

WMF LONO

Гриль-ракетница



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Состав устройства

1. Двусторонняя нагревательная плита
2. Регулятор температуры
3. Уровень раkletницы
4. Уровень для хранения

Важная информация по технике безопасности

- Устройство может использоваться детьми старше восьми лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями и лицами, не имеющими опыта и/или знаний, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию устройства и поняли связанные с этим риски.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы исключить возможность игры с устройством.
- Очистка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми, если им не исполнилось 8 лет или если они не находятся под присмотром.
- Устройство и соединительный кабель должны находиться вне досягаемости детей младше восьми лет.
- В случае повреждения соединительного кабеля устройства он должен быть заменен центральной службой поддержки производителя или квалифицированным специалистом. Неправильный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователей.
- Устройство не должно управляться с помощью внешнего таймера или дистанционного управления.
- Очищайте все части устройства сразу после использования и немедленно удаляйте остатки пищи.
- Следуйте инструкциям в разделе «Чистка и уход».
- Устройство предназначено только для использования внутри помещений в бытовых целях.

Перед использованием

Внимательно прочитайте инструкцию. В ней содержится важная информация по использованию, безопасности и уходу за устройством. Храните инструкцию в безопасном месте и, при необходимости, передавайте ее последующим пользователям.

Устройство может использоваться только по назначению в соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации. Соблюдайте указания по технике безопасности при использовании устройства.

Технические данные

Сетевое напряжение: 220-240 В~ 50-60 Гц

Потребляемая мощность: 1 260 - 1 500 Вт

Класс защиты: I

Дополнительные инструкции по технике безопасности

- Подключайте устройство только к заземленным розеткам, установленным в соответствии с правилами. Кабель и штекер должны быть сухими.
 - Соединительный кабель не должен соприкасаться с горячими частями устройства.
 - Используйте только удлинитель в исправном состоянии. Убедитесь, что длины кабеля достаточно и что он проложен безопасно.
 - Для работы устройство должно быть размещено на свободной поверхности стола, не прилегая к стене или углу.
 - Прекратите использование устройства и/или немедленно отключите его от сети, если:
 - устройство или кабель повреждены;
 - вы подозреваете неисправность после падения устройства или аналогичного инцидента.
- В таких случаях организуйте ремонт устройства.
- Не оставляйте пустые раклетницы в устройстве при его разогреве и во время работы.
 - Внимание, устройство нагревается, существует риск ожога! Не перемещайте устройство, когда оно горячее.
 - Никогда не используйте устройство без гриль-пластины, так как в противном случае открытым остается раскаленный нагревательный элемент.
 - При приготовлении пищи жир может разбрызгиваться. Защитите поверхность стола соответствующим образом.
 - Не оставляйте устройство без присмотра.
 - Отключайте вилку из розетки:
 - если устройство выходит из строя во время использования;
 - перед чисткой и уходом;
 - после использования.
 - Не погружайте устройство в воду для чистки.
 - Мы не несем ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием, некорректной эксплуатацией или ненадлежащим ремонтом. Гарантийные претензии также исключены в таких случаях.
 - Устройство не предназначено для коммерческого использования.

Использование

Раклетница – это центральный элемент для создания дружеской и уютной атмосферы, где каждый участник застолья готовит свои блюда в маленьких сковородках.

Помимо классических швейцарских рецептов раклет с сыром и картофелем, отваренным в мундире, вы можете готовить и другие блюда по вашему вкусу. На верхней поверхности для гриля можно жарить сосиски, шашлыки и стейки. Блюда можно дополнительно усовершенствовать, поместив их в маленькие сковородки, добавив сыр и запекая. Готовые блюда на раклетнице следует подавать на теплых тарелках.

Двусторонняя нагревательная плита

Двусторонняя нагревательная плита имеет две разные стороны. На ребристой поверхности можно жарить мясо, рыбу и овощи.

Обратная сторона нагревательной плиты подходит для приготовления блинчиков.

Запуск устройства

Перед первым использованием устройства промойте сковородки и двустороннюю нагревательную плиту в горячей воде с моющим средством и тщательно высушите. Затем нанесите немного масла на бумажное полотенце и смажьте сковородки и нагревательную плиту. Если при готовке или жарке используется слишком много масла, оно может пригореть к гриль-плите, и затем будет очень трудно его удалить.

Установите двустороннюю нагревательную плиту правильно на раму и разместите сковородки на уровне для хранения.

Перед использованием устройства нагрейте двустороннюю плиту в течение 10 минут. Когда вилка подключена к сети, индикатор загорается, указывая на подключение устройства к сети. Установите регулятор температуры на максимальное значение для предварительного нагрева и жарки. При готовке на ракетнице выбирайте более низкие настройки в зависимости от ингредиентов. Если регулятор температуры установлен на обогрев нижней трети области, блюда на гриле можно поддерживать в теплом состоянии.

Антипригарное покрытие

При приготовлении пищи всегда используйте прилагаемые ракетные лопатки. Никогда не касайтесь чувствительного к царапинам покрытия острыми или заостренными предметами. При первом использовании нового устройства может появиться небольшой дым или запах. Это связано с техническими особенностями и является абсолютно нормальным.

Внимание: Устройство нельзя выключить с помощью регулятора! Поэтому после использования обязательно отключайте вилку от сети.

Жарка

Нарежьте продукты для гриля на небольшие кусочки толщиной не более 1 см. Приправьте мясо перед жаркой, но добавьте соль после, чтобы сохранить сок. Для готовки на ракетнице идеально подходят маленькие колбаски, нежные стейки, котлеты, мясной рулет и рыба. Томатные ломтики, баклажан и ананас также отлично подходят для ракетницы и обладают превосходным вкусом.

Проткните толстые колбаски перед жаркой, чтобы избежать брызг жира. Время приготовления зависит от типа и толщины продукта. Никогда не нарежьте мясо или другие продукты на двусторонней нагревательной плите.

По возможности достаньте продукты из холодильника и дайте постоять при комнатной температуре 30 минут. Это ускоряет приготовление и предотвращает оставление холодного центра в толстых кусках мяса.

Приготовление на ракетнице

Для классического швейцарского ракет требуется 200-300 г ракетного сыра с содержанием жира не менее 45% на человека.

Основным гарниром служат картофель, отваренный в мундире, а также жемчужный лук и корнишоны. Воздушно-сушеное мясо, сыровяленый окорок, салями и другие пряные колбаски идеально сочетаются с сыром.

Сыр нарезают ломтиками толщиной 5 мм. Положите ломтик сыра в сковородку, установите сковородку в устройстве, и сыр начнет плавиться. Когда сыр подрумянится, вылейте его на картофель.

Чистка и уход

Внимание — опасность ожога!

Отключите вилку из розетки и дайте устройству остыть.

Промойте двустороннюю нагревательную плиту в теплой воде с моющим средством и щеткой. Не используйте абразивные средства, металлические губки или очиститель для духовок.

Сковородки и лопатки можно мыть в посудомоечной машине.

Никогда не погружайте основное устройство в воду и не используйте воду для его чистки.

Просто нанесите немного моющего средства на влажную тряпку, протрите устройство и затем высушите его.

Рецепты

Ниже приведены несколько идей и предложений. Рецепты рассчитаны на четыре человека, но вы можете изменить количество и состав ингредиентов по своему вкусу и потребностям.

Классический раклет

1. 600 г раклетного сыра
2. 8 крупных картофелин, отваренных в мундире
3. Корнишоны
4. Жемчужный лук

Нарежьте сыр ломтиками толщиной 5 мм и расплавьте порции сыра в раклетных сковородках.

подавайте плавленый сыр вместе с картофелем, отваренным в мундире, корнишонами и жемчужным луком. Посыпьте сыр свежемолотым перцем.

Раклет по-гавайски

1. 6 ломтиков мини-ананаса
2. 300 г раклетного сыра
3. 150 г грибов
4. 400 г грудки индейки
5. 1,5 ст. л. оливкового масла
6. 2 ст. л. соевого соуса
7. 1 ст. л. Карри

Нарежьте грудку индейки тонкими полосками. Маринуйте кусочки индейки в оливковом масле, соевом соусе и карри, затем обжарьте их на двусторонней нагревательной плите. Мелко нарежьте ананас и грибы, выложите в сковородки, добавьте сверху сыр и расплавьте его в раклетнице.

Вегетарианский раклет

1. 8 крупных картофелин, отваренных в мундире
2. 150 г сладкого перца
3. 250 г помидоров
4. 300 г раклетного сыра
5. Тимьян
6. Чеснок
7. Сладкая паприка

Охладите картофель и натрите его на крупной терке. Кратковременно бланшируйте помидоры в кипящей воде, ополосните холодной водой и очистите от кожуры. Мелко нарежьте перец и помидоры. Смешайте картофель, перец и помидоры, добавьте тимьян и чеснок по вкусу. Разложите ингредиенты по сковородкам, посыпьте сыром и расплавьте в раклетнице.