

# App. à raclette PARTY

(pour un ¼ de meule ronde, 600W, 230V, 115V sur demande, 50/60 Hz, CE)

**TTM** 

## MODE D'EMPLOI

### MONTAGE

1. Contenu de l'emballage: 1 corps de chauffe noir avec colonne grise et câble électrique, 1 molette noire, 1 porte-fromage chromé, 1 bras pivotant revêtu, 1 plateau gris-martelé. Attention : Le couteau à raclette TTM est un accessoire en option.
2. Monter le corps de chauffe sur le bloc triangulaire du plateau et le fixer au moyen de la molette.
3. Placer le bras pivotant à l'endroit prévu sur le plateau.

### PREPARATION DU FROMAGE

1. Nettoyer le fromage en grattant légèrement la croûte.
2. Enfoncer les pointes du porte-fromage au milieu du dos de la meule (photo 1).
3. Placer le porte-fromage avec la meule sur le bras pivotant (photo 2).

### MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Brancher le câble électrique dans une prise de courant. Laisser chauffer l'appareil quelques minutes. Lors de la première utilisation de l'appareil, la résistance dégage une légère fumée pendant 1 minute environ. Cela est normal et sans danger.

### PREPARATION DE LA RACLETTE

1. Diriger le fromage sous le corps de chauffe (photo 3). La distance optimale entre le fromage et le corps de chauffe est de 1-2 cm. Veillez à ce que la tranche soit bien parallèle au corps de chauffe.
2. Dès que le fromage fond en surface, faire pivoter le fromage en tenant par la poignée et racler le fromage fondu à l'aide du couteau à raclette TTM (photo 4 ; utiliser le côté lisse)
3. Présenter l'autre face de la meule sous le corps de chauffe et ainsi de suite. Après 4 ou 5 raclettes, couper les croûtes restantes du fromage avec le côté micro denté du couteau à raclette TTM et les servir avec la raclette („religieuse“).
6. La raclette est servie avec des pommes de terre en robe des champs et des cornichons ou d'autres légumes conservés dans du vinaigre. Boissons : Vin blanc sec (typiquement Fendant du Valais) ou thé.

**Remarque:** L'appareil « Party » convient à la préparation de petites raclettes pour 2-4 personnes. Si vous préférez des raclettes plus grandes et plus grillées, ou si plus de 4 personnes participent au repas, nous vous recommandons les appareils à raclette TTM pour une demi-meule de fromage.

### QUE FAIRE AVEC LE FROMAGE NON UTILISÉ ?

Normalement, après une raclette avec un quart ou une demi-meule, une partie du fromage reste inutilisée. Celle-ci peut être congelée et réutilisée sans danger. Lors d'une prochaine raclette, utilisez directement la meule congelée.

### NETTOYAGE

Ne jamais tremper dans l'eau aucune partie de l'appareil. Nettoyer avec un chiffon humide et bien sécher ensuite. Le manteau métallique noir du corps de chauffe peut être légèrement huilé avec de l'huile comestible et ensuite frotté avec un tissu afin de préserver son aspect brillant. Pour nettoyer le réflecteur, le sortir du corps de chauffe en le glissant dehors.

### ATTENTION

- ⚠ L'appareil ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide. Danger de court-circuit !
- ⚠ Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Danger d'incendie !
- ⚠ L'appareil ne doit pas être manipulé par des enfants. Danger de se brûler !
- ⚠ Ne poser l'appareil que sur une surface plane et stable. Respecter une distance de 30 cm entre l'appareil et la paroi.



## GARANTIE

Nous accordons une garantie de 12 mois à partir de la date de vente pour ce four à raclette. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses suite à un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

Date de vente :

-----

Timbre du vendeur :

# Raclette-Gerät PARTY

(für ¼-Käse runder Form, 600W, 230V, 115V auf Anfrage, 50/60 Hz)



## BEDIENUNGSANLEITUNG

### AUFBAU

1. Verpackungsinhalt: 1 schwarzer Heizkörper mit Kolonne und Elektrokabel, 1 Rändelschraube schwarz, 1 Käsehalter verchromt, 1 Schwenkarm beschichtet, 1 Bodenplatte. Achtung: Das TTM-Raclettemesser ist nicht Bestandteil dieses Geräts.
2. Den Heizkörper auf den dreieckigen, vormontierten Alu-Bolzen aufsetzen und mit der Rändelschraube fixieren.
3. Den Schwenkarm in die Bodenplatte einsetzen.

### VORBEREITUNG DES KÄSES

1. Die Käserinde durch leichtes Schaben reinigen.
2. Die Spitzen des Käsehalters in die Mitte des Käserückens stecken (Foto 1)
3. Käse und Käsehalter auf den Schwenkarm setzen (Foto 2).

### INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Das Elektrokabel an den Wandstecker anschliessen und das Gerät wenige Minuten aufheizen lassen. Bei der erstmaligen Inbetriebnahme entsteht während ca. 1 Minute ein leichter Rauch. Dies ist normal und ungefährlich.

### ZUBEREITUNG DER RACLETTE

1. Den Käse an den Heizkörper schieben (Foto 3). Die optimale Distanz zwischen Käse und Heizkörper beträgt 1-2 cm. Achten Sie darauf, dass die Schnittfläche parallel zum Heizkörper ist.
2. Sobald die Käseoberfläche schmilzt, den Käse mit Hilfe der seitlichen Griffe des Käsesitzes wegschwenken und mit Hilfe des TTM-Raclettemessers (flache Seite) abstreichen (Foto 4).
3. Danach die andere Schnittfläche an den Heizkörper schieben und das Prozedere nach Belieben wiederholen. Nach jeweils etwa 4 bis 5 Raclettes verbleibt an den Rändern eine feine Kruste. Mit dem TTM Raclettemesser (gezackte Seite) diese köstliche Kruste abschneiden und zusammen mit einer Raclette servieren („religieuse“).
4. Raclette wird mit heissen Kartoffeln und Gurken oder anderes in Essig eingelegtes Gemüse serviert. Getränke: Trockener, spritziger Weisswein (typischerweise Fendant, Gutedel aus dem Wallis) oder Tee.

**Hinweis:** Das Gerät „Party“ eignet sich für die Zubereitung von kleinen Raclettes für 2-4 Personen. Sollten Sie grössere und stärker gegrillte Raclettes bevorzugen oder mehr als 4 Personen bedienen, empfehlen wir Ihnen die TTM-Geräte für halbe Käselaike.

### WAS TUN MIT DEM UNGEBRAUCHTEN KÄSE?

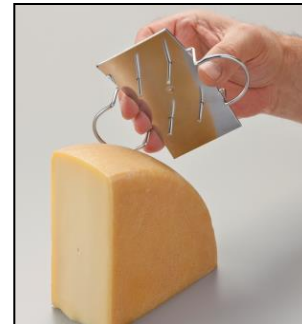
Bei einer Raclette-Party mit einem ¼ oder ½ Käselaike bleibt in der Regel ein Teil des Käses übrig. Dieser kann tief gefroren und gefahrlos wiederverwendet werden. Bei einem nächsten Raclette-Fest kann direkt der tief gefrorene Laib (d.h. ohne Auftauen) eingesetzt werden.

### REINIGUNG

Die verschiedenen Teile des Geräts nicht ins Wasser legen. Mit feuchtem Tuch reinigen und gut trocknen. Den schwarz gefärbten Mantel des Heizkörpers eventuell mit Speiseöl leicht einreiben, damit Glanz und Farbe erhalten bleiben. Der Strahlenreflektor kann zur Reinigung aus dem Mantel herausgezogen werden.

### GEFAHRENHINWEISE

- ⚠ Das Gerät darf nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Kurzschlussgefahr!
- ⚠ Das Gerät nur auf standsichere Abstellflächen legen. Beachten Sie einen Mindestabstand zur Wand von 30 cm.
- ⚠ Das Gerät nicht ohne Käse in Betrieb lassen. Verbrennungsgefahr!
- ⚠ Den Apparat nie in Nähe von leicht entzündbaren Materialien in Betrieb nehmen. Brandgefahr!
- ⚠ Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen! Verbrennungsgefahr!



## GARANTIE

Auf diesen Raclette-Geräten leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 12 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden bzw. auf Nichtbeachtung der Bedienungshinweise zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Reparatur unter Garantie ist dieser Abschnitt mit dem defekten Gerät an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Verkaufsdatum:

Stempel der Verkaufsstelle:

# App. raclette PARTY

(per ¼ di forma rotonda, 600W, 230V, 50/60 Hz)

**TTM** 

## MODO D'USO

### MONTAGGIO

1. Contenuto del pacco: 1 apparecchio di riscaldamento nero con colonna grigia e cavo elettrico, 1 rotella nera, 1 porta-formaggio in nickel, 1 braccio girevole rivestito, 1 vassoio grigio-martellato. Attenzione: Il coltello della raclette TTM è un accessorio opzionale.
2. Montare l'apparecchio di riscaldamento sul blocco triangolare del vassoio e fissarlo per mezzo della rotella.
3. Porre il braccio girevole sulla fessura predisposta sul vassoio.

### PREPARAZIONE DEL FORMAGGIO

1. Pulire il formaggio grattando leggermente la crosta.
2. Piantare le punte del porta-formaggio nel mezzo della schiena della forma (foto 1).
3. Porre il porta-formaggio con la forma sul braccio girevole (foto 2).

### ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

Inserire il cavo elettrico in una presa di corrente. Lasciare scaldare l'apparecchio alcuni minuti. Dopo il primo utilizzo dell'apparecchio, la resistenza libera un leggero fumo per circa 1 minuto. Ciò è normale e non comporta alcun pericolo.

### PREPARAZIONE DELLA RACLETTE

1. Dirigete il formaggio sotto l'apparecchio di riscaldamento (foto 3). La distanza ottimale fra il formaggio e l'apparecchio di riscaldamento è di 1-2 cm. Controllate che la fetta sia ben parallela all'apparecchio di riscaldamento.
2. Dal momento in cui il formaggio fonde in superficie, fate ruotare il formaggio tenendolo per l'impugnatura e versate il formaggio fuso con l'aiuto di un coltello per raclette TTM (foto 4 ; utilizzare la parte liscia)
3. Mettete l'altra parte della forma sotto l'apparecchio di riscaldamento e così via. Dopo 4 o 5 raclette, tagliate le croste rimanenti del formaggio con la parte microdentata del coltello da raclette TTM e servirle con la raclette („religiosa“).
4. La raclette viene servita con delle patate in camicia o con dei cetriolini sottaceto o altri legumi sempre sottaceto. Bevande : Vino bianco secco (normalmente Fendant du Valais) o the.

**Nota:** L'apparecchio « Party » è adatto per la preparazione di piccole raclette per 2-4 persone. Se preferite delle raclette più grandi e più grigliate, o se al pasto partecipano più di 4 persone, vi raccomandiamo gli apparecchi per raclette TTM per un mezza forma di formaggio.

### COSA FARE CON IL FORMAGGIO NON UTILIZZATO ?

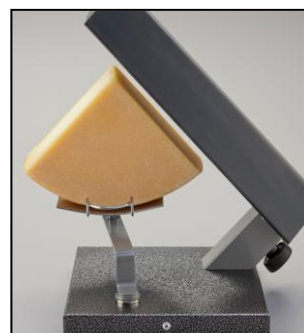
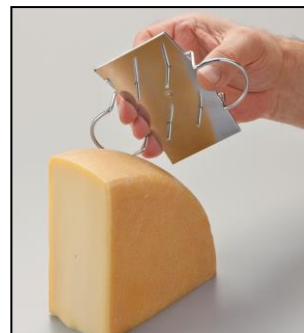
Normalmente, dopo una raclette con un quarto o una metà di una forma, una parte del formaggio resta inutilizzata. Questa può essere congelata e può essere riutilizzata senza pericolo. In vista di una prossima raclette, utilizzate direttamente la forma congelata.

### PULIZIA

Non immergere mai nell'acqua nessuna parte dall'apparecchio. Pulire con un straccio umido e poi asciugare bene. Il rivestimento metallico nero dell'apparecchio di riscaldamento può essere oliato leggermente con olio commestibile e strofinato poi con un tessuto per preservare il suo aspetto brillante. Per pulire il riflettore, toglierlo dall'apparecchio di riscaldamento e lucidarlo di fuori.

### ATTENZIONE

- ⚠ L'apparecchio non deve mai entrare in contatto con l'acqua o con qualunque altro liquido. Pericolo di corto circuito!
- ⚠ Mettere l'apparecchio soltanto su di una superficie piana e stabile. Rispettare una distanza di 30 cm fra l'apparecchio e la parete.
- ⚠ Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili. Pericolo d'incendio !
- ⚠ L'apparecchio non deve essere manipolato dei bambini. Pericolo di ustioni !
- ⚠ Non usare mai l'apparecchio senza formaggio. Pericolo di ustioni !



# Raclette appl. PARTY

(Raclette appliance for a quarter cheese, round shape, 600W, 115V, CE)

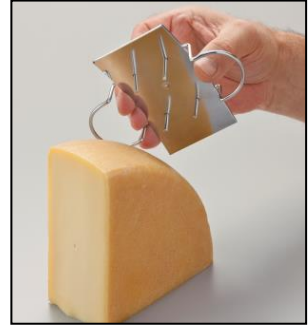


## ASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Take the appliance out of the packaging. Content: 1 black heating arm with silver-grey column and power cord, 1 button with screw, 1 cheese-holder, 1 pivot arm, 1 metallic base.
2. Assemble the parts: [1] Put the silver-grey column on the triangular ingot on the base, [2] fix the column with the help of the button, [3] put the pivot arm on the base.

## PREPARING THE CHEESE

1. Clean the cheese rind [if necessary] by scraping off the upper surface carefully.
2. Put the peaks of the cheese-holder into the middle of the back of the cheese [picture 1].
3. Put all together on the pivot arm [picture 2].



## START RUNNING THE APPLIANCE

Take the power cord and connect it to the mains. When start running for the first time, the heating element will smoke weakly during max 1 minute. This is normal and not hazardous.

## MAKING THE CLASSICAL RACLETTE

1. Place the cut end of the cheese below the heating element [see picture 3], maintaining a distance of about 1 cm. Make sure that the cut end is parallel to the heating element.
2. Wait until the upper surface of the cheese begins to melt.
3. Turn the cheese-holder away from the heater [by taking the handle of the cheese-holder] and scrape off the grilled cheese [picture 4] with the help of a knife, e.g. the special TTM-Raclette-scraper [not included in the packaging].
4. After every 4th or 5th raclette, cut the remaining cheese rind, lay it on the cut end, grill and scrape it off with the next raclette. This raclette is called "religieuse" because it's heavenly good.
5. Raclette with a ¼-cheese is ideal for 2 to 4 persons. Make small raclettes. If you prefer bigger and very much grilled raclettes, we recommend the classical TTM-appliances for a half wheel of cheese.
6. Traditionally, raclette is served with potatoes, pickled cucumber and a dry white wine [ideal is a wine from the area of Valais, Switzerland, the origin of raclette] or tea.



## CLEANING

1. Do not put the appliance or parts of it into the water.
2. Clean with a damp cloth.
3. The reflector around the heating element can be pulled out for cleaning.
4. Take care of the appearance of the black arm by rubbing it lightly with cooking oil.

## WARNINGS

- ⚠ Avoid contact between the appliance and water or other liquids: risk of short-circuit.
- ⚠ Make sure that the appliance stands on a stable and flat surface. Keep a sufficient distance to the wall (20-30cm).
- ⚠ Disconnect the appliance from the mains when not using it: risk of burning and fire.
- ⚠ Don't start running the appliance close to inflammable materials.
- ⚠ The appliance must not be used by children.
- ⚠ Don't put the appliance on a hot surface or close to an open fire: risk of burning and short-circuit.
- ⚠ Don't cover the working appliance with linen of similar fabrics.
- ⚠ Don't touch the heating elements when the appliance is on.

