



LONG RACLETTE FOR 6

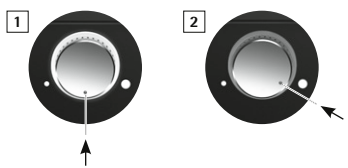
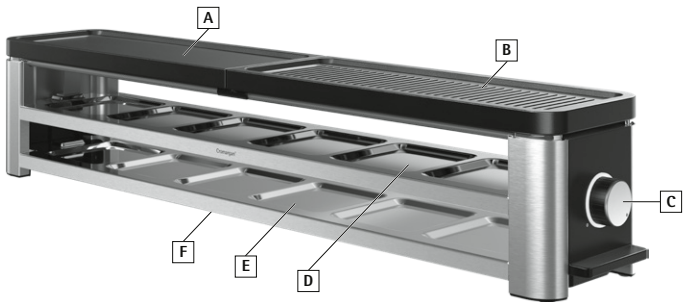
LONO



BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS

LONG RACLETTE FOR 6
LONO



DE	Bedienungsanleitung	4
EN	Operating instructions	14
FR	Mode d'emploi	22
ES	Instrucciones de uso	30
IT	Istruzioni per l'uso	38
BG	Ръководство за обслужване	46
DK	Brugsanvisning	54
FI	Käyttöohje	62
NL	Gebruiksaanwijzing	70
NO	Bruksanvisning	78
PT	Manual de instruções	86
RU	Инструкция по эксплуатации	94
SE	Bruksanvisning	102
TR	Kullanım talimatı	110

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

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

LONO LONG RACLETTE FÜR 6 PERSONEN

1 | KOMPONENTEN

- A** Flache Grillplatte
- B** Gerippte Grillplatte
- C** Temperaturregler
- D** Raclette-Ebene mit magnetischer Funktion
- E** Pfännchen Parkebene
- F** Kabelaufwicklung

2 | VOR DER VERWENDUNG

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren bzw. speichern Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig an einem sicheren Ort zum späteren Nachschlagen auf bzw. ab und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an künftige Nachbenutzer weiter. Die Anleitung enthält wichtige Angaben zum Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden. Beachten Sie bei Verwendung des Geräts immer die Sicherheitshinweise.

Entfernen Sie vor der Montage und erstmaligen Verwendung des Geräts alle Schutzfolien und alle vorhandenen Aufkleber vollständig. Es dürfen keine Verpackungsreste am und im Gerät verbleiben. Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden und abnehmbaren Teile, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

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. Die entsprechenden Kontaktdaten entnehmen Sie bitte der Garantie.

3 | AUSPACKEN



ERSTICKUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- **Entsorgen Sie die Verpackung nach dem Auspacken des Produktes nicht.** Platzieren Sie das Gerät und die Zubehörteile nach der Verwendung und Reinigung wieder mühelos in der Verpackung und nutzen Sie diese zur Aufbewahrung.
- Führen Sie das nicht benötigte Verpackungsmaterial der Wiederverwertung zu (Papier, Pappe und Kunststoff).

4 | 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 Produkt.



Symbole Hinweise beachten und befolgen.

4.1 | 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.

Allgemein:

-  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“.

5 | WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG



STROMSCHLAGEFAHR!

- 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 beiden Grillplatten, 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.

6| 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 ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien oder für den rein 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.

7| MONTAGE

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

- alle Aufkleber entfernt worden sind.
- die beiden Grillplatten, die Raclette-Pfännchen und die Raclette-Schieber gereinigt sind.
- das Netzkabel vollständig abgewickelt ist.

Positionieren Sie die Grillplatten korrekt auf dem Rahmen.

ACHTUNG

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

HINWEIS

Auf der gerippten Grillplatte können Sie z. B. Fleisch, Fisch oder Gemüse grillen. Die flache Grillplatte ist u.a. für die Zubereitung von Gemüse geeignet.

8| INBETRIEBNAHME

VORSICHT

Achten Sie darauf, dass die Markierung des Temperaturreglers auf „6 Uhr“ steht, damit das Gerät nicht versehentlich zu heizen beginnt (siehe Abb. 1).

1| Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte, geerdete Steckdose. Das weiße LED Licht um den Temperaturregler zeigt an, dass das Gerät mit dem Netzstecker verbunden ist.

2| Geben Sie etwas Öl auf ein Kuchentuch und reiben Sie die Grillfläche der Raclette-Pfännchen und der Grillplatten damit ein.

HINWEIS

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

3| Legen Sie die Raclette-Pfännchen in die Pfännchen Parkebene.

4| 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.

Wenn der Temperaturregler auf der höchsten Stufe ist (siehe Abb. 2), leuchtet das LED Licht um den Temperaturregler durchgehend rot. Die Maximaltemperatur wird nach ca. 15 Minuten erreicht.

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 Temperaturregler zurück auf eine niedrigere Stufe.
- Die integrierte magnetische Funktion unterhalb der Raclette-Ebene ermöglicht die optimale Positionierung der Raclette-Pfännchen im Gerät.

ACHTUNG

Vermeiden Sie beim Garen und Herausnehmen von Speisen die Verwendung von scharfen oder spitzen Gegenständen, um die Keramikbeschichtung der Raclette-Pfännchen und der Grillplatten nicht zu beschädigen.

ACHTUNG

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

8.1 | GRILLEN

Nehmen Sie die Speisen aus dem Kühlschrank und lassen Sie sie, wenn möglich, 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen. 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 die Saftigkeit 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 Fettspritzer zu vermeiden. Die Garzeit hängt von der Art und Dicke des Grillguts ab.

ACHTUNG

Schneiden Sie Fleisch oder andere Lebensmittel niemals auf den Grillplatten.

8.2 | 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 können dazu gereicht werden. 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

- 6 Scheiben Mini-Ananas
- 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 den Grillplatten 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 | 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 Grillplatten und die Raclette Pfännchen in lauwarmem Wasser mit Spülmittel und einer Bürste oder in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Metallschachtel oder Backofenreiniger.

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 es verschmutzt ist, wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab, nachdem das Gerät 1 Stunde lang abgekühlt ist.

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

	 Spülmaschinen-geeignet	 Unter fließendem Wasser abspülbar	 Feucht abwischen
Raclette (Gehäuse)	–	–	✓
Grillplatten	✓	✓	✓
Raclette-Pfännchen	✓	✓	✓
Raclette-Schieber	✓	✓	✓

11 | TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220–240 V~ 50–60 Hz
 Leistungsaufnahme: 1000–1200 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 Vertriebern 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	15
2 Before Use	15
3 Unpacking	15
4 Important safety information	16
5 Additional safety instructions	16
6 Intended use	17
7 Assembly	18
8 Using the appliance for the first time	18
9 Recipes	19
10 Cleaning and care	20
11 Technical data	21

LONO LONG RACLETTE FOR 6 PERSONS

1| COMPONENTS

- A** Flat grill plate
- B** Ribbed grill plate
- C** Temperature control
- D** Raclette level with magnetic function
- E** Pan storage level
- F** Cable winder

2| BEFORE USE

Read the operating instructions carefully. Keep or save the operating instructions carefully in a safe place for future reference and pass them on to future users together with the appliance. The instructions contain important information on operating, cleaning, and maintenance of the appliance.

The appliance may only be used for its intended purpose and in accordance with the operating instructions. Always follow the safety instructions when using the appliance.

Before installing and using the device for the first time, completely remove all protective film and all existing stickers. No packaging residue should remain on or inside the appliance. Clean the removable parts that come into contact with food as described in the "Cleaning and Care" chapter.

Check if the appliance and accessories are complete and not damaged. If any parts are missing or damaged, do not operate the appliance and contact customer service. Please refer to the guarantee for the relevant contact information.

3| UNPACKING



RISK OF SUFFOCATION!

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

- Keep packaging materials away from children.
- Do not allow children to play with packaging materials.

Children can inhale or swallow small parts and suffocate.

- Keep small parts away from children.
- Do not allow children to play with small parts.

NOTE

- **Do not dispose of the packaging after unpacking the product.** After use and cleaning, the device and accessories can be easily placed back into the packaging for storage.
- Recycle any unnecessary packaging materials (paper, cardboard, and plastic).

4 | 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.

4.1 | 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.

General:

-  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.

5 | 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 two grill plates 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!

- 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.

6 | 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.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - 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 use and is designed for indoor household use only.
- 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.

7 | ASSEMBLY

No tools are required for assembly. Make sure that:

- all stickers have been removed.
- the two grill plates, the raclette pans, and the raclette spatulas are cleaned.
- the power cord is fully unwound.

Position the grill plates correctly on the frame.

WARNING

Use only the top side of the two grill plates for grilling. The underside (see markings and WMF logo) is not intended for use.

NOTE

On the ribbed grill plate, you can grill, for example, meat, fish, or vegetables. The flat grill plate is also suitable for preparing vegetables.

8 | USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

CAUTION

Make sure that the marking on the temperature control is set to „6 o'clock“ so that the device does not accidentally start heating (see fig. 1).

1 | Insert the mains plug into an earthed wall socket that has been installed correctly. The white LED light around the temperature control indicates that the device is connected to the mains plug.

2 | Put some oil on a kitchen towel and rub grill area of the raclette pans and grill plates with it.

NOTE

If you use too much oil during preparation or grilling, it can burn onto the grill plates and be difficult to remove.

3 | Place the raclette pans on the pan storage level.

4 | Turn the temperature control from the „6 o'clock“ position (see fig. 1) clockwise, the light changes from white to red. The device heats up. As soon as the desired temperature is reached, the light changes back to white.

When the temperature control is set to the highest level (see fig. 2), the LED light around the temperature control glows solid red. The maximum temperature is reached after approximately 15 minutes.

NOTE

- When you use your new device for the first time, there may be a slight development of smoke or odor. This is due to technical reasons and is completely normal.
- Adjust the temperature during cooking according to the ingredients and the desired browning level.

- To keep grilled food warm, turn the temperature control down to a lower setting.
- The integrated magnetic feature underneath the raclette level enables the optimal positioning of the raclette pans inside the appliance.

ATTENTION

Avoid using sharp or pointed objects when cooking and removing food to prevent damaging the ceramic coating of the raclette pans and grill plates.

ATTENTION

The device cannot be switched off using the controller! Therefore, unplug the power cord after use.

8.1 | GRILLING

Take the food out of the refrigerator and, if possible, let it stand at room temperature for 30 minutes. This will allow the food to cook faster and prevent thick meat from remaining cold in the middle.

Cut the food to be grilled into smaller pieces no thicker than 1 cm. Season the meat before grilling, but salt it after grilling to retain the juices. Small sausages, tender steaks, hamburger patties, meatloaf, and fish are ideal for raclette. Tomato, eggplant, and pineapple slices are excellent for grilling on the raclette and are very tasty.

Pierce thick sausages before grilling to avoid fat splashes. The cooking time depends on the type and thickness of the food to be grilled.

ATTENTION

Never cut meat or other foods on the grill plates.

8.2 | PREPARING RACLETTE

For typical Swiss raclette, you need 200–300 g of raclette cheese per person with a fat content of at least 45%.

The main side dish is boiled potatoes. Pearl onions and gherkins can be served with it. Bündnerfleisch, raw ham, salami, or another spicy sausage go well with the cheese.

The cheese is cut into 5 mm thick slices. Place a slice in a pan, put the pan in the device, and the cheese will start to melt. When it is golden brown, pour it over the potatoes.

9 | RECIPES

The following recipes are intended to give you some ideas and inspiration. The recipes are based on ingredients for four people – of course, you can adjust the quantities and ingredients to suit your needs and taste.

9.1 | CLASSIC RACLETTE

- 600 g raclette cheese
- 8 large boiled potatoes
- Cornichons
- Pearl onions

Cut the cheese into 5 mm thick slices and melt it in portions in the raclette pans. The melted portions are eaten with the potatoes peeled at the table, the cornichons, and pearl onions. Additionally, sprinkle the cheese with freshly ground pepper.

9.2 | HAWAII RACLETTE

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

Cut the turkey breast into thin strips. Marinate the turkey strips in olive oil, soy sauce, and curry, then grill them on the grill plates. Cut the pineapple and mushrooms into small pieces, place them in the pans, top with cheese, and melt in the raclette.

9.3 | VEGETARIAN RACLETTE

- 8 large boiled potatoes
- 150 g bell pepper
- 250 g tomatoes
- 300 g raclette cheese
- Thyme
- Garlic
- Paprika powder (sweet)

Let the boiled potatoes cool and coarsely grate them. Briefly blanch the tomatoes with boiling water, rinse with cold water, and peel them. Cut the bell pepper and tomatoes into small pieces. Mix the potatoes, bell pepper, and tomatoes, and refine with thyme and garlic as desired. Place the mixture in the raclette pans and melt with cheese.

10 | CLEANING AND CARE

WARNING



RISK OF BURNING!

- Unplug the power cord and let the device cool down for 1 hour.
- The device contains no parts that require regular maintenance. If in doubt, please contact our customer service.
- Clean the grill plates and raclette pans in lukewarm water with dish soap and a brush or in the dishwasher.
- Do not use abrasive cleaners, metal spatulas or oven cleaners.

WARNING



DANGER OF ELECTRIC SHOCK!

Never immerse the main unit in water and do not use water for cleaning. Simply put a little dish soap on a damp cloth, wipe the device, and then dry it.

NOTE

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

In the following overview, you can see how to clean the individual components:

	 Dishwasher safe	 Can be rinsed under running water	 Wipe with a damp cloth
Raclette (housing)	–	–	✓
Grill plates	✓	✓	✓
Raclette pans	✓	✓	✓
Raclette spatulas	✓	✓	✓

11 | TECHNICAL DATA

Rated voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption: 1000–1200 W
Protection class: I

Technical information on operating states according to EU Regulation 2023/826:

MODE	ENERGY CONSUMPTION (WATT)	PERIOD (MINUTES)
OFF	0,3	0
Standby	–	–
Standby with additional information	–	–
Networked standby	–	–



The device complies with European Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, and 2009/125/EU.

Environment



Think about protecting the environment!

- ① Your device contains valuable raw materials that can be recycled.
- ➡ Please therefore hand in your device at a collection point in your city or municipality.

Subject to change.

FR MODE D'EMPLOI

1 Composants	23
2 Avant utilisation	23
3 Déballage	23
4 Informations importantes de sécurité	24
5 Instructions de sécurité supplémentaires	24
6 Utilisation prévue	25
7 Assemblée	26
8 Utilisation de l'appareil pour la première fois	26
9 Recettes	27
10 Nettoyage et entretien	28
11 Caractéristiques techniques	29

LONO LONG RACLETTE POUR 6 PERSONNES

1 | COMPOSANTS

- A** Plaque de gril plate
- B** Plaque de gril rainurée
- C** Contrôle de la température
- D** Niveau à raclette avec fonction magnétique
- E** Niveau de rangement des poêlons
- F** Enrouleur de câble

2 | AVANT UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi. Conservez-le soigneusement dans un endroit sûr pour toute référence ultérieure et transmettez-le aux futurs utilisateurs avec l'appareil. Le mode d'emploi contient des informations importantes sur l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

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

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez complètement tous les films de protection et toutes les étiquettes existantes. Aucun résidu d'emballage ne doit rester sur ou à l'intérieur de l'appareil. Nettoyez les parties amovibles en contact avec les aliments comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Vérifiez que l'appareil et les accessoires sont complets et non endommagés. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service client. Veuillez consulter la garantie pour les coordonnées correspondantes.

3 | DÉBALLAGE



RISQUE DE SUFFOCATION !

Les enfants peuvent tirer le matériel d'emballage sur leur tête ou s'enrouler dedans et suffoquer.

- Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.

Les enfants peuvent inhaler ou avaler de petites pièces et s'étouffer.

- Gardez les petites pièces hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

REMARQUE

- **Ne jetez pas l'emballage après avoir déballé le produit.** Après utilisation et nettoyage, l'appareil et les accessoires peuvent être facilement remis dans l'emballage pour le rangement.
- Recyclez les matériaux d'emballage inutiles (papier, carton et plastique).

4 | INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Les informations importantes sont indiquées dans ce mode d'emploi à l'aide de symboles et de mots de signalisation :

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse pouvant entraîner des blessures graves.

PRUDENCE indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des blessures légères ou modérées.

ATTENTION indique une situation pouvant entraîner des dommages matériels.

REMARQUE fournit des informations supplémentaires concernant la manipulation sûre du produit.



Symboles : respectez et suivez les indications.

4.1 | RESTRICTION DU CERCLE DES UTILISATEURS

Pour les pays soumis au marquage CE :

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de huit ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles aient compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Pour les pays non soumis au marquage CE :

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne adulte responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Général :

-  Les températures des surfaces accessibles peuvent être élevées lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Nettoyez toutes les pièces immédiatement après utilisation et retirez tout résidu alimentaire sans attendre.
- Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».

5 | INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

AVERTISSEMENT



DANGER D'ÉLECTROCUTION !

- Branchez l'appareil uniquement sur des prises murales avec mise à la terre installées conform-

mément à la réglementation. Le câble et la fiche doivent être secs.

- Le câble de raccordement ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil.
- Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, assurez-vous qu'elle est de construction appropriée, de puissance adéquate et dotée d'une connexion à la terre.
- N'utilisez qu'une rallonge en parfait état. Assurez-vous d'utiliser une longueur de câble suffisante et qu'il soit correctement installé.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Cessez d'utiliser l'appareil et/ou débranchez immédiatement la prise secteur si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé ;
 - vous soupçonnez un défaut après que l'appareil soit tombé ou ait subi un incident similaire.Dans ce cas, faites réparer l'appareil.

- Si votre appareil est équipé d'un cordon d'alimentation fixe : si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service agréé WMF ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Débranchez la prise secteur :
 - si l'appareil présente un dysfonctionnement pendant l'utilisation ;
 - avant le nettoyage et l'entretien ;
 - après utilisation.

- N'immergez jamais l'appareil dans un liquide. N'immergez jamais l'appareil ni son cordon d'alimentation dans l'eau.

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE !

-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
-  Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est chaud.

-  N'utilisez jamais l'appareil sans les deux plaques de gril, sinon l'élément chauffant incandescent serait exposé.

PRUDENCE

La graisse peut gicler de manière imprévisible lors de la cuisson. Protégez donc la surface de la table en conséquence.

AVERTISSEMENT



RISQUE D'INCENDIE !

- Pour utiliser l'appareil, il doit être placé sans obstruction sur une table et non contre un mur ou dans un coin.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

ATTENTION

Ne laissez pas de poêlons à raclette vides dans l'appareil lors de la mise en chauffe ou pendant l'utilisation.

6 | UTILISATION PRÉVUE

- N'utilisez l'appareil qu'en conformité avec le mode d'emploi. Une utilisation inappropriée peut entraîner un risque d'électrocution ou d'autres dangers.
- L'appareil est uniquement destiné à réchauffer des aliments.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et ne doit donc pas être utilisé à des fins commerciales. Le fabricant décline toute responsabilité et n'offre aucune garantie en cas de dommages résultant d'une utilisation inappropriée de l'appareil ou non conforme au mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail,
 - fermes,

- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels,
- environnements de type chambres d'hôtes.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage extérieur et est conçu uniquement pour un usage domestique intérieur.
- N'utilisez PAS le gril comme chauffage.
- L'utilisation commerciale ou continue de l'appareil n'est pas autorisée.
- N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est entièrement assemblé.
- N'utilisez l'appareil qu'avec les pièces d'origine approuvées.

7 | ASSEMBLÉE

Aucun outil n'est nécessaire pour l'assemblage. Assurez-vous que :

- toutes les étiquettes ont été retirées.
- les deux plaques de gril, les poêlons à raclette et les spatules à raclette sont nettoyés.
- le cordon d'alimentation est entièrement déroulé.

Positionnez correctement les plaques de gril sur le châssis.

ATTENTION

Utilisez uniquement la face supérieure des deux plaques de gril pour griller. Le dessous (voir les marquages et le logo WMF) n'est pas destiné à être utilisé.

REMARQUE

Sur la plaque de gril rainurée, vous pouvez griller, par exemple, de la viande, du poisson ou des légumes. La plaque de gril plate convient également à la préparation de légumes.

8 | UTILISATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

PRUDENCE

Assurez-vous que le repère sur le régulateur de température est positionné sur « 6 heures » afin que l'appareil ne commence pas à chauffer accidentellement (voir fig. [1]).

1 | Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec mise à la terre correctement installée. Le voyant LED blanc autour du régulateur de température indique que l'appareil est connecté au secteur.

2 | Mettez un peu d'huile sur un essuie-tout et frottez les poêlons à raclette et les plaques de gril avec.

REMARQUE

Si vous utilisez trop d'huile lors de la préparation ou de la cuisson, elle peut brûler sur les plaques de gril et être difficile à enlever.

3 | Placez les poêlons à raclette sur le niveau de rangement prévu à cet effet.

4 | Tournez le régulateur de température depuis la position « 6 heures » (voir fig. [1]) dans le sens des aiguilles d'une montre, le voyant passe du blanc au rouge. L'appareil chauffe. Dès que la température souhaitée est atteinte, le voyant redevient blanc.

Lorsque le régulateur de température est réglé au niveau le plus élevé (voir fig. [2]), le voyant LED autour du régulateur de température s'allume en rouge fixe. La température maximale est atteinte après environ 15 minutes.

REMARQUE

- Lors de la première utilisation de votre nouvel appareil, il peut se dégager une légère fumée ou une odeur. Cela est dû à des raisons techniques et est tout à fait normal.

- Ajustez la température pendant la cuisson en fonction des ingrédients et du niveau de brunissement souhaité.
- Pour garder les aliments grillés au chaud, baissez le régulateur de température sur un niveau inférieur.
- La fonction magnétique intégrée sous le niveau à raclette permet un positionnement optimal des poêlons à l'intérieur de l'appareil.

ATTENTION

Évitez d'utiliser des objets pointus ou tranchants lors de la cuisson et du retrait des aliments afin de ne pas endommager le revêtement céramique des poêlons à raclette et des plaques de gril.

ATTENTION

L'appareil ne peut pas être éteint à l'aide du régulateur ! Débranchez donc le cordon d'alimentation après utilisation.

8.1 | GRILLADES

Sortez les aliments du réfrigérateur et, si possible, laissez-les reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Cela permettra une cuisson plus rapide et évitera que la viande épaississe ne reste froide au centre.

Coupez les aliments à griller en petits morceaux de moins de 1 cm d'épaisseur. Assaisonnez la viande avant de la griller, mais salez-la après pour conserver les sucs. Les petites saucisses, steaks tendres, steaks hachés, pain de viande et poisson sont idéaux pour la raclette. Les tranches de tomate, d'aubergine et d'ananas sont excellentes à griller à la raclette et très savoureuses.

Piquez les grosses saucisses avant de les griller pour éviter les projections de graisse. Le temps de cuisson dépend du type et de l'épaisseur des aliments à griller.

ATTENTION

Ne coupez jamais de viande ou d'autres aliments sur les plaques de gril.

8.2 | PRÉPARATION DE LA RACLETTE

Pour une raclette suisse typique, il faut 200 à 300 g de fromage à raclette par personne, avec une teneur en matières grasses d'au moins 45 %.

L'accompagnement principal est constitué de pommes de terre cuites. On peut également servir des oignons grelots et des cornichons. La viande des Grisons, le jambon cru, le salami ou une autre charcuterie épicée accompagnent parfaitement le fromage.

Le fromage est découpé en tranches de 5 mm d'épaisseur. Placez une tranche dans un poêlon, mettez le poêlon dans l'appareil et le fromage commencera à fondre. Lorsqu'il est doré, versez-le sur les pommes de terre.

9 | RECETTES

Les recettes suivantes sont destinées à vous donner des idées et de l'inspiration. Les recettes sont prévues pour quatre personnes – bien entendu, vous pouvez adapter les quantités et les ingrédients selon vos besoins et vos goûts.

9.1 | RACLETTE CLASSIQUE

- 600 g de fromage à raclette
- 8 grosses pommes de terre cuites
- Cornichons
- Oignons grelots

Découpez le fromage en tranches de 5 mm d'épaisseur et faites-le fondre par portions dans les poêlons à raclette. Les portions fondues se dégustent avec les pommes de terre épluchées à table, les cornichons et les oignons grelots. Saupoudrez également le fromage de poivre fraîchement moulu.

9.2 | RACLETTE HAWAÏENNE

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

Coupez la poitrine de dinde en fines lanières. Faites mariner les lanières de dinde dans l'huile d'olive, la sauce soja et le curry, puis faites-les griller sur les plaques de gril. Coupez l'ananas et les champignons en petits morceaux, placez-les dans les poêlons, recouvrez de fromage et faites fondre à la raclette.

9.3 | RACLETTE VÉGÉTARIENNE

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

Laissez refroidir les pommes de terre cuites puis râpez-les grossièrement. Ébouillantez brièvement les tomates, rincez-les à l'eau froide et pelez-les. Coupez le poivron et les tomates en petits morceaux. Mélangez les pommes de terre, le poivron et les tomates, puis relevez avec du thym et de l'ail selon votre goût. Placez le mélange dans les poêlons à raclette et faites fondre avec du fromage.

10 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE !

- Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure.
- L'appareil ne contient aucune pièce nécessitant un entretien régulier. En cas de doute, veuillez contacter notre service client.
- Nettoyez les plaques de gril et les poêlons à raclette à l'eau tiède avec du liquide vaisselle et une brosse, ou au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de spatules en métal ou de nettoyeurs pour four.

AVERTISSEMENT



DANGER D'ÉLECTROCUTION !

N'immergez jamais l'appareil principal dans l'eau et n'utilisez pas d'eau pour le nettoyer. Mettez simplement un peu de liquide vaisselle sur un chiffon humide, essuyez l'appareil, puis séchez-le.

REMARQUE

L'élément chauffant n'est pas conçu pour être nettoyé. S'il est sale, essuyez-le avec un chiffon sec une fois que l'appareil a refroidi pendant 1 heure.

Dans l'aperçu ci-dessous, vous pouvez voir comment nettoyer les différents composants :

	 Compatible lave-vaisselle	 Peut être rincé à l'eau courante	 Essuyer avec un chiffon humide
Raclette (boîtier)	—	—	✓
Plaques de gril	✓	✓	✓
Poêlons à raclette	✓	✓	✓
Spatules à raclette	✓	✓	✓

11 | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz
 Puissance : 1000–1200 W
 Classe de 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	31
2 Antes de usar	31
3 Desembalaje	31
4 Información importante de seguridad	32
5 Instrucciones de seguridad adicionales	32
6 Uso previsto	33
7 Montaje	34
8 Uso del aparato por primera vez	34
9 Recetas	35
10 Limpieza y cuidados	36
11 Datos técnicos	37

LONO LONG RACLETTE PARA 6 PERSONAS

1 | COMPONENTES

- A** Placa de parrilla lisa
- B** Placa de parrilla acanalada
- C** Regulador de temperatura
- D** Superficie para raclette con función magnética
- E** Compartimento para guardar las sartenes para raclette
- F** Recogecables

2 | ANTES DE USAR

Lea atentamente las instrucciones de uso. Guarde o conserve las instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas y entréguelas a los futuros usuarios junto con el aparato. Las instrucciones contienen información importante sobre el funcionamiento, la limpieza y el mantenimiento del aparato.

El aparato solo debe utilizarse para el propósito previsto y de acuerdo con las instrucciones de uso. Siga siempre las instrucciones de seguridad al utilizar el aparato.

Antes de instalar y utilizar el aparato por primera vez, retire completamente toda la película protectora y todas las pegatinas existentes. No debe quedar ningún residuo de embalaje en el interior ni en el exterior del aparato. Limpie las piezas desmontables que entren en contacto con los alimentos tal como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Compruebe que el aparato y los accesorios estén completos y no estén dañados. Si falta alguna pieza o está dañada, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Consulte la garantía para obtener la información de contacto correspondiente.

3 | DESEMBALAJE



¡RIESGO DE ASFIXIA!

Los niños pueden tirarse del material de embalaje por la cabeza o envolverse en él y asfixiarse.

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

Los niños pueden inhalar o tragar piezas pequeñas y asfixiarse.

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

NOTA

- **No deseche el embalaje después de desembalar el producto.** Después del uso y la limpieza, el aparato y los accesorios pueden guardarse fácilmente en el embalaje para su almacenamiento.
- Recicle cualquier material de embalaje innecesario (papel, cartón y plástico).

4 | INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La información importante se indica en estas instrucciones de uso mediante símbolos y palabras de advertencia:

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que puede causar lesiones graves.

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que puede causar lesiones leves o moderadas.

ATENCIÓN indica una situación que puede provocar daños materiales.

NOTA proporciona información adicional sobre el manejo seguro del producto.



Símbolos: observe y siga las indicaciones.

4.1 | RESTRICCIÓN DEL CÍRCULO DE USUARIOS

Para países sujetos al marcado CE:

- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas y personas sin experiencia y/o conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que ello implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Para países no sujetos al marcado CE:

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de un adulto responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

General:

-  Las temperaturas de las superficies accesibles pueden ser elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.
- Este aparato puede utilizarse hasta una altitud de 4000 metros.

ADVERTENCIA

Este aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

ADVERTENCIA

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un centro de servicio autorizado o una persona igualmente calificada para evitar cualquier peligro.
- Limpie todas las piezas inmediatamente después de su uso y retire cualquier residuo de comida de inmediato.
- Siga las instrucciones de la sección "Limpieza y cuidado".

5 | INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

ADVERTENCIA



¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato únicamente a tomas de corriente con conexión a tierra que hayan sido instaladas conforme a la normativa. El cable y el enchufe deben estar secos.

- El cable de conexión no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.
- Si es necesario utilizar un cable de extensión, asegúrese de que sea de construcción adecuada, con la potencia apropiada y conexión a tierra.
- Utilice únicamente un cable de extensión que esté en perfectas condiciones. Asegúrese de usar suficiente cable y de que esté colocado de manera segura.
- Asegúrese de que la fuente de alimentación eléctrica sea compatible con la potencia y el voltaje indicados en la parte inferior del aparato.
- Deje de usar el aparato y/o desenchúfelo inmediatamente si:
 - el aparato o el cable de alimentación están dañados;
 - sospecha que hay un defecto después de que el aparato haya caído o sufrido un incidente similar.En tales casos, haga que el aparato sea reparado.

- Si su aparato está equipado con un cable de alimentación fijo: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un agente de servicio autorizado por WMF o por personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- Desenchufe el aparato:
 - si el aparato presenta fallos durante el uso;
 - antes de la limpieza y el mantenimiento;
 - después de su uso.

- Nunca sumerja el aparato en ningún líquido. Nunca sumerja el aparato ni su cable de alimentación en agua.

ADVERTENCIA



¡RIESGO 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 esté caliente.

-  Nunca utilice el aparato sin las dos placas de parrilla, de lo contrario el elemento calefactor incandescente quedará expuesto.

PRECAUCIÓN

La grasa puede salpicar de forma impredecible al asar. Por lo tanto, proteja la superficie de la mesa adecuadamente.

ADVERTENCIA



¡RIESGO DE INCENDIO!

- Para utilizar el aparato, debe colocarse sin obstrucciones sobre una mesa y no junto a una pared ni en una esquina.
- No deje el aparato sin supervisión.

ATENCIÓN

No deje ninguna sartén de raclette vacía en el aparato durante el calentamiento ni durante el funcionamiento.

6 | USO PREVISTO

- Debe utilizar el aparato únicamente conforme a las instrucciones de uso. El uso inadecuado puede provocar descargas eléctricas u otros peligros.
- El aparato está destinado únicamente a calentar alimentos.
- Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico y, por lo tanto, no debe utilizarse con fines comerciales. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad ni ofrece garantía por daños resultantes del uso inadecuado del aparato o del uso que no cumpla con las instrucciones de funcionamiento.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
 - casas rurales,

- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales,
- entornos tipo bed and breakfast.

- Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté en uso.
- Este aparato no está diseñado para uso en exteriores y está destinado únicamente para uso doméstico en interiores.
- NO utilice la parrilla como calefactor.
- No está permitido el uso comercial ni el uso continuo del aparato.
- Utilice el aparato únicamente cuando esté completamente ensamblado.
- Utilice el aparato únicamente con las piezas originales aprobadas.

7 | MONTAJE

No se requieren herramientas para el montaje. Asegúrese de que:

- todas las pegatinas hayan sido retiradas.
- las dos placas de parrilla, las sartenes de raclette y las espátulas de raclette estén limpias.
- el cable de alimentación esté completamente desenrollado.

Coloque correctamente las placas de parrilla sobre el bastidor.

ADVERTENCIA

Utilice solo la parte superior de las dos placas de parrilla para asar. La parte inferior (ver las marcas y el logotipo de WMF) no está destinada para su uso.

NOTA

En la placa de parrilla acanalada, puede asar, por ejemplo, carne, pescado o verduras. La placa de parrilla lisa también es adecuada para preparar verduras.

8 | USO DEL APARATO POR PRIMERA VEZ

PRECAUCIÓN

Asegúrese de que la marca en el regulador de temperatura esté en la posición de "las 6 en punto" para que el aparato no comience a calentar accidentalmente (ver fig. 1).

1 | Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente con conexión a tierra que haya sido instalada correctamente. La luz LED blanca alrededor del regulador de temperatura indica que el aparato está conectado a la corriente.

2 | Ponga un poco de aceite en una toalla de cocina y unte con ella las sartenes de raclette y las placas de parrilla.

NOTA

Si utiliza demasiado aceite durante la preparación o el asado, este puede quemarse en las placas de parrilla y resultar difícil de quitar.

3 | Coloque las sartenes de raclette en el compartimento para guardar las sartenes para raclette.

4 | Gire el regulador de temperatura desde la posición de "las 6 en punto" (ver fig. 1) en el sentido de las agujas del reloj, la luz cambia de blanca a roja. El aparato comienza a calentar. En cuanto se alcanza la temperatura deseada, la luz vuelve a ser blanca.

Cuando el regulador de temperatura está en el nivel más alto (ver fig. 2), la luz LED alrededor del regulador de temperatura se ilumina en rojo de forma continua. La temperatura máxima se alcanza después de aproximadamente 15 minutos.

NOTA

- Cuando utilice su nuevo aparato por primera vez, puede que se produzca algo de humo u olor. Esto se debe a razones técnicas y es completamente normal.
- Ajuste la temperatura durante la cocción según los ingredientes y el nivel de dorado deseado.
- Para mantener la comida asada caliente, baje el regulador de temperatura a un nivel inferior.
- La función magnética integrada debajo de la superficie para raclette permite posicionar de manera óptima las sartenes de raclette dentro del aparato.

ATENCIÓN

Evite usar objetos afilados o puntiagudos al cocinar y retirar los alimentos para no dañar el recubrimiento cerámico de las sartenes de raclette y las placas de parrilla.

ATENCIÓN

¡El aparato no se puede apagar con el controlador! Por lo tanto, desenchufe el cable de alimentación después de usarlo.

8.1 | PREPARACIÓN A LA PARRILLA

Saque los alimentos del refrigerador y, si es posible, déjelos reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos. Esto permitirá que los alimentos se cocinen más rápido y evitará que la carne gruesa quede fría en el centro.

Corte los alimentos que va a asar en trozos pequeños de no más de 1 cm de grosor. Sazone la carne antes de asarla, pero agréguele sal después de asarla para conservar los jugos. Las salchichas pequeñas, los filetes tiernos, las hamburguesas, el pastel de carne y el pescado son ideales para la raclette. Las rodajas de tomate, berenjena y piña son excelentes para asar en la raclette y son muy sabrosas.

Pinche las salchichas gruesas antes de asarlas para evitar salpicaduras de grasa. El tiempo de cocción depende del tipo y grosor de los alimentos a asar.

ATENCIÓN

Nunca corte carne u otros alimentos sobre las placas de parrilla.

8.2 | PREPARACIÓN DEL RACLETTE

Para una raclette suiza típica, necesita 200–300 g de queso raclette por persona con un contenido de grasa de al menos 45%.

El acompañamiento principal son las papas cocidas. Se pueden servir cebollitas y pepinillos. El Bündnerfleisch, el jamón crudo, el salami u otro embutido picante combinan bien con el queso.

El queso se corta en rebanadas de 5 mm de grosor. Coloque una rebanada en una sartén, ponga la sartén en el aparato y el queso comenzará a derretirse. Cuando esté dorado, viértalo sobre las papas.

9 | RECETAS

Las siguientes recetas están pensadas para darle ideas e inspiración. Las recetas están basadas en ingredientes para cuatro personas; por supuesto, puede ajustar las cantidades e ingredientes según sus necesidades y gustos.

9.1 | RACLETTE CLÁSICA

- 600 g de queso raclette
- 8 papas grandes cocidas
- Pepinillos
- Cebollitas

Corte el queso en rebanadas de 5 mm de grosor y derrítalo en porciones en las sartenes de raclette. Las porciones derretidas se comen con las papas peladas en la mesa, los pepinillos y las cebollitas. Además, espolvoree el queso con pimienta recién molida.

9.2| RACLETTE HAWAIANA

- 6 rodajas de piña mini
- 300 g de queso raclette
- 150 g de champiñones
- 400 g de filete de pavo
- 1,5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de curry en polvo

Corte la pechuga de pavo en tiras finas. Marine las tiras de pavo en aceite de oliva, salsa de soja y curry, luego áselas en las placas de parrilla. Corte la piña y los champiñones en trozos pequeños, colóquelos en las sartenes, cubra con queso y derrita en la raclette.

9.3| RACLETTE VEGETARIANA

- 8 papas grandes cocidas
- 150 g de pimienta
- 250 g de tomates
- 300 g de queso raclette
- Tomillo
- Ajo
- Pimentón dulce en polvo

Deje enfriar las papas cocidas y rállelas grueso. Escalde brevemente los tomates con agua hirviendo, enjuáguelos con agua fría y pélelos. Corte el pimienta y los tomates en trozos pequeños. Mezcle las papas, el pimienta y los tomates, y condimente con tomillo y ajo al gusto. Coloque la mezcla en las sartenes de raclette y derrita con queso.

10| LIMPIEZA Y CUIDADOS

ADVERTENCIA



¡RIESGO DE QUEMADURAS!

- Desenchufe el cable de alimentación y deje que el aparato se enfríe durante 1 hora.
- El aparato no contiene piezas que requieran mantenimiento regular. Si tiene dudas, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Limpie las placas de parrilla y las bandejas de raclette con agua tibia, detergente para platos y un cepillo, o en el lavavajillas.
- No utilice limpiadores abrasivos, espátulas de metal ni productos para limpiar hornos.

ADVERTENCIA



¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

Nunca sumerja la unidad principal en agua ni utilice agua para limpiarla. Simplemente ponga un poco de detergente para platos en un paño húmedo, limpie el aparato y luego séquelo.

NOTA

El elemento calefactor no está diseñado para ser limpiado. Si está sucio, límpiolo con un paño seco una vez que el aparato se haya enfriado durante 1 hora.

En el siguiente resumen, puede ver cómo limpiar los distintos componentes:

	 Apto para lavavajillas	 Puede enjuagarse bajo el grifo	 Limpiar con un paño húmedo
Raclette (carcasa)	—	—	✓
Placas de parrilla	✓	✓	✓
Sartenes para raclette	✓	✓	✓
Espátulas para raclette	✓	✓	✓

11| DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energía: 1000–1200 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	—	—



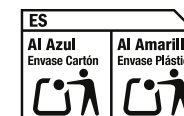
El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/UE.

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 Componenti	39
2 Prima dell'uso	39
3 Disimballaggio	39
4 Informazioni importanti sulla sicurezza	40
5 Istruzioni di sicurezza aggiuntive	40
6 Uso previsto	41
7 Montaggio	42
8 Utilizzo dell'apparecchio per la prima volta	42
9 Ricette	43
10 Pulizia e cura	44
11 Dati tecnici	45

LONO LONG RACLETTE PER 6 PERSONE

1 | COMPONENTI

- A** Piastra grill liscia
- B** Piastra grill rigata
- C** Regolazione della temperatura
- D** Livello raclette con funzione magnetica
- E** Livello porta-padelline
- F** Avvolgicavo

2 | PRIMA DELL'USO

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Conservare le istruzioni in un luogo sicuro per future consultazioni e consegnarle ai futuri utilizzatori insieme all'apparecchio. Le istruzioni contengono informazioni importanti sull'uso, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto e secondo le istruzioni per l'uso. Seguire sempre le istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Prima di installare e utilizzare il dispositivo per la prima volta, rimuovere completamente tutte le pellicole protettive e gli eventuali adesivi presenti. Non devono rimanere residui di imballaggio sull'apparecchio o al suo interno. Pulire le parti rimovibili che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

Verificare che l'apparecchio e gli accessori siano completi e non danneggiati. Se mancano parti o sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchio e contattare il servizio clienti. Fare riferimento alla garanzia per le informazioni di contatto.

3 | DISIMBALLAGGIO



RISCHIO DI SOFFOCAMENTO!

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

- Tenere i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con i materiali di imballaggio.

I bambini possono inalare o ingerire piccole parti e soffocare.

- Tenere le piccole parti lontano dai bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con le piccole parti.

NOTA

- **Non gettare l'imballaggio dopo aver disimballato il prodotto.** Dopo l'uso e la pulizia, il dispositivo e gli accessori possono essere facilmente riposti nell'imballaggio per la conservazione.
- Riciclare i materiali di imballaggio non necessari (carta, cartone e plastica).

4 | INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Le informazioni importanti sono indicate in queste istruzioni per l'uso tramite simboli e parole chiave:

AVVERTENZA indica una situazione pericolosa che può causare gravi lesioni.

PRECAUCIÓN indica una situazione potenzialmente pericolosa che può causare lesioni lievi o moderate.

ATTENZIONE indica una situazione che può causare danni materiali.

NOTA fornisce informazioni aggiuntive per un utilizzo sicuro del prodotto.



Simboli: osservare e seguire le indicazioni.

4.1 | LIMITAZIONE DELLA CERCHIA DI UTENTI

Per i paesi soggetti alla marcatura CE:

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a otto anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e da persone prive di esperienza e/o conoscenza, se sono sorvegliati o hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne hanno compreso i rischi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Per i paesi non soggetti alla marcatura CE:

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona adulta responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Generale:

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

AVVERTENZE

Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

AVVERTENZE

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona ugualmente qualificata per evitare qualsiasi pericolo.
- Pulire tutte le parti immediatamente dopo l'uso e rimuovere subito eventuali residui di cibo.
- Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Pulizia e manutenzione".

5 | ISTRUZIONI DI SICUREZZA AGGIUNTIVE

AVVERTENZE



PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con messa a terra installate secondo le normative vigenti. Il cavo e la spina devono essere asciutti.
- Il cavo di collegamento non deve entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Se è necessario utilizzare una prolunga, assicurarsi che sia di costruzione adeguata, con la giusta potenza e dotata di messa a terra.
- Utilizzare solo una prolunga in perfette condizioni. Assicurarsi di utilizzare una lunghezza di cavo sufficiente e che sia posizionato in modo sicuro.
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sul fondo dell'apparecchio.
- Smettere di utilizzare l'apparecchio e/o scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente se:
 - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati;
 - si sospetta un difetto dopo che l'apparecchio è caduto o ha subito un incidente simile.In questi casi, far riparare l'apparecchio.
- Se il vostro apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione fisso: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un centro assistenza autorizzato WMF o da personale ugualmente qualificato per evitare pericoli.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente:
 - se l'apparecchio presenta malfunzionamenti durante l'uso;
 - prima della pulizia e manutenzione;
 - dopo l'uso.
- Non immergere mai l'apparecchio in alcun liquido. Non immergere mai l'apparecchio o il suo cavo di alimentazione in acqua.

AVVERTENZE



RISCHIO DI USTIONE!

-  La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.
-  Non trasportare l'apparecchio quando è caldo.
-  Non utilizzare mai l'apparecchio senza le due piastre grill, altrimenti l'elemento riscaldante incandescente rimane esposto.

PRECAUCIÓN

Durante la cottura, il grasso può schizzare in modo casuale. Proteggere quindi adeguatamente la superficie del tavolo.

AVVERTENZE



RISCHIO DI INCENDIO!

- Per utilizzare l'apparecchio, questo deve essere posizionato su un tavolo senza ostacoli e non contro una parete o in un angolo.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.

ATTENZIONE

Non lasciare padelline per raclette vuote nell'apparecchio durante il riscaldamento e l'utilizzo.

6 | USO PREVISTO

- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente secondo le istruzioni per l'uso. Un uso improprio può causare scosse elettriche o altri pericoli.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente al riscaldamento degli alimenti.
- 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 offre alcuna garanzia per danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio o da un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso.

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili quali:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro,
 - case coloniche,
 - da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali,
 - ambienti tipo bed and breakfast.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso esterno ed è progettato solo per l'uso domestico interno.
- NON utilizzare la griglia come riscaldatore.
- L'uso commerciale o continuativo dell'apparecchio non è consentito.
- Utilizzare l'apparecchio solo quando è completamente assemblato.
- Utilizzare l'apparecchio solo con le parti originali approvate.

7 | MONTAGGIO

Non sono necessari attrezzi per il montaggio. Assicurarsi che:

- tutte le etichette siano state rimosse.
- le due piastre grill, le padelline per raclette e le spatole per raclette siano pulite.
- il cavo di alimentazione è completamente srotolato.

Posizionare correttamente le piastre della griglia sul telaio.

ATTENZIONE

Utilizzare solo il lato superiore delle due piastre della griglia per la cottura. Il lato inferiore (vedi marcature e logo WMF) non è destinato all'uso.

NOTA

Sulla piastra grill rigata è possibile grigliare, ad esempio, carne, pesce o verdure. La piastra grill liscia è anch'essa adatta per la preparazione delle verdure.

8 | UTILIZZO DELL'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

PRECAUCIÓN

Assicurarsi che il segno sul regolatore di temperatura sia impostato su "ore 6" in modo che l'apparecchio non inizi a riscaldarsi accidentalmente (vedi fig. 1).

- 1 | Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra installata correttamente. La luce LED bianca attorno al regolatore di temperatura indica che l'apparecchio è collegato alla presa di corrente.
- 2 | Versare un po' d'olio su un tovagliolo da cucina e strofinare con esso le padelline per raclette e le piastre della griglia.

NOTA

Se si utilizza troppo olio durante la preparazione o la grigliatura, questo può bruciarsi sulle piastre della griglia e risultare difficile da rimuovere.

- 3 | Posizionare le padelline per raclette sul livello di appoggio delle padelle.
- 4 | Ruotare il regolatore di temperatura dalla posizione "ore 6" (vedi fig. 1) in senso orario, la luce passa da bianca a rossa. L'apparecchio si riscalda. Non appena viene raggiunta la temperatura desiderata, la luce torna bianca.

Quando il regolatore di temperatura è impostato al livello massimo (vedi fig. 2), la luce LED attorno al regolatore di temperatura si illumina di rosso fisso. La temperatura massima viene raggiunta dopo circa 15 minuti.

NOTA

- Quando si utilizza il nuovo apparecchio per la prima volta, potrebbe svilupparsi 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, abbassare il regolatore di temperatura su un'impostazione più bassa.
- La funzione magnetica integrata sotto il livello raclette consente il posizionamento ottimale delle padelline all'interno dell'apparecchio.

ATTENZIONE

Evitare di utilizzare oggetti appuntiti o taglienti durante la cottura e la rimozione dei cibi per non danneggiare il rivestimento ceramico delle padelline e delle piastre della griglia.

ATTENZIONE

L'apparecchio non può essere spento tramite il regolatore! Pertanto, scollegare il cavo di alimentazione dopo l'uso.

8.1 | GRIGLIATURA

Togliere gli alimenti dal frigorifero e, se possibile, lasciarli a temperatura ambiente per 30 minuti. In questo modo cuoceranno più rapidamente ed eviterete che la carne spessa rimanga fredda all'interno.

Tagliare gli alimenti da grigliare in pezzi piccoli, non più spessi di 1 cm. Condire la carne prima della cottura, ma salarla dopo la grigliatura per mantenerne i succhi. Piccole salsicce, bistecche tenere, hamburger, polpettone e pesce sono ideali per la raclette. Fette di pomodoro, melanzana e ananas sono ottime da grigliare sulla raclette e molto gustose.

Bucare le salsicce spesse prima della cottura per evitare schizzi di grasso. Il tempo di cottura dipende dal tipo e dallo spessore degli alimenti da grigliare.

ATTENZIONE

Non tagliare mai carne o altri alimenti sulle piastre della griglia.

8.2 | PREPARAZIONE DELLA RACLETTE

Per la tipica raclette svizzera occorrono 200–300 g di formaggio raclette a persona con un contenuto di grassi di almeno il 45%. Il contorno principale sono le patate bollite. Si possono servire cipolline e cetriolini. Il Bündnerfleisch, il prosciutto crudo, il salame o un altro salume speziato si abbinano bene al formaggio. Il formaggio va tagliato a fette spesse 5 mm. Mettere una fetta in una padellina, inserire la padellina nell'apparecchio e il formaggio inizierà a sciogliersi. Quando sarà dorato, versarlo sulle patate.

9 | RICETTE

Le seguenti ricette sono pensate per darvi qualche idea e ispirazione. Le ricette sono basate su ingredienti per quattro persone – naturalmente potete adattare quantità e ingredienti secondo le vostre esigenze e i vostri gusti.

9.1 | RACLETTE CLASSICA

- 600 g di formaggio raclette
- 8 patate grandi bollite
- Cetriolini
- Cipolline

Tagliare il formaggio a fette spesse 5 mm e scioglierlo a porzioni nelle padelline per raclette. Le porzioni sciolte si mangiano con le patate sbucciate al tavolo, i cetriolini e le cipolline. Inoltre, cospargere il formaggio con pepe macinato fresco.

9.2| RACLETTE HAWAII

- 6 fette di mini ananas
- 300 g di formaggio raclette
- 150 g di funghi
- 400 g di petto di tacchino
- 1,5 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di curry in polvere

Tagliare il petto di tacchino a striscioline sottili. Marinare le striscioline di tacchino con olio d'oliva, salsa di soia e curry, quindi grigliarle sulle piastre. Tagliare l'ananas e i funghi a pezzetti, metterli nelle padelline, coprire con il formaggio e sciogliere nella raclette.

9.3| RACLETTE VEGETARIANA

- 8 patate grandi bollite
- 150 g di peperone
- 250 g di pomodori
- 300 g di formaggio raclette
- Timo
- Aglio
- Paprika dolce in polvere

Lascia raffreddare le patate bollite e grattugiale grossolanamente. Sbollenta brevemente i pomodori in acqua bollente, risciacquali con acqua fredda e pelali. Taglia il peperone e i pomodori a pezzetti. Mescola le patate, il peperone e i pomodori, e insaporisci con timo e aglio a piacere. Metti il composto nelle padelline per raclette e fai sciogliere con il formaggio.

10| PULIZIA E CURA

AVVERTENZE



RISCHIO DI SCOTTATURE!

- Scollega il cavo di alimentazione e lascia raffreddare l'apparecchio per 1 ora.
- L'apparecchio non contiene parti che richiedono manutenzione regolare. In caso di dubbi, contatta il nostro servizio clienti.
- Pulisci le piastre della griglia e le padelline per raclette in acqua tiepida con detersivo per piatti e una spazzola oppure in lavastoviglie.
- Non utilizzare detersivi abrasivi, spatole di metallo o prodotti per la pulizia del forno.

AVVERTENZE



PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

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

NOTA

L'elemento riscaldante non è destinato alla pulizia. Se è sporco, puliscilo con un panno asciutto dopo che l'apparecchio si è raffreddato per 1 ora.

Nella seguente panoramica puoi vedere come pulire i singoli componenti:

	 Lavabile in lavastoviglie	 Può essere risciacquato sotto acqua corrente	 Pulire con un panno umido
Raclette (corpo principale)	—	—	✓
Piastre per grigliare	✓	✓	✓
Padelline per raclette	✓	✓	✓
Spatole per raclette	✓	✓	✓

11| DATI TECNICI

Tensione nominale: 220–240 V~ 50–60 Hz
Potenza assorbita: 1000–1200 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.

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1 Компоненти	47
2 Преди употреба	47
3 Разопаковане	47
4 Важна информация за безопасност	48
5 Допълнителни инструкции за безопасност	49
6 Предвидена употреба	49
7 Сглобяване	50
8 Използване на уреда за първи път	50
9 Рецепти	51
10 Почистване и грижа	52
11 Технически данни	53

LONO РАКЛЕТ ЗА 6 ЧОВЕКА

1 | КОМПОНЕНТИ

- A** Плоска плоча за грил
- B** Скара
- C** Контрол на температурата
- D** Раклет нивелир с магнитна функция
- E** Ниво на съхранение на тигани
- F** Навивач на кабел

2 | ПРЕДИ УПОТРЕБА

Прочетете внимателно инструкциите за експлоатация. Запазете внимателно инструкциите за експлоатация на сигурно място за бъдещи справки и ги предайте на бъдещи потребители заедно с уреда. Инструкциите съдържат важна информация за работата, почистването и поддръжката на уреда.

Уредът може да се използва само по предназначение и в съответствие с инструкциите за употреба. Винаги спазвайте инструкциите за безопасност, когато използвате уреда.

Преди да инсталирате и използвате устройството за първи път, отстранете напълно защитното фолио и всички съществуващи стикери. Не трябва да остават остатъци от опаковката върху или вътре в уреда. Почистете подвижните части, които влизат в контакт с храна, както е описано в глава „Почистване и грижа“.

Проверете дали уредът и аксесоарите са комплектни и не са повредени. Ако някои части липсват или са повредени, не използвайте уреда и се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Моля, вижте гаранцията за съответната информация за контакт.

3 | РАЗОПАКОВАНЕ



ОПАСНОСТ ОТ ЗАДУШАВАНЕ!

Децата могат да издърпат опаковъчен материал върху главите си или да се увият в него и да се задушат.

- Дръжте опаковъчните материали далеч от деца.
- Не позволявайте на деца да си играят с опаковъчните материали.

Децата могат да вдишат или погълнат малки части и да се задушат.

- Дръжте малките части далеч от деца.
- Не позволявайте на децата да си играят с малки части.

ЗАБЕЛЕЖКА

- **Не изхвърляйте опаковката след разопаковане на продукта.** След употреба и почистване, устройството и аксесоарите могат лесно да се поставят обратно в опаковката за съхранение.
- Рециклирайте всички ненужни опаковъчни материали (хартия, картон и пластмаса).

4 | ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Важна информация е обозначена в тези инструкции за употреба чрез символи и сигнални думи:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ показва опасна ситуация, която може да причини сериозни наранявания.

ВНИМАТЕЛНО означава потенциално опасна ситуация, която може да причини леки или средни наранявания.

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

БЕЛЕЖКА предоставя допълнителна информация относно безопасното боравене с продукта.



Символи: спазвайте и спазвайте указанията.

4.1 | ОГРАНИЧАВАНЕ НА КРЪГА ОТ ПОТРЕБИТЕЛИ

За държави, подлежащи на маркировка СЕ:

- Уредът може да се използва от деца на възраст над осем години, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности и лица без опит и/или с недостатъчни познания, ако са под надзор или са получили инструкции за безопасно използване на уреда и са разбрали произтичащите от това рискове.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст над 8 години и не са под надзор.
- Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далеч от деца под 8-годишна възраст.

За държави, които не подлежат на маркировка „СЕ“:

- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности или без опит и знания, освен ако не са под наблюдение или не са получили инструкции относно употребата на уреда от възрастен, отговорен за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда.

Общ:

-  Температурите на достъпните повърхности могат да бъдат високи, когато уредът работи.
- Този уред може да се използва на надморска височина до 4000 метра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този уред не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, оторизиран сервизен център или лице с подобна квалификация, за да се избегне всякаква опасност.
- Почиствайте всички части веднага след употреба и отстранявайте веднага всякакви остатъци от храна.
- Спазвайте инструкциите в раздела "Почистване и грижи".

5 | ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- Свързвайте уреда само към заземени стенни контакти, които са монтирани в съответствие с нормативните изисквания. Кабелът и щепселът трябва да са сухи.
 - Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части на уреда.
 - Ако е необходимо да използвате удължителен кабел, уверете се, че той е с подходяща конструкция и мощност, със заземяване.
 - Използвайте само удължителен кабел, който е в отлично състояние. Уверете се, че използвате достатъчно количество кабел и че той е прокаран по безопасен начин.
 - Уверете се, че електрическото захранване е съвместимо с мощността и напрежението, посочени на долната страна на уреда.
 - Спрете да използвате уреда и/или незабавно извадете щепсела от електрическата мрежа, ако:
 - уредът или мрежовият кабел са повредени;
 - подозирате, че е налице дефект, след като уредът е паднал или е претърпял подобен инцидент.
- В такива случаи осигурете ремонт на уреда.

- Ако вашият уред е снабден с фиксиран захранващ кабел: Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от оторизиран сервизен агент на WMF или лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Издърпайте щепсела от електрическата мрежа:
 - ако уредът се повреди по време на работа;
 - преди почистване и грижи;
 - след употреба.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



РИСК ОТ ИЗГАРЯНЕ!

-  Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. Не докосвайте горещите повърхности на уреда.
-  Не премествайте уреда, докато е горещ.
-  Никога не използвайте уреда без двете плочи за грил, в противен случай нагревателният елемент ще бъде открит.

ВНИМАТЕЛНО

Мазнината може да пръска произволно при печене на скара. Затова защитете повърхността на плота по съответния начин.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



РИСК ОТ ПОЖАР!

- За да работи уредът, той трябва да бъде поставен свободно на маса, а не до стена или в ъгъл.
- Не оставяйте уреда без надзор.

ВНИМАНИЕ

Не оставяйте празни съдове за раklet в уреда, когато го загревате и по време на работа.

6 | ПРЕДВИДЕНА УПОТРЕБА

- Трябва да използвате уреда само в съответствие с инструкциите за експлоатация. Неправилната употреба може да доведе до токов удар или други опасности.
- Уредът е предназначен само за загреване на храна.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба и следователно не трябва да се използва за търговски цели. Производителят не поема отговорност и не предоставя гаранция за щети, причинени от неправилна употреба на уреда или употреба, която не е в съответствие с инструкциите за експлоатация.
- Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения, като например:
 - кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди,
 - селски къщи,
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни сгради,
 - места за настаняване и закуска.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато той работи.
- Този уред не е предназначен за употреба на открито и е проектиран само за употреба в домакинството.
- НЕ използвайте грила като нагревател.
- Не се разрешава търговска употреба или продължително използване на уреда.
- Използвайте уреда само в напълно сглобено състояние.
- Използвайте уреда само с одобрените оригинални части.

7 | СГЛОБЯВАНЕ

Не са необходими инструменти за сглобяване. Уверете се, че:

- всички стикери са премахнати.
- Двете плочи за скара, тиганите за раклет и шпатулите за раклет се почистват.
- захранващият кабел е напълно размотан.

Поставете правилно плочите за грил върху рамката.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Използвайте само горната страна на двете грил плочи за печене на грил. Долната страна (вижте маркировките и логото на WMF) не е предназначена за употреба.

БЕЛЕЖКА

Върху оребрената плоча за скара можете да печете например месо, риба или зеленчуци. Плоската плоча за скара е подходяща и за приготвяне на зеленчуци.

8 | ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

ВНИМАНИЕ

Уверете се, че маркировката на регулатора на температурата е настроена на „6 часа“, за да не започне устройството случайно да се нагрява (вижте фиг. 1).

- 1 | Включете щепсела на захранването в правилно инсталиран заземен контакт. Белият LED индикатор около регулатора на температурата показва, че устройството е свързано към захранването.
- 2 | Сложете малко олио върху кухненска кърпа и натъркайте с нея тиганите за раклет и плочите за грил.

БЕЛЕЖКА

Ако използвате твърде много олио по време на приготвяне или печене на грил, то може да загори върху плочите на грила и да бъде трудно за отстраняване.

- 3 | Поставете тиганите за раклет на нивото за съхранение на тигани.
- 4 | Завъртете регулатора на температурата от позиция „6 часа“ (вижте фиг. 1) по посока на часовниковата стрелка, светлината се променя от бяла на червена. Устройството

се загрява. Веднага щом се достигне желаната температура, светлината се връща към бяла.

Когато контролът на температурата е настроен на най-високото ниво (вижте фиг. 2), LED светлината около регулатора на температурата свети постоянно в червено. Максималната температура се достига след приблизително 15 минути.

БЕЛЕЖКА

- Когато използвате новото си устройство за първи път, може да се появи леко отделяне на дим или миризма. Това се дължи на технически причини и е напълно нормално.
- Регулирайте температурата по време на готвене според съставките и желаната степен на готовност.
- За да поддържате храната на скара топла, намалете температурата на по-ниска степен.
- Вградената магнитна функция под нивото за раклет позволява оптимално позициониране на тиганите за раклет вътре в уреда.

ВНИМАНИЕ

Избягвайте използването на остри или заострени предмети при готвене и изваждане на храна, за да предотвратите повреда на керамичното покритие на тиганите за раклет и плочите за грил.

ВНИМАНИЕ

Устройството не може да се изключи с помощта на контролера! Затова изключете захранващия кабел след употреба.

8.1 | ГРИЛ

Извадете храната от хладилника и, ако е възможно, я оставете да престои на стайна температура за 30 минути. Това ще позволи на храната да се сготви по-бързо и ще предотврати дебелия месо да остане студено в средата.

Нарежете храната за печене на по-малки парчета, не по-дебели от 1 см. Подправете месото преди печене на скара, но го посолете след печене, за да запазите соковете. Малки наденички, крехки пържоли, кюфтета за хамбургери, месно руло и риба са идеални за раклет. Резенчета домати, патладжан и ананас са отлични за печене на раклет и са много вкусни.

Продупчете дебелия колбаси преди печене на грил, за да избегнете пръски мазнина. Времето за готвене зависи от вида и дебелината на храната, която ще се пече на грил.

ВНИМАНИЕ

Никога не режете месо или други храни върху плочите за грил.

8.2 | ПРИГОТВЯНЕ НА РАКЛЕТ

За типичен швейцарски раклет са ви необходими 200–300 г сирене за раклет на човек със съдържание на мазнини най-малко 45%.

Основната гарнитура са варени картофи. Към тях могат да се сервират перлен лук и кисели краставички. Сурова шунка, салам или друга пикантна наденица се съчетават добре със сиренето.

Сиренето се нарязва на филийки с дебелина 5 мм. Поставете една филийка в тиган, поставете тигана в уреда и сиренето ще започне да се топи. Когато стане златистокафяво, го залейте върху картофите.

9 | РЕЦЕПТИ

Следните рецепти са предназначени да ви дадат идеи и вдъхновение. Рецептите са базирани на съставки за четирима души – разбира се, можете да коригирате количествата и съставките според вашите нужди и вкус.

9.1 | КЛАСИЧЕСКИ РАКЛЕТ

- 600 г сирене за раклет
- 8 големи варени картофа
- Корнишони
- Перлен лук

Нарежете сиренето на филийки с дебелина 5 мм и го разтопете на порции в тиганите за раклет. Разтопените порции се консумират с обелените картофи, корнишоните и перления лук. Освен това, сиренето се поръсва с прясно смлян черен пипер.

9.2 | ХАВАЙСКИ РАКЛЕТ

- 6 резена мини ананас
- 300 г сирене раклет
- 150 г гъби
- 400 г пуешки гърди
- 1,5 сл. зехтин
- 2 сл. соев сос
- 1 супена лъжица кърп на прах

Нарежете пуешките гърди на тънки лентички. Мариновайте пуешките лентички в зехтин, соев сос и кърп, след което ги запечете на грил плочите. Нарежете ананаса и гъбите на малки парченца, поставете ги в тиганите, поръсете със сирене и го разтопете в раклетата.

9.3 | ВЕГЕТАРИАНСКИ РАКЛЕТ

- 8 големи варени картофа
- 150 г чушка
- 250 г домати
- 300 г сирене раклет
- Мащерка
- Чесън
- Червен пипер

Оставете сварените картофи да се охладят и ги настържете на едро. Бланширайте за кратко доматиите с вряща вода, изплакнете със студена вода и ги обелете. Нарежете чушката и доматиите на малки парченца. Смесете картофите, чушката и доматиите и по желание овкусете с мащерка и чесън. Сложете сместа в тавичките за раклет и разтопете със сиренето.

10 | ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТ ОТ ИЗГЯРЯНЕ!

- Изключете захранващия кабел и оставете устройството да се охлади за 1 час.
- Устройството не съдържа части, които изискват редовна поддръжка. В случай на съмнение, моля, свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти.
- Почистете плочите за скара и тиганите за раклет в хладка вода с препарат за миене на съдове и четка или в съдомиялна машина.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати, метални шпатули или препарати за почистване на фурни.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

Никога не потапяйте основното устройство във вода и не използвайте вода за почистване. Просто сложете малко препарат за миене на съдове върху влажна кърпа, избършете устройството и след това го подсушете.

БЕЛЕЖКА

Нагревателният елемент не е предназначен за почистване. Ако е замърсен, избършете го със суха кърпа, след като устройството се охлади за 1 час.

В следващия преглед можете да видите как да почистите отделните компоненти:

	 Подходящо за съдомиялна машина	 Изплакване под течаща вода	 Избършете с влажна кърпа
Раклет	—	—	✓
Плочи за грил	✓	✓	✓
Тигани за раклет	✓	✓	✓
Раклет шпатули	✓	✓	✓

11 | ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение: 220–240 V~ 50–60 Hz
Консумация на енергия: 1000–1200 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 BRUGSANVISNING

1 Komponenter	55
2 Før brug	55
3 Udpakning	55
4 Vigtige sikkerhedsinformationer	56
5 Yderligere sikkerhedsinstruktioner	56
6 Anvendelsesformål	57
7 Montering	58
8 Brug af apparatet for første gang	58
9 Opskrifter	59
10 Rengøring og vedligeholdelse	60
11 Tekniske data	61

LONO LONG RACLETTE TIL 6 PERSONER

1 | KOMPONENTER

- A** Flad grillplade
- B** Riflet grillplade
- C** Temperaturkontrol
- D** Raclette-niveau med magnetfunktion
- E** Pandeopbevaringsniveau
- F** Ledningsopruller

2 | FØR BRUG

Læs betjeningsvejledningen grundigt. Opbevar eller gem betjeningsvejledningen et sikkert sted til fremtidig reference, og giv den videre til fremtidige brugere sammen med apparatet. Vejledningen indeholder vigtige oplysninger om betjening, rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

Apparatet må kun bruges til dets tiltænkte formål og i overensstemmelse med betjeningsvejledningen. Følg altid sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Før installation og første gangs brug af apparatet skal al beskyttelsesfilm og alle eksisterende klistermærker fjernes helt. Der må ikke være emballagerester på eller inde i apparatet. Rengør de aftagelige dele, der kommer i kontakt med fødevarer, som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

Kontroller, at apparatet og tilbehøret er komplet og ikke beskadiget. Hvis der mangler dele eller er skader, må apparatet ikke tages i brug – kontakt kundeservice. Se garantien for relevante kontaktoplysninger.

3 | UDPAKNING



RISIKO FOR KVÆLNING!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvælt.

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

Børn kan indånde eller sluge små dele og blive kvælt.

- Hold små dele væk fra børn.
- Lad ikke børn lege med små dele.

BEMÆRK

- **Bortskaf ikke emballagen efter udpakning af produktet.** Efter brug og rengøring kan apparatet og tilbehøret nemt placeres tilbage i emballagen til opbevaring.
- Genbrug unødvendigt emballagemateriale (papir, pap og plast).

4| VIGTIGE SIKKERHEDSINFORMATIONER

Vigtige oplysninger er markeret i denne betjeningsvejledning med symboler og signalord:

ADVARSEL angiver en farlig situation, der kan medføre alvorlige skader.

FORSIGTIG angiver en potentielt farlig situation, der kan medføre mindre eller moderate skader.

OBS angiver en situation, der kan føre til materielle skader.

BEMÆRK giver yderligere information om sikker håndtering af produktet.



Symboler: følg og overhold anvisningerne.

4.1| BEGRÆNSNING AF BRUGERKREDSEN

For lande underlagt CE-mærkning:

- Apparatet kan bruges af børn over otte år samt af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner og personer uden erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner om, hvordan apparatet bruges sikkert, og har forstået de dermed forbundne risici.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Apparatet og tilslutningskablet skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.

For lande uden CE-mærkning:

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktioner om brugen af apparatet af en voksen, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Generel:

-  Tilgængelige overfladetemperaturer kan være høje, når apparatet er i brug.
- Dette apparat kan bruges op til en højde på 4000 meter.

ADVARSEL

Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

ADVARSEL

- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Rengør alle dele straks efter brug, og fjern eventuelle madrester med det samme.
- Følg instruktionerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

5| YDERLIGERE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

ADVARSEL



FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- Tilslut kun apparatet til jordede stikkontakter, der er installeret i henhold til gældende regler. Kablet og stikket skal være tørt.
- Tilslutningskablet må ikke komme i kontakt med varme dele af apparatet.

- Hvis det er nødvendigt at bruge en forlængerledning, skal du sikre dig, at den har passende konstruktion og effekt samt jordforbindelse.
- Brug kun en forlængerledning, der er i perfekt stand. Sørg for at bruge tilstrækkelig ledning, og at den er sikkert placeret.
- Sørg for, at strømforsyningen er kompatibel med den effekt og spænding, der er angivet på apparatets underside.
- Stop med at bruge apparatet og/eller træk straks netstikket ud, hvis:
 - apparatet eller netledningen er beskadiget;
 - du har mistanke om en fejl, efter at apparatet er faldet eller har været udsat for en lignende hændelse.I sådanne tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.

- Hvis dit apparat er udstyret med en fast netledning: Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af et WMF-godkendt serviceværksted eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Træk netstikket ud:
 - hvis apparatet ikke fungerer korrekt under brug;
 - før rengøring og vedligeholdelse;
 - efter brug.

- Nedsæk aldrig apparatet i nogen form for væske. Nedsæk aldrig apparatet eller dets netledning i vand.

ADVARSEL



RISIKO FOR FORBRÆNDING!

-  Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug. Rør ikke ved apparatets varme overflader.
-  Transportér ikke apparatet, når det er varmt.
-  Brug aldrig apparatet uden de to grillplader, da det glødende varmeelement ellers er blottet.

FORSIGTIG

Fedt kan sprøjte ud under grillning. Beskyt derfor bordoverfladen derefter.

ADVARSEL



BRANDFARE!

- For at bruge apparatet skal det placeres frit på et bord og ikke op ad en væg eller i et hjørne.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn.

BEMÆRK

Lad ikke tomme raclettepander blive i apparatet under opvarmning og brug.

6| ANVENDELSESFORMÅL

- Apparatet må kun bruges i overensstemmelse med brugsanvisningen. Forkert brug kan medføre elektrisk stød eller andre farer.
- Apparatet er kun beregnet til opvarmning af mad.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og må derfor ikke anvendes til erhvervmæssige formål. Producenten påtager sig intet ansvar og yder ingen garanti for skader, der skyldes forkert brug af apparatet eller brug, der ikke er i overensstemmelse med brugsanvisningen.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser såsom:
 - personale-køkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer,
 - landhuse,
 - af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer,
 - bed and breakfast-lignende miljøer.

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til udendørs brug og er kun designet til indendørs brug i husholdningen.
- Brug IKKE grillen som varmeapparat.
- Kommerciel brug eller kontinuerlig brug af apparatet er ikke tilladt.
- Brug kun apparatet, når det er fuldt samlet.
- Brug kun apparatet med de godkendte originale dele.

7 | MONTERING

Der kræves ikke værktøj til samlingen. Sørg for, at:

- alle klistermærker er fjernet.
- de to grillplader, raclettepanderne og raclette-spatlerne er rengjorte.
- strømkablet er helt rullet ud.

Placer grillpladerne korrekt på rammen.

ADVARSEL

Brug kun oversiden af de to grillplader til grillning. Undersiden (se markeringer og WMF-logo) er ikke beregnet til brug.

BEMÆRK

På den riflede grillplade kan du for eksempel grille kød, fisk eller grøntsager. Den flade grillplade er også velegnet til tilberedning af grøntsager.

8 | BRUG AF APPARATET FOR FØRSTE GANG

FORSIGTIG

Sørg for, at markeringen på temperaturreguleringen står på „kl. 6“, så apparatet ikke ved et uheld begynder at opvarme (se fig. 1).

1 | Sæt netstikket i en korrekt installeret, jordet stikkontakt. Det hvide LED-lys omkring temperaturreguleringen indikerer, at apparatet er tilsluttet strøm.

2 | Kom lidt olie på et stykke køkkenrulle og smør raclettepanderne og grillpladerne ind med det.

BEMÆRK

Hvis du bruger for meget olie under tilberedning eller grillning, kan det brænde fast på grillpladerne og være svært at fjerne.

3 | Placer raclettepanderne på pandelager-niveauet.

4 | Drej temperaturreguleringen fra „kl. 6“-positionen (se fig. 1) med uret, skifter lyset fra hvidt til rødt. Apparatet varmer op. Når den ønskede temperatur er nået, skifter lyset til hvidt.

Når temperaturreguleringen er indstillet til det højeste niveau (se fig. 2), lyser LED-lyset omkring temperaturreguleringen konstant rødt. Den maksimale temperatur nås efter ca. 15 minutter.

BEMÆRK

- Når du bruger dit nye apparat for første gang, kan der opstå en let røg- eller lugtudvikling. Dette skyldes tekniske årsager og er helt normalt.
- Juster temperaturen under tilberedningen efter ingredienserne og det ønskede bruningsniveau.
- For at holde det grillede mad varmt, skal du skrue temperaturreguleringen ned på en lavere indstilling.

- Den integrerede magnetiske funktion under raclette-niveauet muliggør optimal placering af raclettepanderne i apparatet.

BEMÆRK

Undgå at bruge skarpe eller spidse genstande ved tilberedning og udtagning af mad for at undgå at beskadige den keramiske belægning på raclettepanderne og grillpladerne.

BEMÆRK

Apparatet kan ikke slukkes med regulatoren! Tag derfor stikket ud af kontakten efter brug.

8.1 | GRILLNING

Tag maden ud af køleskabet og lad den om muligt stå ved stuetemperatur i 30 minutter. Dette gør, at maden tilberedes hurtigere og forhindrer, at tykke stykker kød forbliver kolde i midten.

Skær maden, der skal grilles, i mindre stykker, der ikke er tykkere end 1 cm. Krydr kødet før grillning, men salt det først efter grillning for at bevare saften. Små pølser, møre bøffer, hamburgerbøffer, farsbrød og fisk er ideelle til raclette. Tomat-, aubergine- og ananasskiver er fremragende til grillning på raclette og smager rigtig godt.

Prik hul i tykke pølser før grillning for at undgå fedtsprøjt. Tilberedningstiden afhænger af typen og tykkelsen på det, der skal grilles.

BEMÆRK

Skær aldrig kød eller andre fødevarer på grillpladerne.

8.2 | TILBEREDNING AF RACLETTE

Til typisk schweizisk raclette skal du bruge 200–300 g racletteost pr. person med et fedtindhold på mindst 45%.

Den vigtigste tilbehørsret er kogte kartofler. Perleløg og syltede agurker kan serveres til. Bündnerfleisch, rå skinke, salami eller en anden krydret pølse passer godt til osten. Osten skæres i 5 mm tykke skiver. Læg en skive i en pande, sæt panden i apparatet, og osten begynder at smelte. Når den er gyldenbrun, hældes den over kartoflerne.

9 | OPSKRIFTER

De følgende opskrifter er tænkt som inspiration og idéer. Opskrifterne er baseret på ingredienser til fire personer – du kan naturligvis justere mængder og ingredienser efter behov og smag.

9.1 | KLASSISK RACLETTE

- 600 g racletteost
- 8 store kogte kartofler
- Cornichoner
- Perleløg

Skær osten i 5 mm tykke skiver og smelt den portionsvis i raclettepanderne. De smeltede portioner spises sammen med kartofler, der skrælles ved bordet, cornichoner og perleløg. Drys desuden osten med friskkværnet peber.

9.2 | HAWAII RACLETTE

- 6 skiver mini-ananas
- 300 g racletteost
- 150 g champignon
- 400 g kalkunschnitzel
- 1,5 spsk olivenolie
- 2 spsk sojasauce
- 1 spsk karrypulver

Skær kalkunbrystet i tynde strimler. Mariner kalkunstrimlerne i olivenolie, sojasauce og karry, og grill dem derefter på grillpladerne. Skær ananas og champignon i små stykker, læg dem i panderne, drys med ost, og smelt det i raclette-grillen.

9.3 | VEGETARISK RACLETTE

- 8 store kogte kartofler
- 150 g peberfrugt
- 250 g tomater
- 300 g racletteost
- Timian
- Hvidløg
- Paprikapulver (sød)

Lad de kogte kartofler køle af og riv dem groft. Skold tomaterne kort med kogende vand, skyl dem med koldt vand, og pil skindet af. Skær peberfrugt og tomater i små stykker. Bland kartofler, peberfrugt og tomater, og smag til med timian og hvidløg efter ønske. Læg blandingen i raclette-panderne og smelt med ost.

10 | RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

ADVARSEL



RISIKO FOR FORBRÆNDING!

- Tag stikket ud af kontakten, og lad apparatet køle af i 1 time.
- Apparatet indeholder ingen dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse. Kontakt venligst vores kundeservice ved tvivl.
- Rengør grillplader og raclette-pander i lunken vand med opvaskemiddel og en børste eller i opvaskemaskinen.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, metalspatler eller ovnrens.

ADVARSEL



FARE FOR ELEKTRISK STØD!

Hovedenheden må aldrig nedsænkes i vand, og der må ikke bruges vand til rengøring. Kom blot lidt opvaskemiddel på en fugtig klud, tør apparatet af, og tør det derefter efter.

BEMÆRK

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

I det følgende overblik kan du se, hvordan de enkelte dele rengøres:

	 Tåler opvaskemaskine	 Kan skylles under rindende vand	 Tørres af med en fugtig klud
Raclette (kabinet)	–	–	✓
Grillplader	✓	✓	✓
Raclettepander	✓	✓	✓
Raclette-spatler	✓	✓	✓

11 | TEKNISKE DATA

Mærkespænding: 220–240 V~ 50–60 Hz
 Effektforbrug: 1000–1200 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 Komponentit	63
2 Ennen käyttöä	63
3 Pakkauksen avaaminen	63
4 Tärkeät turvallisuusohjeet	64
5 Lisäturvaohjeet	64
6 Tarkoituksenmukainen käyttö	65
7 Kokoaminen	66
8 Laitteen ensimmäinen käyttökerta	66
9 Reseptit	67
10 Puhdistus ja hoito	68
11 Tekniset tiedot	69

LONO LONG RACLETTE 6 HENGELLE

1 | KOMPONENTIT

- A** Tasainen grillilevy
- B** Uritettu grillilevy
- C** Lämpötilansäätö
- D** Raclette-taso magneettitoiminnolla
- E** Pannujen säilytystaso
- F** Johdonkela

2 | ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue käyttöohjeet huolellisesti. Säilytä käyttöohjeet huolellisesti turvallisessa paikassa tulevaa tarvetta varten ja anna ne laitteen mukana seuraaville käyttäjille. Ohjeet sisältävät tärkeitä tietoja laitteen käytöstä, puhdistuksesta ja huollosta.

Laitetta saa käyttää vain sen tarkoitukseen ja käyttöohjeiden mukaisesti. Noudata aina turvallisuusohjeita käyttäessäsi laitetta.

Poista kaikki suojakalvot ja mahdolliset tarrat kokonaan ennen laitteen asentamista ja ensimmäistä käyttökertaa. Laitteen päälle tai sisälle ei saa jäädä pakkausjäämiä. Puhdista elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat irrotettavat osat "Puhdistus ja hoito" -luvussa kuvatulla tavalla.

Tarkista, että laite ja tarvikkeet ovat täydelliset ja ehjät. Jos osia puuttuu tai ne ovat vaurioituneet, älä käytä laitetta vaan ota yhteyttä asiakaspalveluun. Katso takuusta tarvittavat yhteystiedot.

3 | PAKKAUKSEN AVAAMINEN



TUKAHTUMISVAARA!

Lapset voivat vetää pakkausmateriaalia päänsä yli tai kietoutua siihen ja tukehtua.

- Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.

Lapset voivat hengittää tai niellä pieniä osia ja tukehtua.

- Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

HUOMAUTUS

- **Älä hävitä pakkausta tuotteen purkamisen jälkeen.** Käytön ja puhdistuksen jälkeen laite ja tarvikkeet voidaan helposti laittaa takaisin pakkaukseen säilytystä varten.
- Kierrätä tarpeettomat pakkausmateriaalit (paperi, pahvi ja muovi).

4| TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

Tärkeät tiedot on merkitty näissä käyttöohjeissa symboleilla ja varoitussanoilla:

VAROITUS osoittaa vaaratilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja.

VARO osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi aiheuttaa lieviä tai kohtalaisia vammoja.

HUOMIO osoittaa tilanteen, joka voi johtaa aineellisiin vahinkoihin.

OHJE antaa lisätietoja tuotteen turvallisesta käsittelystä.



Symbolit: noudata annettuja ohjeita.

4.1| KÄYTTÄJÄPIIRIN RAJOITTAMINEN

CE-merkintää edellyttävissä maissa:

- Laitetta voivat käyttää yli kahdeksanvuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja/tai tietoa, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtäneet siihen liittyvät riskit.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja.
- Laite ja liitäntäjohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Maille, joita CE-merkintä ei koske:

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöille (mukaan lukien lapset), joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva aikuinen valvo tai opasta laitteen käytössä.
- Lapsia tulee valvoa, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.

Yleinen:

-  Laitteen käytön aikana kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia.
- Tätä laitetta voidaan käyttää enintään 4000 metrin korkeudessa.

VAROITUS

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

VAROITUS

- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen ja poista mahdolliset ruoantähteet välittömästi.
- Noudata ohjeita kohdassa "Puhdistus ja hoito".

5| LISÄTURVAOHJEET

VAROITUS



SÄHKÖISKUN VAARA!

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuihin maadoitettuihin pistorasioihin. Johto ja pistoke on pidettävä kuivina.
- Liitäntäjohto ei saa joutua kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

- Jos jatkojohtoa on käytettävä, varmista, että se on rakenteeltaan ja teholtaan sopiva sekä maadoitettu.
- Käytä vain moitteettomassa kunnossa olevaa jatkojohtoa. Varmista, että johdon pituus riittää ja että se on asennettu turvallisesti.
- Varmista, että sähköverkko vastaa laitteen pohjassa ilmoitettua tehoa ja jännitettä.
- Lopeta laitteen käyttö ja/tai irrota pistoke välittömästi, jos:
 - laite tai virtajohto on vaurioitunut;
 - epäilet vikaa laitteen pudottua tai jouduttua vastaavaan tilanteeseen.Tällaisissa tapauksissa huollata laite.

- Jos laitteessasi on kiinteä virtajohto: Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava WMF:n hyväksymän huoltoliikkeen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Irrota pistoke:
 - jos laite ei toimi käytön aikana;
 - ennen puhdistusta ja huoltoa;
 - käytön jälkeen.

- Älä koskaan upota laitetta mihinkään nesteeseen. Älä koskaan upota laitetta tai sen virtajohtoa veteen.

VAROITUS



PALOVAMMAN VAARA!

-  Laitteen käytön aikana kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin.
-  Älä siirrä laitetta sen ollessa kuuma.
-  Älä koskaan käytä laitetta ilman kahta grillilevyä, muuten hehkuva lämmityselementti jää paljaaksi.

VARO

Rasvaa voi roiskua satunnaisesti grillattaessa. Suojaa siis pöytäpinta asianmukaisesti.

VAROITUS



TULIPALON VAARA!

- Laitetta tulee käyttää esteettömästi pöydällä, ei seinää tai nurkkaa vasten.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa.

HUOMIO

Älä jätä tyhjiä raclette-pannuja laitteeseen sen lämmitessä tai käytön aikana.

6| TARKOITUKSEN MUKAINEN KÄYTTÖ

- Laitetta saa käyttää vain käyttöohjeiden mukaisesti. Väärinkäyttö voi aiheuttaa sähköiskun tai muita vaaroja.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan lämmittämiseen.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Valmistaja ei vastaa eikä takaa vahinkoja, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä tai käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten:
 - henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä,
 - maalaistalot,
 - hotellien, motellien ja muiden asuin ympäristöjen asiakkaita,
 - aamiaismajoitustyyppiset ympäristöt.

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Tämä laite ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön, vaan ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön.
- ÄLÄ käytä grilliä lämmittimenä.
- Laitteen kaupallinen tai jatkuva käyttö ei ole sallittua.
- Käytä laitetta vain täysin koottuna.
- Käytä laitetta vain hyväksytyjen alkuperäiso-sien kanssa.

7 | KOKOAMINEN

Kokoamiseen ei tarvita työkaluja. Varmista, että:

- kaikki tarrat on poistettu.
- kaksi grillilevyä, raclette-pannut ja raclette-lastat on puhdistettu.
- virtajohto on kokonaan avattu.

Aseta grillilevyt oikein rungon päälle.

VAROITUS

Käytä grillauksessa vain grillilevyjen yläpuolta. Alapuolta (katso merkinnät ja WMF-logo) ei ole tarkoitettu käytettäväksi.

OHJE

Uritetulla grillilevyllä voit grillata esimerkiksi lihaa, kalaa tai vihanneksia. Tasainen grillilevy sopii myös vihannesten valmistukseen.

8 | LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

VARO

Varmista, että lämpötilansäätimen merkki on asetettu "kello kuuteen", jotta laite ei käynnisty vahingossa (katso kuva. [1]).

- 1 | Kytke pistoke oikein asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Lämpötilansäätimen ympärillä oleva valkoinen LED-valo osoittaa,

että laite on liitetty sähköverkkoon.

- 2 | Laita hieman öljyä talouspaperille ja voitele sillä raclette-pannut ja grillilevyt.

HUOM

Jos käytät liikaa öljyä valmistuksen tai grillauksen aikana, se voi palaa kiinni grillilevyihin ja olla vaikea poistaa.

- 3 | Aseta raclette-pannut pannutasolle.

- 4 | Käännä lämpötilansäädintä "kello kuuden" asennosta (katso kuva. [1]) myötäpäivään, jolloin valo vaihtuu valkoisesta punaiseen. Laite alkaa lämmetä. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, valo vaihtuu takaisin valkoiseksi.

Kun lämpötilansäädin on asetettu korkeimmalle tasolle (katso kuva. [2]), lämpötilansäätimen ympärillä oleva LED-valo palaa tasaisen punaisena. Maksimilämpötila saavutetaan noin 15 minuutissa.

OHJE

- Kun käytät uutta laitetta ensimmäistä kertaa, voi esiintyä lievää savua tai hajua. Tämä johtuu teknisistä syistä ja on täysin normaalia.
- Säädä lämpötilaa kypsennyksen aikana raaka-aineiden ja halutun ruskistustason mukaan.
- Pidä grillattu ruoka lämpimänä säätämällä lämpötilansäädin matalammalle asetukselle.
- Raclette-tason alla oleva integroitu magneettiominaisuus mahdollistaa raclette-pannujen optimaalisen sijoittelun laitteen sisällä.

HUOMIO

Vältä terävien tai kärkien esineiden käyttöä ruoan valmistuksessa ja poistossa, jotta raclette-pannujen ja grillilevyjen keraaminen pinnoite ei vaurioidu.

HUOMIO

Laitetta ei voi sammuttaa säätimestä! Irrota siksi virtajohto käytön jälkeen.

8.1 | GRILLAUS

Ota ruoka jääkaapista ja anna sen mahdollisuksien mukaan seistä huoneenlämmössä 30 minuuttia. Näin ruoka kypsyy nopeammin eikä paksu liha jää keskeltä kylmäksi. Leikkaa grillattavat ruoat pieniksi, enintään 1 cm paksuisiksi paloiksi. Mausta liha ennen grillausta, mutta suolaa vasta grillauksen jälkeen, jotta mehut säilyvät. Pienet makkarat, mureat pihvit, hampurilaispihvit, lihamureke ja kala sopivat hyvin racletteen. Tomaatti-, munakoiso- ja ananassiivut ovat erinomaisia raclettegrillaukseen ja erittäin maukkaita. Pistele paksut makkarat ennen grillausta, jotta rasva ei roisku. Kypsennysaika riippuu grillattavan ruoan tyypistä ja paksuudesta.

HUOMIO

Älä koskaan leikkaa lihaa tai muita ruokia grillilevyjen päällä.

8.2 | RACLETEN VALMISTELU

Perinteiseen sveitsiläiseen racletteen tarvitset 200–300 g raclette-juustoa henkilöä kohden, rasvapitoisuus vähintään 45 %. Pääasiallinen lisuke on keitetyt perunat. Helmisipulit ja pikkukurkkuviipaleet sopivat myös tarjottavaksi. Bündnerfleisch,ilmakuivattu kinkku, salami tai muu mausteinen makkara sopivat hyvin juuston kanssa. Juusto leikataan 5 mm paksuiksi viipaleiksi. Laita viipale pannuun, aseta pannu laitteeseen ja juusto alkaa sulaa. Kun juusto on kullannuskeaa, kaada se perunoiden päälle.

9 | RESEPTIT

Seuraavat reseptit on tarkoitettu antamaan ideoita ja inspiraatiota. Reseptit on mitoitettu neljälle hengelle – voit tietenkin muokata määriä ja aineksia omien tarpeidesi ja makusi mukaan.

9.1 | KLASININ RACLETTE

- 600 g raclette-juustoa
- 8 suurta keitettyä perunaa
- Pikkukurkkuja
- Helmisipuleita

Leikkaa juusto 5 mm paksuiksi viipaleiksi ja sulata se annoksina raclette-pannuissa. Sulanut juusto nautitaan pöydässä kuorittujen perunoiden, pikkukurkun ja helmisipulien kanssa. Ripottele lisäksi juuston päälle tuoretta mustapippuria.

9.2 | HAVAIJI-RACLETTE

- 6 viipaleta mini-ananasta
- 300 g raclette-juustoa
- 150 g sienä
- 400 g kalkkunaleikettä
- 1,5 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl soijakastiketta
- 1 rkl currya

Leikkaa kalkkunanrinta ohuiksi suikaleiksi. Marinoi kalkkunasuikaleet oliiviöljyssä, soijakastikkeessa ja currysä, ja grilla ne sitten grillilevyillä. Leikkaa ananas ja sienet pieniksi paloiksi, laita ne pannuihin, ripottele päälle juustoa ja sulata racletteä.

9.3 | KASVISRACLETTE

- 8 suurta keitettyä perunaa
- 150 g paprikaa
- 250 g tomaatteja
- 300 g raclette-juustoa
- Timjamia
- Valkosipulia
- Paprikajauhetta (makea)

Anna keitettyjen perunoiden jäähtyä ja raasta ne karkeasti. Kasta tomaatit nopeasti kiehuvaan veteen, huuhtelee kylmällä vedellä ja kuori ne. Leikkaa paprika ja tomaatit pieniksi paloiksi. Sekoita perunat, paprika ja tomaatit, ja mausta timjamilla ja valkosipulilla maun mukaan. Laita seos raclette-pannuihin ja sulata juuston kanssa.

10 | PUHDISTUS JA HOITO

VAROITUS



PALOVAMMAN VAARA!

- Irrota virtajohto ja anna laitteen jäähtyä 1 tunnin ajan.
- Laite ei sisällä osia, jotka vaatisivat säännöllistä huoltoa. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä asiakaspalveluumme.
- Puhdista grillilevyt ja raclette-pannut haaleassa vedessä astianpesuaineella ja harjalla tai astianpesukoneessa.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallilastoja tai uuninpuhdistusaineita.

Seuraavasta taulukosta näet, miten yksittäiset osat puhdistetaan:

	 Kestää konepesun	 Voidaan huuhdella juoksevan veden alla	 Pyyhi kostealla liinalla
Raclette (kotelo)	–	–	✓
Grillilevyt	✓	✓	✓
Raclette-pannut	✓	✓	✓
Raclette-lastat	✓	✓	✓

VAROITUS



SÄHKÖISKUN VAARA!

Älä koskaan upota päälaitetta veteen äläkä käytä vettä sen puhdistamiseen. Laita vain hie-
man astianpesuainetta kosteaan liinaan, pyyhi
laite ja kuivaa se sen jälkeen.

OHJE

Lämmityselementtiä ei ole tarkoitettu puhdis-
tettavaksi. Jos se on likainen, pyyhi se kuivalla
liinalla, kun laite on jäähtynyt 1 tunnin ajan.

11 | TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite: 220–240 V~ 50–60 Hz
Tehonkulutus: 1000–1200 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 suojele



Huolehdi ympäristöä!

- 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 Componenten	71
2 Voor gebruik	71
3 Uitpakken	71
4 Belangrijke veiligheidsinformatie	72
5 Aanvullende veiligheidsinstructies	72
6 Beoogd gebruik	73
7 Montage	74
8 Het apparaat voor de eerste keer gebruiken	74
9 Recepten	75
10 Reiniging en onderhoud	76
11 Technische gegevens	77

LONO LONG RACLETTE VOOR 6 PERSONEN

1 | COMPONENTEN

- A** Vlakke grillplaat
- B** Geribbelde grillplaat
- C** Temperatuurregeling
- D** Raclette-niveau met magneetfunctie
- E** Pannetjes-opbergniveau
- F** Snoeroproller

2 | VOOR GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plek voor toekomstig gebruik en geef deze samen met het apparaat door aan toekomstige gebruikers. De instructies bevatten belangrijke informatie over het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en volgens de gebruiksaanwijzing. Volg altijd de veiligheidsinstructies bij het gebruik van het apparaat.

Verwijder vóór de eerste installatie en het eerste gebruik alle beschermfolies en bestaande stickers volledig. Er mogen geen verpakingsresten op of in het apparaat achterblijven. Reinig de afneembare onderdelen die met voedsel in aanraking komen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet en onbeschadigd zijn. Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, gebruik het apparaat dan niet en neem contact op met de klantenservice. Raadpleeg de garantie voor de relevante contactgegevens.

3 | 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 stikken.

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

OPMERKING

- **Gooi de verpakking na het uitpakken van het product niet weg.** Na gebruik en reiniging kunnen het apparaat en de accessoires eenvoudig weer in de verpakking worden opgeborgen.
- Recycle onnodig verpakkingsmateriaal (papier, karton en plastic).

4 | BELANGRIJKE VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

Belangrijke informatie wordt in deze gebruiksaanwijzing aangegeven met symbolen en signaalwoorden:

WAARSCHUWING duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel kan veroorzaken.

VOORZICHTIG duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die licht of matig letsel kan veroorzaken.

LET OP duidt op een situatie die materiële schade kan veroorzaken.

OPMERKING geeft aanvullende informatie over het veilig omgaan met het product.



Symbolen: let op en volg de aanwijzingen.

4.1 | BEPERKING VAN DE GEBRUIKERSKRING

Voor landen met CE-markering:

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan acht jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende risico's begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Het apparaat en het aansluitsnoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.

Voor landen zonder CE-markering:

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten worden begeleid om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.

Algemeen:

-  Toegankelijke oppervlaktetemperaturen kunnen hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Dit apparaat kan worden gebruikt tot een hoogte van 4000 meter.

WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

WAARSCHUWING

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om elk gevaar te voorkomen.
- Reinig alle onderdelen direct na gebruik en verwijder etensresten onmiddellijk.
- Volg de instructies in de sectie "Reiniging en onderhoud".

5 | AANVULLENDE VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

WAARSCHUWING



GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat alleen aan op geaarde stopcontacten die volgens de voorschriften zijn geïnstalleerd. De kabel en stekker moeten droog zijn.

- Het aansluitsnoer mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Als het nodig is een verlengsnoer te gebruiken, zorg er dan voor dat het geschikt is qua constructie en vermogen, en voorzien is van aarding.
- Gebruik alleen een verlengsnoer dat in perfecte staat is. Zorg ervoor dat u voldoende snoer gebruikt en dat het veilig is aangelegd.
- Zorg ervoor dat de stroomvoorziening compatibel is met het vermogen en de spanning die op de onderzijde van het apparaat staan aangegeven.
- Stop het gebruik van het apparaat en/of trek direct de stekker uit het stopcontact als:
 - het apparaat of het netsnoer beschadigd is;
 - u vermoedt dat er een defect is nadat het apparaat is gevallen of een soortgelijk incident heeft ondergaan.Laat het apparaat in dergelijke gevallen repareren.

- Als uw apparaat is voorzien van een vast netsnoer: als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een door WMF goedgekeurde servicepartner of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Trek de stekker uit het stopcontact:
 - als het apparaat tijdens gebruik defect raakt;
 - voor reiniging en onderhoud;
 - na gebruik.

- Dompel het apparaat nooit onder in vloeistof. Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water.

WAARSCHUWING



RISICO OP VERBRANDING!

-  De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.

-  Verplaats het apparaat niet wanneer het heet is.
-  Gebruik het apparaat nooit zonder de twee grillplaten, anders wordt het gloeiende verwarmingselement blootgesteld.

VOORZICHTIG

Vet kan tijdens het grillen onvoorspelbaar spatten. Bescherm daarom het tafeloppervlak dienovereenkomstig.

WAARSCHUWING



RISICO OP BRAND!

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

ATTENTIE

Laat geen lege raclettepannetjes in het apparaat wanneer u het opwarmt of tijdens gebruik.

6 | BEOOGD GEBRUIK

- Gebruik het apparaat uitsluitend volgens de gebruiksaanwijzing. Onjuist gebruik kan leiden tot elektrische schokken of andere gevaren.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het opwarmen van voedsel.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag daarom niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid en biedt geen garantie voor schade die voortvloeit uit onjuist gebruik van het apparaat of gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
 - boerderijen,

- door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen,
- bed & breakfast-omgevingen.

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik buitenshuis en is uitsluitend ontworpen voor gebruik binnenshuis.
- Gebruik de grill NIET als verwarming.
- Commercieel gebruik of continu gebruik van het apparaat is niet toegestaan.
- Gebruik het apparaat alleen in volledig gemonteerde staat.
- Gebruik het apparaat alleen met de goedgekeurde originele onderdelen.

7 | MONTAGE

Er zijn geen gereedschappen nodig voor de montage. Zorg ervoor dat:

- alle stickers zijn verwijderd.
- de twee grillplaten, de raclettepannetjes en de raclette spatels zijn schoongemaakt.
- het netsnoer volledig is afgerold.

Plaats de grillplaten correct op het frame.

LET OP

Gebruik voor het grillen alleen de bovenzijde van de twee grillplaten. De onderzijde (zie markeringen en WMF-logo) is niet bedoeld voor gebruik.

OPMERKING

Op de geribbelde grillplaat kun je bijvoorbeeld vlees, vis of groenten grillen. De vlakke grillplaat is ook geschikt voor het bereiden van groenten.

8 | HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKEN

VOORZICHTIG

Zorg ervoor dat de markering op de temperatuurregelaar op '6 uur' staat, zodat het apparaat niet per ongeluk begint te verwarmen (zie afb. [1]).

1 | Steek de stekker in een correct geïnstalleerd, geaard stopcontact. Het witte LED-lampje rond de temperatuurregelaar geeft aan dat het apparaat op het stroomnet is aangesloten.

2 | Doe wat olie op een keukenpapier en wrijf daarmee de raclettepannetjes en grillplaten in.

NOOT

Als je te veel olie gebruikt tijdens het bereiden of grillen, kan deze inbranden op de grillplaten en moeilijk te verwijderen zijn.

3 | Plaats de raclettepannetjes op het pannenniveau.

4 | Draai de temperatuurregelaar vanuit de '6 uur'-positie (zie afb. [1]) met de klok mee; het lampje verandert van wit naar rood. Het apparaat warmt op. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, verandert het lampje weer naar wit.

Wanneer de temperatuurregelaar op de hoogste stand staat (zie afb. [2]), brandt het LED-lampje rond de temperatuurregelaar continu rood. De maximale temperatuur wordt na ongeveer 15 minuten bereikt.

OPMERKING

- Bij het eerste gebruik van het apparaat kan er wat rook of geur ontstaan. Dit is technisch normaal en volkomen onschadelijk.
- Pas tijdens het koken de temperatuur aan op basis van de ingrediënten en het gewenste bruiningsniveau.

- Om gegrild voedsel warm te houden, zet je de temperatuurregelaar op een lagere stand.
- De geïntegreerde magneetfunctie onder het raclette-niveau zorgt voor een optimale positionering van de raclettepannetjes in het apparaat.

LET OP

Vermijd het gebruik van scherpe of puntige voorwerpen bij het bereiden en uitnemen van voedsel om beschadiging van de keramische coating van de raclettepannetjes en grillplaten te voorkomen.

LET OP

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

8.1 | GRILLEN

Haal het voedsel uit de koelkast en laat het, indien mogelijk, 30 minuten op kamertemperatuur komen. Zo gaat het sneller en voorkom je dat dik vlees van binnen koud blijft. Snijd het te grillen voedsel in kleinere stukken van maximaal 1 cm dik. Kruid het vlees voor het grillen, maar zout het pas na het grillen om het sap te behouden. Kleine worstjes, malse biefstuk, hamburgers, gehaktbrood en vis zijn ideaal voor raclette. Tomaat, aubergine en ananasschijven zijn uitstekend om op de raclette te grillen en smaken heerlijk. Prik dikke worstjes in voordat je ze grilt om vet-spetters te voorkomen. De bereidingstijd hangt af van het soort en de dikte van het te grillen voedsel.

ATTENTIE

Snijd nooit vlees of ander voedsel op de grillplaten.

8.2 | RACLETTE BEREIDEN

Voor een typische Zwitserse raclette heb je 200-300 g raclettekaas per persoon nodig met een vetgehalte van minimaal 45%.

Het hoofdgerecht is gekookte aardappelen. Zilveruitjes en augurken kunnen erbij worden geserveerd. Bündnerfleisch, rauwe ham, salami of een andere pittige worst passen goed bij de kaas.

De kaas wordt in plakken van 5 mm gesneden. Leg een plak in een pannetje, plaats het pannetje in het apparaat en de kaas begint te smelten. Als de kaas goudbruin is, giet je deze over de aardappelen.

9 | RECEPTEN

De volgende recepten zijn bedoeld als inspiratie en ideeën. De recepten zijn gebaseerd op ingrediënten voor vier personen – uiteraard kun je de hoeveelheden en ingrediënten naar wens aanpassen.

9.1 | KLASSIEKE RACLETTE

- 600 g raclettekaas
- 8 grote gekookte aardappelen
- Augurken
- Zilveruitjes

Snijd de kaas in plakken van 5 mm en smelt deze in porties in de raclettepannetjes. De gesmolten kaas wordt gegeten met aan tafel gepelde aardappelen, augurken en zilveruitjes. Bestrooi de kaas eventueel met versgemalen peper.

9.2 | HAWAII RACLETTE

- 6 schijfjes mini-ananas
- 300 g raclettekaas
- 150 g champignons
- 400 g kalkoenschnitzel
- 1,5 el olijfolie
- 2 el sojasaus
- 1 el kerriepoeder

Snijd de kalkoenfilet in dunne reepjes. Marineer de kalkoenreepjes in olijfolie, sojasaus en kerrie en grill ze vervolgens op de grillplaten. Snijd de ananas en champignons in kleine stukjes, doe ze in de pannetjes, leg er kaas op en laat smelten in de raclette.

9.3 | VEGETARISCHE RACLETTE

- 8 grote gekookte aardappelen
- 150 g paprika
- 250 g tomaten
- 300 g raclettekaas
- Tijm
- Knoflook
- Paprikapoeder (zoet)

Laat de gekookte aardappelen afkoelen en rasp ze grof. Blancheer de tomaten kort met kokend water, spoel ze af met koud water en pel ze. Snijd de paprika en tomaten in kleine stukjes. Meng de aardappelen, paprika en tomaten en breng op smaak met tijm en knoflook naar wens. Doe het mengsel in de raclettepannetjes en laat smelten met kaas.

10 | REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING



GEVAAR VOOR VERBRANDING!

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 1 uur afkoelen.
- Het apparaat bevat geen onderdelen die regelmatig onderhoud vereisen. Neem bij twijfel contact op met onze klantenservice.
- Reinig de grillplaten en raclettepannetjes in lauw water met afwasmiddel en een borstel of in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuurmiddelen, metalen spatels of ovenreinigers.

WAARSCHUWING



GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

Dompel het hoofdapparaat nooit onder in water en gebruik geen water voor het reinigen. Doe eenvoudig wat afwasmiddel op een vochtige doek, veeg het apparaat af en droog het daarna.

OPMERKING

Het verwarmingselement is niet bedoeld om te reinigen. Als het vuil is, veeg het dan af met een droge doek nadat het apparaat 1 uur is afgekoeld.

In het volgende overzicht ziet u hoe u de afzonderlijke onderdelen kunt reinigen:

	 Vaatwasserbestendig	 Kan onder stromend water worden afgespoeld	 Afnemen met een vochtige doek
Raclette (behuizing)	–	–	✓
Grillplaten	✓	✓	✓
Raclettepannetjes	✓	✓	✓
Raclette spatels	✓	✓	✓

11 | TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning: 220–240 V~ 50–60 Hz

Stroomverbruik : 1000–1200 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	79
2 Før bruk	79
3 Utpakking	79
4 Viktig sikkerhetsinformasjon	80
5 Ytterligere sikkerhetsinstruksjoner	80
6 Tiltent bruk	81
7 Montering	82
8 Bruke apparatet for første gang	82
9 Oppskrifter	83
10 Rengjøring og vedlikehold	84
11 Tekniske data	85

LONO LONG RACLETTE FOR 6 PERSONER

1 | KOMPONENTER

- A** Flat grillplate
- B** Rillet grillplate
- C** Temperaturkontroll
- D** Raclette-nivå med magnetfunksjon
- E** Pannestativ
- F** Ledningsvinde

2 | FØR BRUK

Les bruksanvisningen nøye. Oppbevar eller lagre bruksanvisningen på et trygt sted for fremtidig referanse, og gi den videre til fremtidige brukere sammen med apparatet. Instruksjonene inneholder viktig informasjon om bruk, rengjøring og vedlikehold av apparatet.

Apparatet skal kun brukes til sitt tiltenkte formål og i samsvar med bruksanvisningen. Følg alltid sikkerhetsinstruksjonene ved bruk av apparatet.

Før du installerer og bruker apparatet for første gang, fjern all beskyttelsesfilm og eventuelle klistremerker fullstendig. Det skal ikke være igjen emballasjerester på eller i apparatet. Rengjør de avtakbare delene som kommer i kontakt med mat, som beskrevet i kapitlet «Rengjøring og vedlikehold».

Sjekk at apparatet og tilbehøret er komplett og uten skader. Hvis noen deler mangler eller er skadet, må du ikke bruke apparatet, men kontakte kundeservice. Se garantien for relevant kontaktinformasjon.

3 | UTPAKKING



FARE FOR KVELNING!

Barn kan trekke emballasjemateriale over hodet eller vikle seg inn i det og kveles.

- Hold emballasjemateriale unna barn.
- Ikke la barn leke med emballasjemateriale.

Barn kan inhalere eller svelge smådeler og kveles.

- Hold smådeler unna barn.
- Ikke la barn leke med smådeler.

MERK

- **Ikke kast emballasjen etter at produktet er pakket ut.** Etter bruk og rengjøring kan apparatet og tilbehøret enkelt legges tilbake i emballasjen for oppbevaring.
- Resirkuler unødvendig emballasjemateriale (papir, papp og plast).

4 | VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Viktig informasjon er angitt i denne bruksanvisningen ved hjelp av symboler og signalord:

ADVARSEL indikerer en farlig situasjon som kan føre til alvorlige skader.

FORSIKTIG indikerer en potensiell farlig situasjon som kan føre til mindre eller moderate skader.

OBS indikerer en situasjon som kan føre til materielle skader.

MERK gir tilleggsinformasjon om sikker håndtering av produktet.



Symboler: følg og overhold anvisningene.

4.1 | BEGRENSNING AV BRUKERKRETSEN

For land som er underlagt CE-merking:

- Apparatet kan brukes av barn over åtte år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet og personer uten erfaring og/eller kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått de tilhørende risikoene.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Apparatet og tilkoblingskabelen må holdes utenfor rekkevidde for barn under 8 år.

For land som ikke er underlagt CE-merking:

- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de får tilsyn eller instruksjon om bruk av apparatet av en voksen som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Generell:

-  Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.
- Dette apparatet kan brukes i høyder opp til 4000 meter.

ADVARSEL

Dette apparatet er ikke ment å betjenes med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

ADVARSEL

- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Rengjør alle deler umiddelbart etter bruk og fjern eventuelle matrester med en gang.
- Følg instruksjonene i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».

5 | YTTERLIGERE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

ADVARSEL



FARE FOR ELEKTRISK STØT!

- Koble kun apparatet til jordede stikkontakter som er installert i henhold til forskriftene. Kabelen og støpselet må være tørre.
- Tilkoblingskabelen må ikke komme i kontakt med varme deler av apparatet.

- Dersom det er nødvendig å bruke skjøteledning, må du sørge for at den har riktig konstruksjon og effekt, samt jordforbindelse.
- Bruk kun en skjøteledning som er i perfekt stand. Sørg for at du bruker tilstrekkelig kabel og at den er trygt lagt.
- Sørg for at strømforsyningen er kompatibel med effekt og spenning som er angitt på undersiden av apparatet.
- Slutt å bruke apparatet og/eller trekk ut støpselet umiddelbart hvis:
 - apparatet eller strømledningen er skadet;
 - du mistenker at det er en feil etter at apparatet har falt eller vært utsatt for en lignende hendelse.I slike tilfeller må apparatet repareres.

- Hvis apparatet ditt har fastmontert strømledning: Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av et WMF-godkjent servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Trekk ut støpselet:
 - hvis apparatet ikke fungerer som det skal under bruk;
 - før rengjøring og vedlikehold;
 - etter bruk.

- Aldri senk apparatet i noen form for væske. Aldri senk apparatet eller strømledningen i vann.

ADVARSEL



FARE FOR FORBRENNING!

-  Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk. Ikke berør apparatets varme overflater.
-  Ikke flytt apparatet når det er varmt.
-  Bruk aldri apparatet uten de to grillplattene, ellers blir det glødende varmeelementet eksponert.

FORSIKTIGHET

Fett kan sprute ut tilfeldig under grilling. Beskytt derfor bordflaten deretter.

ADVARSEL



BRANNFARE!

- For å bruke apparatet må det plasseres fritt på et bord og ikke inntil en vegg eller i et hjørne.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn.

OBS

Ikke la tomme raclettepanner stå i apparatet under oppvarming eller bruk.

6 | TILTENKT BRUK

- Apparatet skal kun brukes i henhold til bruksanvisningen. Feil bruk kan føre til elektrisk støt eller andre farer.
- Apparatet er kun ment for oppvarming av mat.
- Dette apparatet er kun beregnet for privat bruk og skal derfor ikke brukes til kommersielle formål. Produsenten påtar seg intet ansvar og gir ingen garanti for skader som skyldes feil bruk av apparatet eller bruk som ikke er i samsvar med bruksanvisningen.
- Dette apparatet er ment for bruk i husholdninger og lignende miljøer, slik som:
 - personal kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer,
 - gårdshus,
 - av gjester på hoteller, moteller og andre boligmiljøer,
 - bed and breakfast-miljøer.

- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Dette apparatet er ikke ment for utendørs bruk og er kun beregnet for innendørs bruk i husholdning.
- IKKE bruk grillen som varmeovn.
- Kommersiell bruk eller kontinuerlig bruk av apparatet er ikke tillatt.
- Bruk kun apparatet når det er fullstendig montert.
- Bruk kun apparatet med godkjente originaldeler.

7 | MONTERING

Ingen verktøy er nødvendig for montering. Sørg for at:

- alle klistremerker er fjernet.
- de to grillplatene, raclette-pannene og raclette-spatlene er rengjort.
- strømkabelen er helt utrullet.

Plasser grillplatene riktig på rammen.

OBS

Bruk kun oversiden av de to grillplatene til grilling. Undersiden (se markeringer og WMF-logo) er ikke beregnet for bruk.

MERK

På den riflede grillplaten kan du for eksempel grille kjøtt, fisk eller grønnsaker. Den flate grillplaten egner seg også til tilberedning av grønnsaker.

8 | BRUKE APPARATET FOR FØRSTE GANG

FORSIKTIGHET

Sørg for at markeringen på temperaturkontrollen står på «klokken 6» slik at apparatet ikke begynner å varme opp ved et uhell (se fig. [1]).

1 | Sett støpselet i en jordet stikkontakt som er korrekt installert. Det hvite LED-lyset rundt temperaturkontrollen indikerer at apparatet er koblet til strømmettet.

2 | Ha litt olje på et kjøkkenpapir og gni raclette-pannene og grillplatene med det.

MERK

Hvis du bruker for mye olje under tilberedning eller grilling, kan det brenne seg fast på grillplatene og være vanskelig å fjerne.

3 | Plasser raclette-pannene på panneoppbevaringsnivået.

4 | Drei temperaturkontrollen fra «klokken 6»-posisjonen (se fig. [1]) med klokken, lyset skifter fra hvitt til rødt. Apparatet varmes opp. Når ønsket temperatur er nådd, skifter lyset tilbake til hvitt.

Når temperaturkontrollen er satt til høyeste nivå (se fig. [2]), lyser LED-lyset rundt temperaturkontrollen konstant rødt. Maksimal temperatur er nådd etter ca. 15 minutter.

MERK

- Når du bruker det nye apparatet for første gang, kan det oppstå litt røyk eller lukt. Dette skyldes tekniske årsaker og er helt normalt.
- Juster temperaturen under tilberedningen etter ingrediensene og ønsket stekegrad.
- For å holde grillmaten varm, sett temperaturkontrollen på et lavere nivå.
- Den integrerte magnetfunksjonen under raclette-nivået muliggjør optimal plassering av raclette-pannene i apparatet.

OBS

Unngå å bruke skarpe eller spisse gjenstander ved tilberedning og servering for å forhindre skade på den keramiske belegget på raclette-pannene og grillplatene.

OBS

Apparatet kan ikke slås av med kontrollen! Trekk derfor ut strømkabelen etter bruk.

8.1 | GRILLING

Ta maten ut av kjøleskapet og la den om mulig stå i romtemperatur i 30 minutter. Dette gjør at maten tilberedes raskere og hindrer at tykke kjøttstykker forblir kalde i midten.

Skjær maten som skal grilles i mindre biter, ikke tykkere enn 1 cm. Krydre kjøttet før grilling, men salte det etter grilling for å bevare saftigheten. Små pølser, møre biffer, hamburgerbiffer, kjøttpudding og fisk er ideelle for raclette. Tomat-, aubergine- og ananasskiver egner seg også svært godt til grilling på raclette og smaker veldig godt.

Prikk hull i tykke pølser før grilling for å unngå fettsprut. Steketiden avhenger av type og tykkelse på maten som skal grilles.

OBS

Skjær aldri kjøtt eller annen mat på grillplatene.

8.2 | TILBEREDNING AV RACLETTE

Til klassisk sveitsisk raclette trenger du 200–300 g racletteost per person med et fettinnhold på minst 45 %.

Hovedtilbehøret er kokte poteter. Sursyltede perleløk og sylteagurker kan serveres til. Bündnerfleisch, spekeskinke, salami eller annen krydret pølse passer godt til osten.

Osten skjæres i 5 mm tykke skiver. Legg en skive i en panne, sett pannen i apparatet, og osten begynner å smelte. Når den er gyllenbrun, helles den over potetene.

9 | OPPSKRIFTER

Følgende oppskrifter er ment som inspirasjon og idéer. Oppskriftene er basert på ingredienser til fire personer – du kan selvfølgelig justere mengder og ingredienser etter behov og smak.

9.1 | KLASSISK RACLETTE

- 600 g racletteost
- 8 store kokte poteter
- Sylteagurker
- Perleløk

Skjær osten i 5 mm tykke skiver og smelt den porsjonsvis i raclette-pannene. De smeltede porsjonene spises sammen med poteter som skrelles ved bordet, sylteagurker og perleløk. Dryss gjerne litt nykvernet pepper over osten.

9.2 | HAWAII RACLETTE

- 6 skiver miniananas
- 300 g racletteost
- 150 g sopp
- 400 g kalkunschnitzel
- 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 grillplatene. Skjær ananas og sopp i små biter, legg dem i pannen, topp med ost og smelt i raclette-grillen.

9.3 | VEGETARISK RACLETTE

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

La de kokte potetene avkjøles og riv dem grovt. Skåld tomatene raskt med kokende vann, skyll med kaldt vann og skrell dem. Skjær paprika og tomater i små biter. Bland poteter, paprika og tomater, og smak til med timian og hvitløk etter ønske. Legg blandingen i raclette-pannene og smelt med ost.

10 | RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

ADVARSEL



FARE FOR FORBRENNING!

- Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles i 1 time.
- Apparatet inneholder ingen deler som krever regelmessig vedlikehold. Ta kontakt med vår kundeservice ved spørsmål.

I oversikten nedenfor kan du se hvordan de enkelte delene skal rengjøres:

	 Tåler oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørkes av med en fuktig klut
Raclette (hus)	–	–	✓
Grillplater	✓	✓	✓
Raclettepanner	✓	✓	✓
Raclette-spatler	✓	✓	✓

- Rengjør grillplatene og raclette-pannene i lunkent vann med oppvaskmiddel og en børste, eller i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk skuremidler, metallspatler eller ovnsrens.

ADVARSEL



FARE FOR ELEKTRISK STØTTE!

Hovedenheten må aldri senkes i vann, og ikke bruk vann til rengjøring. Ha litt oppvaskmiddel på en fuktig klut, tørk av apparatet og tørk det deretter.

MERK

Varmeelementet er ikke beregnet for rengjøring. Hvis det er skittent, tørk det med en tørr klut etter at apparatet har avkjølt i 1 time.

11 | TEKNISKE DATA

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Strømforbruk: 1000–1200 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	87
2 Antes da primeira utilização	87
3 Desembalagem	87
4 Conselhos de segurança importantes	88
5 Instruções de segurança adicionais	88
6 Utilização prevista	89
7 Montagem	90
8 Utilização do aparelho pela primeira vez	90
9 Receitas	91
10 Limpeza e manutenção	92
11 Dados técnicos	93

LONO LONG RACLETTE PARA 6 PESSOAS

1 | COMPONENTES

- A** Placa de grelhar lisa
- B** Placa de grelhar com ranhuras
- C** Regulador de temperatura
- D** Nivel de raclette com função magnética
- E** Nivel de arrumação dos tabuleiros
- F** Enrolador de cabo

2 | ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Leia atentamente as instruções de utilização. Guarde ou mantenha as instruções de utilização num local seguro para futuras consultas e repasse-as aos futuros utilizadores juntamente com o aparelho. As instruções contêm informações importantes sobre o funcionamento, limpeza e manutenção do aparelho.

O aparelho deve ser utilizado apenas para o fim a que se destina e de acordo com as instruções de utilização. Sempre siga as instruções de segurança ao utilizar o aparelho.

Antes de instalar e utilizar o aparelho pela primeira vez, remova completamente todos os filmes protetores e adesivos existentes. Não deve ficar nenhum resíduo de embalagem sobre ou dentro do aparelho. Limpe as partes removíveis que entram em contato com alimentos conforme descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

Verifique se o aparelho e os acessórios estão completos e sem danos. Se faltar alguma peça ou houver danos, não utilize o aparelho e entre em contato com o Centro de Contacto do Consumidor. Consulte a garantia para obter as informações de contato relevantes.

3 | DESEMBALAGEM



RISCO DE ASFIXIA!

As crianças podem puxar o material de embalagem para cima da cabeça ou embrulhar-se nele e sufocar.

- Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Não permita que as crianças brinquem com os materiais de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- Manter as peças pequenas afastadas das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com as peças pequenas.

NOTA

- **Não descarte a embalagem após desembalar o produto.** Após a utilização e a limpeza, o aparelho e os acessórios podem ser facilmente guardados novamente na embalagem para arrumação.
- Recicle quaisquer materiais de embalagem desnecessários (papel, cartão e plástico).

4 | CONSELHOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Informações importantes são indicadas nestas instruções de funcionamento através de símbolos e palavras de sinalização:

AVISO indica uma situação perigosa que pode causar ferimentos graves.

CUIDADO indica uma situação potencialmente perigosa que pode causar ferimentos leves ou moderados.

ATENÇÃO indica uma situação que pode provocar danos materiais.

NOTA fornece informações adicionais sobre o manuseamento seguro do aparelho.



Símbolos: observe e siga as indicações.

4.1 | RESTRIÇÃO DO CÍRCULO DE UTILIZADORES

Para países sujeitos à marcação CE:

- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de oito anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas e por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os riscos daí resultantes.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
- O aparelho e o cabo de alimentação devem ser mantidos fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

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 falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução sobre a utilização correta do aparelho por um adulto responsável por sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Geral:

-  As temperaturas das superfícies acessíveis podem ser elevadas quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altitude de 4000 metros.

AVISO

Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

AVISO

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada para evitar qualquer perigo.
- Limpe todas as peças imediatamente após a utilização e remova de imediato quaisquer resíduos de alimentos.
- Siga as instruções do capítulo "Limpeza e manutenção".

5 | INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ADICIONAIS

AVISO



PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Ligue o aparelho apenas a tomadas com ligação à terra, instaladas de acordo com as nor-

mas. O cabo de alimentação e a ficha devem estar secos.

- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Se for necessário utilizar uma extensão, certifique-se de que esta é de construção adequada, possui a potência nominal correta e inclui ligação à terra.
- Utilize apenas um cabo de extensão que esteja em perfeitas condições. Certifique-se de que utiliza cabo suficiente e que está colocado de forma segura.
- Certifique-se de que a alimentação elétrica é compatível com a potência e a tensão indicadas na parte inferior do aparelho.
- Pare de utilizar o aparelho e/ou retire imediatamente a ficha se:
 - O aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados
 - suspeitar de um defeito depois de o aparelho ter caído ou sofrido um incidente semelhante.Neste caso, deverá enviar o aparelho para reparação.

- Se o aparelho possuir cabo de alimentação fixo: Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizada WMF ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.
- Retire a ficha da tomada:
 - se o aparelho avariar durante a utilização;
 - antes de proceder à limpeza e manutenção;
 - após cada utilização.

- Nunca mergulhe o aparelho em qualquer líquido. Nunca mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação em água.

AVISO



RISCO DE QUEIMADURA!

-  A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho estiver em funcionamento. Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

-  Não transporte o aparelho quando estiver quente.
-  Nunca utilize o aparelho sem as duas placas de grelhar, caso contrário o elemento de aquecimento ficará exposto.

CUIDADO

A gordura pode espirrar aleatoriamente durante o uso da grelha. Portanto, proteja adequadamente a superfície da mesa.

AVISO



RISCO DE INCÊNDIO!

- Para colocar o aparelho em funcionamento, deve ser posicionado livremente sobre uma mesa, sem encostar às paredes ou em cantos.
- Não deixe o aparelho sem supervisão.

ATENÇÃO

Não deixe os tabuleiros vazios no aparelho durante o aquecimento e o funcionamento.

6 | UTILIZAÇÃO PREVISTA

- O aparelho só deve ser utilizado de acordo com o manual de instruções. Uma utilização incorreta pode provocar choques elétricos ou outros perigos.
- O aparelho destina-se exclusivamente ao aquecimento de alimentos.
- Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico e, portanto, não deve ser utilizado para fins comerciais. O fabricante não se responsabiliza nem oferece garantia por danos resultantes do uso inadequado do aparelho ou do uso em desacordo com as instruções de uso.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em casa e em aplicações semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho,
 - em quintas,

- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais,
- ambientes do tipo cama e café da manhã.

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso.
- Este aparelho não é destinado ao uso externo e foi projetado apenas para uso doméstico interno.
- NÃO utilize a placa de grelhar como aquecedor.
- Não é permitida a utilização comercial ou a utilização contínua do aparelho.
- Utilize o aparelho somente quando estiver completamente montado.
- Utilize o aparelho apenas com as peças originais aprovadas.

7 | MONTAGEM

Não são necessárias ferramentas para a montagem. Certifique-se de que:

- todos os adesivos foram removidos.
- as duas placas, os tabuleiros de raclette e as espátulas de raclette estão limpos.
- o cabo de alimentação está totalmente desenrolado.

Coloque corretamente as placas de grelhar sobre o aparelho.

AVISO

Utilize apenas o lado superior das duas placas para grelhar. O lado inferior (ver marcações e logotipo WMF) não deve ser utilizado.

NOTA

Na placa com ranhuras, pode grelhar, por exemplo, carne, peixe ou legumes. A placa lisa também é adequada para preparar legumes.

8 | UTILIZAÇÃO DO APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

CUIDADO

Certifique-se de que a marcação no regulador de temperatura está ajustada para "6 horas" para que o aparelho não comece a aquecer acidentalmente (ver fig. 1).

1 | Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com ligação à terra e corretamente instalada. A luz LED branca em redor do regulador de temperatura indica que o aparelho está ligado à corrente.

2 | Coloque um pouco de óleo com um papel de cozinha e esfregue nos tabuleiros da raclette e nas placas de grelhar.

NOTA

Se utilizar óleo em excesso durante a preparação ou ao grelhar, este pode queimar nas placas e será difícil de remover.

3 | Coloque os tabuleiros da raclette no nível de arrumação dos tabuleiros.

4 | Rode o regulador de temperatura a partir da posição "6 horas" (ver fig. 1) no sentido dos ponteiros do relógio, a luz muda de branco para vermelho. O aparelho começa a aquecer. Assim que a temperatura desejada for atingida, a luz volta a ficar branca.

Quando o regulador de temperatura estiver ajustado para o nível mais alto (ver fig. 2), a luz LED ao redor do regulador de temperatura fica vermelha fixa. A temperatura máxima é atingida após aproximadamente 15 minutos.

NOTA

- Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, poderá surgir um ligeiro fumo ou odor. Isso deve-se a razões técnicas e é completamente normal.

- Ajuste a temperatura durante a cozedura de acordo com os ingredientes e o nível de dourado desejado.
- Para manter os alimentos grelhados aquecidos, reduza o regulador de temperatura para uma configuração mais baixa.
- A funcionalidade magnética integrada por baixo do nível de raclette permite posicionar os tabuleiros da raclette de forma ideal dentro do aparelho.

ATENÇÃO

Evite utilizar objetos pontiagudos ou cortantes ao cozinhar e retirar os alimentos para não danificar o revestimento cerâmico dos tabuleiros da raclette e das placas de grelhar.

ATENÇÃO

O aparelho não pode ser desligado através do comando! Portanto, retire o cabo de alimentação após a utilização.

8.1 | GRELHAR

Retire os alimentos do frigorífico e, se possível, deixe-os repousar à temperatura ambiente durante 30 minutos. Isto permite que cozinhem mais rapidamente e evita que pedaços de carne mais grossos fiquem frios no interior.

Corte os alimentos a serem grelhados em pedaços pequenos, com no máximo 1 cm de espessura. Tempere a carne antes de grelhar, mas adicione o sal depois de grelhar para reter os sucos. Salsichas pequenas, bifes macios, hambúrgueres, rolo de carne e peixe são ideais para raclette. Rodelas de tomate, beringela e ananás são excelentes para grelhar na raclette e ficam muito saborosas.

Fure as salsichas mais grossas antes de grelhar para evitar salpicos de gordura. O tempo de cozedura depende do tipo e da espessura do alimento a ser grelhado.

ATENÇÃO

Nunca corte carne ou outros alimentos sobre as placas de grelhar.

8.2 | PREPARAR A RACLETTE

Para uma raclette suíça típica, precisa de 200–300 g de queijo raclette por pessoa, com teor de gordura de pelo menos 45%.

O acompanhamento principal são batatas cozidas. Podem ser servidas com cebolinhas e pepinos em conserva. Bündnerfleisch, presunto cru, salame ou outro enchido picante combinam muito bem com o queijo.

O queijo deve ser cortado em fatias de 5 mm de espessura. Coloque uma fatia em cada tabuleiro, coloque o tabuleiro no aparelho e o queijo começará a derreter. Quando estiver dourado, verta sobre as batatas.

9 | RECEITAS

As receitas a seguir servem para lhe dar algumas ideias e inspiração. As receitas são baseadas em ingredientes para quatro pessoas – naturalmente, você pode ajustar as quantidades e ingredientes conforme a sua necessidade e gosto.

9.1 | RACLETTE CLÁSSICA

- 600 g de queijo raclette
- 8 batatas grandes cozidas
- Pepinos em conserva
- Cebolinhas em conserva

Corte o queijo em fatias de 5 mm de espessura e derreta em porções nos tabuleiros da raclette. As porções derretidas são consumidas com as batatas descascadas à mesa, os pepinos em conserva e as cebolinhas. Além disso, polvilhe o queijo com pimenta preta moída na altura.

9.2| RACLETTE HAVAIANA

- 6 rodela de ananás
- 300 g de queijo raclette
- 150 g de cogumelos
- 400 g de bifes de peru
- 1,5 colher de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de molho de soja
- 1 colher de sopa de caril em pó

Corte os bifes de peru em tiras finas. Marine as tiras de peru em azeite, molho de soja e caril, depois grelhe-as nas placas de grelhar. Corte o ananás e os cogumelos em pedaços pequenos, coloque-os nos tabuleiros, cubra com queijo e derreta na raclette.

9.3| RACLETTE VEGETARIANA

- 8 batatas grandes cozidas
- 150 g de pimento
- 250 g de tomate
- 300 g de queijo raclette
- Tomilho
- Alho
- Paprika em pó (doce)

Deixe as batatas cozidas arrefecer e rale-as grosseiramente. Escalde rapidamente os tomates com água a ferver, passe-os por água fria e retire-lhes a pele. Corte o pimento e o tomate em pedaços pequenos. Misture as batatas, o pimento e o tomate, e tempere com tomilho e alho a gosto. Coloque a mistura nos tabuleiros da raclette e deixe derreter com o queijo.

10| LIMPEZA E MANUTENÇÃO

AVISO



RISCO DE QUEIMADURA!

- Desligue o cabo de alimentação da tomada e deixe o aparelho arrefecer durante 1 hora.
- O aparelho não contém peças que exijam manutenção regular. Em caso de dúvida, entre em contacto com o nosso Centro de Contacto do Consumidor.
- Limpe as placas da grelha e os tabuleiros da raclette em água morna com detergente e uma escova ou na máquina de lavar loiça.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, espátulas de metal ou detergentes para forno.

AVISO



PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

Nunca mergulhe a unidade principal em água e não utilize água para a limpar. Coloque apenas um pouco de detergente da loiça num pano húmido, passe pelo aparelho e depois seque-o.

NOTA

O elemento de aquecimento não deve ser limpo. Se estiver sujo, passe um pano seco após o aparelho arrefecer durante 1 hora.

No quadro a seguir, pode ver como limpar os componentes individuais:

	 Pode ir à máquina de lavar loiça	 Pode ser lavado sob água corrente	 Limpar com pano húmido
Raclette (estrutura)	—	—	✓
Placas	✓	✓	✓
Tabuleiros da raclette	✓	✓	✓
Espátulas para raclette	✓	✓	✓

11| DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energia: 1000–1200 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	—	—

 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.

Reciclagem (PT):

Ecoponto Azul: Embalagens de cartão e papel
Ecoponto Amerelo: Embalagens plásticas

Alterações possíveis.

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 Компоненты	95
2 Перед использованием	95
3 Распаковка	95
4 Важная информация по безопасности	96
5 Дополнительные указания по безопасности	97
6 Предназначение	97
7 Сборка	98
8 Первое использование прибора	98
9 Рецепты	99
10 Чистка и уход	100
11 Технические данные	101

LONO LONG RACLETTE ДЛЯ 6 ЧЕЛОВЕК

1 | КОМПОНЕНТЫ

- A** Плоская гриль-пластина
- B** Рифленая гриль-пластина
- C** Регулятор температуры
- D** Уровень для раклетницы с магнитной функцией
- E** Уровень для хранения сковородок
- F** Намотка для кабеля

2 | ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Храните инструкцию в надежном месте для дальнейшего использования и передавайте её вместе с прибором следующим пользователям. В инструкции содержится важная информация по эксплуатации, чистке и уходу за прибором.

Прибор должен использоваться только по назначению и в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Всегда соблюдайте инструкции по безопасности при использовании прибора.

Перед установкой и первым использованием полностью удалите всю защитную пленку и все наклейки. На приборе и внутри него не должно оставаться остатков упаковки. Съемные части, контактирующие с продуктами, очистите согласно разделу «Чистка и уход».

Проверьте комплектность и отсутствие повреждений прибора и аксессуаров. Если какие-либо детали отсутствуют или повреждены, не используйте прибор и обратитесь в сервисную службу. Контактную информацию смотрите в гарантийном талоне.

3 | РАСПАКОВКА



ОПАСНОСТЬ УДУШЬЯ!

Дети могут натянуть упаковочный материал на голову или обернуться им и задохнуться.

- Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали и задохнуться.

- Держите мелкие детали в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

ПРИМЕЧАНИЕ

- **Не выбрасывайте упаковку после распаковки изделия.** После использования и чистки прибор и аксессуары можно легко поместить обратно в упаковку для хранения.
- Утилизируйте ненужные упаковочные материалы (бумагу, картон и пластик).

4 | ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ указывает на опасную ситуацию, которая может привести к серьезным травмам.

ОСТОРОЖНО указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к легким или умеренным травмам.

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

ПРИМЕЧАНИЕ содержит дополнительную информацию по безопасному обращению с изделием.



Символы: соблюдайте и следуйте указаниям.

4.1 | ОГРАНИЧЕНИЕ КРУГА ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Для стран, подпадающих под действие маркировки CE:

- Прибором могут пользоваться дети старше восьми лет, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим риски.
- Дети не должны играть с прибором.
- Чистка и обслуживание не должны производиться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Прибор и соединительный кабель должны находиться вне зоны доступа детей младше 8 лет.

Для стран, не подпадающих под действие маркировки CE:

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также не имеющими достаточного опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не получили инструкции по использованию прибора от взрослого, ответственного за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не играть с устройством.

Общий:

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Если сетевой шнур повреждён, его должен заменить производитель, авторизованный сервисный центр или аналогично квалифицированное лицо, чтобы избежать опасности.
- Сразу после использования очищайте все детали и удаляйте остатки пищи.
- Следуйте инструкциям в разделе "Чистка и уход".

5 | ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

- Подключайте прибор только к заземлённым розеткам, установленным в соответствии с нормами. Кабель и вилка должны быть сухими.
- Соединительный кабель не должен соприкасаться с горячими частями прибора.
- Если необходимо использовать удлинитель, убедитесь, что он соответствует требованиям по конструкции и мощности, а также имеет заземление.
- Используйте только удлинительный кабель, который находится в идеальном состоянии. Убедитесь, что вы используете достаточное количество кабеля и что он надёжно проложен.
- Убедитесь, что электропитание соответствует номинальной мощности и напряжению, указанному на нижней панели прибора.
- Немедленно прекратите использование прибора и/или выньте вилку из розетки, если:
 - прибор или сетевой кабель повреждены;
 - вы подозреваете наличие дефекта после падения прибора или другого подобного происшествия.В этом случае обратитесь с прибором в ремонт.
- Если ваш прибор оснащён несъёмным сетевым шнуром: при повреждении шнура его должен заменить авторизованный сервисный агент WMF или аналогично квалифицированное лицо, чтобы избежать опасности.
- Выньте вилку из розетки:
 - если прибор неисправен во время использования;
 - перед чисткой и уходом;
 - после использования.

- Никогда не погружайте прибор в какую-либо жидкость. Никогда не погружайте прибор или его сетевой шнур в воду.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

-  Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
-  Не транспортируйте прибор, когда он горячий.
-  Никогда не используйте прибор без двух гриль-пластин, иначе раскалённый нагревательный элемент будет открыт.

ВНИМАНИЕ

Во время приготовления на гриле жир может разбрызгиваться. Поэтому защитите поверхность стола соответствующим образом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

- Для работы прибор должен быть установлен свободно на столе, не вплотную к стене и не в углу.
- Не оставляйте прибор без присмотра.

ВНИМАНИЕ

Не оставляйте пустые сковороды-ракетницы в приборе во время его разогрева и работы.

6 | ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

- Используйте прибор только в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильное использование может привести к поражению электрическим током или другим опасностям.
- Прибор предназначен только для разогрева пищи.

- Этот прибор предназначен только для бытового использования и не должен использоваться в коммерческих целях. Производитель не несёт ответственности и не предоставляет гарантию на повреждения, возникшие в результате неправильного использования прибора или использования, не соответствующего инструкции по эксплуатации.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:
 - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях,
 - фермерские дома,
 - клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях,
 - гостиницы типа «постель и завтрак».
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Этот прибор не предназначен для использования на улице и разработан только для использования в домашних условиях внутри помещений.
- НЕ используйте гриль в качестве обогревателя.
- Коммерческое или непрерывное использование прибора не допускается.
- Используйте прибор только в полностью собранном виде.
- Используйте прибор только с одобренными оригинальными деталями.

7 | СБОРКА

Для сборки не требуются инструменты. Убедитесь, что:

- все наклейки удалены.
- две гриль-пластины, формы для раклета и лопатки для раклета очищены.
- сетевой шнур полностью размотан.

Установите гриль-пластины правильно на раму.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте для приготовления только верхнюю сторону двух гриль-пластин. Нижняя сторона (см. маркировку и логотип WMF) не предназначена для использования.

ПРИМЕЧАНИЕ

На рифлёной гриль-пластине можно готовить, например, мясо, рыбу или овощи. Плоская гриль-пластина также подходит для приготовления овощей.

8 | ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что отметка на регуляторе температуры установлена на «6 часов», чтобы устройство не начало нагрев случайно (см. рис. [1]).

- 1 | Вставьте вилку в правильно установленную розетку с заземлением. Белый светодиод вокруг регулятора температуры указывает на то, что устройство подключено к сети.
- 2 | Нанесите немного масла на кухонное полотенце и протрите им формы для раклета и гриль-пластины.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы используете слишком много масла при приготовлении или жарке, оно может пригореть к гриль-пластинам и его будет трудно удалить.

- 3 | Поставьте формы для раклета на уровень для хранения форм.
- 4 | Поверните регулятор температуры из положения «6 часов» (см. рис. [1]) по часовой стрелке, индикатор меняет цвет с белого на красный. Устройство начинает нагреваться. Как только достигается нужная температура, индикатор снова становится белым.

Когда регулятор температуры установлен на максимальный уровень (см. рис. [2]), светодиод вокруг регулятора температуры светится красным. Максимальная температура достигается примерно через 15 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При первом использовании нового устройства возможно появление небольшого количества дыма или запаха. Это связано с техническими причинами и является нормальным.
- Регулируйте температуру во время приготовления в зависимости от ингредиентов и желаемой степени поджаривания.
- Чтобы сохранить приготовленную пищу тёплой, уменьшите уровень температуры на регуляторе.
- Встроенный магнитный элемент под уровнем для раклета обеспечивает оптимальное размещение форм для раклета внутри прибора.

ВНИМАНИЕ

Избегайте использования острых или заострённых предметов при приготовлении и извлечении пищи, чтобы не повредить керамическое покрытие форм для раклета и гриль-пластин.

ВНИМАНИЕ

Устройство нельзя выключить с помощью регулятора! Поэтому после использования отключайте сетевой шнур из розетки.

8.1 | ГРИЛЬ

Достаньте продукты из холодильника и, если возможно, дайте им постоять при комнатной температуре 30 минут. Это позволит пище готовиться быстрее и предотвратит то, что толстые куски мяса останутся холодными внутри. Нарезьте продукты для гриля на небольшие кусочки толщиной не более 1 см. Приправьте мясо перед жаркой, но солите его после приготовления, чтобы сохранить соки. Для раклет-

ницы идеально подходят маленькие колбаски, нежные стейки, котлеты для гамбургеров, мясной рулет и рыба. Ломтики помидора, баклажана и ананаса отлично подходят для жарки на раклетнице и получаются очень вкусными. Проколите толстые колбаски перед жаркой, чтобы избежать разбрызгивания жира. Время приготовления зависит от типа и толщины продуктов для гриля.

ВНИМАНИЕ

Никогда не разрезайте мясо или другие продукты на гриль-пластине.

8.2 | ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАКЛЕТА

Для классического швейцарского раклета требуется 200–300 г сыра для раклета на человека с содержанием жира не менее 45%. Основным гарниром являются отварные картофель. К нему можно подать маринованный лук и корнишоны. Бюнднерфляйш, сыровяленая ветчина, салями или другая острая колбаса хорошо сочетаются с сыром. Сыр нарезается ломтиками толщиной 5 мм. Положите ломтик в сковороду, вставьте сковороду в устройство, и сыр начнет плавиться. Когда он станет золотисто-коричневым, полейте им картофель.

9 | РЕЦЕПТЫ

Следующие рецепты призваны дать вам идеи и вдохновение. Рецепты рассчитаны на четыре человека — конечно, вы можете изменить количество и состав ингредиентов по своему вкусу и потребностям.

9.1 | КЛАССИЧЕСКИЙ РАКЛЕТ

- 600 г сыра раклет
- 8 крупных отварных картофелин
- Корнишоны
- Жемчужный лук

Нарежьте сыр ломтиками толщиной 5 мм и растопите его порциями в сковородках для раклетта. Растопленный сыр едят с очищенным за столом картофелем, корнионами и маринованным луком. Дополнительно посыпьте сыр свежемолотым перцем.

9.2 | ГАВАЙСКИЙ РАКЛЕТ

- 6 ломтиков мини-ананаса
- 300 г сыра раклет
- 150 г шампиньонов
- 400 г индюшачьего шницеля
- 1,5 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. порошка карри

Нарежьте филе индейки тонкими полосками. Замаринуйте полоски индейки в оливковом масле, соевом соусе и карри, затем обжарьте их на гриль-пластинах. Нарежьте ананас и грибы небольшими кусочками, выложите их в сковородки, сверху положите сыр и растопите в раклетнице.

9.3 | ВЕГЕТАРИАНСКИЙ РАКЛЕТ

- 8 крупных отварных картофелин
- 150 г сладкого перца
- 250 г помидоров
- 300 г сыра раклет
- Тимьян
- Чеснок
- Порошок паприки (сладкий)

Дайте отварному картофелю остыть и крупно натрите его. Помидоры обдайте кипятком, быстро ополосните холодной водой и очистите от кожуры. Перец и помидоры нарежьте небольшими кусочками. Смешайте картофель, перец и помидоры, при желании добавьте тимьян и чеснок. Выложите смесь в сковородки для раклетта и растопите с сыром.

10 | ЧИСТКА И УХОД

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 1 часа.
- Устройство не содержит деталей, требующих регулярного обслуживания. В случае сомнений обратитесь в нашу службу поддержки.
- Мойте гриль-пластины и сковородки для раклетта в теплой воде с моющим средством и щеткой или в посудомоечной машине.
- Не используйте абразивные чистящие средства, металлические лопатки или средства для чистки духовок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Никогда не погружайте основной блок в воду и не используйте воду для его чистки. Просто нанесите немного моющего средства на влажную тряпку, протрите устройство и затем высушите его.

ПРИМЕЧАНИЕ

Нагревательный элемент не предназначен для чистки. Если он загрязнился, протрите его сухой тряпкой после того, как устройство остынет в течение 1 часа.

В следующей таблице показано, как чистить отдельные компоненты:

	 Можно мыть в посудомоечной машине	 Можно ополаскивать под проточной водой	 Протереть влажной тряпкой
Раклетница (корпус)	—	—	✓
Пластины гриля	✓	✓	✓
Сковородки для раклетницы	✓	✓	✓
Лопатки для раклетта	✓	✓	✓

11 | ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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

Потребляемая мощность: 1000–1200 Вт

Класс защиты: I

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

РЕЖИМ	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (ВАТТ)	ПЕРИОД ВРЕМЕНИ (МИНУТЫ)
Выключено	—	—
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 Komponenter	103
2 Före användning	103
3 Uppackning	103
4 Viktig säkerhetsinformation	104
5 Ytterligare säkerhetsanvisningar	104
6 Avsedd användning	105
7 Montering	106
8 Använda apparaten för första gången	106
9 Recept	107
10 Rengöring och skötsel	108
11 Tekniska data	109

LONO LONG RACLETTE FÖR 6 PERSONER

1 | KOMPONENTER

- A** Plan grillplatta
- B** Räfflad grillplatta
- C** Temperaturreglering
- D** Racletteplan med magnetfunktion
- E** Förvaringsplan för pannor
- F** Sladdvinda

2 | FÖRE ANVÄNDNING

Läs bruksanvisningen noggrant. Förvara eller spara bruksanvisningen på ett säkert ställe för framtida referens och lämna den vidare till framtida användare tillsammans med apparaten. Instruktionerna innehåller viktig information om användning, rengöring och underhåll av apparaten.

Apparaten får endast användas för sitt avsedda ändamål och enligt bruksanvisningen. Följ alltid säkerhetsanvisningarna vid användning av apparaten.

Innan du installerar och använder apparaten för första gången, ta bort all skyddsfilm och alla befintliga klistermärken helt. Inga förpackningsrester får finnas kvar på eller i apparaten. Rengör de löstagbara delarna som kommer i kontakt med livsmedel enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel".

Kontrollera att apparaten och tillbehören är kompletta och inte skadade. Om några delar saknas eller är skadade, använd inte apparaten och kontakta kundservice. Se garantin för relevant kontaktinformation.

3 | UPPACKNING



KVÄVNINGSRISK!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller vira in sig i det och kvävas.

- Förvara förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Låt inte barn leka med förpackningsmaterial.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas.

- Förvara smådelar utom räckhåll för barn.
- Låt inte barn leka med smådelar.

OBSERVERA

- **Kasta inte förpackningen efter att du packat upp produkten.** Efter användning och rengöring kan apparaten och tillbehören enkelt läggas tillbaka i förpackningen för förvaring.
- Återvinn allt onödigt förpackningsmaterial (papper, kartong och plast).

4 | VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Viktig information anges i denna bruksanvisning med hjälp av symboler och signalord:

VARNING anger en farlig situation som kan orsaka allvarliga skador.

FÖRSIKTIGHET anger en potentiellt farlig situation som kan orsaka mindre eller måttliga skador.

OBS anger en situation som kan leda till materiella skador.

ANMÄRKNING ger ytterligare information om säker hantering av produkten.



Symboler: följ och beakta anvisningarna.

4.1 | BEGRÄNSNING AV ANVÄNDARKRETSEN

För länder som omfattas av CE-märkning:

- Apparaten kan användas av barn över åtta år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och personer utan erfarenhet och/eller kunskap, om de är under uppsikt eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och har förstått de risker som kan uppstå.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
- Apparaten och anslutningskabeln måste hållas utom räckhåll för barn under 8 år.

För länder som inte omfattas av CE-märkning:

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte står under uppsikt eller har fått instruktioner om användningen av apparaten av en vuxen som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Allmän:

-  Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Denna apparat kan användas på en höjd upp till 4000 meter.

VARNING

Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

VARNING

- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller en likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Rengör alla delar omedelbart efter användning och ta bort eventuella matrester direkt.
- Följ instruktionerna i avsnittet "Rengöring och skötsel".

5 | YTTRELLIGARE SÄKERHETSANVISNINGAR

VARNING



FARA FÖR ELEKTRISK STÖT!

- Anslut endast apparaten till jordade vägguttag som är installerade enligt gällande föreskrifter. Kabel och stickpropp måste vara torra.

- Anslutningskabeln får inte komma i kontakt med varma delar av apparaten.
 - Om det är nödvändigt att använda en förlängningssladd, se till att den har lämplig konstruktion och effektklass samt är jordad.
 - Använd endast en förlängningskabel som är i perfekt skick. Se till att använda tillräckligt lång kabel och att den är säkert dragen.
 - Kontrollera att elnätet är kompatibelt med den effekt och spänning som anges på apparatens undersida.
 - Sluta använda apparaten och/eller dra ut stickproppen omedelbart om:
 - apparaten eller nätkabeln är skadad;
 - du misstänker att det finns ett fel efter att apparaten har fallit eller varit med om en liknande händelse.
- I sådana fall ska apparaten repareras.

- Om din apparat är utrustad med fast nätkabel: Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av en WMF-auktoriserad servicepartner eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Dra ut stickproppen:
 - om apparaten inte fungerar som den ska under användning;
 - innan rengöring och skötsel;
 - efter användning.
- Sänk aldrig ner apparaten i någon vätska. Sänk aldrig ner apparaten eller dess nätkabel i vatten.

VARNING



RISK FÖR BRÄNNSKADA!

-  Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift. Rör inte vid apparatens heta ytor.
-  Transportera inte apparaten när den är varm.
-  Använd aldrig apparaten utan de två grillplattorna, annars exponeras det glödande värmeelementet.

VARNING

Fett kan spruta ut oförutsägbart vid grillning. Skydda därför bordsytan därefter.

VARNING



RISK FÖR BRAND!

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

OBS

Lämna inte några tomma raclettepannor i apparaten vid uppvärmning eller under drift.

6 | AVSEDD ANVÄNDNING

- Apparaten får endast användas enligt bruksanvisningen. Felaktig användning kan leda till elektrisk stöt eller andra faror.
- Apparaten är endast avsedd för uppvärmning av livsmedel.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk och får därför inte användas för kommersiella ändamål. Tillverkaren tar inget ansvar och lämnar ingen garanti för skador som uppstår till följd av felaktig användning av apparaten eller användning som inte följer bruksanvisningen.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer såsom:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer,
 - lantgårdar,
 - av gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer,
 - bed and breakfast-miljöer.

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Denna apparat är inte avsedd för utomhusbruk och är endast avsedd för användning inomhus i hushåll.
- ANVÄND INTE grillen som värmare.
- Kommersiell användning eller kontinuerlig användning av apparaten är inte tillåten.
- Använd endast apparaten när den är helt monterad.
- Använd endast apparaten med godkända originaldelar.

7 | MONTERING

Inga verktyg krävs för montering. Kontrollera att:

- alla klistermärken har tagits bort.
- de två grillplattorna, raclettepannorna och racettespadtlarna är rengjorda.
- strömsladden är helt utrullad.

Placera grillplattorna korrekt på ramen.

VARNING

Använd endast ovansidan av de två grillplattorna för grillning. Undersidan (se markeringar och WMF-logotyp) är inte avsedd för användning.

ANMÄRKNING

På den räfflade grillplattan kan du till exempel grilla kött, fisk eller grönsaker. Den plana grillplattan är också lämplig för att tillaga grönsaker.

8 | ANVÄNDA APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

VARNING

Kontrollera att markeringen på temperaturreglaget är inställd på "klockan 6" så att apparaten inte av misstag börjar värmas upp (se bild. 1).

1 | Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag som är korrekt installerat. Den vita LED-lampan runt temperaturreglaget indikerar att apparaten är ansluten till elnätet.

2 | Häll lite olja på ett hushållspapper och gnid in raclettepannorna och grillplattorna med det.

ANMÄRKNING

Om du använder för mycket olja vid tillagning eller grillning kan den brännas fast på grillplattorna och vara svår att ta bort.

3 | Placera raclettepannorna på pannförvaringsnivån.

4 | Vrid temperaturreglaget från "klockan 6"-positionen (se bild. 1) medurs, då ändras lampan från vitt till rött. Apparaten värms upp. Så snart önskad temperatur har uppnåtts, ändras lampan tillbaka till vitt.

När temperaturreglaget är inställt på högsta nivå (se bild. 2), lyser LED-lampan runt temperaturreglaget med fast rött sken. Maximal temperatur uppnås efter cirka 15 minuter.

ANMÄRKNING

- När du använder din nya apparat för första gången kan det uppstå en lätt rök- eller luk- tutveckling. Detta beror på tekniska orsaker och är helt normalt.
- Justera temperaturen under tillagningen efter ingredienserna och önskad stekgrad.
- För att hålla grillad mat varm, sänk temperaturreglaget till en lägre inställning.

- Den integrerade magnetfunktionen under racletteplanet möjliggör optimal placering av raclettepannorna i apparaten.

OBS

Undvik att använda vassa eller spetsiga föremål vid tillagning och borttagning av mat för att inte skada den keramiska beläggningen på raclettepannorna och grillplattorna.

OBS

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

8.1 | GRILLNING

Ta ut maten ur kylskåpet och låt den om möjligt stå i rumstemperatur i 30 minuter. Då tillagas maten snabbare och tjockare köttbitar förblir inte kalla i mitten.

Skär maten som ska grillas i mindre bitar, högst 1 cm tjocka. Krydda köttet före grillning, men salta det efteråt för att behålla saftigheten. Små korvar, möra biffar, hamburgare, köttfärslimpa och fisk passar utmärkt till raclette. Tomat-, aubergine- och ananasskivor är utmärkta att grilla på raclette och är mycket goda. Stick hål på tjocka korvar före grillning för att undvika fettstänk. Tillagningstiden beror på typ och tjocklek på maten som ska grillas.

OBS

Skär aldrig kött eller annan mat direkt på grillplattorna.

8.2 | FÖRBEREDELSE FÖR RACLETTE

För klassisk schweizisk raclette behöver du 200–300 g racletteost per person med en fetthalt på minst 45 %.

Den huvudsakliga tillbehöret är kokt potatis. Små syltlökar och cornichoner kan serveras till. Bündnerfleisch, rå skinka, salami eller annan kryddig korv passar bra till osten.

Osten skärs i 5 mm tjocka skivor. Lägg en skiva i en panna, sätt in pannan i apparaten och osten börjar smälta. När den är gyllenbrun, håll den över potatisen.

9 | RECEPT

Följande recept är tänkta att ge dig inspiration och idéer. Recepten är baserade på ingredienser för fyra personer – självklart kan du anpassa mängder och ingredienser efter behov och smak.

9.1 | KLASSISK RACLETTE

- 600 g racletteost
- 8 stora kokta potatisar
- Cornichoner
- Syltlökar

Skär osten i 5 mm tjocka skivor och smält den i omgångar i raclettepannorna. De smälta portionerna äts tillsammans med potatisen som skalas vid bordet, cornichoner och syltlökar. Strö dessutom nymalen svartpeppar över osten.

9.2 | HAWAII-RACLETTE

- 6 skivor mini-ananas
- 300 g racletteost
- 150 g champinjoner
- 400 g kalkonschnitzel
- 1,5 msk olivolja
- 2 msk soja
- 1 msk currypulver

Skär kalkonbrösten i tunna strimlor. Marinera kalkonstrimlorna i olivolja, soja och curry, grilla dem sedan på grillplattorna. Skär ananas och champinjoner i små bitar, lägg dem i pannorna, toppa med ost och smält i raclettegrillen.

9.3 | VEGETARISK RACLETTE

- 8 stora kokta potatisar
- 150 g paprika
- 250 g tomat
- 300 g racletteost
- Timjan
- Vitlök
- Paprikapulver (sött)

Låt de kokta potatisarna svalna och riv dem grovt. Skålla tomaterna snabbt med kokande vatten, spola dem med kallt vatten och skala dem. Skär paprika och tomat i små bitar. Blanda potatis, paprika och tomat och smaksätt med timjan och vitlök efter önskemål. Lägg blandningen i raclettepannorna och smält med ost.

10 | RENGÖRING OCH SKÖTSEL

VARNING



RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

- Dra ur stickkontakten och låt apparaten svalna i 1 timme.
- Apparaten innehåller inga delar som kräver regelbundet underhåll. Vid tveksamhet, kontakta vår kundservice.
- Rengör grillplattorna och raclettepannorna i ljummet vatten med diskmedel och en borste eller i diskmaskin.
- Använd inte slipande rengöringsmedel, metallspatlar eller ugnsgöringsmedel.

VARNING



RISK FÖR ELEKTRISK STÖT!

Sänk aldrig ner huvudenheten i vatten och använd inte vatten för rengöring. Ta bara lite diskmedel på en fuktig trasa, torka av apparaten och torka sedan torrt.

ANMÄRKNING

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

I följande översikt ser du hur de olika delarna ska rengöras:

	 Tål diskmaskin	 Kan sköljas under rinnande vatten	 Torkas av med fuktig trasa
Raclette (hölje)	–	–	✓
Grillplattor	✓	✓	✓
Raclettepannor	✓	✓	✓
Raclette-spatlar	✓	✓	✓

11 | TEKNISKA DATA

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Strömförbrukning: 1000–1200 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	–	–



Apparaten 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	111
2 Kullanımdan önce	111
3 Paketinin açılması	111
4 Önemli güvenlik bilgileri	112
5 Ek güvenlik uyarıları	112
6 Kullanım amacı	113
7 Montaj	114
8 Cihazı ilk kez kullanma	114
9 Yemek tarifleri	115
10 Temizlik ve bakım	116
11 Teknik veriler	117

6 KİŞİLİK LONO LONG RAKLET

1| PARÇALAR

- A** Düz ızgara plakası
- B** Nervürlü ızgara plakası
- C** Sıcaklık kontrolü
- D** Manyetik fonksiyonlu raklet seviyesi
- E** Raklet Tavası Bekletme Alanı
- F** Kablo sarıcı

2| KULLANIMDAN ÖNCE

Kullanım talimatlarını dikkatlice okuyunuz. İleride ihtiyaç duyabileceğiniz için güvenli bir yerde saklayınız ve cihazı başka birine devrederken talimatları da cihazla birlikte teslim ediniz. Bu talimatlar, cihazın kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir.

Cihaz yalnızca amaçlanan kullanım için ve kullanım kılavuzuna uygun şekilde kullanılmalıdır. Cihazı kullanırken daima güvenlik talimatlarına uyun.

Cihazı ilk kez kurmadan ve kullanmadan önce tüm koruyucu filmleri ve mevcut etiketleri çıkarın. Cihazın üzerinde veya içinde hiçbir ambalaj kalıntısı kalmamalıdır. Gıdayla temas eden çıkarılabilir parçaları, "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklandığı şekilde temizleyin.

Cihazın ve aksesuarlarının eksiksiz ve hasarsız olup olmadığını kontrol edin. Herhangi bir parça eksik veya hasarlıysa cihazı çalıştırmayın ve müşteri hizmetleriyle iletişime geçin. İlgili iletişim bilgileri için garanti belgesine bakınız.

3| PAKETİNİN AÇILMASI



BOĞULMA RİSKİ!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarına geçirerek veya üzerlerine dolayarak boğulma tehlikesiyle karşı karşıya kalabilirler.

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

Çocuklar küçük parçaları soluma ya da yutma sonucu boğulma riskiyle karşı karşıya kalabilirler.

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

NOT

- **Ürünü ambalajından çıkardıktan sonra ambalajı atmayın.** Kullanım ve temizlikten sonra cihaz ve aksesuarlar kolayca tekrar ambalajına yerleştirilebilir.
- Gereksiz ambalaj malzemelerini (kağıt, karton ve plastik) geri dönüştürün.

4| ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Bu kullanım kılavuzunda önemli bilgiler semboller ve uyarı kelimeleriyle belirtilmiştir:

UYARI ciddi yaralanmalara yol açabilecek tehlikeli bir durumu belirtir.

DİKKAT hafif veya orta derecede yaralanmalara yol açabilecek potansiyel tehlikeli bir durumu belirtir.

ÖNEMLİ maddi hasara yol açabilecek bir duruma işaret eder.

NOT ürünün güvenli kullanımıyla ilgili ek bilgiler sağlar.



Semboller: talimatlara dikkat edin ve uyun.

4.1| KULLANICI KİTLESİNİN SINIRLANDIRILMASI

CE işaretlemesine tabi ülkeler için:

- Cihaz, sekiz yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı kişiler ve deneyimsiz ve/veya bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından, gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatları almış ve bununla ilgili riskleri anlamış olmaları koşuluyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz ve bağlantı kablosu, 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutulmalıdır.

CE işaretlemesine tabi olmayan ülkeler için:

- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin tarafından cihazın kullanımıyla ilgili gözetim veya talimat verilmedikçe kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.

Genel:

-  Cihaz çalışırken temas edilebilen yüzeyler sıcak olabilir.
- Bu cihaz 4000 metreye kadar olan rakımlarda kullanılabilir.

UYARI

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

UYARI

- Güç kablosu hasar görürse, herhangi bir tehlikeyi önlemek için üretici, yetkili bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkin bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Kullandıktan hemen sonra tüm parçaları temizleyin ve yiyecek artıklarını hemen gidirin.
- "Temizlik ve Bakım" bölümündeki talimatları izleyin.

5| EK GÜVENLİK UYARILARI

UYARI



ELEKTRİK ÇARPMASI TEHLİKESİ!

- Cihazı sadece yönetmeliklere uygun olarak monte edilmiş topraklı duvar prizlerine bağlayın. Kablo ve fiş kuru olmalıdır.
- Bağlantı kablosu, cihazın sıcak parçalarına temas etmemelidir.

- Bir uzatma kablosu kullanılması gerekiyorsa, uygun yapıda, uygun güç değerinde ve topraklamalı olduğundan emin olun.
 - Yalnızca mükemmel durumda olan bir uzatma kablosu kullanın. Yeterli kablo kullandığınızdan ve kablunun güvenli bir şekilde döşendiğinden emin olun.
 - Cihazın alt kısmında belirtilen güç ve voltaj değerlerinin, bulunduğunuz yerdeki elektrik şebekesiyle uyumlu olduğundan emin olun.
 - Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayı bırakın ve/veya elektrik fişini hemen çekin:
 - cihaz veya şebeke kablosu hasar görmüşse;
 - cihaz düştükten veya benzer bir olay yaşadıktan sonra bir kusur olduğundan şüpheleniyorsanız.
- Bu gibi durumlarda, cihazın tamir edilmesini sağlayın.

- Cihazınız sabit bir güç kablosuna sahipse: Güç kablosu hasar görürse, herhangi bir tehlikeyi önlemek için WMF onaylı bir yetkili servis veya benzer şekilde yetkin kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrik fişini çekin:
 - cihaz kullanım sırasında arızalanırsa;
 - temizlik ve bakımdan önce;
 - kullanımdan sonra.

- Cihazı hiçbir sıvıya daldırmayın. Cihazı veya güç kablosunu asla suya daldırmayın.

UYARI



YANIK TEHLİKESİ!

-  Cihaz çalışırken temas edilebilen yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.
-  Cihaz sıcakken taşımayınız.
-  Cihazı iki ızgara plakası olmadan çalıştırmayın; aksi takdirde kızaran ısıtıcı açıkta kalır.

DİKKAT

Izgara yaparken yağ sıçrayabilir. Bu nedenle masa yüzeyini buna göre koruyun.

UYARI



YANGIN TEHLİKESİ!

- Cihazı çalıştırmak için, masa üzerinde engellenmeden yerleştirilmeli ve bir duvara ya da köşeye dayanmamalıdır.
- Cihazı gözetimsiz bırakmayın.

ÖNEMLİ

Cihazı ısıtırken ve çalışma sırasında cihazın içinde boş raklet tavası bırakmayın.

6| KULLANIM AMACI

- Cihazı yalnızca kullanım talimatlarına uygun şekilde kullanmalısınız. Uygunsuz kullanım elektrik çarpması veya başka tehlikelere yol açabilir.
- Cihaz yalnızca yiyecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanım içindir ve ticari amaçlarla kullanılmamalıdır. Üretici, cihazın uygunsuz kullanımı veya kullanım talimatlarına uygun olmayan kullanımdan kaynaklanan hasarlardan sorumluluk kabul etmez ve garanti vermez.
- Bu cihaz, aşağıdakiler gibi ev içi ve benzeri kullanım alanlarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında personel mutfakları,
 - çiftlik evleri,
 - otellerde, motellerde ve diğer konut tipi ortamlarda müşteriler tarafından,
 - pansiyon tipi konaklama ortamları.

- Cihaz kullanımdayken asla başıboş bırakmayın.
- Bu cihaz dış mekanda kullanım için tasarlanmamıştır ve yalnızca iç mekanlarda ev kullanımı için uygundur.
- Izgarayı ısıtıcı olarak KULLANMAYIN.
- Cihazın ticari amaçlarla ya da kesintisiz şekilde kullanılması yasaktır.
- Cihazı yalnızca tamamen monte edilmiş halde kullanın.
- Cihazı yalnızca onaylı orijinal parçalarla kullanın.

7 | MONTAJ

Montaj için herhangi bir alete gerek yoktur. Şunlardan emin olun:

- tüm etiketler çıkarılmıştır.
- iki ızgara plakası, raklet tavaları ve raklet spatulalarının temizlenmiş olması.
- güç kablosu tamamen açılmıştır.

Izgara plakalarını çerçeveye doğru şekilde yerleştirin.

ÖNEMLİ

Izgara yapmak için yalnızca iki ızgara plakasının üst yüzeyini kullanın. Alt yüzey (işaretler ve WMF logosuna bakınız) kullanım için tasarlanmamıştır.

NOT

Tırtıklı ızgara plakasında örneğin et, balık veya sebze ızgara yapabilirsiniz. Düz ızgara plakası da sebze hazırlamak için uygundur.

8 | CİHAZI İLK KEZ KULLANMA

DİKKAT

Cihazın yanlışlıkla ısınmaya başlamaması için sıcaklık kontrolündeki işaretin "6 yönünde" olduğundan emin olun (bkz. şekil. [1]).

- 1| Ana fişi, düzgün şekilde kurulmuş topraklı bir prizine takın. Sıcaklık kontrolünün etrafın-

daki beyaz LED ışık, cihazın prize bağlı olduğunu gösterir.

- 2| Bir mutfak havlusuna biraz yağ dökün ve raklet tavaralarını ve ızgara plakalarını bununla silin.

NOT

Hazırlık veya ızgara sırasında fazla yağ kullanırsanız, yağ ızgara plakalarına yapışıp çıkarması zor olabilir.

- 3| Raklet tavaralarını raklet tavası bekletme alanına yerleştirin.

- 4| Sıcaklık kontrolünü "6 yönü" konumundan çevirin (bkz. şekil. [1]) saat yönünde çevirin, ışık beyazdan kırmızıya döner. Cihaz ısınmaya başlar. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında, ışık tekrar beyaza döner.

Sıcaklık kontrolü en yüksek seviyeye ayarlandığında (bkz. şekil. [2]), sıcaklık kontrolünün etrafındaki LED ışık tamamen kırmızı yanar. Maksimum sıcaklığa yaklaşık 15 dakika sonra ulaşılır.

NOT

- Yeni cihazınızı ilk kez kullandığınızda hafif duman veya koku oluşabilir. Bu teknik nedenlerden kaynaklanır ve tamamen normaldir.
- Pişirme sırasında sıcaklığı, kullanılan malzemelere ve istenen kızarma seviyesine göre ayarlayın.
- Izgara yiyecekleri sıcak tutmak için sıcaklık kontrolünü daha düşük bir ayara getirin.
- Raklet seviyesinin altındaki entegre manyetik özellik, raklet tavaralarının cihaz içinde en iyi şekilde konumlandırılmasını sağlar.

ÖNEMLİ

Raklet tavaralarının ve ızgara plakalarının seramik kaplamasına zarar vermemek için yemek pişirirken ve yiyecekleri çıkarırken keskin veya sivri nesneler kullanmaktan kaçının.

ÖNEMLİ

Cihaz, kontrol düğmesiyle kapatılamaz! Bu nedenle, kullanımdan sonra güç kablosunu prizden çekin.

8.1 | IZGARA

Yiyeceği buzdolabından çıkarın ve mümkünse 30 dakika oda sıcaklığında bekletin. Bu, daha hızlı pişmesini sağlar ve özellikle kalın et parçalarının iç kısmının soğuk kalmasını önler. Izgara yapılacak yiyecekleri en fazla 1 cm kalınlığında küçük parçalara kesin. Eti ızgaradan önce baharatlayın, ancak suyunu koruması için tuzunu ızgaradan sonra ekleyin. Küçük sosisler, yumuşak biftekler, hamburger köfteleri, köfte ve balık raklet için idealdir. Domates, patlıcan ve ananas dilimleri raklet üzerinde ızgara yapmak için mükemmeldir ve çok lezzetli olacaktır. Kalın sosisleri, yağ sıçramasını önlemek için ızgaradan önce delin. Pişirme süresi, ızgara yapılacak yiyeceğin türüne ve kalınlığına bağlıdır.

ÖNEMLİ

Asla et veya diğer yiyecekleri ızgara plakalarının üzerinde kesmeyin.

8.2 | RAKLET HAZIRLIĞI

Klasik İsviçre raklet'i için, kişi başı en az %45 yağ oranına sahip 200–300 g raklet peyniri gerekir. Ana garnitür haşlanmış patatestir. Yanında arpacık soğan ve kornişon turşu servis edilebilir. İsviçre usulü kuru et, çiğ jambon, salam veya başka baharatlı bir sosis peynirle iyi gider. Peynir 5 mm kalınlığında dilimlenir. Bir dilimi raklet tavasına koyun, raklet tavasını cihaza yerleştirin ve peynir erimeye başlayacaktır. Altın rengi olduğunda, patateslerin üzerine dökün.

9 | YEMEK TARİFLERİ

Aşağıdaki tarifler size fikir ve ilham vermek içindir. Tarifler dört kişilik malzemelere göre hazırlanmıştır – elbette miktarları ve malzemeleri ihtiyacınıza ve damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

9.1 | KLASİK RAKLET

- 600 gr raklet peyniri
- 8 büyük haşlanmış patates
- Kornişon Turşu
- Soğan

Peyniri 5 mm kalınlığında dilimleyin ve raklet tavaralarında porsiyonlar halinde eritin. Eriyen peynir porsiyonları, masada soyulmuş patates, kornişon turşu ve arpacık soğan ile birlikte yenir. Ayrıca, peynirin üzerine taze öğütülmüş karabiber serpin.

9.2 | HAWAİİ RAKLET

- 6 dilim mini ananas
- 300 gr raklet peyniri
- 150 g mantar
- 400 g hindi şinitzel
- 1,5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı köri tozu

Hindi göğsünü ince şeritler halinde kesin. Hindi şeritlerini zeytinyağı, soya sosu ve köri ile marine edin, ardından ızgara plakalarında pişirin. Ananas ve mantarları küçük parçalara kesin, raklet tavasına koyun, üzerine peynir ekleyin ve raklet'te eritin.

9.3 | VEJETARYEN RAKLET

- 8 büyük haşlanmış patates
- 150 g dolmalık biber
- 250 g domates
- 300 gr raklet peyniri
- Kekik
- Sarımsak
- Toz kırmızı biber (tatlı)

Haşlanmış patatesleri soğumaya bırakın ve iri rendeleyin. Domatesleri kaynar suda kısa süre haşlayın, soğuk suyla durulayın ve kabuklarını soyun. Dolmalık biber ve domatesleri küçük parçalara kesin. Patates, biber ve domatesleri karıştırın, isteğe bağlı olarak kekik ve sarımsakla tatlandırın. Karışımı raklet tavalarına koyun ve peynirle birlikte eritin.

10| TEMİZLİK VE BAKIM

UYARI



YANIK TEHLİKESİ!

- Güç kablosunu prizden çekin ve cihazın 1 saat soğumasını bekleyin.
- Cihazda düzenli bakım gerektiren herhangi bir parça bulunmamaktadır. Tereddüt etmeniz durumunda lütfen müşteri hizmetlerimizle iletişime geçin.

Aşağıdaki tabloda, her bir parçanın nasıl temizleneceğini görebilirsiniz:

	 Bulaşık makinesinde yıkanabilir	 Akan su altında durulanabilir	 Nemli bezle silin
Raklet (gövde)	–	–	✓
Izgara plakaları	✓	✓	✓
Raklet tavaları	✓	✓	✓
Raklet spatulaları	✓	✓	✓

- Izgara plakalarını ve raklet tavalarını ılık suda, bulaşık deterjanı ve fırça ile veya bulaşık makinesinde temizleyin.
- Aşındırıcı temizlik maddeleri, metal spatula veya fırın temizleyicisi kullanmayın.

UYARI



ELEKTRİK ÇARPMASI TEHLİKESİ!

Ana ünitenin asla suya daldırılmaması ve temizlik için su kullanılmaması gerekir. Sadece nemli bir bezle biraz bulaşık deterjanı sürün, cihazı silin ve ardından kurulayın.

NOT

Isıtıcı eleman temizlik için tasarlanmamıştır. Kirlenirse, cihaz 1 saat soğuduktan sonra kuru bir bezle silin.

11| TEKNİK VERİLER

Nominal gerilim: 220–240 V~ 50–60 Hz
Güç tüketimi: 1000–1200 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.

