

Bedienungsanleitung RACLETTA

600W 230V, Version 115V erhältlich. Das Gerät wird ohne Raclettemesser geliefert. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

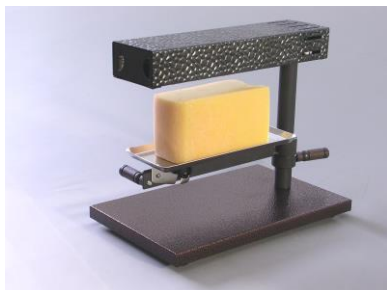
Vorbereiten des Käses

Man rechnet ungefähr 150-200 g Käse für jeden Gast. Falls die Käserinde noch nicht gereinigt ist, die äussere braun-rötliche Schicht mit einem Raclettemesser abschaben. Achtung: Die Käserinde nicht abschneiden, nur abschaben. Weitere Informationen und Illustrationen zur Vorbereitung des Käses und zu Raclette im Allgemeinen finden Sie unter www.ttmsa.ch.

Gerät aufstellen

Bestandteile: Grundplatte, Heizkörper mit Kolonne, Käseteller mit Schwenkarm und Hülse, Kabel. Entfernen Sie zuerst die beiden Schrauben und Rondellen am unteren Ende der Kolonne. Den Schwenkarm mit der Hülse über die Kolonne führen und arretieren (Schraube mit Holzgriff). Die Kolonne mittels der 2 Schrauben und Rondellen an die Grundplatte fixieren. Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

Drei Verwendungsmöglichkeiten



Käseblock

Den Käseteller waagrecht stellen. Den Käseblock auf den Käseteller legen, die Seite mit der Rinde nach vorn.



1/8 Käse

Das Käsestück auf den Käseteller legen und die Kunststoffschraube lösen. Den Käseteller in eine geneigte Position bringen und die Kunststoffschraube wieder anziehen. Die Schnittfläche des Käsestücks soll parallel zum Heizkörper sein.

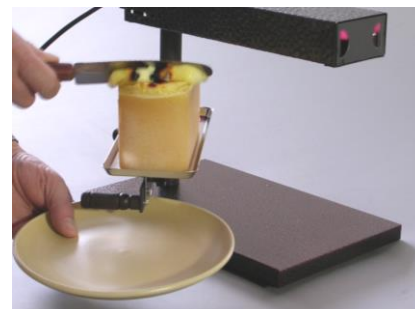
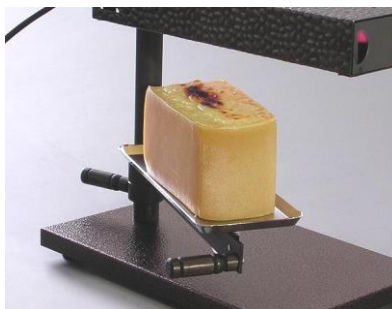


Zwei 1/8 Käse

Den Käseteller waagrecht stellen. Die beiden Käsestücke so portionieren und aufeinander legen, dass die obere Schnittfläche parallel zum Heizkörper ist. Nehmen Sie den Käse ca. 1 Stunde vor der Mahlzeit aus dem Kühlschrank.

Raclette zubereiten

Das Stromkabel einstecken. Einige Minuten aufheizen lassen (bei der erstmaligen Verwendung des Geräts kann während kurzer Zeit Rauch entstehen; dies ist normal und bedeutet keine Gefahr). Sobald die oberste Käseschicht geschmolzen ist, den Käseteller mithilfe der Holzschraube zu sich hinüberschwenken. Den geschmolzenen Käse mit dem Raclettemesser auf einen herangeführten Teller abstreichen.



Reinigung: Der Käseteller aus poliertem Edelstahl kann zur Reinigung problemlos vom Schwenkarm abmontiert werden (Spülmaschinen tauglich). Lösen Sie dafür lediglich die kleine Kunststoffschraube. Die übrigen Teile nur mit einem feuchtem Tuch reinigen und gut abtrocknen. Nie ins Wasser legen!

Sicherheitshinweise

- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme die Spannung (230V) und kontrollieren Sie das Kabel auf Schadstellen. Das Gerät nie mit einem defekten Kabel verwenden.
- Das Gerät soll nur von Erwachsenen und zuvor über den sicheren Gebrauch informierte Personen benützt werden, niemals von Kindern.
- Das Gerät nur auf eine standsichere und ebene Abstellfläche stellen. Vermeiden Sie jeden Kontakt zu Wasser oder anderen Flüssigkeiten sowie zu leicht entzündlichen Materialien.
- Genügend Abstand zur Wand oder Vorhängen halten (20-30 cm).
- Das Gerät nie ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.
- Stellen Sie das Gerät ab, wenn die Raclettezubereitung unterbrochen wird.
- Den Racletteofen nie mit leicht entzündlichen Materialien abdecken.
- **Das Gerät wird im Betrieb heiss. Niemals den Heizkörper anfassen. Den Käsehalter nur am Holzgriff ergreifen.**
- Nach Beendigung der Mahlzeit, das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es gereinigt und verpackt wird.

Mode d'emploi RACLETTA

600W 230V, version 115V disponible. L'appareil est livré sans couteau à raclette. Attentivement lire ce mode d'emploi avant la première utilisation.

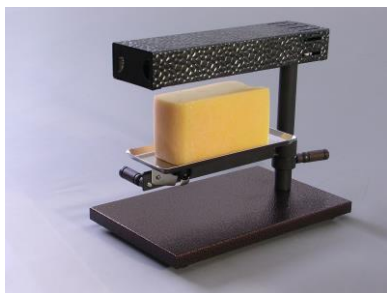
Préparation du fromage

Compter avec 150-200 g de fromage par convive. Gratter la croûte brunâtre du fromage à l'aide d'un couteau si nécessaire. Attention: Ne pas couper la croûte, seulement la gratter. Consulter www.ttmsa.ch pour des informations et illustrations supplémentaires sur la préparation du fromage et la raclette en général.

Montage de l'appareil

Composantes: Plateau, boîtier de corps de chauffe avec colonne, support de fromage avec bras pivotant et douille, câble. Enlever d'abord les deux vis et rondelles du fond de la colonne. Passer ensuite le bras pivotant avec le porte-fromage et la douille par-dessus la colonne et arrêter le tout au moyen de la vis avec poignée en bois. Fixer la colonne au plateau en utilisant les deux vis et rondelles enlevées préalablement. L'appareil est monté.

Trois possibilités d'emploi



Bloc de fromage

Placer le bloc sur le porte-fromage (position horizontale) côté croûte dirigé vers l'avant.



1/8 de fromage

Placer le morceau sur le porte-fromage, dévisser légèrement le bouton en plastique qui se trouve en dessous du porte-fromage, incliner le porte-fromage jusqu'à ce que la surface du fromage soit parallèle au boîtier du corps de chauffe.

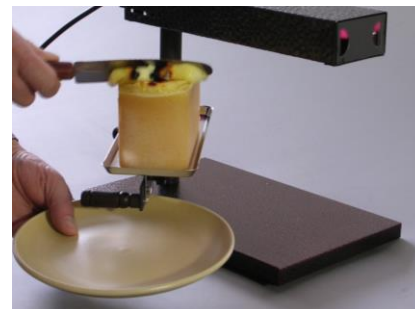
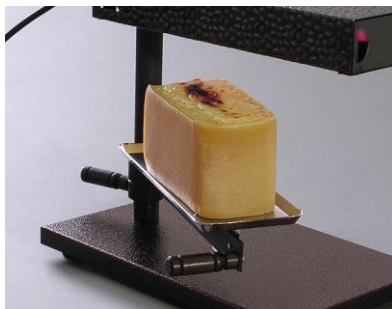


Deux 1/8 de fromage

Placer les deux morceaux sur le porte-fromage (position horizontale). Pour obtenir une meilleure adhésion entre les morceaux, il suffit de laisser les fromages à température ambiante une heure avant la raclette.

Préparation de la raclette

Brancher l'appareil au réseau. Laisser chauffer l'appareil quelques minutes (lors de première utilisation, la résistance peut dégager une légère fumée pendant une minute environ ; cela est normal et sans danger). Dès que le fromage fond, dégager le porte-fromage en le faisant pivoter (saisir la vis avec poignée en bois). Présenter une assiette sur le devant du porte-fromage et racler le fromage au moyen d'un couteau à raclette.



Nettoyage: Le porte-fromage en acier inoxydable s'enlève facilement du bras pivotant en dévissant la vis moletée en plastique. Le nettoyer sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle. Nettoyer les autres parties de l'appareil avec un chiffon humide et bien les essuyer ensuite. Attention : Ne jamais les tremper dans l'eau !

Prescriptions de sécurité

- Ne poser l'appareil que sur des surfaces stables et planes. Respecter une distance de 20 à 30 cm entre l'appareil et la paroi.
- Eviter tout contact avec de l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- L'appareil devient chaud lors de d'utilisation. Ne jamais saisir l'appareil par le corps de chauffe.
- Contrôler que la tension du réseau soit compatible avec les spécifications de l'appareil (230V ou 115V).
- Ne pas laisser manipuler l'appareil par des enfants.
- Débrancher l'appareil si la raclette est interrompue.