auf dem Rahmen, wie in der nachfolgenden Abbildung gezeigt:



ACHTUNG

Verwenden Sie zum Grillen nur die Oberseite der Grillplatte. Die Rückseite (siehe Markierungen und WMF-Logo) ist nicht zur Verwendung vorgesehen.

8 | INBETRIEBNAHME

VORSICHT

- Achten Sie darauf, dass die Markierung des Drehknopfes auf „6 Uhr“ steht, damit das Gerät nicht versehentlich zu heizen beginnt (siehe Abb. 1).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte, geerdete Steckdose. Das weiße LED Licht um den Drehregler zeigt an, dass das Gerät mit dem Netzstecker verbunden ist.
- Geben Sie etwas Öl auf ein Küchentuch und reiben Sie die Raclette Pfännchen und die Grillplatte damit ein.

HINWEIS

- Wenn Sie bei der Zubereitung oder beim Grillen zu viel Öl verwenden, kann es auf der Grillplatte einbrennen und lässt sich dann nur schwer entfernen.

- Legen Sie die Raclette-Pfännchen in die Park Ebene.
- Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe, um die Grillplatte für etwa 10 Minuten aufzuheizen. Das LED Licht um den Drehregler wechselt von weiß auf Rot und zeigt damit an, dass das Gerät aufheizt (siehe Abb. 2).
- Drehen Sie den Temperaturregler von der Position „6 Uhr“ (siehe Abb. 1) im Uhrzeigersinn, wechselt das Licht von weiß auf rot. Das Gerät heizt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wechselt das Licht zurück zu weiß.

HINWEIS

- Wenn Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies hat technische Gründe und ist völlig normal.
- Passen Sie die Temperatur während des Garens je nach Zutaten und gewünschtem Bräunungsgrad an.
- Um gegrillte Speisen warm zu halten, drehen Sie den Drehknopf zurück auf eine niedrigere Stufe.

ACHTUNG

Vermeiden Sie beim Garen von Speisen die Verwendung von scharfen oder spitzen Gegenständen, um die Keramikbeschichtung der Pfannen und der Grillplatte nicht zu beschädigen.

ACHTUNG

Das Gerät kann nicht am Regler ausgeschaltet werden! Ziehen Sie deshalb nach dem Gebrauch den Netzstecker.

8.1 | AMBIENTE LICHT STEUERUNG

Die Helligkeit kann in 3 Stufen durch Berühren des Touch-Buttons eingestellt werden. Durch erneutes Berühren des Touch-Buttons wird das Umgebungslicht deaktiviert.

8.2 | GRILLEN

Wenn möglich, sollten Sie die Speisen aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen lassen. Dadurch wird das Grillgut schneller gar und verhindert, dass dickes Fleisch in der Mitte kalt bleibt.

Schneiden Sie das Grillgut in kleinere Stücke, die nicht dicker als 1 cm sind. Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, aber salzen Sie es nach dem Grillen, damit der Saft erhalten bleibt. Kleine Würstchen, zarte Steaks, Hacksteaks, Hackbraten und Fisch sind ideal für das Raclette. Tomaten-, Auberginen- und Ananasscheiben eignen sich hervorragend zum Grillen auf dem Raclette und sind sehr schmackhaft. Stechen Sie dicke Würste vor dem Grillen ein, um Fettspritzen zu vermeiden. Die Garzeit hängt von der Art und Dicke des Grillguts ab.

ACHTUNG

Schneiden Sie niemals Fleisch oder andere Lebensmittel auf der Grillplatte.

8.3 | ZUBEREITUNG RACLETTE

Für das typische Schweizer Raclette benötigt man pro Person 200 – 300 g Raclette-Käse mit einem Fettgehalt von mindestens 45 %. Hauptbeilage sind Pellkartoffeln. Perlzwiebeln und Cornichons werden dazu gereicht. Bündner Fleisch, roher Schinken, Salami oder eine andere würzige Wurst passen gut zum Käse. Der Käse wird in 5 mm dicke Scheiben geschnitten. Eine Scheibe in ein Pfännchen legen, das Pfännchen in das Gerät stellen und schon beginnt der Käse zu schmelzen. Ist er goldbraun, wird er über die Kartoffeln gegeben.

9 | REZEPTE

Die folgenden Rezepte sollen Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Die Rezepte basieren auf Zutaten für vier Personen – Sie können die Mengen und Zutaten natürlich an Ihre Bedürfnisse und Ihren Geschmack anpassen.

9.1 | KLASSISCHES RACLETTE

- 600 g Raclette-Käse
- 8 große Pellkartoffeln
- Cornichons
- Perlzwiebeln

Den Käse in 5 mm dicke Scheiben schneiden und in den Raclette Pfännchen portionsweise schmelzen. Die geschmolzenen Portionen werden mit den am Tisch gepellten Kartoffeln, den Cornichons und Silberzwiebeln gegessen. Zusätzlich den Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

9.2 | RACLETTE HAWAII

- 300 g Raclette-Käse
- 150 g Champignons
- 400 g Putenschnitzel
- 1,5 EL Olivenöl
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Curry

Die Putenbrust in dünne Streifen schneiden. Die Putenstreifen in Olivenöl, Sojasauce und Curry marinieren, dann auf der Grillplatte grillen. Ananas und Champignons klein schneiden, in die Pfännchen geben, mit Käse belegen und im Raclette schmelzen.

9.3 | VEGETARISCHES RACLETTE

- 8 große Pellkartoffeln
- 150 g Paprika
- 250 g Tomaten
- 300 g Raclette-Käse
- Thymian
- Knoblauch
- Paprikapulver (edelsüß)

Pellkartoffeln abkühlen lassen und grob reiben. Tomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Paprika und Tomaten klein schneiden. Kartoffeln, Paprika und Tomaten mischen, je nach Wunsch mit Thymian und Knoblauch verfeinern. Die Masse in die Raclette Pfännchen geben und mit Käse schmelzen.

10| AUFBEWAHRUNG
RACLETTE SCHIEBER

- Gerät umdrehen: Drehen Sie das Master Raclette vorsichtig um, sodass die Unterseite zugänglich ist.
- Raclette Schieber platzieren: Führen Sie die breite Seite jedes Raclette-Schiebers in den vorgesehenen Platz auf der Unterseite des Geräts ein.

- Einhaken: Haken Sie die Schieber an der hinteren Öffnung ein, damit sie sicher und stabil verstaut sind.



11| REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG



VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang abkühlen.
- Das Gerät enthält keine Teile, die regelmäßig gewartet werden müssen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- Reinigen Sie die Grillplatte, die Raclette Pfännchen und die Raclette Schieber in lauwarmem Wasser mit Spülmittel und einer Bürste oder in der Spülmaschine. Wir empfehlen, keine Scheuermittel oder Metallspachtel zu verwenden.
- Verwenden Sie keine Backofenreiniger

In der nachfolgenden Übersicht können Sie die Reinigung der einzelne Bestandteile entnehmen:

Raclette (Gehäuse)	–	–	✓
Grill Platte	✓	✓	✓
Raclette Pfännchen	✓	✓	✓
Raclette Schieber	✓	✓	✓

WARNUNG



STROMSCHLAGGEFAHR!

Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser ein und verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen. Geben Sie einfach ein wenig Spülmittel auf ein feuchtes Tuch, wischen Sie das Gerät ab und trocknen Sie es dann.

HINWEIS

Das Heizelement ist nicht zur Reinigung vorgesehen. Wenn er verschmutzt ist, wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab, nachdem das Gerät 1 Stunde lang abgekühlt ist.

12| TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220–240 V~ 50–60 Hz
Leistungsaufnahme: 1260–1500 W
Schutzklasse: I

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß EU-Verordnung 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)
Aus	0,3	0
Standby	–	–
Standby mit Zusatzinformationen	–	–
Vernetzter Betrieb	–	–



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Umweltschutz



Bedeutung des Symbols
„Durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie

bzw. Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Änderungen vorbehalten.

EN OPERATING INSTRUCTIONS

1 Components	13
2 Before use	13
3 Important safety information	13
4 Additional safety instructions	14
5 Intended use	15
6 Unpacking	15
7 Assembly	16
8 Using the appliance for the first time	16
9 Recipes	17
10 Storage of Raclette Spatulas	18
11 Cleaning and care	18
12 Technical data	19

MASTER RACLETTE FOR 8

1 | COMPONENTS

- A** Grill plate
- B** Ambient light control
- C** Temperature control
- D** Raclette level
- E** Storage level
- F** Ambient light
- G** Spatula Storage
- H** Cable winder

2 | BEFORE USE

Read the operating instructions carefully. They contain important information on operating and maintaining the appliance as well as safety instructions. Keep the instructions in a safe place and pass them on to any future users. Incorrect use can cause damage. The appliance should only be used for the intended purpose and in accordance with the operating instructions. Always refer to the safety instructions when using the appliance. Before assembling and using the appliance for the first time, remove any stickers that may be present and clean the parts which meet food as well as the removable parts as described in the chapter "Cleaning and care".

3 | IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Important information is indicated in these operating instructions using symbols and signal words:

WARNING indicates a hazardous situation that can cause serious injuries.

CAUTION indicates a potentially hazardous situation that can cause minor or moderate injuries.

ATTENTION indicates a situation that can lead to material damage.

NOTE provides additional information regarding the safe handling of the product.



Symbols: observe and follow the indications.

3.1 | RESTRICTING THE CIRCLE OF USERS

For countries subject to CE marking:

- The appliance can be used by children older than eight years of age as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years old and supervised.
- The appliance and the connection cable must be kept out of the reach of children younger than 8 years of age.

For countries not subject to CE marking:

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
-  Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- This appliance can be used up to an altitude of 4000 meters.

WARNING

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

WARNING

- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center or a similarly qualified person to avoid any danger.
- Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away.
- Follow the instructions in the "Cleaning and Care" section.

4 | ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING



DANGER FROM ELECTRIC SHOCK!

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The cable and plug must be dry.
- The connection cable must not meet hot appliance parts.

- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is of suitable construction and power rating, with an earth connection.
- Only use an extension cable that is in perfect condition. Make sure you use enough cable and that it is safely routed.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Stop using the appliance and/or pull out the mains plug immediately if:
 - the appliance or mains cable is damaged;
 - you suspect that there is a defect after the appliance has fallen or suffered a similar incident.In such cases, arrange for the appliance to be repaired.

- If your appliance is fitted with a fixed power cord: If the supply cord is damaged, it must be replaced by a WMF approved service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Pull the mains plug:
 - if the appliance malfunctions during use;
 - before cleaning and care;
 - after use.

- Never immerse the appliance in any liquid. Never immerse the appliance or its power cord in water.

WARNING



RISK OF BURNING!

-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
-  Do not transport the appliance when it is hot.
-  Never operate the appliance without the grill plate otherwise the glowing heating element is exposed.

CAUTION

Fat can spray out randomly when grilling. Therefore, protect the table surface accordingly.

WARNING



RISK OF FIRE!

IRE!

- To operate the appliance, it must be positioned unobstructed on a table and not up against a wall or in a corner.
- Do not leave the appliance unattended.

ATTENTION

Do not leave any empty raclette pans in the appliance when heating it up and during operation.

5 | INTENDED USE

- You must only use the appliance in accordance with the operating instructions. Improper use may result in electric shock or other hazards.
- The appliance is only intended for heating up food.
- This appliance is intended for domestic use only and must therefore not be used for commercial purposes. The manufacturer accepts no liability and provides no guarantee for damage resulting from improper use of the appliance or use that does not comply with the operating instructions.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments,
 - farmhouses,
 - by clients in hotels, motels, and other residential type environments,
 - bed and breakfast type environments.

- Never leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is NOT intended for outdoor or commercial use. DO NOT use the grill as a heater.
- Commercial use or continuous use of the appliance is not permitted.
- Only use the appliance in its completely assembled condition.
- Only use the appliance with the approved original parts.

6 | UNPACKING



Danger of suffocation!

Children could pull packaging material over their heads or wrap themselves in it and suffocate.

- Keep the packaging material out of the reach of children.
- Do not allow children to play with the packaging material

Children can inhale or swallow small parts and suffocate.

- Keep small parts out of the reach of children.
- Do not allow children to play with the small parts.

- Remove the protective films and packaging material in full. No packaging should remain inside the appliance.
- Recycle all packaging material (paper, cardboard, and plastic).
- Check that the appliance and accessories are complete and not damaged.
- If any parts are missing or damaged, do not operate the appliance and notify Customer Service.

7 | ASSEMBLY

For assembly, no tools are necessary. Make sure that:

- All stickers have been removed.
- The grill plate and the pans have been cleaned.
- The spatulas are removed from the bottom side of the appliance.
- The power cord is fully unwound.

Position the grill plate correctly on the frame as shown in the picture:



ATTENTION

For grilling, only use the top side of the grill plate. The backside (see markings and WMF logo) is not intended for use.

8 | USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

CAUTION

- Ensure that the marking of the rotary knob is positioned at "6 o'clock" so that the appliance is not starting to heat up by mistake (see figure 1).
- Insert the mains plug into an earthed wall socket that has been installed correctly. The white light around the rotary knob indicates that the appliance is connected to the mains plug.
- Add a little oil to some kitchen towel and rub onto the pans and the grill plate.

NOTE

- If you use too much oil during preparation or grilling, it can burn onto the grill plate which then is difficult to remove.
- Place the pans on the storage level. Turn the rotary knob clockwise to the highest setting to heat up the grill plate for around 10 minutes. The indicator light turns from white to red indicating that the appliance is heating up (see figure 2).
- Turn the temperature control from the position "6 o'clock" (see figure 1) clockwise, the light changes from white to red. The appliance heats up. As soon as the desired temperature is reached, the light changes back to white.

NOTE

- When using your new appliance for the first time there may be a little smoke or odor. This is for technical reasons and is perfectly normal.
- While cooking, adjust the setting depending on the ingredients and your preferences of browning level.
- To keep grilled food warm, choose a low setting between "9 o'clock" and "12 o'clock".

ATTENTION

When cooking food, avoid using sharp or pointed objects to not damage the ceramic coating of the pans and the grill plate.

ATTENTION

The appliance can't be switched off at the controller! Therefore, pull out the mains plug after use.

8.1 | AMBIENT LIGHT CONTROL

With the Ambient Light, you can create an atmospheric mood at the table. The brightness can be adjusted in 3 steps by pressing the touch button. Pushing the button again deactivates the ambient light.

8.2 | GRILLING

Where possible you should take the food out of the refrigerator and leave to stand at room temperature for 30 minutes. This helps the food to cook quicker and prevents thick meat from remaining cold in the center. Cut up the food you wish to grill into smaller pieces that are not thicker than 1 cm. Season meat before grilling but add salt after grilling to help retain the juice. Small sausages, tender steaks, minced steaks, meat loaf and fish are ideal for cooking on the raclette. Sliced tomato, auberge and pineapple are ideal for cooking on the raclette and are very tasty. Pierce thick sausages before you grill them to prevent fat splashes. The cooking time depends on the type and thickness of the food.

ATTENTION

Never cut meat or other foods on the grill plate.

8.3 | COOKING ON THE RACLETTE

For a typical Swiss-style raclette, you need 200–300 g of raclette cheese with at least 45% fat for each person. Potatoes boiled in their skins are the main side dish. Pearl onions and gherkins are also served. Airdried meat, raw ham, salami, and other spicy sausages taste great with the cheese. The cheese is cut into 5 mm thick slices. Place a slice of cheese in a pan, place the pan in the appliance and the cheese begins to melt. Once the cheese has turned golden brown, you pour it over the potatoes.

9 | RECIPES

The following recipes will give you a few ideas and suggestions. The recipes are based on ingredients for four people – you can of course adapt the quantities and ingredients according to your needs and your tastes.

9.1 | CLASSIC RACLETTE

- 600 g raclette cheese
- 8 large potatoes boiled in their skins.
- Gherkins
- Pearl onions

Cut the cheese into 5 mm thick slices and melt the individual portions in the raclette pans. Serve the melted portions of cheese together with the potatoes boiled in their skins, the gherkins, and the pearl onions. Sprinkle freshly ground pepper over the cheese.

9.2 | HAWAII RACLETTE

- 6 slices mini pineapple
- 300 g raclette cheese
- 150 g mushrooms
- 400 g turkey breast
- 1.5 tbsp. olive oil
- 2 tbsp. soy sauce
- 1 tbsp. curry

Cut the turkey breast into thin strips. Marinate the turkey strips in olive oil, soya sauce and curry, then grill them on the grill plate. Finely chop the pineapple and mushrooms, place in the pans, top with cheese and melt in the raclette.

9.3 | VEGETARIAN RACLETTE

- 8 large potatoes boiled in their skins.
- 150 g peppers
- 250 g tomatoes
- 300 g raclette cheese
- Thyme
- Garlic
- Paprika powder (sweet)

Allow the potatoes to cool and roughly grate them. Blanch the tomatoes briefly in boiling water, rinse under cold water and peel. Finely chop the peppers and tomatoes. Mix the potatoes, pepper and tomatoes and add thyme and garlic to taste. Add the ingredients into the pans, top with cheese and melt in the raclette.

10| STORAGE OF RACLETTE
SPATULAS

- Remove the grill plate and carefully turn the Master Raclette over in its cold state so that the underside is accessible.
- Insert the wide side of each raclette spatula into the designated spot on the underside of the device.

- Hook the spatulas into the rear opening to secure them in place, ensuring they are safely and securely stored.



11| CLEANING AND CARE

WARNING



RISK OF BURNING!

- Remove the mains plug and allow the appliance to cool down for 1 hour.
- The appliance does not contain any parts that require regular maintenance. In case of doubt, please contact our Customer Service department.
- Clean the grill plate, pans and spatulas in lukewarm water using washing-up liquid and a brush or in the dishwasher. We recommend to not use abrasives, metal scourers.
- Do not use oven cleaner.

WARNING



DANGER FROM ELECTRIC SHOCK!

Never immerse the main appliance in water or use water to clean it. Simply put a little washing-up liquid on a damp cloth, wipe the appliance then dry it.

NOTE

The heating element is not intended to be cleaned. If it is dirty, wipe it with a dry cloth once the appliance has cooled down for 1 hour.

The following overview shows you how to clean the individual components:

	 Dishwasher safe	 Can be rinsed under running water	 Wipe with a damp cloth
Raclette (chassis)	—	—	✓
Grill Plate	✓	✓	✓
Pans	✓	✓	✓
Spatula	✓	✓	✓

12| TECHNICAL DATA

Voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption: 1260–1500 W
Appliance class: I

Technical information on the operating modes pursuant to EU Regulation 2023/826:

MODE	POWER CONSUMPTION (WATT)	PERIOD (MINUTES)
OFF	0.3	0
Standby	—	—
Standby with additional information	—	—
Networked standby	—	—



The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Changes possible.

FR NOTICE D'UTILISATION

1 Éléments	21
2 Avant l'utilisation	21
3 Consignes de sécurité importantes	21
4 Consignes de sécurité supplémentaires	22
5 Utilisation conforme aux directives d'utilisation	23
6 Déballage	23
7 Montage	24
8 Mise en service	24
9 Recettes	25
10 Stockage des spatules à Raclette	26
11 Nettoyage et entretien	26
12 Caractéristiques techniques	27

MASTER APPAREIL À RACLETTE POUR 8

1 | ÉLÉMENTS

- A** Plaque de cuisson
- B** Commande d'éclairage d'ambiance
- C** Régulateur de température
- D** Position raclette
- E** Position d'attente des poêlons
- F** Éclairage d'ambiance
- G** Stockage des spatules
- H** Enrouleur de câble

2 | AVANT L'UTILISATION

Lisez attentivement les instructions d'utilisation. Elles contiennent des indications importantes concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil ainsi que des consignes de sécurité. Conservez les instructions dans un endroit sûr et remettez-les aux futurs utilisateurs. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'utilisation prévue et conformément aux instructions d'utilisation. Lors de l'utilisation de l'appareil, respectez systématiquement les consignes de sécurité. Avant le montage et la première utilisation de l'appareil, retirez tous les auto-collants éventuellement présents. Nettoyez les pièces amovibles et entrant en contact avec des aliments comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

3 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les informations importantes sont repérées dans ces instructions d'utilisation à l'aide des symboles et mots signaux suivants :

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse pouvant entraîner des blessures graves (p. ex. brûlures dues à la vapeur ou à des surfaces brûlantes).

PRUDENCE indique une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner des blessures minimales ou légères.

ATTENTION indique une situation qui peut entraîner des dommages matériels.

REMARQUE donne des informations supplémentaires pour le maniement en toute sécurité de l'appareil à raclette.



Symboles Suivre et respecter les instructions.

3.1 | DÉLIMITATION DU CERCLE DES USAGERS

Pour les pays soumis au marquage CE :

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou s'ils ont été formés pour utiliser cet appareil en toute sécurité et ont compris les dangers pouvant résulter de son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart de l'appareil et de son câble de raccordement.

Pour les pays non soumis au marquage CE :

- Cet appareil n'est pas conçu pour des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou ne disposant pas d'expérience ou de savoir-faire, sauf si elles sont sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité, ou si celui-ci leur a donné des instructions pour l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

-  Les surfaces accessibles de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées lorsque l'appareil est en marche.
- Cet appareil peut être utilisé à une altitude maximum de 4 000 m.

AVERTISSEMENT

L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance séparée.

AVERTISSEMENT

- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV du fabricant ou par toute autre personne qualifiée. Des réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.
- Nettoyez immédiatement toutes les pièces après utilisation et retirez les restes d'aliments éventuellement présents.
- Suivez les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».

4 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant avec terre incorporée, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, veillez à qu'elle présente une construction et une mise à la terre adéquates.
- Utilisez uniquement un câble de rallonge en état irréprochable. Veillez à ce que le câble soit suffisamment dimensionné et bien fixé.

- Veillez à ce que l'alimentation en courant soit compatible avec la puissance nominale et la tension indiquées sur la face inférieure de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil en marche ou débranchez-le immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
 - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.
 Dans ces cas, faites réparer l'appareil.

- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un service technique autorisé par WMF, ou par une personne possédant une qualification équivalente afin d'éviter tout risque.
- Il faut débrancher la fiche secteur :
 - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation,
 - avant chaque nettoyage et entretien,
 - après l'utilisation.

- Ne plongez jamais l'appareil dans des liquides. Ne plongez jamais l'appareil ou le câble d'alimentation dans de l'eau.

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE !

-  Les surfaces accessibles de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez jamais les surfaces brûlantes de l'appareil.
-  Ne transportez jamais l'appareil lorsqu'il est très chaud.
-  N'utilisez jamais l'appareil sans la plaque de cuisson car sinon, des éléments chauffants incandescents sont mis à nus.

ATTENTION

Lors de la cuisson, il peut se produire des projections de graisse. Protégez la surface de la table en conséquence.

AVERTISSEMENT



RISQUE D'INCENDIE !

Pour utiliser l'appareil, il doit être placé en étant dégagé sur une table et ne doit pas être poussé contre un mur ou un coin. Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.

NOTE

Ne laissez pas de poêlon à raclette vide dans l'appareil pendant la chauffe et l'utilisation de l'appareil.

5 | UTILISATION CONFORME AUX DIRECTIVES D'UTILISATION

- Utilisez l'appareil conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.
- Cet appareil est conçu uniquement pour réchauffer des aliments.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé pour un usage commercial. Le constructeur décline toute responsabilité et n'assure aucune garantie pour des dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou ne respectant pas les instructions d'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - Dans les coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
 - Dans les fermes.
 - Par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
 - Dans les environnements de type chambre d'hôtes.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

- Cet appareil n'est PAS conçu pour l'utilisation à l'extérieur ou pour une utilisation commerciale. N'utilisez PAS la plaque de cuisson comme chauffage.
- Une utilisation commerciale ou en permanence est interdite.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'état monté au complet.
- Utilisez l'appareil uniquement avec des pièces d'origine homologuées.

6 | DÉBALLAGE



RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !

Les enfants risquent de mettre le matériel d'emballage sur leur tête, de s'enrouler dedans et d'étouffer.

- Tenez le matériel d'emballage éloigné des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

Les enfants peuvent ingérer ou avaler des petites pièces et étouffer.

- Tenez les petites pièces éloignées des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec des petites pièces.

- Retirez entièrement les films de protection et le matériel d'emballage. Il ne doit y avoir aucun reste d'emballage dans l'appareil.
- Éliminez le matériel d'emballage en le mettant au recyclage (papier, carton et matière plastique).
- Contrôlez l'appareil et les accessoires pour s'assurer de leur bon état et de leur intégrité.
- En cas de pièces manquantes, ne mettez pas l'appareil en marche, mais contactez le service après-vente.

7 | MONTAGE

Aucun outil n'est nécessaire pour le montage. Veuillez aux points suivants :

- tous les auto-collants sont retirés.
- la plaque de cuisson et les poêlons sont nettoyés.
- étirer les spatules rangées sous l'appareil.
- le câble d'alimentation est entièrement déroulé.

Positionnez correctement la plaque de cuisson sur le cadre, comme indiqué sur la figure ci-après :



ATTENTION

Pour la cuisson, utilisez uniquement la partie supérieure de la plaque de cuisson. L'arrière (voir marquage et logo WMF) n'est pas conçu pour l'utilisation.

8 | MISE EN SERVICE

ATTENTION

- Veillez à ce que le marquage du bouton rotatif soit en position de « 6 heures » afin que l'appareil ne commence pas à chauffer par inadvertance (voir fig. 1).
- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise correctement installée et mise à la terre. Le voyant DEL blanc autour du bouton rotatif indique que l'appareil est relié au secteur.
- Versez un peu d'huile sur un chiffon de cuisine et enduisez-en les poêlons à raclette et la plaque de cuisson.

REMARQUE

- Si vous utilisez trop d'huile pour la préparation ou lors de la cuisson, l'huile peut brûler sur la plaque de cuisson et être difficile à retirer ensuite.
- Placez les poêlons à raclette en position d'attente.
- Tournez le bouton rotatif dans le sens horaire à la position la plus élevée pour chauffer la plaque de cuisson pendant 10 minutes environ. La DEL entourant le régulateur rotatif passe de blanche à rouge et indique ainsi que l'appareil chauffe (voir fig. 2).
- Si vous quittez la position « 6 heures » en tournant le régulateur de température dans le sens horaire (voir fig. 1), le voyant passe de blanc à rouge. L'appareil chauffe. Dès que la température souhaitée est atteinte, le voyant repasse au blanc.

REMARQUE

- Lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, il peut se produire une légère fumée et une légère odeur. Ceci est dû à des raisons techniques et est tout à fait normal.
- Adaptez la température pendant la cuisson en fonction des ingrédients et de la coloration de cuisson désirée.
- Pour tenir au chaud des plats cuits, tournez le bouton dans le sens inverse à un niveau inférieur.

NOTE

Lors de la cuisson des aliments, n'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants afin d'éviter l'endommagement du revêtement en céramique des poêlons et de la plaque de cuisson.

NOTE

Il est impossible de mettre hors tension l'appareil à l'aide du bouton rotatif ! Par conséquent débrancher l'appareil après utilisation.

8.1 | COMMANDE D'ÉCLAIRAGE D'AMBIANCE

Il est possible de régler la luminosité sur 3 niveaux d'intensité en appuyant sur le bouton tactile. Un quatrième appui désactive l'éclairage d'ambiance.

8.2 | CUISSON

Si possible, sortez les aliments du réfrigérateur et laissez-les à température ambiante pendant 30 minutes. Cela accélère la cuisson des aliments à cuire et évite que les tranches de viande épaisses restent froides au milieu. Coupez les aliments à cuire en petits morceaux dont l'épaisseur ne doit pas dépasser 1 cm. Épiciez la viande avant la cuisson, mais salez-la après afin de conserver le jus. Les petites saucisses, les steaks tendres, les steaks hachés, les rôtis hachés et le poisson sont les aliments idéaux pour la raclette. Les tomates, aubergines et ananas en rondelles sont parfaitement adaptés pour la cuisson à la raclette et ont beaucoup de goût. Piquez les saucisses épaisses avant la cuisson pour éviter des projections de graisse. Le temps de cuisson dépend de la nature et de l'épaisseur de l'aliment à cuire.

NOTE

Ne coupez jamais de la viande ou d'autres aliments sur la plaque de cuisson.

8.3 | PRÉPARATION DE LA RACLETTE

La raclette suisse typique nécessite 200 à 300 g de fromage à raclette par personne avec une teneur en gras de 45 % minimum.

Les pommes de terre en sont l'accompagnement principal. Vous pouvez y ajouter des petits oignons blancs et des cornichons. La viande des Grisons, le jambon cru, le salami ou autre saucisse épicée se marient bien avec le fromage.

Coupez le fromage en tranches de 5 mm. Posez une tranche dans un poêlon, placez le poêlon dans l'appareil et le fromage commence à fondre. Dès qu'il est doré, faites-le couler sur une pomme de terre.

9 | RECETTES

Les recettes suivantes sont censées vous donner quelques idées et suggestions. Ces recettes prennent pour base des aliments pour quatre personnes. Vous pouvez naturellement adapter les ingrédients à vos besoins et à votre goût.

9.1 | RACLETTE CLASSIQUE

- 600 g de fromage à raclette
- 8 grosses pique-pommes de terre
- Cornichons
- Petits oignons blancs

Couper le fromage en tranches de 5 mm d'épaisseur et les faire fondre par portion dans les poêlons à raclette. Déguster le fromage fondu avec les pommes de terre épluchées, les cornichons et les petits oignons servis à table. Saupoudrer le fromage avec du poivre fraîchement moulu.

9.2 | RACLETTE HAWAÏ

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

Couper la poitrine de dinde en fines lamelles. Faire mariner les lamelles de dinde dans de l'huile d'olive, de la sauce soja et du curry puis les faire cuire sur la plaque de cuisson. Couper l'ananas et les champignons en petits morceaux, les mettre dans les poêlons, les couvrir avec du fromage et les faire fondre dans la raclette.

9.3 | RACLETTE VÉGÉTARIENNE

- 8 grosses pommes de terre
- 150 g de poivron
- 250 g de tomates
- 300 g de fromage à raclette
- Thym
- Ail
- Paprika doux en poudre

Laisser refroidir les pommes de terre non pelées et les frotter grossièrement. Ébouillanter brièvement les tomates dans l'eau bouillante, les passer sous l'eau froide et les peler. Couper le poivron et les tomates en petits morceaux. Mélanger les pommes de terre, le poivron et les tomates. Y ajouter du thym et de l'ail si vous le souhaitez. Mettre dans le poêlon à raclette et faire fondre avec du fromage.

10 | STOCKAGE DES SPATULES À RACLETTE

- Retirez la plaque de grill et retournez délicatement le Master Raclette à froid, afin que le dessous soit accessible.
- Insérez le côté large de chaque spatule à Raclette dans l'emplacement prévu à cet effet sous l'appareil.
- Accrochez les spatules à l'ouverture arrière pour qu'elles soient rangées en toute sécurité et solidement.



11 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE !

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir durant 1 heure.
- L'appareil comporte des petites pièces qui doivent être entretenues à intervalles réguliers. En cas de doutes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.
- Nettoyez la plaque de cuisson, les poêlons et la spatule de raclette dans de l'eau tiède avec du produit vaisselle et une brosse, ou mettez-les au lave-vaisselle. Nous recommandons de ne pas utiliser de produits abrasifs ou de spatules en métal.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour le four

AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

Ne plongez jamais l'appareil principal dans de l'eau et n'utilisez pas d'eau pour le nettoyer. Versez simplement un peu de produit vaisselle sur un chiffon humide, frottez l'appareil et séchez-le ensuite.

REMARQUE

L'élément chauffant n'est pas conçu pour être nettoyé. S'il est encrassé, frottez-le avec un chiffon sec après que l'appareil ait refroidi pendant 1 heure.

La vue d'ensemble ci-après vous indique le nettoyage des différents composants :

	 lavable au lave-vaisselle	 rinçable à l'eau courante	 essuyer avec un chiffon humide
Raclette (boîtier)	—	—	✓
Plaque de cuisson	✓	✓	✓
Poêlons à raclette	✓	✓	✓
Spatule à raclette	✓	✓	✓

12 | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz
 Puissance : 1260–1500 W
 Classe protection : I

Informations techniques sur les modes de fonctionnement conformément au règlement (CE) n° 2023/826 :

MODE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE (WATTS)	PÉRIODE (MINUTES)
Arrêt	0,3	0
Veille	—	—
Mise en veille avec informations complémentaires	—	—
Veille en réseau	—	—



L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2009/125/UE.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Modifications possibles.

ES INSTRUCCIONES DE USO

1 Componentes	29
2 Antes de usar	29
3 Advertencias importantes de seguridad	29
4 Otras advertencias de seguridad	30
5 Utilización conforme a la finalidad prevista	31
6 Desembalaje	31
7 Montaje	31
8 Puesta en funcionamiento	32
9 Recetas	33
10 Almacenamiento de las espátulas de Raclette	34
11 Limpieza y cuidado	34
12 Datos técnicos	35

MASTER RACLETTE PARA 8

1 | COMPONENTES

- A** Parrilla
- B** Control de luz ambiente
- C** Regulador de temperatura
- D** Superficie para raclette
- E** Superficie para dejar las minisartenes
- F** Luz ambiente
- G** Receptáculo para las espátulas de raclette
- H** Recogecable

2 | ANTES DE USAR

Lea detenidamente las instrucciones de uso. Contienen indicaciones importantes sobre el manejo y el cuidado del aparato, así como indicaciones de seguridad. Guarde las instrucciones en un lugar seguro y facilíteselas a los futuros usuarios. Utilice el aparato solo para la finalidad prevista y siempre siguiendo las instrucciones de este manual. Cuando utilice el aparato, tenga siempre en cuenta las indicaciones de seguridad. Retire todos los adhesivos que pueda haber antes del montaje y el primer uso del aparato. Limpie también las partes que entren en contacto con los alimentos, así como las partes extraíbles, tal como se describe en el apartado «Limpieza y cuidado».

3 | ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

La información importante de estas instrucciones de uso está identificada mediante símbolos y palabras clave:

ADVERTENCIA indica una situación de peligro que puede provocar lesiones graves (p. ej., quemaduras provocadas por el vapor o por la elevada temperatura de las superficies).

CUIDADO indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones leves o de poca importancia.

ATENCIÓN indica una situación que puede provocar daños materiales.

NOTA aporta información adicional acerca del manejo del Lono Hot Pot y el sistema de cocción al vapor.



Símbolos tener en cuenta y respetar las indicaciones.

3.1 | LIMITACIÓN DEL GRUPO DE USUARIOS

Para países sujetos al etiquetado CE:

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solamente si lo utilizan 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.
- Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo vigilancia.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Para países no sujetos al etiquetado CE:

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, psíquica o sensorial, ni por personas que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios para utilizarlo, a menos que estén bajo la supervisión de personas adultas responsables de su seguridad o hayan sido instruidas por estas en la utilización del aparato.
- Deberá vigilarse a los niños para evitar que jueguen con el aparato.

-  Las temperaturas de las superficies accesibles pueden ser altas cuando el aparato está en funcionamiento.
- Este aparato puede utilizarse a una altura de hasta 4000 m.

ADVERTENCIA

No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.

ADVERTENCIA

- 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.
- Limpie todas las piezas inmediatamente después de haberlas usado y elimine cualquier posible resto de alimentos.
- Siga las indicaciones contenidas en el apartado «Limpieza y cuidado».

4 | OTRAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA



¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada, 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.
- Si necesita utilizar un cable alargador, asegúrese de que tenga el diseño y la capacidad adecuados, así como conexión a tierra.
- Utilice solo un cable alargador que se encuentre en perfectas condiciones. Asegúrese de que el cable tiene las dimensiones suficientes y está bien colocado.

- Asegúrese de que el suministro eléctrico sea compatible con la potencia nominal indicada en la base del aparato y de que la tensión sea compatible.
 - No ponga en funcionamiento el aparato o desenchúfelo inmediatamente de la corriente si:
 - el aparato o el cable de alimentación está dañado;
 - sospecha que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.
- En estos casos, envíe el aparato para que lo reparen.

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un centro de servicio autorizado por WMF o por una persona con cualificación equivalente a fin de evitar peligros.
- Desenchufe el cable de alimentación:
 - si se ha producido un fallo durante el uso;
 - antes de cada limpieza y cuidado;
 - después de usar el aparato.

- No sumerja nunca el aparato en líquidos. No sumerja nunca el aparato ni el cable de alimentación en agua.

ADVERTENCIA



¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

-  La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
-  No transporte el aparato cuando está caliente.
-  No utilice nunca el aparato sin la parrilla, pues de lo contrario el elemento calentador candente queda expuesto.

PRECAUCIÓN

Al utilizar la parrilla pueden producirse salpicaduras de grasa. Por lo tanto, proteja la superficie de la mesa convenientemente.

ADVERTENCIA



¡PELIGRO DE INCENDIO!

Para utilizar el aparato, este debe reposar libremente sobre una mesa y no se puede colocar pegado a una pared ni a una esquina. No deje nunca el aparato sin vigilancia.

ATENCIÓN

No deje ninguna minisartén de raclette vacía en el aparato durante la fase de calentamiento ni durante su funcionamiento.

5 | UTILIZACIÓN CONFORME A LA FINALIDAD PREVISTA

- Utilice el aparato conforme a estas instrucciones de uso. El uso no conforme a la finalidad prevista puede provocar una descarga eléctrica u otros peligros.
- El aparato está destinado únicamente para calentar alimentos.
- Este aparato está destinado al uso doméstico y por tanto no se puede utilizar con fines comerciales. El fabricante no asume ninguna responsabilidad ni garantía por los daños provocados por un uso inadecuado o no conforme a las instrucciones de uso.
- Este aparato ha sido diseñado para su uso en viviendas particulares y entornos similares, p. ej.:
 - Cocinas de personal en comercios, oficinas y otros lugares de trabajo
 - Empresas agrícolas
 - Para clientes en hoteles, hostales y otros establecimientos residenciales
 - Pensiones con desayuno
- No deje nunca el aparato sin supervisión mientras esté funcionando.
- Este aparato NO está destinado al uso al aire libre ni para usos comerciales. NO utilice la parrilla como aparato para calentar.
- No está permitido el uso comercial ni continuado del aparato.

- Utilice el aparato únicamente cuando esté montado por completo.
- Utilice el aparato únicamente con las piezas originales autorizadas.

6 | DESEMBALAJE



¡PELIGRO DE ASFIXIA!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje en la cabeza o enrollarse con él y asfixiarse.

- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

Los niños pueden aspirar piezas pequeñas o tragárselas y asfixiarse.

- Mantenga las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con las piezas pequeñas.

- Retire completamente las láminas protectoras y el material de embalaje. No deben quedar restos de embalaje en el aparato.
- Elimine el material de embalaje de manera que pueda reciclarse (papel, cartón y plástico).
- Compruebe que el aparato y los accesorios están completos y que no presentan daños.
- No ponga en funcionamiento el aparato en caso de que falten piezas o presente daños; notifíquelo al servicio de atención al cliente.

7 | MONTAJE

Para el montaje no se necesitan herramientas. Asegúrese de que:

- se han retirado todos los adhesivos;
- se han limpiado la parrilla y las minisartenes;
- se han retirado las espátulas de raclette de la base del aparato;
- el cable de alimentación está completamente desenrollado.

Coloque la parrilla correctamente sobre el marco como se muestra en la imagen a continuación:



ATENCIÓN

Utilice únicamente la parte superior de la parrilla. La parte posterior (ver las marcas y el logotipo de WMF) no está prevista para su uso.

8 | PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la marca del botón giratorio está puesta a las «6 horas» para que el aparato no empiece a calentarse por descuido (véase la imagen [1]).
- Inserte la clavija del cable de alimentación en un enchufe instalado correctamente con toma de tierra. La luz LED blanca alrededor del botón de control indica que el aparato está conectado con la clavija del cable de alimentación.
- Ponga un poco de aceite en un paño de cocina y frote las minisartenes de raclette y la parrilla con él.

INDICACIÓN

- Si utiliza demasiado aceite en la preparación o al calentar, es posible que se queme en la parrilla y en ese caso será muy difícil de quitar.
- Coloque las minisartenes de raclette en la superficie correspondiente para dejarlas.
- Gire el botón de control en el sentido de las agujas del reloj al máximo nivel para calentar la parrilla durante unos 10 minutos. La luz

LED alrededor del botón de control cambia de blanco a rojo para indicar que el aparato se está calentando (véase la imagen [2]).

- Si gira el regulador de temperatura de la posición de las «6 horas» (véase la imagen [1]) en el sentido de las agujas del reloj, la luz cambia de blanco a rojo. El aparato se calienta. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, la luz vuelve a cambiar a blanco.

INDICACIÓN

- Si está utilizando su aparato nuevo por primera vez, es posible que salga un poco de humo o algo de olor. Esto obedece a motivos técnicos y es completamente normal.
- Adapte la temperatura durante el proceso de cocción según los ingredientes y el grado de dorado que desee.
- Para mantener calientes los alimentos cocinados, gire el botón giratorio a un nivel inferior.

ATENCIÓN

Al cocinar alimentos, evite utilizar objetos afilados o puntiagudos para no dañar el revestimiento cerámico de las minisartenes ni la parrilla.

ATENCIÓN

¡El aparato no se puede apagar con el regulador! Por lo tanto, desenchufe la clavija del cable de alimentación después de utilizarlo.

8.1 | CONTROL DE LUZ AMBIENTE

La intensidad de la luz se puede ajustar a 3 niveles tocando el botón táctil. Tocando nuevamente el botón táctil se desactiva la luz ambiente.

8.2 | COCINAR A LA PARRILLA

Cuando sea posible, los alimentos deben sacarse del frigorífico 30 minutos antes y dejarlos a temperatura ambiente. De este modo, se cocinan más rápidamente y se evita que las piezas

de carne gruesas queden frías en el centro. Corte los alimentos en trozos pequeños de menos de 1 cm de grosor. Aderece la carne antes de cocinarla, pero póngale sal después para que conserve el jugo. Las salchichas pequeñas, los filetes tiernos, la carne picada y el pescado son ideales para la raclette. Los tomates, las berenjenas y las rodajas de piña son ideales para cocinar en la raclette y quedan con un sabor delicioso. Pinche las salchichas gruesas antes de cocinarlas a la parrilla para evitar salpicaduras de grasa. El tiempo de cocción depende de la clase y el grosor de los alimentos.

ATENCIÓN

Nunca corte carne ni ningún otro alimento sobre la parrilla.

8.3 | PREPARACIÓN DE LA 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 Grisons, jamón curado, salami 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 minisartén y luego ponga la minisartén en el aparato para que el queso empiece a derretirse. Cuando se dore, viértalo sobre las patatas.

9 | RECETAS

Las siguientes recetas le darán algunas ideas y le servirán de inspiración. Las recetas están basadas en ingredientes para cuatro personas. Puede adaptar las cantidades y los ingredientes a sus necesidades y gustos.

9.1 | RACLETTE CLÁSICA

- 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 minisartenes de raclette. 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.

9.2 | RACLETTE HAWAIANA

- 300 g de queso raclette
- 150 g de champiñones
- 400 g de filete de pavo
- 1,5 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de curry

Corte la pechuga de pavo en tiras finas. Marine las tiras de pavo en aceite de oliva, salsa de soja y curry, luego cocínelas en la parrilla. Corte en trozos pequeños la piña y los champiñones, póngalos en las minisartenes, cúbralos de queso y deje que se funda en la raclette.

9.3 | RACLETTE VEGETARIANA

- 8 patatas grandes cocidas
- 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 enfríelos 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. Ponga la masa con queso por encima en las minisartenes de raclette y deje que se funda.

10 | ALMACENAMIENTO DE LAS ESPÁTULAS DE RACLETTE

- Retire la plancha y gire cuidadosamente el Master Raclette en frío para que la parte inferior sea accesible.
- Inserte el lado ancho de cada espátula de Raclette en el lugar designado en la parte inferior del aparato.

- Enganche las espátulas en la abertura trasera para que estén almacenadas de manera segura y estable.



11 | LIMPIEZA Y CUIDADO

ADVERTENCIA



¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- Desconecte la clavija del cable de alimentación y deje que el aparato se enfríe durante 1 hora.
- El aparato no contiene piezas que precisen mantenimiento periódico. En caso de duda, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Limpie la parrilla, las minisartenes de raclette y las espátulas de raclette en agua templada con detergente lavavajillas y un cepillo, o en el lavavajillas. Recomendamos no utilizar productos abrasivos ni espátulas metálicas.
- No utilice limpiador de hornos

ADVERTENCIA



¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

No sumerja nunca el aparato principal en agua ni utilice agua para limpiarlo. Simplemente ponga un poco de producto limpiador en un paño húmedo, limpie el aparato y luego séquelo.

INDICACIÓN

El elemento calentador no está concebido para ser limpiado. Si estuviera sucio, límpielo con un paño seco una vez que el aparato se haya enfriado durante 1 hora.

En el resumen siguiente figura la limpieza de los diferentes componentes:

	 apto para el lavavajillas	 se puede limpiar debajo del grifo de agua	 limpieza con paño húmedo
Raclette (carcasa)	–	–	✓
Parrilla	✓	✓	✓
Minisartenes de raclette	✓	✓	✓
Espátulas de raclette	✓	✓	✓

12 | DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energía: 1260–1500 W
Clase de aislamiento: I

Información técnica sobre los modos de funcionamiento de conformidad con el Reglamento 2023/826 de la UE:

MODO	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERIODO DE TIEMPO (MINUTOS)
Apagado	0,3	0
En espera	–	–
Espera con información adicional	–	–
Espera en red	–	–



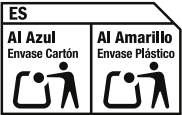
El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/UE.

Protección del medioambiente



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Modificaciones posibles.

IT ISTRUZIONI PER L'USO

1 Persone	37
2 Prima dell'uso	37
3 Importanti indicazioni per la sicurezza	37
4 Ulteriori istruzioni di sicurezza	38
5 Uso previsto	39
6 Disimballaggio	39
7 Montaggio	39
8 Messa in servizio	40
9 Ricette	41
10 Conservazione delle spatole per Raclette	42
11 Pulizia e manutenzione	42
12 Dati tecnici	43

MASTER SET PER RACLETTE DA 8

1 | PERSONE

- A** Piastra per grigliare
- B** Controllo Ambient Light
- C** Regolatore di temperatura
- D** Piastra per raclette
- E** Piastra di appoggio padelline
- F** Ambiente Light
- G** Alloggiamento per spatole per raclette
- H** Avvolgicavo

2 | PRIMA DELL'USO

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Queste istruzioni contengono informazioni importanti sul funzionamento e la cura dell'apparecchio, nonché istruzioni di sicurezza. Conservare le istruzioni in un luogo sicuro e consegnarle agli utenti futuri. L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto e in conformità alle istruzioni per l'uso. Durante l'uso dell'apparecchio attenersi sempre alle istruzioni di sicurezza. Prima di montare e utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali adesivi e pulire le parti rimovibili che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "Pulizia e cura".

3 | IMPORTANTI INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

In queste istruzioni per l'uso le informazioni importanti sono contrassegnate con simboli e parole chiave:

AVVERTENZA indica una situazione di pericolo che potrebbe causare gravi lesioni (ad esempio, ustioni dovute al vapore o alle superfici calde).

PRUDENZA indica una situazione potenzialmente pericolosa che può causare lesioni di minore o lieve entità.

ATTENZIONE indica una situazione che può causare danni materiali.

AVVISO fornisce ulteriori informazioni sull'uso sicuro del Lono Hot Pot & Steam.



Simboli Rispettare e seguire le avvertenze.

3.1 | RESTRIZIONE DEL GRUPPO DI UTILIZZATORI

Per i Paesi soggetti all'etichettatura CE:

- 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 il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

Per i paesi non soggetti al marchio CE:

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non dispongano di esperienza e conoscenza, a meno che non vengano seguiti da una persona adulta responsabile della loro sicurezza o ricevano da questi istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

-  Le temperature delle superfici accessibili possono essere elevate quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo dispositivo può essere utilizzato fino a un'altitudine di 4000 metri.

ATTENZIONE

L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.

ATTENZIONE

- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal servizio clienti centrale del produttore o da un'altra persona ugualmente qualificata. Le riparazioni non corrette possono causare notevoli pericoli per l'utente.
- Dopo l'uso pulire subito tutti i componenti ed eliminare immediatamente tutti gli eventuali residui di cibo.
- Attenersi a tutte le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e cura".

4 | ULTERIORI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- 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.
- Se è necessario utilizzare un cavo di prolunga, assicurarsi che disponga di struttura e potenza adeguate e che sia collegata a terra.
- Utilizzare solo un cavo di prolunga in perfette condizioni. Assicurarsi che il cavo sia sufficientemente dimensionato e posato in maniera sicura.
- Assicurarsi che l'alimentazione di corrente sia compatibile con la potenza e la ten-

sione nominale indicate sul lato inferiore dell'apparecchio.

- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina di rete, se:
 - l'apparecchio o il cavo di rete sono danneggiati;
 - si sospetta che l'apparecchio sia danneggiato dopo una caduta o un evento analogo.

In questi casi far riparare l'apparecchio.

- Se il cavo di rete è danneggiato, deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato WMF o da una persona con qualificata, per evitare pericoli.
- La spina deve essere scollegata:
 - in caso di guasti durante il funzionamento,
 - prima di ogni pulizia e intervento di manutenzione,
 - dopo l'uso.
- Non immergere mai l'apparecchio in liquidi. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di rete nell'acqua.

ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONI!

-  Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura delle superfici accessibili può essere elevata. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.
-  Non trasportare l'apparecchio quando è caldo.
-  Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la piastra per grigliare, per non mettere allo scoperto l'elemento riscaldante incandescente.

PRUDENZA

Durante la cottura alla griglia il grasso può fuoriuscire in maniera incontrollata. Pertanto, proteggete adeguatamente la superficie del tavolo.

ATTENZIONE

PERICOLO DI INCENDIO!

Per utilizzare l'apparecchio, esso deve poggiare liberamente su un tavolo e non deve essere collocato contro una parete o in un angolo. Non lasciare l'apparecchio incustodito.

ATTENZIONE

Non lasciare teglie da raclette vuote nell'apparecchio durante il riscaldamento o il funzionamento.

5 | USO PREVISTO

- Utilizzare l'apparecchio secondo le presenti istruzioni per l'uso. L'uso improprio può causare scosse elettriche o altri pericoli.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente al riscaldamento dei cibi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve quindi essere utilizzato per scopi commerciali. Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non presta alcuna garanzia per i danni causati da un uso improprio o non conforme alle istruzioni d'uso dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato progettato per l'uso in abitazioni private e in ambienti simili, ad es:
 - cucine personali in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
 - aziende agricole;
 - clienti in Hotel, Motel e in altre strutture residenziali;
 - bed&breakfast.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Questo apparecchio NON è destinato all'uso all'aperto o all'utilizzo commerciale. NON utilizzare la griglia come apparecchio di riscaldamento.
- Non è consentito l'uso commerciale o il funzionamento continuo dell'apparecchio.

- Utilizzare l'apparecchio solo quando è completamente montato.
- Utilizzare l'apparecchio solo con parti originali autorizzate.

6 | DISIMBALLAGGIO

PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

I bambini possono infilare sulla testa il materiale di imballaggio sopra la testa o avvolgersi in esso e soffocare.

- Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Non consentire ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio.

I bambini possono inalare o ingerire la minuteria e soffocare.

- Tenere la minuteria fuori dalla portata dei bambini.
- Non consentire che i bambini giochino con la minuteria.

- Rimuovere completamente le pellicole protettive e i materiali di imballaggio. Sull'apparecchio non devono restare residui di imballaggio.
- Riciclare il materiale di imballaggio (carta, cartone e plastica).
- Controllare che l'apparecchio e gli accessori siano completi e non presentino danneggiamenti.
- Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui alcune parti manchino o presentino danneggiamenti, informare il servizio clienti.

7 | MONTAGGIO

Per il montaggio non sono necessari attrezzi. Accertarsi che:

- tutti gli adesivi siano stati rimossi.
- La piastra per grigliare e le padelline siano pulite.

- Le spatole per raclette siano state rimosse dalla parte inferiore dell'apparecchio.
- il cavo di rete sia completamente srotolato.

Posizionare correttamente la piastra per grigliare sul telaio come mostrato nella figura seguente:



ATTENZIONE

Per grigliare utilizzare solo il lato superiore della piastra per grigliare. Il retro (vedi marcature e logo WMF) non è destinato all'uso.

8 | MESSA IN SERVIZIO

PRUDENZA

- Assicurarsi che la tacca sulla manopola sia a "ore 6", in modo che l'apparecchio non inizi a riscaldarsi accidentalmente (vedere la figura 1).
- Inserire la spina di rete in una presa di corrente correttamente installata e dotata di messa a terra. La luce LED bianca attorno alla manopola indica che l'apparecchio è collegato alla spina di rete.
- Mettere un po' d'olio su un panno da cucina e strofinarvi le padelline per raclette e la piastra per grigliare.

AVVERTENZE

- Se per la preparazione o durante la cottura sulla griglia si utilizza troppo olio, l'olio può bruciare sulla piastra e risultare difficile da rimuovere.

- Posizionare le padelline per raclette sulla piastra di appoggio.
- Ruotare la manopola in senso orario fino al livello più elevato per riscaldare la piastra per grigliare per circa 10 minuti. La luce LED intorno alla manopola passa dal bianco al rosso per indicare che l'apparecchio si sta riscaldando (vedere la figura 2).
- Ruotando la manopola di regolazione della temperatura in senso orario dalla posizione "ore 6" (vedi fig. 1), la luce passa da bianca a rossa. L'apparecchio si riscalda. Non appena viene raggiunta la temperatura desiderata, la luce torna a essere bianca.

AVVERTENZE

- Quando si utilizza un apparecchio nuovo per la prima volta, si può sviluppare un leggero fumo o odore. Ciò è dovuto a motivi tecnici ed è del tutto normale.
- Regolare la temperatura durante la cottura in base agli ingredienti e al grado di doratura desiderato.
- Per mantenere caldi i cibi grigliati, riportare la manopola su un'impostazione più bassa.

ATTENZIONE

Evitare di utilizzare oggetti appuntiti o taglienti durante la cottura dei cibi per non danneggiare il rivestimento in ceramica delle padelline e della piastra per grigliare.

ATTENZIONE

L'apparecchio non può essere spento dalla manopola di controllo! Pertanto, scollegare l'apparecchio dopo l'uso.

8.1 | CONTROLLO AMBIENT LIGHT

La luminosità può essere regolata su 3 livelli toccando il pulsante a sfioramento. Toccando nuovamente il pulsante a sfioramento, l'Ambient light viene disattivata.

8.2 | GRIGLIARE

Se possibile, togliere gli alimenti dal frigorifero e lasciarli a temperatura ambiente per 30 minuti. In questo modo il cibo da grigliare si cuoce più velocemente e si evita che la carne spessa rimanga fredda al centro. Tagliare il cibo in pezzi più piccoli, non più spessi di 1 cm. Condire la carne prima di grigliarla, ma salarla dopo averla grigliata per conservare i succhi. Piccole salsicce, bistecche tenere, hamburger, polpettoni e pesce sono ideali per la raclette. Le fette di pomodoro, melanzane e ananas sono ideali per essere grigliate sulla raclette e sono molto gustose. Punzecchiare le salsicce spesse prima di grigliarle per evitare schizzi di grasso. Il tempo di cottura dipende dal tipo e dallo spessore del cibo.

ATTENZIONE

Non tagliare mai la carne o altri alimenti sulla piastra per grigliare.

8.3 | PREPARAZIONE DELLA RACLETTE

Per una tipica raclette svizzera sono necessari 200-300 g di formaggio da raclette per persona, con un contenuto di grassi di almeno il 45%. Il contorno principale sono le patate lesse. Possono essere aggiunte cipolline e cetriolini. Altri alimenti che si abbinano bene al formaggio sono bresaola, prosciutto crudo, salame o altri insaccati saporiti.

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

9 | RICETTE

Le ricette che seguono forniscono alcune idee e suggerimenti. Le ricette si basano su ingredienti per quattro persone - naturalmente è possibile regolare le quantità e gli ingredienti in base alle proprie esigenze e ai propri gusti.

9.1 | RACLETTE CLASSICA

- 600 g di formaggio da raclette
- 8 grosse patate lesse
- Cetriolini
- Cipolline

Tagliare il formaggio a fette spesse 5 mm e scioglierlo in porzioni nelle padelline per raclette. Le porzioni di formaggio fuso si mangiano, a tavola, insieme alle patate, ai cetriolini e alle cipolline. Cospargere il formaggio di pepe macinato al momento.

9.2 | RACLETTE HAWAII

- 300 g di formaggio da raclette
- 150 g di funghi champignon
- 400 g di scaloppine di tacchino
- 1,5 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di curry

Tagliare il petto di tacchino a strisce sottili. Marinare le strisce di tacchino con olio d'oliva, salsa di soia e curry, quindi grigliarle sulla piastra. Tagliare l'ananas e i funghi a pezzetti, disporli nelle padelline, coprire con il formaggio e farlo sciogliere nella raclette.

9.3 | RACLETTE VEGETARIANA

- 8 grosse patate lesse
- 150 g di peperone
- 250 g di pomodori
- 300 g di formaggio da raclette
- Timo
- Aglio
- Paprica in polvere (dolce)

Lasciare raffreddare le patate e grattugiarle grossolanamente. Scottare brevemente i pomodori in acqua bollente, raffreddarli in acqua fredda e pelarli. Tagliare a pezzetti peperoni e pomodori. Mescolare patate, peperone e pomodori, insaporire a piacere con timo e aglio. Versare il composto nelle padelline da raclette e farlo fondere con il formaggio.

10 | CONSERVAZIONE DELLE SPATOLE PER RACLETTE

- Rimuovere la piastra grill e capovolgere delicatamente il Master Raclette a freddo per rendere accessibile la parte inferiore.
- Inserisci il lato largo di ogni spatola per Raclette nel posto designato sulla parte inferiore del dispositivo.

- Fissa le spatole nell'apertura posteriore per tenerle sicure e stabili.



11 | PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE



PERICOLO DI USTIONI!

- Scollegare la spina di rete e lasciare raffreddare l'apparecchio per 1 ora.
- L'apparecchio non contiene parti che richiedono una manutenzione regolare. In caso di dubbi, contattare il nostro servizio clienti.
- Pulire la piastra per grigliare, le padelline per raclette e le spatole per raclette in acqua tiepida con un detersivo e una spazzola o in lavastoviglie. Si consiglia di non utilizzare abrasivi o raschietti metallici.
- Non utilizzare detergenti per forni

ATTENZIONE



PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

Non immergere mai l'unità principale in acqua e non utilizzare acqua per la pulizia. È sufficiente applicare un po' di detersivo su un panno umido, pulire l'apparecchio e poi asciugarlo.

AVVERTENZE

L'elemento riscaldante non deve essere pulito. In caso di imbrattamento, pulirlo con un panno asciutto dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchio per 1 ora.

La seguente panoramica mostra come pulire i singoli componenti:

	 lavabile in lavastoviglie	 lavabile in acqua corrente	 pulire con un panno umido
Raclette (corpo)	—	—	✓
Piastra per grigliare	✓	✓	✓
Padelline per raclette	✓	✓	✓
Spatola Raclette	✓	✓	✓

12 | DATI TECNICI

Tensione nominale: 220–240 V~ 50–60 Hz
Potenza assorbita: 1260–1500 W
Classe di isolamento: I

Informazioni tecniche sulle modalità di funzionamento ai sensi del Regolamento UE 2023/826:

MODALITÀ	CONSUMO DI ENERGIA (WATT)	PERIODO DI TEMPO (MINUTI)
Spento	0,3	0
Standby	—	—
Standby con informazioni aggiuntive	—	—
Standby in rete	—	—



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Tutela dell'ambiente



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Possibili modifiche.

ВГ РЪКОВОДСТВО ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

1 Компоненти	45
2 Преди използването	45
3 Важни инструкции за безопасност	45
4 Допълнителни инструкции за безопасност	46
5 Употреба по предназначение	47
6 Разопаковане	47
7 Монтаж	47
8 Пускане в експлоатация	48
9 Рецепти	49
10 Съхранение на шпатула за раклет	50
11 Почистване и грижа	50
12 Технически данни	51

MASTER РАКЛЕТ ЗА 8 ДУШИ

1 | КОМПОНЕНТИ

- A** Плоча за грил
- B** Управление на амбиентното осветление
- C** Регулатор на температурата
- D** Ниво раклет
- E** Ниво за поставяне на мини тигана
- F** Амбиентно осветление
- G** Съхранение на шпатулите за раклет
- H** Навиване на кабела

2 | ПРЕДИ ИЗПОЛЗВАНЕТО

Прочетете внимателно ръководството за обслужване. То съдържа важна информация за работата и грижите за уреда, както и инструкции за безопасност. Съхранявайте ръководството на сигурно място и го предавайте на бъдещи потребители. Уредът може да се използва само по предназначение и съгласно ръководството за обслужване. При използването на уреда винаги спазвайте инструкциите за безопасност. Преди монтажа и първоначалното използване на уреда отстранете всички евентуално налични стикери и почистете влизащите в контакт с хранителни продукти подвижни части, както е описано в глава „Почистване и грижи“.

3 | ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Важната информация в това ръководство за обслужване е обозначена с помощта на символи и сигнални думи:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ показва опасна ситуация, която може да доведе до сериозни наранявания (напр. изгаряния с пара или горещи повърхности).

ПРЕДПАЗЛИВОСТ показва потенциално опасна ситуация, която може да доведе до дребни или леки наранявания.

ВНИМАНИЕ показва ситуация, която може да доведе до материални щети.

УКАЗАНИЕ дава допълнителна информация относно безопасното боравене с уреда за готвене на пара Lono Hot Pot.



Символи Спазвайте и следвайте указанията.

3.1 | ОГРАНИЧЕНИЕ НА КРЪГА ПОТРЕБИТЕЛИ

За държави, в които се използва маркировката CE:

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под надзор или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от това опасности.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не бива да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст над 8 години и не са под надзор.
- Децата на възраст под 8 години трябва да се държат далеч от уреда и свързващия кабел.

За държави, в които не се използва маркировката CE:

- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, освен ако са под надзора на възрастен, отговарящ за безопасността им или са били инструктирани от него относно използването на уреда.
- Децата трябва да са под надзор, за да се гарантира, че не играят с уреда.

-  Температурите на достъпните повърхности може да са високи, когато уредът работи.
- Този уред може да се използва до височина от 4000 m.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Уредът не бива да се управлява чрез външен таймер или дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Ако свързващият кабел на този уред се повреди, той трябва да бъде заменен от централната клиентска служба на производителя или от лице с подобна квалификация. Неправилните ремонти могат да доведат до значителни опасности за потребителя.
- Почиствайте всички части веднага след използването и незабавно отстранявайте всички евентуално налични остатъци от храна.
- Следвайте указанията в глава „Почистване и грижи“.

4 | ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- Свързвайте уреда само към правилно инсталиран заземен контакт. Захранващият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Свързващият кабел не бива да докосва горещи части на уреда.
- Ако трябва да се използва удължителен кабел, уверете се, че той е с подходяща конструкция и мощност и е заземен.
- Използвайте само удължителен кабел, който е в безупречно състояние. Обърнете внимание на това, кабелът да е с достатъчен размер и да е сигурно прокаран.

- Уверете се, че електрозахранването е съвместимо с номиналната мощност и напрежение, посочени от долната страна на уреда.
 - Не включвайте уреда, съотв. веднага изключете щепсела, ако:
 - уредът или захранващият кабел са повредени;
 - има съмнение за дефект след падане или подобен проблем.
- В тези случаи занесете уреда на ремонт.

- Ако захранващият кабел на този уред е повреден, той трябва да бъде заменен от оторизирана от WMF клиентска служба или от лице с подобна квалификация, за да се избегне заплахата.
- Щепселът трябва да се изключи:
 - при неизправности по време на работа,
 - преди всяко почистване и грижа,
 - след употреба.

- Никога не потапяйте уреда в течности. Никога не потапяйте уреда или захранващия кабел във вода.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!

-  Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. Никога не докосвайте горещите повърхности на уреда.
-  Не транспортирайте уреда, когато е горещ.
-  Никога не работете с уреда без плочата за грил, тъй като в противен случай се оголва нажеженият нагревателен елемент.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

При печенето на грил мазнината може да пръсне навън неконтролирано. Затова защитете по подходящ начин повърхността на масата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

За да работите с уреда, той трябва да стои свободно върху маса и не бива да се поставя до стена или в ъгъл. Не оставяйте уреда без надзор.

ВНИМАНИЕ

При нагряването и по време на работата не оставяйте празни мини тигани за раклет в уреда.

5 | УПОТРЕБА ПО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

- Използвайте уреда съгласно това ръководство за обслужване. Използването не по предназначение може да доведе до токов удар или други опасности.
- Уредът е предназначен само за нагряване на хранителни продукти.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба и затова не бива да се използва за търговски цели. За щети, възникнали поради неправилна употреба или употреба на уреда, която не е според ръководството за обслужване, производителят не поема отговорност и не предоставя гаранция.
- Този уред е конструиран за използване в частни домакинства и подобни среди, напр:
 - кухни за персонал в магазини, офиси и други работни места;
 - селскостопански предприятия;
 - за клиенти в хотели, мотели и други жилищни обекти;
 - пансиони със закуска.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато той работи.
- Този уред НЕ е предназначен за използване на открито или за търговска употреба. НЕ използвайте грила като отоплителен уред.
- Използването за търговски цели или непрекъснатата работа на уреда са забранени.

- Използвайте уреда само в изцяло монтирано състояние.
- Използвайте уреда само с одобрените оригинални части.

6 | РАЗОПАКОВАНЕ

ОПАСНОСТ ОТ ЗАДУШАВАНЕ!

Децата могат да нахлузят опаковъчния материал върху главата си или да се увият в него и да се задушат.

- Дръжте опаковъчния материал далеч от деца.
- Не позволявайте на децата да играят с опаковъчния материал.

Децата могат да вдихат дребни части или да ги глътнат и по този начин да се задавят.

- Дръжте дребните части далеч от деца.
- Не позволявайте на децата да играят с дребни части.

- Отстранете изцяло предпазните фолиа и опаковъчните материали. В уреда не бива да остават остатъци от опаковката.
- Предайте опаковъчния материал за рециклиране (хартия, картон и пластмаса).
- Проверете уреда и принадлежностите за цялостност и повреди.
- При липсващи части или повреди не включвайте уреда, а уведомете клиентската служба.

7 | МОНТАЖ

За монтажа не са необходими инструменти. Уверете се, че:

- всички стикери са били отстранени.
- плочата за грил и тиганите са почистени.
- Шпатулите за раклет са отстранени от долната страна на уреда.
- захранващият кабел е развит докрай.

Позиционирайте плочата за грил правилно върху рамката, както е показано на фигурата по-долу:



ВНИМАНИЕ

За печенето на грил използвайте само горната страна на плочата за грил. Обратната страна (виж маркировките и логото на WMF) не е предвидена за използване.

8 | ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

- Обърнете внимание на това, маркировката на въртящото се копче да е на „6 часа“, така че уредът да не започне да нагрява по невнимание (виж фиг. 1).
- Включете щепсела в правилно монтиран, заземен контакт. Бялата светодиодна светлина около въртящия се регулатор показва, че уредът е свързан с щепсела.
- Сипете върху кухненска кърпа малко олио и намажете с него мини тиганите за раklet и плочата за грил.

УКАЗАНИЕ

- Ако при приготвянето или при печенето на грил използвате твърде много олио, то може да загори върху плочата за грил и след това се отстранява много трудно.
- Поставете мини тиганите за раklet в нивото за поставяне.
- Завъртете въртящия се регулатор по посока на часовниковата стрелка на най-високата степен, за да нагreete плочата за грил за около 10 минути. Светодиодната светлина

около въртящия се регулатор се превключва от бяла на червена и по този начин показва, че уредът се нагрява (виж фиг. 2).

- Ако завъртите регулатора на температурата от позицията „6 часа“ (виж фиг. 1) по посока на часовниковата стрелка, светлината се превключва от бяла на червена. Уредът се нагрява. Щом желаната температура бъде достигната, светлината се превключва обратно на бяла.

УКАЗАНИЕ

- Когато използвате Вашия нов уред за първи път, може да се стигне до образуване на лек дим или миризма. Това е по технически причини и е напълно нормално.
- По време на приготвянето съобразявайте температурата със съставките и желаната степен на запичане.
- За да поддържате изпечените на грил ястия топли, завъртете въртящото се копче обратно на по-ниска степен.

ВНИМАНИЕ

При приготвянето на ястия избягвайте използването на остри или островърхи предмети, за да не повредите керамичното покритие на тиганите и плочата за грил.

ВНИМАНИЕ

Уредът не може да се изключи от регулатора! Затова след употреба изключвайте щепсела.

8.1 | УПРАВЛЕНИЕ НА АМБИЕНТНОТО ОСВЕТЛЕНИЕ

Яркостта може да се регулира на 3 степени чрез докосване на сензорния бутон. Чрез повторно докосване на сензорния бутон околното осветление се деактивира.

8.2 | ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

Ако е възможно, трябва да извадите ястията от хладилника и да ги оставите 30 минути на

стайна температура. По този начин продуктите за грил се приготвят по-бързо и се предотвратява дебелилото месо по средата да остане студено.

Нарежете продуктите за грил на по-малки парчета, които са не по-дебели от 1 cm. Подправете месото преди печенето на грил, но го посолете след печенето на грил, за да се запази сокът. Малките вурстове, крехките стейкове, кюфтетата, месните рула и рибата са идеални за раkleta. Резените домати, патладжан и ананас подхождат идеално за печене на грил върху раkleta и са много вкусни. Преди печенето на грил набодете с вилица дебелите вурстове, за да избегнете пръските мазнини. Времето за приготвяне зависи от вида и дебелината на продуктите за грил.

ВНИМАНИЕ

Никога не режете месо или други хранителни продукти върху плочата за грил.

8.3 | ПРИГОТВЯНЕ НА РАКЛЕТ

За типичния швейцарски раklet на човек са необходими 200 – 300 g сирене раklet с масленост най-малко 45%. Основната гарнитура са печени небелени картофи. Допълнително се поднасят перлени лукчета и корнишони. Месото Гризон, суровата шунка, саламът или друг пикантен колбас се съчетават добре със сиренето. Сиренето се нарязва на резени с дебелина 5 mm. Сложете един резен в мини тигана, поставете мини тигана в уреда и сиренето вече започва да се топи. Щом стане златистокафяво, то се слага върху картофите.

9 | РЕЦЕПТИ

Следващите рецепти ще Ви дадат някои идеи и предложения. Рецептите са базирани на съставки за четирима души – разбира се, можете да коригирате количествата и съставките според нуждите и вкуса си.

9.1 | КЛАСИЧЕСКИ РАКЛЕТ

- 600 g сирене раklet
- 8 големи небелени картофа
- корнишони
- перлени лукчета

Нарежете сиренето на резени с дебелина 5 mm и го разтопете в мини тиганите за раklet на отделни порции. Разтопените порции се консумират с обелените на масата картофи, корнишоните и перлените лукчета. Допълнително поръсете сиренето с прясно смлян черен пипер.

9.2 | РАКЛЕТ ХАВАЙ

- 300 g сирене раklet
- 150 g гъби
- 400 g пуешки шницел
- 1,5 СЛ зехтин
- 2 СЛ соев сос
- 1 СЛ кърп

Нарежете пуешките гърди на тънки резени. Мариновайте пуешките ленти в зехтина, соевия сос и кърпото, след това ги изпечете върху плочата за грил. Нарежете на ситно ананас и гъби, сложете ги в мини тиганите, гарнирайте ги със сиренето и ги разтопете в раkleta.

9.3 | ВЕГЕТАРИАНСКИ РАКЛЕТ

- 8 големи небелени картофа
- 150 g чушки
- 250 g домати
- 300 g сирене раklet
- мащерка
- чесън
- червен пипер (сладък)

Оставете небелените картофи да се охладят и ги настържете на едро ренде. За кратко попарете домати с вряща вода, изплакнете ги със студена вода и ги обелете. Нарезете на ситно чушките и домати. Смесете картофите, чушките и домати, по желание подправете с мащерка и чесън. Сложете сместа в мини тигана за раклет и разтопете със сирене.

10 | СЪХРАНЕНИЕ НА ШПАТУЛА ЗА РАКЛЕТ

- Отстранете грил плочата и внимателно обърнете Master Raclette в студено състояние, така че долната страна да бъде достъпна.
- Поставете широката част на всяка шпатулка за раклет в определеното място от долната страна на устройството.
- Закрепете шпатулите в задния отвор, за да ги съхраните безопасно и стабилно.



11 | ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!

- Изключете щепсела и оставете уреда да се охлади в продължение на 1 час.
- Уредът не съдържа части, на които трябва да се извършва редовна поддръжка. При съмнение, моля, обърнете се към нашата клиентска служба.
- Почиствайте плочата за грил, мини тиганите за раклет и шпатулите за раклет в хладка вода с препарат за миене на съдове и четка или в миялна машина. Препоръчваме да не се използват абразивни средства или метални шпатули.
- Не използвайте препарати за почистване на фурни

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

Никога не потапяйте уреда във вода и не използвайте вода за почистването. Сложете малко препарат за миене на съдове върху влажна кърпа, избършете уреда и след това го подсушете.

УКАЗАНИЕ

Не е предвидено почистване на нагревателния елемент. Ако той е замърсен, го избършете със суха кърпа, след като уредът се е охладил в продължение на 1 час.

В прегледа по-долу можете да видите как се почистват отделните съставни части:

	 Подходящи за миялна	 Изплакване с течаща вода	 Избърсване с мека кърпа
Раклет (корпус)	—	—	✓
Плоча за грил	✓	✓	✓
Мини тиган за раклет	✓	✓	✓
Шпатула за раклет	✓	✓	✓

12 | ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение: 220–240 V~ 50–60 Hz
 Консумация на енергия: 1260–1500 W
 Клас на защита: I

Техническа информация за режимите на работа в съответствие с Регламент 2023/826 на ЕС:

РЕЖИМ	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТОВЕ)	ПЕРИОД ОТ ВРЕМЕ (МИНУТИ)
Изключено	0,3	0
В режим на готовност	—	—
В готовност с допълнителна информация	—	—
Мрежов резервен режим	—	—



Уредът съответства на Европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС.

Пазете околната среда



Да участваме в опазването на околната среда!

- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➡ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервис, където той ще бъде рециклиран.

Възможни промени.

DK BRUGSVEJLEDNING

1 Komponenter	53
2 Før ibrugtagning	53
3 Vigtige sikkerhedsanvisninger	53
4 Flere sikkerhedsanvisninger	54
5 Tilsluttet anvendelse	55
6 Udpakning	55
7 Installation	55
8 Ibrugtagning	56
9 Opskrifter	57
10 Opbevaring af Raclette Spatler	57
11 Rengøring og vedligeholdelse	58
12 Tekniske data	59

MASTER RACLETTE TIL 8

1 | KOMPONENTER

- A** Grillplade
- B** Kontrol til omgivelseslys
- C** Temperaturregulator
- D** Raclette-niveau
- E** Opbevaringsplads til panderne
- F** Omgivelseslys
- G** Opbevaring af raclette-skubber
- H** Kabeloprulning

2 | FØR IBRUGTAGNING

Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt. Den indeholder vigtige oplysninger om betjening og pleje af apparatet samt sikkerhedsanvisninger. Opbevar vejledningen på et sikkert sted, og giv den videre til fremtidige brugere. Apparatet må kun bruges til det formål, det er beregnet til, og i overensstemmelse med anvisningerne i betjeningsvejledningen. Overhold altid sikkerhedsanvisningerne, når du bruger apparatet. Før du installerer og bruger apparatet første gang, skal du fjerne eventuelle klistermærker og rengøre de aftagelige dele, der kommer i kontakt med fødevarer, som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje".

3 | VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

I denne betjeningsvejledning er vigtige oplysninger markeret med symboler og signalord:

ADVARSEL angiver en farlig situation, der kan føre til alvorlig personskade (f.eks. forbrændinger fra damp eller varme overflader).

FORSIGTIG angiver en potentiel farlig situation, som kan medføre mindre eller lette kvæstelser.

VIGTIGT angiver en situation, som kan medføre materielle skader.

BEMÆRK giver yderligere oplysninger om sikker brug af Lono Hot Pot & Steamer.



Symboler Følg og overhold anvisninger.

3.1 | BEGRÆNSNING AF BRUGERGRUPPEN

Før lande, der er underlagt CE-mærkning:

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået de farer, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.

Før lande, der ikke er underlagt CE-mærkning:

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de bliver overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed (en værge).
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med apparatet.
-  Temperaturerne på de tilgængelige overflader kan være høje, når apparatet er i drift.
- Denne enhed kan bruges i op til 4000 meters højde.

ADVARSEL

Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.

ADVARSEL

- Hvis apparatets tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikantens centrale kundetjeneste eller en tilsvarende kvalificeret person. Ved ukorrekt reparation er der risiko for alvorlige kvæstelser for brugeren.
- Rengør alle dele umiddelbart efter brug, og fjern straks eventuelle madrester.
- Overhold anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

4 | FLERE SIKKERHEDSANVISNINGER

ADVARSEL



FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- Apparatet må kun tilsluttes en jordforbundet stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Tilslutningsledningen må ikke komme i berøring med varme redskabsdele.
- Hvis der skal bruges en forlængerledning, skal du sørge for, at det har en passende udformning og mærkning og er jordforbundet.
- Brug kun en forlængerledning, der er i perfekt stand. Sørg for, at ledningen er tilstrækkeligt dimensioneret og trukket forsvarligt.
- Sørg for, at strømforsyningen er kompatibel med den nominelle effekt og spænding, der er angivet på undersiden af apparatet.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
 - Apparatet eller netkablet er beskadiget;
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.

- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af et autoriseret WMF-servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer for at undgå fare.
- Stikket skal trækkes ud af stikkontakten:
 - ved driftsforstyrrelser,
 - før rengøring og vedligeholdelse,
 - efter brug.
- Nedsæk aldrig apparatet i væsker. Nedsæk aldrig apparatet eller netledningen i vand.

ADVARSEL



FARE FOR FORBRÆNDINGER!

-  Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift. Rør ikke ved apparatets varme overflader.
-  Transporter ikke apparatet, når det er varmt.
-  Brug aldrig apparatet uden grillpladen, da det rødglødende varmeelement ellers vil blive blottet.

FORSIGTIG

Når man griller, kan fedt sprøjte ukontrolleret ud. Beskyt derfor bordets overflade.

ADVARSEL



FARE FOR BRAND!

For at betjene apparatet skal det stå frit på et bord og må ikke placeres op ad en væg eller i et hjørne. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn.

VIGTIGT

Lad ikke tomme raclette-pander stå i apparatet under opvarmning eller drift.

5 | TILSIGTET ANVENDELSE

- Brug apparatet i overensstemmelse med denne betjeningsvejledning. Forkert brug kan føre til elektrisk stød eller andre farer.
- Apparatet er kun beregnet til opvarmning af mad.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og må derfor ikke bruges til kommercielle formål. Producenten påtager sig intet ansvar og giver ingen garanti for skader, der er forårsaget af forkert brug eller brug af apparatet, der ikke er i overensstemmelse med betjeningsvejledningen.
- Dette apparat er designet til brug i private husholdninger og lignende miljøer, f.eks:
 - Kantiner i butikker, på kontorer og andre arbejdspladser;
 - landbrugsvirksomheder;
 - til kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesfaciliteter;
 - Bed & breakfast.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Apparatet er IKKE beregnet til udendørs eller kommerciel brug. Brug IKKE grillen som varmeapparat.
- Kommerciel brug eller kontinuerlig drift af apparatet er ikke tilladt.
- Brug kun apparatet, når det er helt samlet.
- Brug kun apparatet med godkendte originale dele.

6 | UDPAKNING



RISIKO FOR KVÆLNING!

- Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvælt.
- Hold emballagematerialet væk fra børn.
 - Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge små dele og blive kvælt.

- Hold smådele væk fra børn.
- Lad ikke børn lege med smådele.

- Fjern al beskyttelsesfilm og emballagemateriale. Der må ikke være rester af emballage i apparatet.
- Genbrug emballagematerialet (papir, pap og plast).
- Kontrollér apparatet og tilbehøret for fuldstændighed og skader.
- Hvis der mangler dele, eller de er beskadigede, må du ikke bruge apparatet, men skal kontakte kundeservice.

7 | INSTALLATION

Der kræves intet værktøj til installationen. Sørg for, at:

- alle klistermærker er fjernet
- grillpladen og panderne er blevet rengjort.
- Raclette-skubberne fjernes fra apparatets bund.
- netledningen er helt afrullet.

Placer grillpladen korrekt på rammen som vist på illustrationen nedenfor:



VIGTIGT

Brug kun den øverste del af grillpladen til at grille. Bagsiden (se markeringer og WMF-logo) er ikke beregnet til brug.

8 | IBRUGTAGNING

FORSIGTIG

- Sørg for, at mærket på drejeknappen står på "klokken 6", så apparatet ikke begynder at varme op ved et uheld (se fig. [1]).
- Sæt netstikket i en korrekt installeret, jordforbundet stikkontakt. Det hvide LED-lys omkring kontrolknappen indikerer, at apparatet er tilsluttet netstikket.
- Kom lidt olie på et viskestykke, og gnid raclette-panderne og grillpladen ind i det.

BEMÆRK

- Hvis du bruger for meget olie, når du tilbereder eller griller, kan den brænde fast på grillpladen og være svær at fjerne.
- Placer raclette-panderne på opbevaringspladsen.
- Drej kontrolknappen med uret til den højeste indstilling for at opvarme grillpladen i ca. 10 minutter. LED-lyset omkring kontrolknappen skifter fra hvidt til rødt for at indikere, at apparatet er ved at varme op (se fig. [2]).
- Hvis du drejer temperaturknappen med uret fra positionen "klokken 6" (se fig. [1]), skifter lyset fra hvidt til rødt. Apparatet er ved at varme op. Så snart den ønskede temperatur er nået, skifter lyset tilbage til hvidt.

BEMÆRK

- Når du bruger dit nye apparat for første gang, kan du opleve en let røg eller lugt. Det skyldes tekniske årsager og er helt normalt.
- Juster temperaturen under tilberedningen afhængigt af ingredienserne og den ønskede bruningsgrad.
- Hvis du vil holde den grillede mad varm, skal du dreje kontrolknappen tilbage til en lavere indstilling.

VIGTIGT

Undgå at bruge skarpe eller spidse genstande, når du tilbereder mad, så du ikke risikerer at beskadige den keramiske belægning på panderne og grillpladen.

VIGTIGT

Apparatet kan ikke slukkes ved hjælp af regulatoren! Tag derfor stikket ud af stikkontakten efter brug.

8.1 | STYRING AF OMGIVELSESLYS

Lysstyrken kan justeres i 3 niveauer ved at trykke på berøringsknappen. Hvis du trykker på touch-knappen igen, deaktiveres omgivelseslyset.

8.2 | GRILL

Hvis det er muligt, skal du tage maden ud af køleskabet og lade den stå ved stuetemperatur i 30 minutter. Så tilberedes maden hurtigere, og man undgår, at tykt kød forbliver koldt i midten. Skær maden ud i mindre stykker, som ikke er tykkere end 1 cm. Krydr kødet, før du griller det, men salt det efter grilningen for at holde på saften. Små pølser, steaks, hakkebøffer, fars og fisk er ideelle til raclette. Tomat-, aubergine- og ananasskiver er ideelle til at grille på racletten og er meget velsmagende. Prik små huller i tykke pølser (f.eks. med en gaffel), før de grilles, for at undgå fedtsprøjt. Tilberedningstiden afhænger af typen og tykkelsen af den mad, der skal grilles.

VIGTIGT

Skær aldrig i kød eller andre fødevarer på grillpladen.

8.3 | TILBEREDNING AF RACLETTE

Til en typisk schweizisk raclette skal du pr. person bruge 200-300 g racletteost med et fedtindhold på mindst 45 %. Hovedtilbehøret er pillekartofler. Dertil serveres perleløg og cornichoner. Saltet og lufttørret oksekød, rå skinke, salami eller en anden krydret pølse passer godt til osten. Osten skæres i 5 mm tykke skiver. Læg en skive i en lille pande, stil panden ind i apparatet, og osten begynder med det samme at smelte. Når den er gyldenbrun, hældes den over kartoflerne.

9 | OPSKRIFTER

De følgende opskrifter kan give dig nogle idéer og forslag. Opskrifterne er baseret på ingredienser til fire personer – du kan selvfølgelig justere mængderne og ingredienserne, så de passer til dine behov og din smag.

9.1 | KLASSISK RACLETTE-RET

- 600 g racletteost
- 8 store pillekartofler
- Cornichoner
- Perleløg

Skær osten i 5 mm tykke skiver, og smelt dem portionsvis i raclette-panderne. De smeltede portioner spises sammen med kartoflerne, der bliver pillet ved bordet, cornichonerne og sølvløgene. Drys endvidere friskmalet peber over osten.

9.2 | RACLETTE HAWAII

- 300 g racletteost
- 150 g champignoner
- 400 g kalkunschnitzel
- 1,5 spsk olivenolie
- 2 spsk sojasovs
- 1 spsk karry

Skær kalkunbrystet i tynde strimler. Mariner kalkunstrimlerne i olivenolie, sojasauce og karry, og grill dem derefter på grillpladen. Skær ananas og svampe i små stykker, læg dem i panderne, dæk dem med ost, og lad dem smelte i racletten.

9.3 | VEGETAR-RACLETTE

- 8 store pillekartofler
- 150 g peberfrugt
- 250 g tomater
- 300 g racletteost
- Timian
- Hvidløg
- Paprika (edelsüss)

Lad kartoflerne køle af, og riv dem groft. Skold tomaterne kort med kogende vand, køl dem brat af i koldt vand og fjern skindet. Skær peberfrugt og tomater i små stykker. Bland kartofler, peberfrugt og tomater, tilsmag alt efter ønske med timian og hvidløg. Hæld blandingen i raclette-panderne, og smelt den sammen med osten.

10 | OPBEVARING AF RACLETTE SPATLER

- Fjern grillpladen, og vend forsigtigt Master Raclette om i kold tilstand, så undersiden bliver tilgængelig.
- Sæt den brede side af hver Raclette spatler i den tilsigtede plads på undersiden af enheden.
- Hæng spatlerne i den bageste åbning for at opbevare dem sikkert og stabilt.



11 | RENGØRING OG
VEDLIGEHOLDELSE

ADVARSEL



FARE FOR FORBRÆNDINGER!

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i mindst 1 time.
- Apparatet indeholder ingen dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse. Hvis du er i tvivl, bedes du kontakte vores kundeservice.
- Rengør grillpladen, raclette-panderne og raclette-skubberne i lunkent vand med opvaskemiddel og en børste eller i opvaske-maskinen. Vi anbefaler, at du ikke bruger slibende rengøringsmidler eller metalskuremidler.
- Brug ikke ovnrengøringsmidler

Følgende oversigt viser, hvordan du rengør de enkelte komponenter:

	 Velegnet til opvaske-maskine	 Kan skylles under rindende vand	 Aftørres med fugtig klud
Raclette (hus)	–	–	✓
Grillplade	✓	✓	✓
Raclette-pander	✓	✓	✓
Raclette-skubber	✓	✓	✓

ADVARSEL



FARE FOR ELEKTRISK STØD!

Nedsæk aldrig hovedenheden i vand, og brug ikke vand til rengøring. Brug blot lidt opvaskemiddel på en fugtig klud, tør apparatet af, og tør det derefter.

BEMÆRK

Varmeelementet er ikke beregnet til rengøring. Hvis det er snavset, skal du tørre det af med en tør klud, når apparatet er kølet af i mindst 1 time.

12 | TEKNISKE DATA

Mærkespænding: 220–240 V~ 50–60 Hz
Effektforbrug: 1260–1500 W
Beskyttelsesklasse: I

Tekniske oplysninger om driftstilstande i henhold til EU-forordning 2023/826:

TILSTAND	ENERGIFORBRUG (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Slukket	0,3	0
Standby	–	–
Standby med yderligere oplysninger	–	–
Netværksbaseret standby	–	–



Apparatet overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskyt miljøet



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Mulige ændringer.

FI KÄYTTÖOHJE

1 Osat	61
2 Ennen käyttöä	61
3 Tärkeitä turvallisuusohjeita	61
4 Muita turvallisuusohjeita	62
5 Määräystenmukainen käyttö	63
6 Pakkauksesta purkaminen	63
7 Kokoonpano	63
8 Käyttöönotto	64
9 Reseptit	65
10 Raclette-lastojen säilytys	65
11 Puhdistus ja hoito	66
12 Tekniset tiedot	67

MASTER RACLETTE FOR 8

1 | OSAT

- A** Parilalevy
- B** Taustavalaistuksen ohjaus
- C** Lämpötilansäädin
- D** Raclettetaso
- E** Pannujen säilytystaso
- F** Taustavalaistu
- G** Raclettelastojen säilytyspaikka
- H** Johdon paikka

2 | ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeitä tietoja laitteen käytöstä ja hoidosta sekä turvallisuusohjeita. Säilytä käyttöohjetta turvallisessa paikassa ja luovuta se eteenpäin tuleville käyttäjille. Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessä kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Noudata laitteen käytössä aina turvallisuusohjeita. Poista kaikki mahdolliset tarrat laitteesta ja puhdista elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevat ja irrotettavat osat ennen laitteen kokoonpanoa ja ensimmäistä käyttöä luvussa Puhdistus ja hoito kuvatulla tavalla.

3 | TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Tärkeät tiedot on merkitty tässä käyttöohjeessä symbolein ja avainsanoin:

VAROITUS kertoo vaarallisesta tilanteesta, joka voi johtaa vakaviin vammoihin (kuten höyryn tai kuumien pintojen aiheuttamiin palovammoihin).

VARO kertoo mahdollisesti vaarallisesta tilanteesta, joka voi johtaa vähäisiin tai lieviin vammoihin.

HUOMIO kertoo tilanteesta, joka voi johtaa aineellisiin vahinkoihin.

OHJE sisältää lisätietoja laitteen turvallisesta käytöstä.



Symbolit Noudata ohjeita.

3.1 | KÄYTTÄJIEN RAJOITUS

Maat, joissa sovelletaan CE-merkintää:

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai koke-mattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain, jos käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Alle 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa tai huoltaa laitetta vain aikuisen valvonnassa.
- Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Maat, joissa ei sovelleta CE-merkintää:

- Laitetta ei ole tarkoitettu fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneiden tai kokemattomien ja/tai taitamattomien henkilöiden (lapset mukaan luettuna) käyttöön, elleivät he ole heidän turvallisuudestaan vastaavan aikuisen valvonnassa tai ole saaneet tällaiselta aikuiselta opastusta laitteen käyttöön.
- Valvo lapsia, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia, kun laite on käytössä.
- Laitetta voidaan käyttää enintään 4 000 metrin korkeudessa.

VAROITUS

Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjaimella.

VAROITUS

- Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, sen vaihtaminen on annettava valmistajan keskitetyn asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset voivat saattaa käyttäjän merkittäväan vaaraan.
- Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista mahdolliset ruokajäämät niistä heti.
- Noudata ohjeita luvussa Puhdistus ja hoito.

4| MUITA TURVALLISUUSOHJEITA

VAROITUS



SÄHKÖISKUN VAARA!

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohtoon ja verkkopistokkeeseen on oltava kuivia.
- Virtajohto ei saa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Jos jatkojohtoa on käytettävä, varmista, että sen rakenne ja teho soveltuvat tähän käyttöön ja että se on maadoitettu.
- Käytä vain moitteettomassa kunnossa olevia virtajohtoja. Varmista, että johto on mitoitettu oikein ja että se kulkee turvallisesti.
- Varmista, että sähkönsyöttö vastaa laitteen pohjassa olevaa nimellistehoa ja jännitettä.
- Älä käytä laitetta tai irrota verkkopistoke heti pistorasiasta, jos
 - laite tai virtajohto on vahingoittunut tai
 - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.

- Jos virtajohto on vahingoittunut, sen vaihtaminen on annettava WMF:n hyväksymän asiakaspalvelupisteen tai vastaavasti pätevän henkilön tehtäväksi, jotta vältetään vaaroilta.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta,
 - jos laitteessa on toimintahäiriöitä,
 - ennen laitteen puhdistusta ja huoltoa ja
 - käytön jälkeen.
- Älä koskaan upota laitetta nesteeseen. Älä koskaan upota laitetta tai virtajohtoa veteen.

VAROITUS



PALOVAMMAVAARA!

- Kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia, kun laite on käytössä. Älä kosketa laitteen kuumia pintoja.
- Älä siirrä laitetta, kun se on kuuma.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman parilalevyä, koska hehkuva lämpövastus on tällöin paljaana.

VARO

Laitteesta voi grillaamisen aikana roiskua hallitsemattomasti rasvaa. Suojaa pöydän pinta tämä huomioon ottaen.

VAROITUS



PALOVAARA!

Laitetta saa käyttää vain vapaasti pöydällä seisovana eikä sitä saa asettaa seinää vasten tai nurkkaan. Älä jätä laitetta valvomatta.

HUOMIO

Älä jätä tyhjiä raclettepannuja laitteeseen kuumennuksen tai käytön aikana.

5| MÄÄRÄYSTENMUKAINEN KÄYTTÖ

- Käytä laitetta käyttöohjeen mukaisesti. Määräystenvastainen käyttö voi johtaa sähköiskuun tai muihin vaaroihin.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden lämmittämiseen.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön, joten sitä ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat epäasianmukaisesta tai käyttöohjeen vastaisesta laitteen käytöstä, eikä myönnä takuuta tällaisten vahinkojen varalle.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa samankaltaisissa ympäristöissä, kuten
 - myymälöiden, toimistojen ja muiden työpaikkojen henkilökunnan keittiöissä,
 - maatalousyrityksissä,
 - hotelleissa, motelleissa ja muissa majotuspaikoissa asiakkaiden käytössä ja
 - aamiaismajoituksissa.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käynnissä.
- Laitetta EI OLE tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa eikä kaupallisessa käytössä. ÄLÄ käytä grilliä lämmityslaitteena.
- Laitetta ei saa käyttää kaupalliseen tarkoitukseen eikä jatkuvasti.
- Käytä laitetta vain täysin koottuna.
- Käytä laitteessa vain hyväksytyjä alkuperäisosa.

6| PAKKAUKSESTA PURKAMINEN



TUKEHTUMISVAARA!

Lapset voivat vetää pakkausmateriaalin päähänsä tai kietoutua siihen ja tukehtua.

- Pidä pakkausmateriaali lasten ulottumattomissa.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat hengittää tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- Pidä pienet osat lasten ulottumattomissa.
- Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

- Poista suojakalvot ja pakkausmateriaalit kokonaisuudessaan. Laitteeseen ei saa jäädä jäämiä pakkausmateriaaleista.
- Kierrätä pakkausmateriaali (paperi, pahvi ja muovi).
- Tarkasta laitteen ja lisävarusteiden täydellisyys ja eheys.
- Älä ota laitetta käyttöön, jos osia puuttuu tai laitteessa on vaurioita, vaan ilmoita asiasta asiakaspalvelulle.

7| KOKOONPANO

Kokoonpanoon ei tarvita työkaluja. Varmista, että

- kaikki tarrat on poistettu,
- parilalevy ja pannut on puhdistettu,
- Raclettelastat on poistettu laitteen pohjasta ja
- verkkojohto on kääritty täysin auki.

Aseta parilalevy asianmukaisesti kehykselle, kuten seuraavassa kuvassa näkyy:



HUOMIO

Käytä grillaamiseen vain parilalevyn yläpuolta. Alapuolta (merkinnät ja WMF-logo) ei ole tarkoitettu käyttöön.

8 | KÄYTTÖÖNOTTO

VARO

- Varmista, että kääntönupin merkintä osoittaa kello kuutta, jotta laite ei vahingossa aloita kuumennusta (katso kuva [1]).
- Kytke verkkopistoke asianmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Kiertosäädintä ympäröivä valkoinen merkivalo ilmaisee, että laite on kytkettynä sähköverkkoon.
- Kostuta nukkaamaton liina ruokaöljyllä ja levitä sitä raclettepannuille ja parilalevyille.

VINKKI

- Jos ruoan valmistelussa tai grillauksessa käytetään liikaa öljyä, öljy voi palaa kiinni parilalevyyn, jolloin sitä on vaikea poistaa.
- Aseta raclettepannut säilytystasolle.
- Käännä kiertosäädin suurimmalle tasolle ja kuumenna parilalevyä noin 10 minuutin ajan. Kiertosäädintä ympäröivän merkkivalon väri vaihtuu valkoisesta punaiseksi ilmaisemaan, että laite on kuumenemassa (katso kuva [2]).
- Kun lämpötilasäädintä käännetään kello kuumen asennosta (katso kuva [1]) myötöpäivään, merkkivalon väri vaihtuu valkoisesta punaiseksi. Laite kuumenee. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, väri vaihtuu takaisin valkoiseksi.

VINKKI

- Kun uutta laitetta käytetään ensimmäisen kerran, laite voi savuta tai haista hieman. Tämä johtuu teknisistä syistä ja on täysin normaalia.
- Säädä lämpötilaa kypsennyksen aikana kulloistenkin ainesosien ja halutun ruskistustusteen mukaan.
- Voit pitää grillattua ruokaa lämpimänä kääntämällä kääntönupin alemmalle tasolle.

HUOMIO

Vältä ruokien kuumennuksessa terävien esineiden käyttöä, jotta pannujen ja parilalevyn keraamiikkapinnoite ei vaurioidu.

HUOMIO

Laitetta ei voi kytkeä pois lämpötilasäätimellä! Irrota siksi käytön jälkeen virtapistoke pistorasiasta.

8.1 | TAUSTAVALAISTUKSEN OHJAUS

Kirkkautta voi säätää 3-portaisesti kosketuspainikkeiden avulla. Taustavalaistus sammutetaan koskettamalla kosketuspainiketta uudelleen.

8.2 | GRILLAUS

Ota ruoat mahdollisuuksien mukaan jääkaapista huoneenlämpöön 30 minuutiksi. Tämä nopeuttaa grilliruuan kypsymistä ja estää paksujen lihanpalojen jäämisen sisältä kylmiksi. Leikkaa grilliruoka pienemmiksi paloiksi, jotka ovat korkeintaan 1 cm:n paksuisia. Mausta liha ennen grillausta, mutta lisää siihen suolaa vasta grillauksen jälkeen, jotta lihan mehukkuus säilyy. Pienet nakit, pehmeät pihvit, pannupihvit, lihamureke ja kala sopivat ihanteellisesti racletteen. Tomaatti-, munakoiso- ja ananasviipaleet soveltuvat erinomaisesti raclettegrillissä kypsennettäväksi ja ovat erittäin maukkaita. Tee paksuihin makkaroihin viiltoja ennen grillausta, jotta vältät rasvaroiskeet. Kypsennysaika määrittyy grilliruuan tyypin ja paksuuden mukaan.

HUOMIO

Älä koskaan leikkaa lihaa tai muita elintarvikkeita parilalevyn päällä.

8.3 | RACLETEN VALMISTUS

Tyypillistä sveitsiläistä raclettea varten tarvitaan henkilöä kohden 200–300 g raclettejuustoa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 45 %. Päälisukkeena käytetään yleensä kuoriperunoita. Muita hyviä lisukkeita ovat hillospulit ja etikakurkut. Juuston kanssa sopivat hyvin yhteen ilmakuivattu liha, raaka kinkku, salami tai muu mausteinen makkara. Juusto leikataan 5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi.

Aseta viipale pannuun ja aseta pannu laitteeseen, niin juusto alkaa heti sulaa. Kun juusto on kullannuskeaa, se kaadetaan perunoiden päälle.

9 | RESEPTIT

Seuraavien reseptien tarkoituksena on antaa ideoita ja innoitusta. Reseptien ainesosamäärä on tarkoitettu neljälle henkilölle. Määriä ja ainesosia voi luonnollisesti mukauttaa tarpeen ja oman maun mukaan.

9.1 | KLASINEN RACLETTE

- 600 g raclettejuustoa
- 8 isoa kuoriperunaa
- Etikakurkkuja
- Hillosipuleita

Leikkaa juusto 5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi ja sulata se annoksittain raclettepannuissa. Sulatetut annokset syödään pöydän ääressä kuorittavien perunoiden, etikakurkkujen ja hillosipuleiden kanssa. Lisäksi juuston päälle rouhitetaan pippuria.

9.2 | HAVAIJI-RACLETTE

- 300 g raclettejuustoa
- 150 g herkkusieniä
- 400 g kalkkunaleikettä
- 1,5 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl soijakastiketta
- 1 rkl currymaustetta

Leikkaa kalkkunanrinta ohuiksi suikaleiksi. Marinoi kalkkunasuikaleet oliiviöljyssä, soijakastikkeessa ja curryssa ja grilla ne sitten parilalevyllä. Leikkaa ananas ja herkkusienet pieniksi paloiksi, aseta ne pannuihin, lisää juusto niiden päälle ja sulata raclettegrillissä.

9.3 | KASVISRACLETTE

- 8 isoa kuoriperunaa
- 150 g paprikaa
- 250 g tomaattia
- 300 g raclettejuustoa
- Timjamia
- Valkosipulia
- Paprikajauhetta (makeaa)

Anna kuoriperunoiden jäähtyä ja raasta ne kerkeiksi raasteeksi. Kiehauta tomaatteja hetki kiehuassa vedessä, laita ne kylmään veteen ja kuori. Pilko paprika ja tomaatit pieniksi paloiksi. Sekoita perunat, paprika ja tomaatit ja mausta halutessasi timjamilla ja valkosipulilla. Kaada massa raclettepannuihin, lisää juusto niiden päälle ja sulata juusto.

10 | RACLETTE-LASTOJEN SÄILYTYS

- Poista grillilevy ja käännä Master Raclette varovasti kylmässä tilassa niin, että pohja on käytettävissä.
- Aseta jokaisen Raclette-lastan leveä puoli laitteen alapuolelle varattuun paikkaan.
- Kiinnitä lastat taka-aukoon, jotta ne ovat turvallisesti ja tukevasti säilytettynä.



11 | PUHDISTUS JA HOITO

VAROITUS



PALOVAMMAVAARA!

- Irrota virtapistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä yhden tunnin ajan.
- Laite ei sisällä säännöllisesti huollettavia osia. Käänny epäselvissä tapauksissa asiakaspalvelumme puoleen.
- Puhdista parilalevy, raclettepannut ja raclette-lastat haaleassa vedessä käyttäen tiskiainetta ja harjaa, tai puhdista ne tiskikoneessa. Suosittelemme välttämään hankaavia aineita ja metallilastoja.
- Älä käytä uuninpuhdistusaineita

Seuraavassa yleiskuvassa esitetään yksittäisten osien puhdistustavat:

	 kestää konepesun	 voidaan huuhdella juoksevilla vedellä	 pyyhi kostealla
Raclettegrilli (kotelo)	-	-	✓
Parilalevy	✓	✓	✓
Raclettepannut	✓	✓	✓
Racletteastat	✓	✓	✓

VAROITUS



SÄHKÖISKUN VAARA!

Älä koskaan upota varsinaista laitetta veteen äläkä käytä vettä sen puhdistukseen. Lisää vain hieman tiskiainetta kosteaan liinaan, pyyhi laite liinalla ja kuivaa laite.

VINKKI

Kuumennuselementtiä ei ole tarkoitettu puhdistettavaksi. Jos se on likaantunut, pyyhi se kuivalla liinalla, kun laite on ensin jäähtynyt yhden tunnin ajan.

12 | TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite:	220–240 V~ 50–60 Hz
Tehonkulutus:	1260–1500 W
Suojausluokka:	I

Tekniset tiedot EU:n asetuksen 2023/826 mukaisista toimintatiloista:

TILA	ENERGIANKULUTUS (WATTIA)	AJANJAKSO (MINUUTTIA)
Pois päältä	0,3	0
Valmiustila	-	-
Valmiustila ja lisätietoja	-	-
Verkkoon kytketty valmiustila	-	-



Laite on eurooppalaisten direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU mukainen.

Ympäristön suojelu



Huolehdiäkämme ympäristöstä!

- ① I Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Mahdolliset muutokset.

NL GEBRUIKSAANWIJZING

1 Compon enten	69
2 Voorafgaand aan het gebruik	69
3 Belangrijke veiligheidsinstructies	69
4 Aanvullende veiligheidsinstructies	70
5 Beoogd gebruik	71
6 Uitpakken	71
7 Montage	72
8 Ingebruikname	72
9 Recepten	73
10 Opslag van Raclette Spatels	74
11 Reiniging en onderhoud	74
12 Technische gegevens	75

MASTER RACLETTE VOOR 8

1 | COMPON ENTEN

- A** Grillplaat
- B** Besturing sfeerverlichting
- C** Temperatuurregelaar
- D** Racletteplaat
- E** Opbergplaat voor pannetjes
- F** Sfeerverlichting
- G** Opberging raclettespatels
- H** Kabelvak

2 | VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Ze bevat belangrijke informatie over de bediening en het onderhoud van het apparaat, evenals veiligheidsinstructies. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plek en geef ze door aan de toekomstige gebruiker. Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Let bij het gebruiken van het apparaat te allen tijde op de veiligheidsinstructies. Voorafgaand aan de montage en het eerste gebruik van het apparaat, dienen alle eventueel aanwezige stickers verwijderd te worden en dienen alle met voedsel in aanraking komende delen en afneembare delen gereinigd te worden, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

3 | BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

In deze gebruiksaanwijzing is belangrijke informatie gemarkeerd met symbolen en sleutelwoorden:

WAARSCHUWING geeft een gevaarlijke situatie aan die kan leiden tot ernstig letsel (bijv. verbrandingen door stoom of hete oppervlakken).

VOORZICHTIG geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die kan leiden tot matig of licht letsel.

LET OP geeft een situatie aan die kan leiden tot materiële schade.

OPMERKING geeft extra informatie over het veilig hanteren van de Lono raclettegrill.



Symbolen Neem de instructies in acht en volg ze op.

3.1 | BEPERKING VAN HET TYPE GEBRUIKER

Voor landen waarvoor de CE-markering van toepassing is:

- Deze apparaten mogen 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 mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel gehouden te worden.

Voor landen waarvoor de CE-markering niet van toepassing is:

- Dit apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, behalve wanneer zij onder toezicht staan van een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en van deze persoon

aanwijzingen hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.

- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
-  De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.
- Dit apparaat kan op een hoogte tot 4000 m worden gebruikt.

WAARSCHUWING

Het apparaat mag niet via een externe timer of afstandsbediening worden geactiveerd.

WAARSCHUWING

- Laat een beschadigde stroomkabel onmiddellijk vervangen door de centrale klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker.
- Alle onderdelen dienen direct na het gebruik gereinigd te worden. Ook dienen eventuele restanten van het gerecht verwijderd te worden.
- De instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" dienen opgevolgd te worden.

4 | AANVULLENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING



RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. Snoer en stekker moeten droog zijn.
- De stroomkabel mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Als u een verlengsnoer moet gebruiken, zorg er dan voor dat het geschikt is qua constructie en vermogen, en dat het geaard is.

- Gebruik alleen een verlengsnoer dat in perfecte staat verkeert. Let op dat het snoer voldoende lang en dik is en op een veilige manier is neergelegd.
- Controleer of de stroomvoorziening compatibel is met het nominale vermogen en de spanning die op de onderkant van het apparaat staan aangegeven.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - het apparaat of het netsnoer beschadigd is;
 - het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is na een val of iets dergelijks.Geef het apparaat in deze gevallen af ter reparatie.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een door WMF erkend servicecentrum of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Trek de stekker uit het stopcontact:
 - bij storing(en) tijdens het gebruik,
 - vóór elke reiniging of elk onderhoud,
 - na het gebruik.
- Dompel het apparaat nooit onder in vloeistoffen. Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water.

WAARSCHUWING



VERBRANDINGSGEVAAR!

-  De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.
-  Verplaats het apparaat niet als het heet is.
-  Gebruik het apparaat nooit zonder grillplaat, omdat anders het gloeiend hete verwarmingselement bloot komt te liggen.

VOORZICHTIG

Tijdens het grillen kan er ongecontroleerd vet naar buiten spatten. Bescherm daarom het tafeloppervlak.

WAARSCHUWING



BRANDGEVAAR!

Om het apparaat te gebruiken moet het vrij op een tafel staan en mag het niet tegen een wand of in een hoek worden geplaatst. Laat het apparaat niet onbeheerd achter.

LET OP

Laat tijdens het opwarmen en tijdens het gebruik geen lege raclettepannetjes in het apparaat staan.

5 | BEOOGD GEBRUIK

- Gebruik het apparaat in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing. Niet-beoogd gebruik kan leiden tot een elektrische schok of andere gevaren.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor het verwarmen van voedsel.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag derhalve niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid en geeft geen garantie voor schade veroorzaakt door ondeskundig gebruik van het apparaat of gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat werd ontwikkeld voor gebruik in particuliere huishoudens en soortgelijke omgevingen, bijv.:
 - personeelskeukens in bedrijven, kantoren en op andere werkplekken;
 - landbouwbedrijven;
 - voor klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - B&B's.

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
- Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik in de buitenlucht of voor commercieel gebruik. Gebruik de raclettegrill NIET als verwarmingssysteem.
- Commercieel gebruik of continu gebruik van het apparaat is niet toegestaan.
- Gebruik het apparaat alleen als het volledig gemonteerd is.
- Gebruik het apparaat alleen met goedgekeurde originele onderdelen.

6 | UITPAKKEN



VERSTIKKINGSGEVAAR!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over hun hoofd trekken of zich erin wikkelen en stikken.

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
- Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en daardoor stikken.

- Houd kleine onderdelen uit de buurt van kinderen.
- Laat kinderen niet met kleine onderdelen spelen.

- Verwijder alle beschermfolie en verpakkingsmaterialen. Op het apparaat mogen geen restanten van het verpakkingsmateriaal achterblijven.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk (papier, karton en kunststof).
- Controleer of het apparaat en de accessoires compleet en onbeschadigd zijn.
- Neem het apparaat niet in gebruik als het beschadigd is of er onderdelen ontbreken. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.

7 | MONTAGE

Voor de montage is geen gereedschap nodig. Controleer:

- of alle stickers zijn verwijderd
- of de grillplaat en pannetjes zijn gereinigd
- of de raclettepatels van de onderkant van het apparaat zijn verwijderd
- of het netsnoer volledig is afgewikkeld.

Plaats de grillplaat op de juiste manier op de houder zoals op de volgende afbeelding wordt weergegeven:



LET OP

Gebruik voor het grillen alleen de bovenkant van de grillplaat. De achterkant (zie markeringen en WMF-logo) is niet bedoeld voor gebruik.

8 | INGEBRUIKNAME

VOORZICHTIG

- Controleer of de markering van de draaiknop op "6 uur" staat, zodat het apparaat niet per ongeluk begint te verwarmen (zie afb. 1).
- Steek de voedingsstekker in een correct geïnstalleerd, geaard stopcontact. Het witte led-licht rondom de regelknop geeft weer dat het apparaat met de voedingsstekker is verbonden.
- Breng wat olie aan op een keukendoek en wrijf de raclettepannetjes en de grillplaat daarmee in.

OPMERKING

- Als u bij de voorbereiding of tijdens het grillen te veel olie gebruikt, kan deze op de grillplaat inbranden en moeilijk te verwijderen zijn.
- Plaats de raclettepannetjes op de opbergplaat.
- Draai de regelknop rechtsom naar de hoogste stand, om de grillplaat gedurende ca. 10 minuten op te warmen. Het ledlicht rondom de regelknop wisselt van wit naar rood en geeft daarmee aan dat het apparaat aan het opwarmen is (zie afb. 2).
- Als u de temperatuurregelaar vanuit de stand "6 uur" (zie afb. 1) rechtsom draait, verandert het licht van wit naar rood. Het apparaat warmt op. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, keert het licht terug naar de kleur wit.

OPMERKING

- Als u uw nieuwe apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan een lichte rook- of geurontwikkeling ontstaan. Dit heeft technische redenen en is volstrekt normaal.
- Pas de temperatuur tijdens het garen aan, afhankelijk van de ingrediënten en de gewenste bruiningsgraad.
- Om gegrilde gerechten warm te houden, draait u de draaiknop terug naar een lagere stand.

LET OP

Vermijd het gebruik van scherpe of spitse voorwerpen tijdens het garen van gerechten, om de keramische coating van de pannetjes en de grillplaat niet te beschadigen.

LET OP

Het apparaat kan niet worden uitgeschakeld met de regelaar! Trek daarom na gebruik de stekker uit het stopcontact.

8.1 | BESTURING SFEERVERLICHTING

De helderheid kan in 3 standen worden ingesteld door de tiptoets aan te raken. Door de tiptoets nogmaals aan te raken wordt de sfeerverlichting uitgeschakeld.

8.2 | GRILLEN

Haal het voedsel indien mogelijk uit de koelkast en laat het 30 minuten op kamertemperatuur komen. Daardoor worden de voedingsmiddelen sneller gaar en het voorkomt dat dik vlees in het midden koud blijft. Snijd de voedingsmiddelen in kleinere stukken die niet dikker zijn dan 1 cm. Kruid het vlees voorafgaand aan het grillen, maar voeg zout pas na het grillen toe, zodat het sap behouden blijft. Kleine worstjes, malse steaks, gehakte steak, gehaktbrood en vis zijn ideaal voor raclette. Tomaten-, aubergine- en ananasschijven zijn perfect om te grillen op de raclette en zijn erg lekker. Prik dikke worsten in voordat je ze grilt. Zo voorkom je vetspatten. De gaartijd hangt af van het soort en de dikte van het te grillen voedsel.

LET OP

Snijd nooit vlees of andere levensmiddelen op de grillplaat.

8.3 | VOORBEREIDING RACLETTE

Voor de typische Zwitserse raclette heeft u per persoon 200 – 300 g raclettekaas met een vetgehalte van minimaal 45 % nodig.

Het belangrijkste bijgerecht zijn in de schil gekookte aardappelen. Serveer er zilveruitjes en augurken bij. Gepekeld en gedroogd rundvlees, rauwe ham, salami of een andere pittige worst passen goed bij kaas.

De kaas wordt in plakjes van 5 mm dik gesneden. Leg een plak in een pannetje en plaats het pannetje in het apparaat. De kaas begint meteen te smelten. Als de kaas goudbruin is, giet u hem over de aardappelen.

9 | RECEPTEN

Met de volgende recepten kunt u ideeën opdoen om nog creatiever te worden. De recepten zijn gebaseerd op ingrediënten voor vier personen. U kunt de hoeveelheden en ingrediënten natuurlijk aan uw eigen wensen en smaak aanpassen.

9.1 | TRADITIONELE RACLETTE

- 600 g raclettekaas
- 8 grote in de schil gekookte aardappelen
- augurken
- zilveruitjes

Snijd de kaas in plakken van 5 mm dik en smelt hem in porties in de raclettepannetjes. De gesmolten porties worden gegeten met aan tafel gepelde, in de schil gekookte aardappelen, augurken en zilveruitjes. Bestrooi de kaas bovendien met vers gemalen peper.

9.2 | RACLETTE HAWAÏ

- 300 g raclettekaas
- 150 g champignons
- 400 g kalkoenschnitzel
- 1,5 el olijfolie
- 2 el sojasaus
- 1 el curry

Snijd de kalkoenborst in dunne reepjes. Marineer de kalkoenreepjes in olijfolie, sojasaus en curry en grill ze vervolgens op de grillplaat. Snijd de ananas en champignons klein, leg in de pannetjes, bedek met kaas en laat smelten in de raclette.

9.3 | VEGETARISCHE RACLETTE

- 8 grote in de schil gekookte aardappelen
- 150 g paprika
- 250 g tomaten
- 300 g raclettekaas
- tijm
- knoflook
- paprikapoeder (zoet)

Laat de in de schil gekookte aardappelen afkoe-
len en rasp ze grof. Dompel de tomaten onder
in kokend water, laat ze schrikken onder koud
water en pel ze. Snijd de paprika en tomaten
klein. Meng de aardappelen, paprika en tomaten
en breng naar wens op smaak met tijm en knof-
look. Leg het mengsel in de raclettepannetjes en
smelt met kaas.

10 | OPSLAG VAN RACLETTE SPATELS

- Verwijder de grillplaat en draai de Master
Raclette voorzichtig om in koude toestand
zodat de onderkant toegankelijk is.
- Steek de brede kant van elke Raclette-spatel
in de daarvoor bestemde plaats aan de onder-
kant van het apparaat.
- Haak de spatels in de achterste opening zodat
ze veilig en stabiel zijn opgeborgen.



11 | REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING



VERBRANDINGS- GVAAR!

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het
apparaat 1 uur afkoelen.
- Het apparaat bevat geen onderdelen die
regelmatig onderhouden moeten worden. In
geval van twijfel verzoeken wij u contact op
te nemen met de klantenservice.
- Reinig de grillplaat, de raclettepannetjes en de
raclettespatels in lauwwarm water met afwas-
middel en een borstel, of in de afwasmachine.
Wij adviseren om geen schuurmiddelen of
metalen spatels te gebruiken.
- Gebruik geen ovenreiniger.

WAARSCHUWING



RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK!

Dompel het basistoestel nooit onder in water
en gebruik geen water om het te reinigen. Doe
gewoon een beetje afwasmiddel op een voch-
tige doek, veeg het apparaat af en droog het
vervolgens af.

OPMERKING

Het verwarmingselement is niet bestemd om
gereinigd te worden. Als het verontreinigd is,
veegt u het met een droge doek af nadat het
apparaat 1 uur lang is afgekoeld.

Het volgende overzicht biedt informatie over het reinigen van de afzonderlijke onderdelen:

	 geschikt voor de afwasmachine	 kan onder stromend water worden afgespoeld	 vochtig afvegen
Raclette (behuizing)	—	—	✓
Grillplaat	✓	✓	✓
Raclettepannetjes	✓	✓	✓
Raclettespatels	✓	✓	✓

12 | TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Stroomverbruik : 1260–1500 W
Elektrische veiligheidsklasse: I

Technische informatie over de bedrijfsmodi volgens EU-verordening 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	TIJDSPERIODE (MINUTEN)
Uit	0,3	0
Stand-by	—	—
Stand-by met extra informatie	—	—
Stand-by via netwerk	—	—



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.

Milieubescherming



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die
geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw
gemeente of bij onze technische dienst.

Wijzigingen mogelijk.

NO BRUKSANVISNING

1 Komponenter	77
2 Før bruk	77
3 Viktige sikkerhetsanvisninger	77
4 Mer sikkerhetsinformasjon	78
5 Tiltent bruk	79
6 Utpakking	79
7 Montering	79
8 Ta apparatet i bruk	80
9 Oppskrifter	81
10 Lagring av Raclette Spader	81
11 Rengjøring og vedlikehold	82
12 Tekniske data	83

MASTER RACLETTE FOR 8

1 | KOMPONENTER

- A** Grillplate
- B** Kontroll av omgivelseslys
- C** Temperaturregulator
- D** Raclette-plate
- E** Pfänchen-parkplate
- F** Omgivelseslys
- G** Oppbevaring av Raclette-spade
- H** Kabeloppvikling

2 | FØR BRUK

Les grundig gjennom bruksanvisningen. Her finner du viktig informasjon om bruk og vedlikehold av apparatet, samt sikkerhetsinstruksjoner. Oppbevar anvisningene på et trygt sted, og gi dem videre til nye brukere. Apparatet må bare brukes til de formål det er tiltent i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Følg alltid sikkerhetsanvisningene når apparatet brukes. Før installasjon og første gangs bruk av apparatet må eventuelle klistremerker fjernes og de avtakbare delene som kommer i kontakt med matvarer, rengjøres som beskrevet i kapitlet «Rengjøring og vedlikehold».

3 | VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

I denne bruksanvisningen er viktig informasjon merket med symboler og signalord:

ADVARSEL Kjennetegner en farlig situasjon som kan føre til alvorlige personskader (f.eks. forbrenninger på grunn av damp eller varme overflater).

FORSIKTIG Kjennetegner en potensielt farlig situasjon som kan føre til små eller lette personskader.

OBS Kjennetegner en situasjon som kan føre til materielle skader.

MERKNAD Gir ytterligere informasjon om sikker bruk av Lono Hot Pot & Steamer.



Symboler Se og følg anvisningene.

3.1 | BEGRENSNING AV BRUKERGRUPPEN

Før land som er underlagt CE-merking:

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, men under den forutsetning at de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene knyttet til slik bruk.
- Barn skal ikke leke med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet og strømløsningen.

Før land som ikke er underlagt CE-merking:

- Dette apparatet er ikke beregnet til å brukes av personer (inkludert barn) som har begrensede fysiske eller mentale evner eller har redusert syn eller hørsel, og skal heller ikke brukes av personer uten tilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, med mindre en voksen som er ansvarlig for sikkerheten deres eller de har fått veiledning i bruken av apparatet er tilstede.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
-  Temperaturene på de tilgjengelige overflatene kan være høye når apparatet er i bruk.
- Denne enheten kan brukes i høyder på opp til 4000 meter.

ADVARSEL

Apparatet må ikke betjenes via et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.

ADVARSEL

- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjon. Feilaktige reparasjoner kan utsette brukeren for store farer.
- Rengjør alle deler umiddelbart etter bruk, og fjern eventuelle matrester med en gang.
- Følg anvisningene i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".

4 | MER SIKKERHETSINFORMASJON

ADVARSEL



FARE FOR ELEKTRISK STØT!

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Dersom det er nødvendig å bruke en skjøteledning, må du forsikre deg om at den er jor-det og har en egnet konstruksjon og effekt.
- Bruk kun en skjøteledning som er i utmerket tilstand. Sørg for at kabelen er tilstrekkelig dimensjonert og forsvarlig trukket.
- Kontroller at strømforsyningen er kompatibel med den nominelle effekten og spenningen som er angitt på undersiden av apparatet.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
 - apparatet eller strømkabelen er skadet
 - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignendeI slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.

- For å unngå farlige situasjoner må et WMF-autorisert servicesenter eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner skifte ut strømkabelen dersom den skulle være skadet.
- Støpselet må trekkes ut:
 - hvis det oppstår feil under bruk
 - før rengjøring og vedlikehold
 - etter bruk

- Senk aldri apparatet ned i væsker. Senk aldri apparatet eller strømkabelen ned i vann.

ADVARSEL



FORBRENNINGSFARE!

-  Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høye når apparatet er i bruk. Ikke berør de varme overflatene på apparatet.
-  Ikke transporter apparatet når det er varmt.
-  Bruk aldri apparatet uten grillplaten, da det rødglødende varmeelementet ellers vil bli eksponert.

FORSIKTIG

Fett kan sprute ukontrollert ut under grilling. Beskytt derfor bordoverflaten på riktig måte.

ADVARSEL



FARE FOR BRANN!

For å kunne bruke apparatet må det være plassert på et bord uten noe i rundt og ikke mot en vegg eller i et hjørne. Ikke la apparatet stå uten tilsyn.

OBS

Ikke la tomme raclette-panner stå i apparatet under oppvarming eller under drift.

5 | TILTENKT BRUK

- Bruk apparatet i samsvar med denne bruksanvisningen. Feil bruk kan føre til elektrisk støt eller andre farer.
- Apparatet er kun beregnet for oppvarming av mat.
- Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk og skal derfor ikke brukes til kommersielle formål. Produsenten påtar seg intet ansvar og gir ingen garanti for skader som skyldes feilaktig bruk eller bruk av apparatet som ikke er i samsvar med bruksanvisningen.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i private husholdninger og lignende miljøer, f.eks:
 - Personalkjøkken i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser;
 - gårder;
 - for gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder;
 - pensjonater.
- La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
- Dette apparatet er IKKE beregnet for utendørs eller kommersiell bruk. IKKE bruk grillen som varmeapparat.
- Kommersiell bruk eller kontinuerlig bruk av apparatet er ikke tillatt.
- Bruk kun apparatet dersom det er ferdig montert.
- Bruk apparatet kun med autoriserte originaldeler.

6 | UTPAKKING



KVELNINGSFARE!

Barn kan trekke emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og bli kvalt.

- Hold emballasjematerialet unna barn.
- Ikke la barn leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge små deler og bli kvalt.

- Hold små deler unna barn.
- Ikke la barn leke med små deler.

- Fjern all beskyttelsesfilm og emballasje. Ingen emballasjerester må bli liggende igjen i apparatet.
- Gjenvinn emballasjematerialet (papir, papp og plast).
- Kontroller at apparatet og tilbehøret er intakt og ikke er skadet.
- Ikke bruk apparatet dersom det mangler deler eller deler er skadet, men kontakt kundeservice.

7 | MONTERING

Det er ikke nødvendig med verktøy under monteringen. Kontroller at:

- alle klistermerker fjernes.
- grillplaten og pannene er rengjort.
- Raclette-spaden fjernes fra bunnen av apparatet.
- strømkabelen er ufullstendig strekt ut.

Plasser grillplaten riktig på rammen som vist i illustrasjonen nedenfor:



OBS

Bruk kun oversiden av grillplaten til grilling. Baksiden (se merking og WMF-logo) er ikke beregnet for bruk.

8 | TA APPARATET I BRUK

FORSIKTIG

- Sørg for at markeringen på dreiebryteren står på «klokken 6», slik at apparatet ikke begynner å varme seg opp utilsiktet (se avsnitt [1]).
- Sett støpelet inn i en stikkontakt som er korrekt installert og jordnet. Det hvite LED-lyset rundt kontrollhjulet indikerer at apparatet er koblet til strømmettet.
- Ha litt olje på et kjøkkenhåndkle og gni inn raclette-pannene og grillplaten med det.

MERK

- Hvis du bruker for mye olje under tilberedning eller grilling, kan den brenne seg fast på grillplaten og være vanskelig å fjerne.
- Plasser raclette-pannene på Park-platen.
- Vri kontrollhjulet med klokken til høyeste innstilling for å varme opp grillplaten i ca. 10 minutter. LED-lyset rundt kontrollhjulet skifter fra hvitt til rødt for å indikere at apparatet varmes opp (se avsnitt [2]).
- Hvis du vrir temperaturregulatoren med klokken fra «klokken 6»-posisjonen (se fig. [1]), skifter lyset fra hvitt til rødt. Apparatet varmes opp. Lyset skifter tilbake til hvitt så snart temperaturen er nådd.

MERK

- Når du bruker ditt nye apparat for første gang kan du oppleve noe røyk og lukt. Dette skyldes tekniske forhold og er helt normalt.
- Temperaturen justeres under tilberedningen avhengig av ingrediensene og ønsket bruningsgrad.
- Vri kontrollknappen tilbake til en lavere innstilling for å holde grillmaten varm.

OBS

Unngå å bruke skarpe eller spisse gjenstander under matlagingen for ikke å skade det keramiske belegget på pannene og grillplaten.

OBS

Apparatet kan ikke slås av ved å bruke regulatoren! Trekk derfor støpelet ut etter bruk.

8.1 | KONTROLL AV OMGIVELSESLYS

Lysstyrken kan justeres i tre nivåer ved å trykke på berøringsknappen. Ved å trykke på berøringsknappen igjen deaktiveres omgivelseslyset.

8.2 | GRILLING

Dersom det er mulig bør du ta maten ut av kjøleskapet og la den stå i romtemperatur i 30 minutter. Dette gjør at maten tilberedes raskere, og forhindrer at tykt kjøtt blir kaldt i midten. Skjær maten i mindre biter som ikke er tykkere enn 1 cm. Krydre kjøttet før grilling, men salt det etter grilling for å holde på saften. Små pølser, møre biffer, kjøttdeig, kjøttpudding og fisk egner seg godt til raclette. Tomat-, aubergine- og ananasskiver egner seg godt til å grille på raclette og er svært velsmakende. Stikk hull i tykke pølser før grilling for å unngå fettsprut. Steketiden avhenger av matvarens type og tykkelse.

OBS

Skjær ikke i kjøtt eller annen mat mens den ligger på grillplaten.

8.3 | TILBEREDNING AV RACLETTE

Til typisk sveitisk raclette trenger du per person 200–300 g raclette-ost med et fettinnhold på minst 45 %.

Serveres med kokte poteter med skall. Server perleløk og sylteagurk til. Spekemat, rå skinke, salami eller andre typer krydret pølse passer godt til ost. Osten skjæres i 5 mm tykke skiver. Legg en oste-skive i en liten panne, sett pannen på apparatet og osten begynner å smelte. Når den er gylden-brun heller du den over potetene.

9 | OPPSKRIFTER

De følgende oppskriftene gir deg noen gode idéer og forslag. Oppskriftene er basert på ingredienser til fire personer – du kan selvfølgelig tilpasse mengder og ingredienser etter behov og smak.

9.1 | KLASSISK RACLETTE

- 600 g racletteost
- 8 store kokte poteter med skall
- Cornichoner
- Perleløk

Skjær osten i 5 mm tykke skiver og smelt dem porsjonsvis i raclette-pannene. De smeltede porsjonene spises med poteter, cornichoner og sølvløk som skrelles ved bordet. Dryss over osten med nykvernet pepper.

9.2 | RACLETTE HAWAII

- 300 g racletteost
- 150 g sjampinjong
- 400 g kalkunbryst
- 1,5 ss olivenolje
- 2 ss soyasaus
- 1 ss karri

Skjær kalkunbrystet i tynne strimler. Mariner kalkunstrimlene i olivenolje, soyasaus og karri, og grill dem deretter på grillen. Skjær ananas og sjampinjong i små biter, legg i formene, dekk med ost og smelt i Raclette.

9.3 | VEGETARISK RACLETTE

- 8 store kokte poteter med skall
- 150 g paprika
- 250 g tomater
- 300 g racletteost
- Timian
- Hvitløk
- Paprikapulver (søt)

La potetene avkjøles og riv dem grovt. Skold tomatene kort med kokende vann, skyll med kaldt vann og skrell dem. Hakk paprika og tomater fint. Bland poteter, paprika og tomater, og smak til med timian og hvitløk etter smak. Hell blandingen i raclette-pannene og smelt sammen med osten.

10 | LAGRING AV RACLETTE SPADER

- Fjern grillplaten, og snu Master Raclette forsiktig rundt i kald tilstand, slik at undersiden blir tilgjengelig.
- Sett den brede siden av hver Raclette-spade i den tiltenkte plassen på undersiden av enheten.
- eng spadene i den bakre åpningen for å oppbevare dem sikkert og stabilt.



11 | RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

ADVARSEL



FORBRENNINGSFARE!

- Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles i 1 time.
- Apparatet inneholder ingen deler som krever regelmessig vedlikehold. Kontakt vår kundeservice hvis du er i tvil.
- Rengjør grillplaten, raclette-pannene og raclette-spadene i lunkent vann med oppvaskmiddel og en børste eller i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler at du ikke bruker slipende rengjøringsmidler eller metallskraper.
- Bruk ikke ovnrengjøringsmidler

Følgende oversikt viser hvordan du rengjør de enkelte komponentene:

	 egnet for oppvaskmaskin	 kan skylles i rennende vann	 tørkes av med fuktig klut
Raclette (hus)	—	—	✓
Grillplate	✓	✓	✓
Raclette-panner	✓	✓	✓
Raclette-spader	✓	✓	✓

ADVARSEL



FARE FOR ELEKTRISK STØT!

Senk aldri hovedapparatet ned i vann, og bruk ikke vann til rengjøring. Påfør en liten mengde oppvaskmiddel på en fuktig klut, tørk av apparatet og tørk det.

MERK

Varmeelementet er ikke beregnet for rengjøring. Er den skitten, tørker du av den med en tørr klut etter at apparatet har avkjølt seg i 1 time.

12 | TEKNISKE DATA

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Strømforbruk: 1260–1500 W
Beskyttelsesklasse: I

Teknisk informasjon om driftsmodusene i henhold til EU-forordning 2023/826:

MODUS	ENERGIFORBRUK (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Av	0,3	0
Standby	—	—
Standby med tilleggsinformasjon	—	—
Nettverkstilkoblet standby	—	—



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskytt miljøet



**Vi skal alle være med til
at beskytte miljøet!**

- ① Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➡ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Mulige endringer.

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

1 Componentes	85
2 Antes da utilização	85
3 Instruções de segurança importantes	85
4 Outras instruções de segurança	86
5 Utilização prevista	87
6 Desembalar	87
7 Montagem	87
8 Colocação em funcionamento	88
9 Receitas	89
10 Armazenamento das espátulas de Raclette	90
11 Limpeza e manutenção	90
12 Dados técnicos	91

MASTER RACLETTE 8

1 | COMPONENTES

- A** Chapa para grelhar
- B** Controlo da luz ambiente
- C** Regulador de temperatura
- D** Nível para raclette
- E** Nível para colocação das bandejas
- F** Luz ambiente
- G** Depósito para raspadores de raclette
- H** Enrolador de cabo

2 | ANTES DA UTILIZAÇÃO

Leia atentamente o manual de instruções. Este contém informações importantes sobre o funcionamento e a manutenção do aparelho, bem como avisos de segurança. Guarde o manual num local seguro e entregue-o a futuros utilizadores. O aparelho só deve ser utilizado para o fim previsto e de acordo com o manual de instruções. Observar sempre os avisos de segurança ao utilizar o aparelho. Antes da montagem e primeira utilização do aparelho, remover todos os autocolantes eventualmente presentes e limpar as peças que possam entrar em contacto com alimentos e peças amovíveis, conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".

3 | INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

As informações importantes estão identificadas neste manual de instruções com símbolos e palavras de sinalização:

AVISO indica uma situação perigosa que pode conduzir a ferimentos sérios (por ex., queimaduras devido a vapor ou superfícies quentes).

CUIDADO indica uma potencial situação perigosa que pode conduzir a ferimentos menores ou ligeiros.

ATENÇÃO indica uma situação que pode conduzir a danos materiais.

NOTA fornece informações adicionais sobre a manipulação segura do Lono Hot Pot & Steam.



Símbolos Observar e cumprir as indicações.

3.1 | LIMITAÇÃO DO GRUPO DE UTILIZADORES

Para países sujeitos à marcação CE:

- O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e/ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de alimentação.

Para países não sujeitos à marcação CE:

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e/ou conhecimentos, a não ser que sejam supervisionadas por um adulto, que seja responsável pela sua segurança, e recebam dele instruções para a utilização do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

-  As temperaturas das superfícies acessíveis podem ser altas quando o aparelho está em funcionamento.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altitude de 4000 m.

AVISO

O aparelho não deve ser operado através de um temporizador externo ou de um controle remoto.

AVISO

- Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo centro de assistência técnica do fabricante ou por uma pessoa com qualificações semelhantes. As reparações incorretas podem representar um perigo considerável para o utilizador.
- Limpe todas as peças imediatamente após a utilização e remova imediatamente restos de alimentos eventualmente presentes.
- Observe as notas do capítulo "Limpeza e manutenção".

4 | OUTRAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISO



PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Apenas ligar o aparelho a uma tomada de ligação à terra instalada corretamente. O cabo elétrico e a ficha devem estar secos.
- O cabo de alimentação não deve tocar em peças quentes do aparelho.
- Se for necessário utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que este tem uma construção e potência adequadas e que está ligado à terra.
- Apenas utilize um cabo de extensão que se encontre em perfeitas condições. Certifique-se de que o cabo possui as dimensões suficientes e está instalado de forma segura.

- Assegure-se de que a alimentação elétrica é compatível com a potência nominal e tensão indicadas na parte inferior do aparelho.
- Não colocar o aparelho em funcionamento, ou retirar a ficha da rede elétrica imediatamente, se:
 - o aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados;
 - houver suspeita de defeito na sequência de uma queda ou situação similar.
 Nestes casos, o aparelho deve ser enviado para reparação.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo centro de assistência técnica autorizado da WMF ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, de forma a evitar riscos.
- A ficha elétrica deve ser desligada:
 - em caso de avarias durante o funcionamento,
 - antes de qualquer tarefa de limpeza e manutenção,
 - após a utilização.
- Nunca mergulhe o aparelho em líquidos. Nunca mergulhe o aparelho ou o cabo elétrico em água.

AVISO



PERIGO DE QUEIMADURAS!

-  A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está em funcionamento. Não toque nas superfícies quentes do aparelho.
-  Não transporte o aparelho quando este estiver quente.
-  Nunca utilize o aparelho sem a chapa para grelhar; caso contrário, o elemento aquecedor incandescente fica a descoberto.

CUIDADO

Ao grelhar, pode salpicar gordura de forma descontrolada. Por isso, proteja e superfície da mesa adequadamente.

AVISO



PERIGO DE INCÊNDIO!

Para utilizar o aparelho, este deve ser colocado livremente sobre a mesa e não deve ser colocado contra uma parede ou num canto. Não deixe o aparelho sem vigilância.

ATENÇÃO

Durante o pré-aquecimento e durante o funcionamento, não deixe nenhuma bandeja de raclette vazia no aparelho.

5 | UTILIZAÇÃO PREVISTA

- Utilize o aparelho de acordo com este manual de instruções. A utilização não prevista pode conduzir a choque elétrico ou outros riscos.
- O aparelho destina-se apenas ao aquecimento de alimentos.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não pode ser utilizado para fins comerciais. O fabricante não assume qualquer responsabilidade ou garantia por avarias que resultem da utilização incorreta ou não em conformidade com o manual de instruções do aparelho.
- Este aparelho foi construído para utilização em casas privadas e ambientes similares, por exemplo:
 - cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros locais de trabalho;
 - empresas agrícolas;
 - para clientes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais;
 - alojamentos com pequeno-almoço.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver em funcionamento.
- Este aparelho NÃO é se destina a ser utilizado ao ar livre ou para utilização comercial. NÃO utilize a grelha como aparelho de aquecimento.
- Não é permitida a utilização comercial nem o funcionamento contínuo do aparelho.

- Apenas utilize o aparelho completamente montado.
- Apenas utilize o aparelho com as peças originais autorizadas.

6 | DESEMBALAR



PERIGO DE ASFIXIA!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se nele e asfixiar.

- Manter o material de embalagem afastado das crianças.
- Não deixe as crianças brincarem com o material de embalagem.

As crianças podem inspirar ou engolir peças pequenas e asfixiar-se com elas.

- Mantenha as peças pequenas afastadas das crianças.
- Não deixe que as crianças brinquem com peças pequenas.

- Remova completamente os filmes de proteção e os materiais de embalagem. Não devem permanecer restos de embalagem no aparelho.
- Coloque o material de embalagem na reciclagem (papel, papelão e plástico).
- Verifique o aparelho e as peças acessórias quanto a integridade e danos.
- Não coloque o aparelho em funcionamento em caso de peças em falta ou danificadas; em vez disso, notifique o serviço de assistência técnica.

7 | MONTAGEM

Não é necessária qualquer ferramenta para a montagem. Certifique-se de que:

- todos os autocolantes foram removidos.
- a chapa para grelhar e as bandejas estão limpas.
- Os raspadores para raclette estão removidos da parte inferior do aparelho.

- o cabo de alimentação está completamente desenrolado.

Posicione a chapa para grelhar corretamente na estrutura, conforme indicado na figura seguinte:



ATENÇÃO

Para grelhar, utilize apenas a parte superior da chapa para grelhar. A parte de trás (ver marcações e o logótipo WMF) não está prevista para utilização.

8 | COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

CUIDADO

- Certifique-se de que a marcação do botão rotativo se encontra às "6 horas" para que o aparelho não comece a aquecer inadvertidamente (ver Fig. 1).
- Insira a ficha elétrica numa tomada com ligação à terra instalada corretamente. A luz de LED branca no regulador rotativo indica que o aparelho está ligado com a ficha elétrica.
- Coloque um pouco de óleo num pano de cozinha e esfregue as bandejas de raclette e a chapa para grelhar com ele.

NOTA

- Se utilizar muito óleo na preparação ou ao grelhar, o óleo pode queimar na chapa para grelhar e será difícil removê-lo.
- Coloque as bandejas no nível de colocação.

- Gire o regulador rotativo no sentido dos ponteiros do relógio para o nível mais alto, para pré-aquecer a chapa para grelhar durante aproximadamente 10 minutos. A luz de LED no regulador rotativo muda de branco para vermelho e indica, com isso, que o aparelho está a aquecer (ver a Fig. 2).
- Gire o regulador da temperatura para a posição das "6 horas" (ver a Fig. 1) no sentido dos ponteiros do relógio; a luz muda de branco para vermelho. O aparelho aquece. Assim que a temperatura pretendida for atingida, a luz muda novamente para branco.

NOTA

- Quando utilizar o seu novo aparelho pela primeira vez, pode ocorrer a libertação de fumo ou cheiro. Tal deve-se a motivos técnicos e é completamente normal.
- Adapte a temperatura durante a cozedura de acordo com os ingredientes e o grau dourado pretendido.
- Para manter os alimentos grelhados quentes, volte a girar o botão rotativo para o nível mais baixo.

ATENÇÃO

Ao cozinhar alimentos, evite utilizar objetos afiados ou com pontas para não danificar o revestimento de cerâmica das bandejas e da chapa para grelhar.

ATENÇÃO

O aparelho não pode ser desligado no regulador! Para isso, após a utilização, retire a ficha da tomada.

8.1 | CONTROLO DA LUZ AMBIENTE

O brilho pode ser ajustado em 3 níveis por botão de toque. Ao voltar a tocar no botão de toque, a luz ambiental é desativada.

8.2 | GRELHAR

Se possível, deve retirar os alimentos do frigorífico e deixá-los à temperatura ambiente durante 30 minutos. Desta forma, os alimentos a grelhar cozinham mais depressa e evita que a carne grossa fique fria no meio. Corte os alimentos a grelhar em pedaços pequenos, com uma espessura não superior a 1 cm. Tempere a carne antes de grelhar, mas coloque sal depois de grelhar para que fique suculenta. Salsichas pequenas, bifes tenros, bifes picados, rolo de carne e peixe são ideais para a raclette. As fatias de tomate, beringela e ananás são excepcionalmente adequadas para grelhar na raclette e são muito saborosas. Faça furos em salsichas grossas antes de grelhar para evitar salpicos de gordura. O tempo de cozedura depende do tipo e espessura dos alimentos a grelhar.

ATENÇÃO

Nunca cortar carne ou outro alimento sobre a chapa para grelhar.

8.3 | PREPARAÇÃO DE RACLETTE

Para a raclette suíça típica é preciso, por pessoa, 200 – 300 g de queijo para raclette com um teor de gordura mínimo de 45%. O principal acompanhamento é batata cozida com pele. Pode adicionar também cebolas-pérola e cornichons. Carne de Grisons, presunto cru, salame ou outros enchidos picantes combinam bem com queijo. O queijo é cortado em fatias com 5 mm de espessura. Coloque uma fatia numa bandeja, coloque a bandeja no aparelho e o queijo começará a derreter. Quando ficar castanho-dourado, coloque-o sobre as batatas.

9 | RECEITAS

As seguintes receitas podem dar-lhe ideias e sugestões. As receitas são baseadas em ingredientes para quatro pessoas – Porém, natu-

ralmente, poderá adaptar as quantidades e ingredientes de acordo com as suas necessidades e o seu gosto.

9.1 | RACLETTE CLÁSSICA

- 600 g de queijo para raclette
- 8 batatas com pele grandes
- Cornichons
- Cebolas-pérola

Cortar o queijo em fatias de 5 mm de espessura e derreter em porções nas bandejas para raclette. As porções derretidas são servidas à mesa com as batatas, cornichons e cebolas-pérola. Adicionalmente, polvilhar o queijo com pimenta recém-moída.

9.2 | RACLETTE HAWAII

- 300 g de queijo para raclette
- 150 g de cogumelos
- 400 g de escalopes de peru
- 1,5 CS de azeite
- 2 CS de molho de soja
- 1 CS de caril

Cortar o peito de peru em tiras finas. Marinar as tiras de peru em azeite, molho de soja e caril e, em seguida, grelhar sobre a chapa para grelhar. Cortar o ananás e os cogumelos em pedaços pequenos, colocá-los nas bandejas, cobrir com queijo e fazer derreter na raclette.

9.3 | RACLETTE VEGETARIANA

- 8 batatas com pele grandes
- 150 g de pimentão
- 250 g de tomate
- 300 g de queijo para raclette
- Tomilho
- Alho
- Pimentão em pó

Deixar as batatas arrefecerem e ralar grosseiramente. Escaldar rapidamente os tomates com água a ferver, deixar arrefecer e tirar a casca. Cortar o pimentão e os tomates em pedaços pequenos. Misturar as batatas, o pimentão e os

tomates, temperar com tomilho e alho a gosto. Colocar a massa na bandeja para de raclette e fazer derreter com queijo.

10 | ARMAZENAMENTO DAS ESPÁTULAS DE RACLETTE

- Retire a placa de grelhar e vire cuidadosamente o Master Raclette no estado frio para que a parte inferior fique acessível.
- Insira o lado largo de cada espátula de Raclette no local designado na parte inferior do dispositivo.
- Prenda as espátulas na abertura traseira para armazená-las de forma segura e estável.



11 | LIMPEZA E MANUTENÇÃO

AVISO



PERIGO DE QUEIMADURAS!

- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer durante 1 hora.
- O aparelho não possui nenhuma peça que exija manutenção regularmente. Em caso de dúvida, consulte a assistência técnica.
- Limpe a chapa pra grelhar, as bandejas para raclette e os raspadores de raclette em água morna com detergente e uma escova ou na máquina de lavar loiça. Recomendamos que não utilize agentes abrasivos nem espátulas metálicas.
- Não utilize produtos para limpar fornos

AVISO



PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

Nunca mergulhe o aparelho principal em água e não utilize água para a limpeza. Utilize apenas um pouco de detergente líquido num pano húmido, limpe o aparelho e seque-o em seguida.

NOTA

O elemento aquecedor não deve ser limpo. Se estiver sujo, limpe-o com um pano seco depois que o aparelho ter arrefecido durante 1 hora.

Na vista geral seguinte poderá verificar a limpeza dos componentes individuais:

	 Pode ir à máquina de lavar loiça	 Pode ser lavado em água corrente	 Limpar com um pano húmido
Raclette (estrutura)	–	–	✓
Chapa para grelhar	✓	✓	✓
Bandejas para raclette	✓	✓	✓
Raspadores para raclette)	✓	✓	✓

12 | DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energia: 1260–1500 W
Classe de isolamento: I

Informações técnicas sobre os modos de funcionamento nos termos do Regulamento UE 2023/826:

MODO	CONSUMO DE ENERGIA (WATTS)	PERÍODO DE TEMPO (MINUTOS)
Desligado	0,3	0
Em espera	–	–
Espera com informações adicionais	–	–
Espera em rede	–	–

CE O aparelho está em conformidade com as directivas europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Proteger o ambiente



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Alterações possíveis.

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 Компоненты	93
2 Перед использованием	93
3 Важные указания по безопасности	93
4 Дополнительные указания по безопасности	94
5 Использование по назначению	95
6 Распаковка	95
7 Монтаж	96
8 Ввод в эксплуатацию	96
9 Рецепты	97
10 Хранение шпателей для раклет	98
11 Чистка и уход	98
12 Технические данные	99

MASTER РАКЛЕТНИЦА НА 8

1 | КОМПОНЕНТЫ

- A** Сковорода-гриль
- B** Управление рассеянным светом
- C** Регулятор температуры
- D** Уровень для приготовления раклета
- E** Уровень сковороды
- F** Рассеянный свет
- G** Хранение лопатки для раклета
- H** Прибор для намотки кабеля

2 | ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. В ней содержится важная информация по эксплуатации и уходу за прибором, а также указания по технике безопасности. Храните инструкцию в надежном месте и передавайте ее будущим пользователям. Прибор можно использовать только по назначению и в соответствии с инструкцией по эксплуатации. При использовании устройства всегда соблюдайте правила по технике безопасности. Перед установкой и первым использованием прибора удалите все наклейки и очистите съемные части, контактирующие с пищей, как описано в главе «Чистка и уход».

3 | ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Важная информация обозначена в данной инструкции по эксплуатации с помощью символов и сигнальных слов:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — указывает на опасную ситуацию, которая может привести к серьезным травмам, например к ожогу паром или горячими поверхностями.

ОСТОРОЖНО — указывает на ситуацию, которая может привести к легким травмам.

ВНИМАНИЕ — указывает на ситуацию, которая может привести к материальному ущербу.

УКАЗАНИЕ — содержит дополнительную информацию о безопасном использовании кастрюли-пароварки Lono.



Условные обозначения — соблюдайте указания и следуйте им.

3.1 | ОГРАНИЧЕНИЕ ГРУППЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Для стран, где обязательна маркировка CE:

- Прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющими необходимого опыта и/или знаний, только под присмотром других лиц или после получения от них инструкций по безопасному использованию и информировании о потенциальных опасностях данного прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Очистку прибора и его стандартное обслуживание запрещено выполнять детям, даже если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Дети младше 8 лет должны находиться вдали от прибора и соединительного кабеля.

Для стран, где маркировка CE не обязательна:

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под присмотром или прошли инструктаж по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность.
- Не оставляйте детей без присмотра, не разрешайте им играть с прибором.

-  Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- Этот прибор можно использовать на высоте до 4000 метров над уровнем моря.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещено подключение прибора через внешний таймер или прибор дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Если поврежден шнур питания прибора, производить его замену должна централизованная сервисная служба изготовителя либо квалифицированный специалист. Неквалифицированный ремонт может стать источником серьезной опасности для пользователя.
- Очищайте все детали сразу после использования и немедленно удаляйте остатки пищи.
- Следуйте указаниям в главе «Чистка и уход».

4 | ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

- Подключайте прибор только к установленной надлежащим образом розетке с защитным контактом. Шнур питания и штепсельная вилка должны быть сухими.
- Соединительный кабель не должен касаться горячих частей прибора.
- Если необходимо использовать удлинитель, убедитесь, что он имеет соответствующую конструкцию, мощность и заземление.
- Используйте только удлинитель, находящийся в хорошем рабочем состоянии. Убедитесь, что кабель имеет достаточные размеры и надежно изолирован.

- Убедитесь, что источник питания совместим с номинальной мощностью и напряжением, указанными на нижней стороне прибора.
- Не приступайте к использованию прибора или, если он уже используется, незамедлительно извлеките штепсельную вилку из розетки в следующих случаях:
 - при повреждении прибора или шнура питания;
 - при подозрении на неисправность прибора вследствие его падения и т. п.
 Во всех вышеуказанных случаях сдайте прибор в ремонтную мастерскую.

- Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре WMF или у специалиста с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
- Извлеките штепсельную вилку из розетки в следующих случаях:
 - при неполадках в процессе работы прибора;
 - перед каждой очисткой и обслуживанием;
 - после каждого использования.

- Никогда не погружайте прибор в жидкости. Не погружайте прибор или сетевой кабель в воду.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

-  Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
-  Не транспортируйте прибор в горячем состоянии.
-  Никогда не пользуйтесь прибором без сковороды-гриль, иначе раскаленный нагревательный элемент будет открыт.

ОСТОРОЖНО

При приготовлении на гриле жир может неконтролируемо разбрызгиваться. Поэтому защитите поверхность стола надлежащим образом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

Для работы прибор должен свободно стоять на столе, его нельзя ставить у стены или в углу. Не оставляйте прибор без присмотра.

ВНИМАНИЕ

Не оставляйте пустые сковороды для ракета в приборе во время разогрева или во время работы.

5 | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

- Используйте прибор в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. При ненадлежащем использовании может произойти поражение электрическим током или возникнуть другая опасность.
- Прибор предназначен только для разогрева пищи.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и поэтому не должен использоваться в коммерческих целях. Производитель не несет ответственности и не предоставляет гарантии за ущерб, возникший в результате неправильного использования или использования прибора не в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Это устройство предназначено для использования в частных домах и аналогичных помещениях, например:
 - на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах;
 - на сельскохозяйственных предприятиях;

- в отелях, мотелях и других заведениях временного проживания;
- в пансионатах с завтраком.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Этот прибор НЕ предназначен для использования на открытом воздухе или в коммерческих целях. НЕ используйте гриль в качестве нагревательного прибора.
- Коммерческое использование или непрерывная работа прибора не допускается.
- Используйте прибор только в полностью собранном виде.
- Используйте прибор только с разрешенными оригинальными деталями.

6 | РАСПАКОВКА

СУЩЕСТВУЕТ РИСК УДУШЬЯ!

Дети могут натянуть упаковочный материал на голову или завернуться в него и задохнуться.

- Держите упаковочный материал подальше от детей.
- Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали и в результате задохнуться.

- Держите мелкие детали подальше от детей.
- Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

- Уберите все защитные пленки и упаковочные материалы. В приборе не должно оставаться остатков упаковки.
- Утилизируйте упаковочные материалы (бумагу, картон и пластик).
- Проверьте комплектность прибора и принадлежности на наличие повреждений.
- Если детали отсутствуют или повреждены, не эксплуатируйте прибор, а обратитесь в сервисный центр.

7 | МОНТАЖ

Для установки не требуется никаких инструментов. Убедитесь, что:

- все наклейки удалены;
- сковорода-гриль и сковороды для ракета очищены.
- лопатки для ракета необходимо извлечь из нижней части прибора.
- Кабель питания полностью размотан.

Правильно установите сковороду-гриль на раму, как показано на рисунке ниже.



ВНИМАНИЕ

Для приготовления гриля используйте только верхнюю сторону сковороды-гриль. Нижняя сторона (см. маркировку и логотип WMF) не предназначена для использования.

8 | ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

ОСТОРОЖНО

- Убедитесь, что отметка на поворотной ручке находится в положении «6 часов», чтобы прибор случайно не начал нагреваться (см. рис. [1]).
- Вставьте сетевую вилку в правильно установленную заземленную розетку. Белый светодиодный индикатор вокруг диска управления указывает на то, что прибор подключен к сетевой вилке.
- Нанесите немного растительного масла на кухонное полотенце и протрите им сковороду для ракета и сковороду-гриль.

УКАЗАНИЕ

- Если вы используете слишком много растительного масла при приготовлении или на гриле, оно может пригореть к сковороде-гриль, и тогда его будет трудно удалить.
- Поместите сковороды для ракета на уровень сковороды.
- Поверните диск управления по часовой стрелке на самый высокий уровень, чтобы нагреть сковороду-гриль примерно на 10 минут. Светодиодный индикатор вокруг диска управления изменит цвет с белого на красный, указывая на то, что прибор нагревается (см. рис. [2]).
- Если повернуть ручку управления температурой по часовой стрелке из положения «6 часов» (см. рис. [1]), индикатор изменит цвет с белого на красный. Происходит нагревание прибора. Как только будет достигнута желаемая температура, индикатор снова станет белым.

УКАЗАНИЕ

- При первом использовании нового прибора вы можете заметить легкий дым или запах. Это происходит по техническим причинам и является абсолютно нормальным явлением.
- Регулируйте температуру во время приготовления в зависимости от ингредиентов и желаемой степени прожарки.
- Чтобы сохранить жареные блюда теплыми, верните ручку управления на более низкую настройку.

ВНИМАНИЕ

Не используйте острые или заостренные предметы при приготовлении пищи, чтобы не повредить керамическое покрытие сковороды для ракета и сковороды-гриль.

ВНИМАНИЕ

Прибор не может быть выключен через контроллер! Поэтому после использования отсоединяйте штепсельную вилку от сети.

8.1 | УПРАВЛЕНИЕ РАССЕЯННЫМ СВЕТОМ

Прикосновением к сенсорной кнопке можно регулировать яркость в 3 уровнях. При повторном прикосновении к сенсорной кнопке рассеянный свет отключается.

8.2 | ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

По возможности достаньте продукты из холодильника и оставьте их на 30 минут при комнатной температуре. Это позволит быстрее приготовить блюдо и не даст толстому куску мяса оставаться холодным в центре. Нарезьте продукты на небольшие куски толщиной не более 1 сантиметра. Приправляйте мясо до приготовления на гриле, но солите его после приготовления, чтобы сохранить сочным. Небольшие колбаски, нежные стейки, рубленые бифштексы, рубленое жаркое и рыба идеально подходят для ракета. Ломтики помидоров, баклажанов и ананасов идеально подходят для жарки на ракетнице и очень вкусны. Толстые колбаски во избежание разбрызгивания жира перед приготовлением на гриле надрезайте. Время приготовления зависит от типа и толщины продуктов, которые готовятся на гриле.

ВНИМАНИЕ

Никогда не режьте мясо или другие продукты на сковороде-гриль.

8.3 | ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАКЛЕТА

Для приготовления классического швейцарского ракета вам потребуется 200–300 грамм сыра ракет с жирностью не менее 45 % на человека. Основной гарнир — картофель в мундире. Подается также жемчужный лук и корнишоны. С сыром хорошо сочетается бунденское мясо, сыровяленая ветчина, салями или другая соленая колбаса. Сыр нарезается ломтиками толщиной 5 мил-

лиметров. Положите ломтик на сковороду для ракета, поставьте ее в прибор, и сыр начнет плавиться. Когда он станет золотисто-коричневым, полейте им картофель.

9 | РЕЦЕПТЫ

Вы можете вдохновиться на собственные варианты приготовления блюд, прочитав рецепты ниже. Рецепты основаны на ингредиентах для четырех человек. Конечно же, вы можете изменить количество и ингредиенты в соответствии с вашими потребностями и вкусами.

9.1 | КЛАССИЧЕСКИЙ РАКЛЕТ

- 600 г сыра ракет
- 8 больших картофелин в мундире
- Корнишоны
- Жемчужный лук

Нарежьте сыр ломтиками толщиной 5 мм и расплавьте порциями в сковородах для ракета. Расплавленный сыр ешьте с очищенным картофелем, корнишонами и жемчужным луком. Посыпьте сыр свежемолотым перцем.

9.2 | ГАВАЙСКИЙ РАКЛЕТ

- 300 г сыра ракет
- 150 г шампиньонов
- 400 г эскалопа из индейки
- 1,5 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. карри

Нарежьте филе индейки тонкими полосками. Замаринуйте полоски индейки в оливковом масле, соевом соусе и карри, а затем обжарьте на сковороде-гриль. Ананас и грибы нарежьте небольшими кусочками, выложите на сковороду, сверху посыпьте сыром и расплавьте в ракетнице.

9.3| ВЕГЕТАРИАНСКИЙ РАКЛЕТ

- 8 больших картофелин в мундире
- 150 г перца
- 250 г помидоров
- 300 г сыра раклет
- Тимьян
- Чеснок
- Порошок перца (сладкого)

Оставьте картофель в мундире остывать и натрите на крупной терке. Помидоры ошпарьте кипятком, промойте холодной водой и снимите кожуру. Нарежьте перец и помидоры небольшими кусочками. Смешайте картофель, перец и помидоры, приправьте тимьяном и чесноком по желанию. Выложите смесь в сковороды для раклета и нагревайте до расплавления сыра.

10| ХРАНЕНИЕ ШПАТЕЛЕЙ ДЛЯ РАКЛЕТ

- Снимите гриль-пластину и аккуратно переверните Master Raclette в холодном состоянии, чтобы обеспечить доступ к нижней стороне.
- Вставьте широкую сторону каждого шпателя в предназначенное место на нижней части устройства.
- Закрепите шпатели в заднем отверстии, чтобы они были надежно и стабильно хранены.



11| ЧИСТКА И УХОД

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

- Извлеките штепсельную вилку из розетки и дайте прибору остыть в течение 1 часа.
- В приборе нет деталей, требующих регулярного обслуживания. В случае сомнений обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов.
- Очистите сковороду-гриль, сковороды для раклета и лопатки для раклета в теплой воде с моющим средством и щеткой или в посудомоечной машине. Мы не рекомендуем использование абразивных чистящих средств и металлических шпателей.
- Не используйте чистящие средства для духовок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Никогда не погружайте прибор в воду и не используйте для мытья воду. Просто нанесите немного моющего средства на влажную ткань, протрите прибор, а затем вытрите его насухо.

УКАЗАНИЕ

Нагревательный элемент не предназначен для чистки. Если он загрязнен, протрите его сухой тканью после того, как прибор остынет в течение 1 часа.

В следующем обзоре показано, как чистить отдельные детали:

	 Безопасно для посудомоечной машины	 Можно ополаскивать под проточной водой	 Протирать влажной тканью
Раклетница (корпус)	—	—	✓
Сковорода-гриль	✓	✓	✓
Сковороды для раклета	✓	✓	✓
Лопатки для раклета	✓	✓	✓

12| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 220–240 В~ 50–60 Гц

Потребляемая мощность: 1260–1500 Вт

Класс защиты: I

Техническая информация о режимах работы в соответствии с Постановлением ЕС 2023/826:

РЕЖИМ	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (ВАТТЫ)	ПЕРИОД ВРЕМЕНИ (МИНУТЫ)
Выключено	0,3	0
В режиме ожидания	—	—
Резервный режим с дополнительной информацией	—	—
Сетевой режим ожидания	—	—

CE Устройство отвечает требованиям Европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.

Защитим окружающую среду



Защита окружающей среды – наша главная забота!

- ① Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.
- ➔ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Возможны изменения.

SE BRUKSANVISNING

1 Delar	101
2 Före användning	101
3 Viktiga säkerhetsinstruktioner	101
4 Ytterligare säkerhetsinformation	102
5 Avsedd användning	103
6 Packa upp	103
7 Montering	103
8 Första användningen	104
9 Recept	105
10 Förvaring av Raclette Spatlar	105
11 Rengöring och skötsel	106
12 Tekniska data	107

MASTER RACLETTE FÖR 8

1| DELAR

- A** Grillplatta
- B** Kontroll för ambient ljus
- C** Temperaturreglage
- D** Racletteställ
- E** Avställningsplats för pannor
- F** Ambient ljus
- G** Förvaring för raclettespatel
- H** Sladdvinda

2| FÖRE ANVÄNDNING

Läs bruksanvisningen noggrant. Den innehåller viktiga upplysningar om användning och skötsel av apparaten samt säkerhetsinstruktioner. Förvara bruksanvisningen på en säker plats och ge den vidare till framtida användare. Apparaten får endast användas för det avsedda ändamålet enligt denna bruksanvisning. Följ alltid säkerhetsinstruktionerna vid användning av apparaten. Före montering och första användning av apparaten tar du bort eventuella klistermärken och rengör de ytor och borttagbara delar som ska komma i kontakt med livsmedel enligt instruktionerna i kapitlet "Rengöring och skötsel".

3| VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

I den här bruksanvisningen markeras viktig information med följande symboler och signalord:

VARNING informerar om en farlig situation som kan leda till allvarliga skador (t.ex. brännskador från ånga eller heta ytor).

FÖRSIKTIGHET varnar för en eventuell farlig situation som kan leda till mindre eller lättare skador.

OBS varnar för en situation som kan leda till materiella skador.

INFORMATION ger ytterligare information om säker hantering av Lono Hot Pot Et Ångkokare.

Symboler Beakta och följ instruktionerna.

3.1| ANVÄNDARBEGRÄNSNING

För länder som använder CE-märkning:

- Apparaten får endast användas av barn över 8 år, eller av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet, om dessa personer övervakas eller först fått instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Apparaten och anslutningskabeln ska hållas borta från barn som är yngre än 8 år.

För länder som inte använder CE-märkning:

- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet, om inte dessa personer övervakas eller först fått instruktioner om hur man använder produkten av en vuxen.
- Håll barn under uppsikt så att de under inga omständigheter leker med apparaten.
- Temperaturen på apparatens ytor kan vara mycket hög när den är i drift.
- Apparaten kan användas på höjder upp till 4 000 meter över havet.

VARNING

Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.

VARNING

- Om apparatens nätkabel skulle skadas måste den bytas ut via tillverkarens centrala kundtjänst eller av en av tillverkaren godkänd person. Om apparaten inte repareras på ett fackmannamässigt och korrekt sätt kan detta innebära stor fara för användaren.
- Rengör samtliga delar omedelbart efter användning och avlägsna genast eventuella matrester.
- Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".

4 | YTTERLIGARE SÄKERHETSINFORMATION

VARNING



RISK FÖR ELCHOCKER!

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Anslutningssladden får inte komma i kontakt med heta komponenter.
- Om du måste använda en förlängningskabel, se till att den har en lämplig konstruktion och effekt samt att den är jordad.
- Använd endast en förlängningskabel om den är i felfritt skick. Se till att kabeln är tillräckligt dimensionerad och placerad på ett säkert sätt.
- Glöm inte att strömförsörjningen måste vara kompatibel med märkeffekten och märkeffekten på undersidan av apparaten.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur nätkontakten:

- apparaten eller nätkabeln är skadad;
 - du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den har fallit i golvet eller liknande.
- I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.

- Om nätkabeln är skadad måste den ersättas av en av WMF godkänt kundserviceställe eller annan kvalificerad person för att undvika faror.
- Dra ur nätkontakten:
 - om det vid användning skulle uppstå problem,
 - före varje rengörings- och underhållstillfälle,
 - efter användning.
- Sänk aldrig ner apparaten i vätska. Sänk aldrig ner apparaten eller nätkabeln i vatten.

VARNING



RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

-  Temperaturen på apparatens ytor kan vara mycket hög när den är i drift. Vidrör inte de heta ytorna på apparaten.
-  Förflytta inte apparaten när den är het.
-  Använd aldrig apparaten utan grillplattan, annars är de glödande värmeelementen helt oskyddade.

FÖRSIKTIGHET

Fett kan stänka vid grillning. Skydda bordsytan runt apparaten.

VARNING



BRANDFARA!

För att använda apparaten måste den stå fritt på ett bord och inte mot en vägg eller ett hörn. Lämna inte apparaten utan uppsikt.

OBS!

Lämna inga tomma raclettepannor i apparaten vid uppvärmning och under användning.

5 | AVSEDD ANVÄNDNING

- Använd apparaten enligt bruksanvisningen. Icke-korrekt användning kan leda till elchocker eller andra faror.
- Apparaten är endast avsedd för uppvärmning av livsmedel.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk och får inte användas kommersiellt. Tillverkaren övertar varken något ansvar eller någon garanti för skador som orsakats av felaktig användning eller användning i strid med bruksanvisningen.
- Apparaten är avsedd för användning i privat-hushåll och liknande miljöer, t.ex.:
 - personalkök i affärer, kontor och andra arbetsplatsen
 - jordbruksföretag
 - för kunder på hotell, motell och liknande boenden
 - pensionat.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är i drift.
- Apparaten är INTE avsedd för användning utomhus eller kommersiellt. Använd INTE grillen som uppvärmning.
- Kommersiell eller långtidsanvändning är inte tillåten.
- Använd endast apparaten helt monterad.
- Använd endast apparaten med tillåtna originaldelar.

6 | PACKA UPP



RISK FÖR KVÄVNING!

Barn kan placera förpackningsmaterialet över huvudet och fastna och kvävas.

- Håll förpackningsmaterialet borta från barn.
- Låt inte barn leka med förpackningen.

Barn kan svälja små delar eller sätta dem i halsen.

- Håll små delar borta från barn.
- Låt inte barn leka med små delar.

- Ta bort skyddsfolien och förpackningsmaterialet. Inga förpackningsrester får finnas kvar på apparaten.
- Lämna in förpackningsmaterialet till återvinning (papper, kartong och plast).
- Kontrollera att apparaten och alla tillbehör delar är kompletta och oskadade.
- Använd inte apparaten om delar saknas eller om det finns skador, utan kontakta kundtjänst.

7 | MONTERING

Inga verktyg krävs för att montera apparaten. Se till att:

- alla klistermärken har tagits bort
- grillplattan och pannorna är rengjorda
- raclettespateln har tagits bort från undersidan av apparaten
- nätkabeln är helt utrullad.

Placera grillplattan på ramen som på bilden:



OBS!

Använd endast ovansidan av grillplattan vid grillning. Baksidan (se markeringar och WMF-logotypen) är inte avsedd för användning.

8 | FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

FÖRSIKTIGHET

- Se till att vridreglaget är ställt på "kl. 6" så att inte apparaten värms upp oavsiktligt (se bild [1]).
- Sätt i nätkontakten i ett korrekt installerat och jordat eluttag. Det vita LED-ljuset på vridreglaget anger att apparaten är ansluten med nätkontakten.
- Håll lite olja på en kökshandduk och smörj in raclettepannorna och grillplattan.

HÄNVISNING

- Om du använder för mycket olja kan den bränna fast på grillplattan och bli svår att ta bort.
- Lägg raclettepannorna på avställningsytan.
- Vrid reglaget medurs till det högsta läget för att värma grillplattan i ca 10 minuter. LED-ljuset på vridreglaget växlar från vitt till rött och visar att apparaten värms upp (se bild [2]).
- Vrid temperaturreglaget medurs från läget "kl. 6" (se bild [1]), och ljuset växlar från vitt till rött. Apparaten värms upp. När önskad temperatur har uppnåtts växlar ljuset tillbaka till vitt.

HÄNVISNING

- När du använder apparaten för första gången kan det uppstå läss rök- eller luktutveckling. Detta är av tekniska skäl och är helt normalt.
- Anpassa temperaturen under tillagningen beroende på ingredienser och önskad stekyta.
- Dra ner vridreglaget till en lägre nivå för att hålla grillad mat varm.

OBS!

Undvik att använda spetsiga föremål under tillagningen för att inte skada keramikbeläggningen på pannorna och grillplattan.

OBS!

Apparaten kan inte stängas av med reglaget! Dra därför alltid ur nätkontakten efter användning.

8.1 | STYRNING MED AMBIENT LJUS

Ljusstyrkan kan ställas in i 3 lägen med hjälp av pekknappen. Genom att vidröra pekknappen igen inaktiveras omgivningsljuset.

8.2 | GRILLA

Om möjligt, ta fram maten från kylskåpet och låt stå i rumstemperatur i 30 minuter. På så sätt tillagas maten snabbare och förhindrar att tjockare köttbitar förblir kalla i mitten. Skär ingredienserna i mindre bitar som inte är tjockare än 1 cm. Krydda köttet innan du grillar, men salta efter grillningen för att behålla saftigheten. Små korvar, små stekar, färsbiffar och fisk är perfekta för racletten. Skivor av tomat, aubergine och ananas passar perfekt för att grilla på racletten. Stick hål på tjocka korvar innan du grillar dem för att förhindra fettstänk. Tillagningstiden beror på vad som grillas och hur tunt det har skivats.

OBS!

Skär aldrig kött eller andra livsmedel på grillplattan.

8.3 | TILLREDNING AV RACLETTER

För en normal schweizisk raclette behövs 200–300 g racletteost per person, med en fetthalt på minst 45 %.

Det viktigaste tillbehöret är skalpotatis. Syltlök och inlagda gurkor passar också bra. Torkat kött eller skinka, salami eller annan kryddig korv passar utmärkt till osten. Osten skärs i 5 mm tjocka skivor. Lägg en skiva i en av pannorna och sätt in pannan i apparaten, så börjar osten smälta. När den blivit guldbrun håller du den över potatisarna.

9 | RECEPT

Här följer några recept som kan ge idéer och inspiration. Recepten är baserade på fyra person. Du kan självklart anpassa mängden och ingredienserna efter din smak.

9.1 | KLASSISK RACLETTE

- 600 g racletteost
- 8 stora skalpotatisar
- Inlagd gurka
- Syltlök

Skär osten i 5 mm tjocka skivor och smält portionsstorlekar av den i raclettepannorna. De smälta portionerna serveras med potatis som skalas vid bordet, inlagd gurka och syltlök. Strö sedan nymald peppar över osten.

9.2 | HAWAII RACLETTE

- 300 g racletteost
- 150 g champinjoner
- 400 g kalkonschnitzel
- 1,5 msk olivolja
- 2 msk soja
- 1 msk curry

Skär kalkonbröstet i tunna skivor. Marinera kalkonskivorna i olivolja, sojasås och curry och grilla därefter på grillplattan. Finhacka ananas och champinjoner, lägg till i pannorna, lägg på ost och smält i racletten.

9.3 | VEGETARISK RACLETTE

- 8 stora skalpotatisar
- 150 g paprika
- 250 g tomater
- 300 g racletteost
- Timjan
- Vitlök
- Paprikapulver (milt)

Låt potatisarna svalna och riv dem grovt. Skålla tomaterna snabbt i kokande vatten, spola av dem med kallt vatten och dra av skalet. Skär paprika och tomater fint. Blanda potatis, paprika och tomater och krydda med timjan och vitlök efter önskemål. Lägg blandningen i raclettepannorna, täck med ost och låt osten smälta.

10 | FÖRVARING AV RACLETTE SPATLAR

- Ta bort grillplattan och, när den är kall, vänd försiktigt på Master Raclette så att undersidan är åtkomlig.
- Sätt in den breda sidan av varje Raclette-spatel i den avsedda platsen på undersidan av enheten.
- Haka fast spatlarna i den bakre öppningen så att de är säkert och stabilt förvarade.



11 | RENGÖRING OCH SKÖTSEL

VARNING



RISK FÖR BRÄNSSKADOR!

- Dra ut nätkabeln och låt enheten svalna 1 timme.
- Enheten innehåller inga delar som måste underhållas regelbundet. Kontakta vår kundtjänst om du har några frågor.
- Rengör grillplattan, raclettepannorna och raclettespateln i ljummet vatten med diskmedel och en borste eller i diskmaskinen. Vi rekommenderar inte att använda något skurmedel eller metallsrapor.
- Använd inte ugsnrengöringsmedel

I följande översikt kan du se hur du rengör de olika delarna:

	 tål diskmaskin	 kan sköljas under rinnande vatten	 Torkas med fuktig trasafeucht
Raclette (hus)	–	–	✓
Grillplatta	✓	✓	✓
Raclettepanna	✓	✓	✓
Raclettespatel	✓	✓	✓

VARNING



RISK FÖR ELCHOCKER!

Sänk aldrig ner enheten i vatten, och använd inte vatten för att rengöra den. Applicera bara lite diskmedel på en fuktig trasa, torka av enheten och låt torka.

HÄNVISNING

Värmeelementet är inte avsett att rengöras. Om det är smutsigt, torka av det med en torr trasa efter att enheten har svalnat i 1 timme.

12 | TEKNISKA DATA

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Strömförbrukning: 1260–1500 W
Skyddsklass: I

Teknisk information om driftlägen i enlighet med EU-förordning 2023/826:

DRIFTLÄGE	ENERGIFÖRBRUKNING (WATT)	TIDSPERIOD (MINUTER)
Från	0,3	0
Standby	–	–
Standby med ytterligare information	–	–
Nätverksansluten standby	–	–

 Apparatn följer de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Miljöskydd



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➡ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Förändringar möjliga.

TR KULLANIM TALİMATI

1 Parçalar	109
2 Kullanmadan önce	109
3 Önemli güvenlik uyarıları	109
4 Diğer güvenlik uyarıları	110
5 Amaca uygun kullanım	110
6 Ambalajı açma	111
7 Montaj	111
8 Çalıştırma	112
9 Yemek tarifleri	113
10 Raclette Spatula'larının Saklanması	113
11 Temizlik ve Bakım	114
12 Teknik veriler	115

MASTER 8 RAKLET

1 | PARÇALAR

- A** Izgara plakası
- B** Ortam ışığı kumandası
- C** Sıcaklık kontrolörü
- D** Raklet seviyesi
- E** Tava bekletme seviyesi
- F** Ortam ışığı
- G** Raklet spatulası saklama
- H** Kablo sarma düzeneği

2 | KULLANMADAN ÖNCE

Kullanım Talimatını dikkatlice okuyun. Cihazın çalıştırılması ve bakımı ile güvenlik uyarıları hakkında önemli bilgiler içerir. Talimatları güvenli bir yerde saklayın ve diğer kullanıcılar için verin. Cihaz sadece öngörülen amaç için ve kullanım talimatına uygun olarak kullanılabilir. Cihazı kullanırken daima güvenlik uyarılarına uyun. Cihazı monte etmeden ve ilk kez kullanmadan önce, tüm etiketleri çıkarın ve gıdalla temas eden çıkarılabilir parçaları "Temizlik ve Bakım" bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin.

3 | ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

Bu kullanım talimatında önemli bilgiler semboller ve uyarı sözcükleri kullanılarak vurgulanmıştır:

UYARI ciddi yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlikeli bir durumu belirtir (örn. buhar veya sıcak yüzeylerden kaynaklanan yanıklar).

DİKKAT küçük veya hafif yaralanmalara neden olabilecek potansiyel olarak tehlikeli bir durumu belirtir.

ÖNEMLİ maddi hasarlara neden olabilecek bir durumu belirtir.

NOT Lono Hot Pot & Buharlı Pişiricinin güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına ilişkin ek bilgi sağlar.



Semboller Talimatlara dikkat edin ve uyun.

3.1 | KULLANICI KİTLESİNDE KISITLAMA

CE işareti tabii olan ülkeler:

- Başkaları tarafından gözetlendikleri sürece veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirildikleri ve bunlardan doğan sonuçları anladıkları takdirde bu cihaz, 8 yaş üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerileri kısıtlı kişiler ya da deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- 8 yaşından küçük çocuklar cihazdan ve elektrik kablosundan uzak tutulmalıdır.

CE işareti tabii olmayan ülkeler:

- Güvenliklerinden sorumlu bir yetişkinin gözetimi altında olmadıkları sürece ve böyle bir kişiden cihazın nasıl kullanılacağına dair talimatlar almadıkları sürece bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerileri kısıtlı veya deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında bulundurulmalıdır.
- Cihaz kullanımdayken erişilebilir yüzeylerin sıcaklıkları yüksek olabilir.
- Bu cihaz 4000 m'ye kadar yüksekliklerde kullanılabilir.

UYARI

Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile çalıştırılmamalıdır.

UYARI

- Bu cihazın bağlantı kablosu hasar görürse üreticinin merkezi müşteri hizmetleri veya benzer vasıflara sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir. Uygunsuz onarımlar kullanıcı için ciddi tehlikeler oluşturabilir.
- Kullanımdan hemen sonra tüm parçaları temizleyin ve yiyecek artıklarını derhal giderin.
- Lütfen "Temizlik ve Bakım" bölümündeki talimatlara dikkat edin.

4| DİĞER GÜVENLİK UYARILARI

UYARI



ELEKTRİK ÇARPMA TEHLİKESİ!

- Cihaz yönetmeliğe uygun olan elektrik prizlerine bağlanmalıdır. Fiş ve priz kuru olmalıdır.
 - Bağlantı kablosu cihazın sıcak parçalarına temas etmemelidir.
 - Bir uzatma kablosu kullanmak gerekiyorsa, bunun uygun yapıya sahip olduğundan, gereken gücü sağladığından ve topraklandığından emin olun.
 - Yalnızca mükemmel durumda olan bir uzatma kablosu kullanın. Kablonun yeterli boyutta olduğundan ve güvenli yerlerden geçirildiğinden emin olun.
 - Güç kaynağının, cihazın alt tarafında belirtilen anma gücü ve gerilim değeriyle uyumlu olduğundan emin olun.
 - Aşağıdaki durumlarda cihazı çalıştırmayın veya elektrik fişini hemen çekin:
 - Cihaz veya elektrik kablosu hasarlıysa;
 - Cihaz yere düştüğünde ya da benzer bir durumda arıza olduğu düşünüldüğü durumlarda.
- Bu durumlarda cihazı tamire gönderin.

- Elektrik kablosu zarar görürse tehlikeleri önlemek için WMF tarafından onaylı bir müşteri hizmetleri veya benzer vasıflara sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

- Elektrik fişi şu durumlarda çekilmelidir:
 - Çalışma sırasında arıza olması durumunda,
 - Her temizlik ve bakımdan önce,
 - Kullandıktan sonra.

- Cihazı asla sıvı içine sokmayın. Cihazı veya elektrik kablosunu asla suya sokmayın.

UYARI



YANMA TEHLİKESİ!

- Cihaz kullanımdayken erişilebilir yüzeylerin sıcaklıkları yüksek olabilir. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.
- Cihazı sıcakken taşımayın.
- Cihazı asla ızgara plakası olmadan çalıştırmayın, aksi takdirde kızgın ısıtma elemanı açığa çıkacaktır.

DİKKAT

Izgara yaparken yağlar kontrolsüz bir şekilde etrafa sıçrayabilir. Bu nedenle masa yüzeyini uygun şekilde koruyun.

UYARI



YANGIN TEHLİKESİ!

Cihazın çalıştırılabilmesi için masa üzerinde serbestçe durması ve bir duvara ya da bir köşeye dayanmaması gerekiyor. Cihazı gözetimsiz bırakmayın.

ÖNEMLİ

Cihaz ısınırken veya çalışırken boş raklet tavalarını cihazın içinde bırakmayın.

5| AMACA UYGUN KULLANIM

- Cihazı bu kullanım talimatına uygun olarak kullanın. Amaca aykırı kullanım elektrik çarpmasına veya başka tehlikelere neden olabilir.
- Cihaz yalnızca yiyecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır.

- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır ve bu nedenle ticari amaçlarla kullanılamaz. Üretici, cihazın uygunsuz veya bu kullanım talimatına aykırı kullanımından kaynaklanan hasarlarla ilgili hiçbir sorumluluk kabul etmez ve garanti vermez.
- Bu cihaz evlerde ve benzeri ortamlarda kullanılmak için tasarlanmıştır, örneğin:
 - Mağazalar, ofisler ve başka işyerlerindeki personel mutfakları;
 - Tarım işletmeleri;
 - Otel, motel ve başka konaklama tesislerindeki müşteriler için;
 - Kahvaltı dahil pansiyonlar.
- Çalışır durumdayken cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- Bu cihaz dış mekanda veya ticari kullanıma yönelik DEĞİLDİR. Izgarayı bir ısıtıcı olarak KULLANMAYIN.
- Cihazın ticari kullanımı veya kesintisiz çalıştırılması yasaktır.
- Cihazı yalnızca tamamen monte edilmiş halde kullanın.
- Cihazı yalnızca onaylanmış orijinal parçalarla kullanın.

6| AMBALAJI AÇMA



BOĞULMA TEHLİKESİ!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir veya kendilerini içine sararak boğulabilirler.

- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların ambalaj malzemeleriyle oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve dolayısıyla boğulabilirler.

- Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

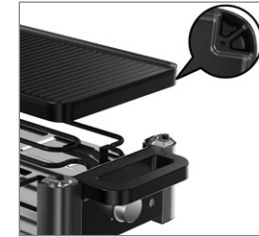
- Koruyucu filmleri ve ambalaj malzemelerini tamamen çıkarın. Cihazda ambalaj artığı kalmamalıdır.
- Ambalaj malzemelerini (kağıt, karton ve plastik) geri dönüştürün.
- Cihazda ve aksesuarlarda eksiksizlik ve hasar kontrolü yapın.
- Parçalar eksik veya hasarlıysa cihazı kullanmayın, bunun yerine müşteri hizmetlerine başvurun.

7| MONTAJ

Montaj için alete gerek yok. Şunlardan emin olun:

- Tüm çıkartmalar çıkarıldı.
- Izgara plakası ve tavalar temizlendi.
- Raklet spatulaları cihazın altından çıkarıldı.
- Elektrik kablosunun sargısı tamamen açıldı.

Izgara plakasını aşağıdaki resimde gösterildiği gibi çerçeveye doğru şekilde yerleştirin:



ÖNEMLİ

Izgara yaparken ızgara plakasının yalnızca üst kısmını kullanın. Arka kısım (işaretler ve WMF logosuna bakın) kullanım için tasarlanmamıştır.

8| ÇALIŞTIRMA

DİKKAT

- Cihazın yanlışlıkla ısınmaya başlamasını önlemek için döner düğme üzerindeki işaretin "saat 6" konumunda olduğundan emin olun (bkz. res. [1]).
- Elektrik fişini düzgün monte edilmiş, top-raklanmış bir prize takın. Kontrol düğmesinin etrafındaki beyaz LED ışık, cihazın elektrik fişine bağlı olduğunu gösterir.
- Mutfak bezine biraz yağ dökün ve bunu raklet tavalarına ve ızgara plakasına sürün.

NOT

- Hazırlarken veya ızgara yaparken çok fazla yağ kullanırsanız, yağ ızgara plakasında yanabilir ve daha sonra temizlenmesi zorlaşabilir.
- Raklet tavalarını bekletme seviyesine koyun.
- Izgara plakasını yaklaşık 10 dakika ısıtmak için kontrol düğmesini saat yönünde en yüksek ayara çevirin. Kontrol düğmesinin etrafındaki LED ışık beyazdan kırmızıya dönerek cihazın ısındığını gösterir (bkz. res. [2]).
- Sıcaklık ayarını "saat 6" konumundan saat yönünde çevirirseniz (bkz. res. [1]), ışık beyazdan kırmızıya döner. Cihaz ısınır. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında ışık tekrar beyaza döner.

NOT

- Yeni cihazınızı ilk kez kullandığınızda hafif bir duman veya koku oluşabilir. Bu teknik nedenlerden kaynaklanmaktadır ve tamamen normaldir.
- Pişirme işlemi sırasında sıcaklığı, malzemelere ve istediğiniz kızarıklık seviyesine göre ayarlayın.
- Izgara yemekleri sıcak tutmak için döner düğmeyi tekrar daha düşük bir ayara çevirin.

ÖNEMLİ

Yemekleri pişirirken tavaların ve ızgara plakasının seramik kaplamasına zarar vermemek için keskin veya sivri uçlu nesneler kullanmayın.

ÖNEMLİ

Cihaz döner düğmeden kapanmaz! Bu nedenle kullandıktan sonra elektrik fişini çekin.

8.1| ORTAM IŞIĞI KUMANDASI

Parlaklık, dokunmatik düğmeye dokunularak 3 seviyede ayarlanabilir. Dokunmatik düğmeye tekrar dokunulduğunda ortam ışığı kapanır.

8.2| IZGARA

Mümkünse yiyecekleri buzdolabından çıkarıp oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Bu, ızgara yapılacak yemeğin daha çabuk pişmesini sağlar ve kalın etin ortasının soğuk kalmasını engeller. Izgara yiyecekleri 1 cm'den kalın olmayacak şekilde küçük parçalar halinde kesin. Eti ızgaramadan önce baharatlayın, ancak ızgaradan sonra suyunu koruması için tuz ekleyin. Küçük sosis, ktır bifte, kıyma, köfte ve balık için raklet idealdir. Domates, patlıcan ve ananas dilimleri raklet ızgarada pişirmek için ideal ve çok lezzetlidir. Yağ sıçramasını önlemek için ızgara yapmadan önce kalın sosislerde çatalla delikler açın. Pişirme süresi, ızgaralanan yiyeceğin türüne ve kalınlığına bağlıdır.

ÖNEMLİ

Et veya başka yiyecekleri asla ızgara plakası üzerinde kesmeyin.

8.3| RAKLET HAZIRLAMA

Tipik İsviçre Rakleti için, yağ oranı en az %45 olan kişi başına 200-300 g raklet peynirine ihtiyacınız var.

Ana malzeme haşlanmış patatestir. Buna arpacık soğanı ve kornişon eklenir. Graubünden eti, çiğ jambon, salam veya başka baharatlı sosisler peynirle iyi gider.

Peynir 5 mm kalınlığında dilimler halinde kesilir. Dilimi bir tavaya koyun ve tavayı cihaza yerleştirin, peynir hemen erimeye başlayacaktır. Altın kahve rengine gelince patateslerin üze-

rine dökülür.

9| YEMEK TARİFLERİ

Aşağıdaki tarifler size bazı fikirler ve öneriler sunmak içindir. Bu yemek tarifleri dört kişilik malzemelere dayanır; elbette miktarları ve malzemeleri ihtiyaçlarınıza ve zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

9.1| KLASİK RAKLET

- 600 g Raklet peyniri
- 8 adet büyük haşlanmış patates
- Kornişon
- Arpacık soğanı

Peyniri 5 mm kalınlığında dilimler halinde kesin ve raklet tavasında porsiyonlar halinde eritin. Eritilen porsiyonlar sofrada soyulmuş patatesler, kornişonlar ve arpacık soğanlarıyla birlikte yenir. Ayrıca peynirin üzerine taze çekilmiş karabiber serpin.

9.2| HAWAİİ RAKLET

- 300 g Raklet peyniri
- 150 g Mantar
- 400 g Hindi şinitzel
- 1,5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı köri

Hindi göğsünü ince dilimler halinde kesin. Hindi dilimlerini zeytinyağı, soya sosu ve köri ile marine edip ızgarada kızartın. Ananas ve mantarları küçük parçalar halinde kesin, tavalara koyun, üzerine peynir ekleyin ve raklet içinde eritin.

9.3| VEJETARYEN RAKLET

- 8 adet büyük haşlanmış patates
- 150 g Paprika
- 250 g Domates
- 300 g Raklet peyniri
- Kekik
- Sarımsak
- Paprika tozu (tatlı)

Haşlanmış patateslerini soğumaya bırakın ve kabaca rendeleyin. Domatesleri kaynar suyla kısa süre haşlayın, soğuk suyla durulayın ve soyun. Paprika ve domatesleri küçük parçalar halinde kesin. Patatesleri, paprikaları ve domatesleri karıştırın, istenirse kekik ve sarımsakla marine edin. Karışımı Raklet tavalarına dökün ve peynirle birlikte eritin.

10| RACLETTE SPATULA'LARININ SAKLANMASI

- Izgara plakasını çıkarın ve Master Raclette'i soğuk halde dikkatlice ters çevirin, böylece alt kısmı erişilebilir hale gelir.
- Her bir Raclette spatulasının geniş kısmını cihazın alt kısmında belirtilen alana yerleştirin.
- Spatulaları arka açıklığa takarak güvenli ve stabil bir şekilde saklanmalarını sağlayın.



11 | TEMİZLİK VE BAKIM

UYARI



YANMA TEHLİKESİ!

- Elektrik kablosunu çıkarın ve cihazın 1 saat soğumasını bekleyin.
- Cihazda düzenli bakım gerektiren bir parça bulunmamaktadır. Şüphelenirseniz lütfen müşteri hizmetlerimizle iletişime geçin.
- Izgara plakasını, raklet tavalarını ve raklet spatulalarını bulaşık deterjanı ve fırça ile birlikte ılık suda veya bulaşık makinesinde yıkayın. Aşındırıcı temizleyiciler veya metal spatula kullanmamanızı öneririz.
- Fırın temizleyicileri kullanmayın

Aşağıdaki genel bakışta her bir parçanın nasıl temizleneceğini görebilirsiniz:

	 Bulaşık makinesinde yıkatabilir	 Durulanabilir akan suyun altında	 Nemli bir bezle silin
Raklet (gövde)	–	–	✓
Izgara plakası	✓	✓	✓
Raklet tavaları	✓	✓	✓
Raklet spatulası	✓	✓	✓

UYARI



ELEKTRİK ÇARPMA TEHLİKESİ!

Ana üniteyi asla suya sokmayın veya temizlik için su kullanmayın. Nemli bir bezle biraz bulaşık deterjanı dökün, cihazı silin ve ardından kurulaştırın.

NOT

Isıtma elemanı temizlenmemelidir. Kirlenmişse, cihaz 1 saat soğuduktan sonra kuru bir bezle silin.

12 | TEKNİK VERİLER

Nominal gerilim:	220–240 V~	50–60 Hz
Güç tüketimi:	1260–1500 W	
Koruma sınıfı:	I	

2023/826 sayılı AB Yönetmeliği uyarınca çalışma modları hakkında teknik bilgiler:

MOD	ENERJİ TÜKETİMİ (WATT)	ZAMAN ARALIĞI (DAKİKA)
Kapalı	0,3	0
Bekleme	–	–
Ek bilgi ile beklemede kalın	–	–
Ağa bağlı bekleme	–	–



Cihaz 2014/35/EU, 2014/30/EU ve 2009/125/EU numaralı Avrupa direktifleri ile uyumludur.

Çevrenin korunması



Çevrenin korunmasına katılalım!

- ① Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.
- ➡ Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Olası değişiklikler.

