

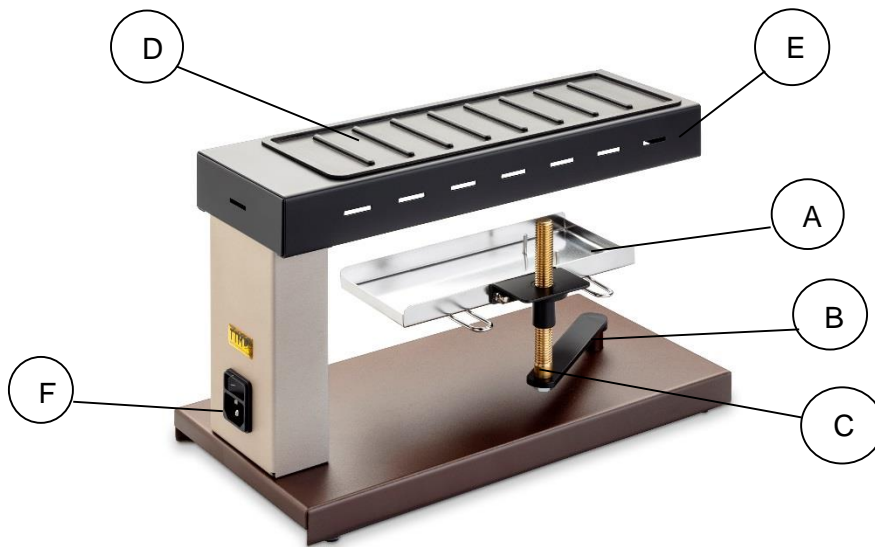


Bedienungsanleitung

Dieser Tisch-Racletteofen für eckigen Käse ist für die Zubereitung von klassischem Raclette zum Abstreichen und für das Grillieren von Fleisch, Fisch und Gemüse konzipiert. Der Käsehalter kann handelsüblichen Raclettekäse rechteckiger Form mit folgenden maximalen Abmessungen aufnehmen: Länge = 18 cm, Breite = 7,5 cm, Höhe = 9 cm.

Der Racletteofen wird ohne Abstreichmesser geliefert.

- (A) Dreh- und kippbarer Käsehalter
- (B) Schwenkarm
- (C) Spindel
- (D) Abnehmbare, antihaftbeschichtete Grillplatte
- (E) Heizkörper
- (F) Ein-/Ausschalter



Technische Spezifikationen:

- Artikelnummer: 100.009
- Leistung: 450W
- Spannung: 230V (115V Version erhältlich)
- Produktionsleistung: 2-3 Minuten pro Raclette

Sicherheitshinweise

Allgemeines

- Vor der Inbetriebnahme des Geräts prüfen, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Elektrokabel kontrollieren. Das Gerät nie mit einem defekten Kabel verwenden. Ein beschädigtes Kabel nur durch den Hersteller oder eine Fachstelle ersetzen lassen.
- Darauf achten, dass das Elektrokabel, der Stecker und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Das Gerät nur auf standsichere und ebene Flächen stellen.
- Das Gerät mindestens 30 cm von der Wand entfernt aufstellen.
- Das Gerät von heißen Unterlagen und Gegenständen fernhalten.
- Das Gerät nie ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.
- Den Racletteofen nicht bewegen, solange er eingeschaltet ist.
- Das Gerät nie mit leicht entzündlichen Materialien abdecken.
- **BERÜHRBARE OBERFLÄCHEN WERDEN IM BETRIEB HEISS! NICHT DEN HEIZKÖRPER UND NICHT DIE GRILLPLATTE ANFASSEN!**
- Das Gerät nach der Benützung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen und nur in trockenen und sauberen Orten versorgen.

Wer darf dieses Gerät benutzen?

- Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden, die mit dem verantwortungsvollen Gebrauch von Elektrogeräten vertraut sind.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät weder benutzen, reinigen noch dürfen sie mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern älter als 8 Jahren und Personen mit vermindertem körperlichen, sinnlichen oder geistigen Vermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, falls sie beaufsichtigt werden und über die sichere Benutzung des Geräts und mögliche Gefahren aufgeklärt wurden.

Käse in die Halterung legen

Zunächst prüfen, ob der Käsehalter (A) einen genügenden Abstand zum Heizkörper (E) hat, damit der Käse unter der Heizschlange positioniert werden kann. Nötigenfalls die Distanz durch Drehen des Käsehalters um die Gewindestange (D) anpassen.

- Den Arm mit Käsehalter nach aussen schwenken.
- Den gebrauchsfertigen Käseblock auf den Käsehalter mit den zwei Spitzen legen. Die Spitzen, auf denen der Käse aufgespiesst wird, verhindern, dass der Käse beim Raclettieren rutscht.
- Darauf achten, dass der Käse flach aufliegt.
- Den Käse unter den Heizkörper führen. Den gewünschten Abstand zwischen Käse und Heizkörper mithilfe der Gewindestange einstellen.
- Optimal ist ein Abstand von ca. 1 - 2 cm.

Gerät anschliessen, Raclette zubereiten

- Das Elektrokabel in das Gerät einstecken (F) und ans Stromnetz anschliessen. Den Kippschalter auf Position 1 stellen. Beim ersten Gebrauch kann während etwa 30 Sekunden leichter Rauch entstehen. Dies ist normal und stellt keine Gefahr dar.
- Sobald die oberste Schicht des Käses geschmolzen ist, den Käsehalter an den seitlichen Griffen fassen und zu sich ziehen (Schwenkarm). Den Käsehalter in Schräglage heben und den geschmolzenen Käse mit der glatten Seite des TTM-Raclettemessers abstreichen.
- Nach jeweils 4-5 Raclettes bleibt an den Rändern eine gegrillte Kruste. Diese feine Kruste mit der gezackten Seite des TTM-Raclettemessers abschneiden und zusammen mit einer Racletteportion servieren (sie heisst „raclette religieuse“, denn sie schmeckt himmlisch!).
- Raclette wird heiss gegessen. Die bediente Person soll gleich zu essen beginnen und nicht warten, bis alle anderen Gäste bedient sind. Zum Raclette werden typischerweise heisse Pellkartoffel und Essiggurken oder anderes, in Essig eingelegtes Gemüse gereicht. Als Getränke sind trockener, spritziger Weisswein oder Tee besonders empfehlenswert.

Hinweis: Falls während der Mahlzeit eine längere Pause eingeschaltet wird, sollte der Käse aus der Halterung entfernt und das Gerät abgeschaltet werden. So wird verhindert, dass unnötig Strom verbraucht und der Käse zu viel Wärme aufnimmt. Falls das Gerät nicht abgeschaltet wird, ist darauf zu achten, dass der leere Käsehalter immer mittig unter dem Heizkörper positioniert ist und somit als Reflektor dient.

Reinigung

Nach jedem Gebrauch, zunächst den Racletteofen vollständig abkühlen lassen.

Die antihafbeschichtete Grillplatte und den Käsehalter unter fließendem Wasser spülen und gut abtrocknen. Keine Scheuermittel oder scharfkantigen Gegenstände verwenden. Nur mit einem Reinigungstuch oder einer Nylonbürste reinigen. Das Gerät und seine Teile nie ins Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine legen! Nach der Reinigung gut abtrocknen. Den Boden des Raclettegeräts nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Mode d'emploi

Ce four à raclette de table pour un fromage de forme carrée est conçu pour la préparation de raclette traditionnelle « à la raclée » et pour la grillade de viande, de poisson et de légumes. Les dimensions maximales du fromage sont les suivantes: longueur = 18 cm, largeur = 7,5 cm, hauteur = 9 cm. Pratiquement tous les fromages carrés disponibles dans le commerce conviennent (les couper si nécessaire).

Le four à raclette est livré sans couteau à raclette.

- (A) Porte-fromage basculant et pivotable
- (B) Bras pivotable
- (C) Tige filetée
- (D) Plaque grill amovible avec revêtement antiadhésif
- (E) Corps de chauffe
- (F) Interrupteur



Spécifications techniques:

- Numéro d'article : 100.009
- Puissance: 450W
- Tension: 230V (version 115V Version disponible)
- Production: 2 à 3 minutes par raclette

Instructions de sécurité

Informations générales

- Avant de mettre l'appareil en service, vérifiez que la tension du secteur correspond aux spécifications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Vérifiez le câble électrique avant chaque utilisation. N'utilisez jamais l'appareil avec un câble défectueux. Ne faites remplacer un câble endommagé que par le fabricant ou un organisme spécialisé.
- Assurez-vous que le câble électrique, la fiche et l'appareil n'entrent pas en contact avec l'eau.
- Ne placez l'appareil que sur des surfaces stables et planes.
- Placez l'appareil à au moins 30 cm du mur.
- Tenez l'appareil éloigné des surfaces et des objets chauds.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
- Ne déplacez pas le four à raclette lorsqu'il est allumé.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec des matériaux hautement inflammables.
- **LES SURFACES TOUCHABLES DEVIENNENT CHAUDES PENDANT LE FONCTIONNEMENT ! NE PAS TOUCHER LE RADIATEUR OU LA PLAQUE DE CUISSON !**
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 20 minutes après utilisation.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et n'utilisez l'appareil que dans des endroits secs et propres.

Qui est autorisé à utiliser cet appareil ?

- L'appareil ne peut être utilisé que par des adultes qui sont familiarisés avec l'utilisation responsable d'appareils électriques.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser, nettoyer ou jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés et informés de l'utilisation sûre de l'appareil et des dangers éventuels.

Mise en place du fromage dans son support

Tout d'abord vérifier d'abord que la distance entre le corps de chauffe (E) et le porte-fromage (A) soit suffisamment grande pour faire passer le fromage sous le corps de chauffe. Si nécessaire, ajustez la distance en tournant le porte-fromage autour de la tige filetée (D).

- Faites pivoter le bras avec le porte-fromage vers l'extérieur.
- Placez le bloc de fromage prêt à l'emploi sur le porte-fromage avec les deux pointes. Les pointes, sur lesquelles le fromage est embroché, empêchent le fromage de glisser lors de la raclette.
- Mettez le fromage sous le radiateur. Ajustez la distance souhaitée entre le fromage et le radiateur à l'aide de la tige filetée.
- La distance optimale est d'environ 1 à 2 cm.

Mise en marche de l'appareil et préparation de la raclette

- Raccorder le câble d'alimentation à la prise de l'appareil (F) et le brancher au secteur. Mettre en marche l'appareil au moyen de l'interrupteur. Lors de la première utilisation de l'appareil, il est possible que la résistance dégage une légère fumée pendant environ 30 secondes. Cela est normal et sans danger.
- Dès que la surface du fromage est fondue (ou grillée), saisir le porte-fromage par les poignées latérales du porte-fromage et le basculer. Racler le fromage fondu au moyen d'un couteau à raclette TTM avec son côté lisse.
- Après 4 ou 5 raclettes, couper les croûtes restantes du fromage avec le côté denté du couteau à raclette TTM et les servir avec la raclette. Ces croûtes sont appelées „religieuses“, car elles sont divinement bonnes.
- La raclette doit être impérativement mangée chaude. Il est d'usage que la personne servie savoure sa raclette immédiatement sans attendre que les autres convives soient servis. La raclette traditionnelle est servie avec des pommes de terre en robe des champs, des cornichons ou autres légumes conservés au vinaigre. En accompagnement, un vin blanc sec ou du thé se révéleront idéals.

Remarque: si la raclette est interrompue par une pause, il est conseillé d'arrêter le four pour des raisons de consommation d'énergie et afin d'éviter que le fromage n'absorbe pas trop de chaleur. Si l'appareil n'est pas éteint, veiller à ce que le porte-fromage soit centré sous la résistance pour servir de réflecteur.

Nettoyage

Après chaque utilisation, laisser refroidir l'appareil complètement.

Nettoyer la plaque gril amovible (D) et le porte-fromage (A) sous l'eau courante. Ne jamais utiliser de produits abrasifs. Ne jamais tremper un élément de l'appareil dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Un nettoyage sous l'eau courante ou avec un chiffon humide est suffisant. Bien essuyer ensuite.

Istruzioni per l'uso

Questo forno per raclette da tavola per un formaggio di forma quadrata è fatto per la preparazione di raclette tradizionale «à la raclée» e per cuocere alla piastra carne, pesce e verdure.

Le dimensioni massime del formaggio sono i seguenti: lunghezza = 18 cm, larghezza = 7,5 cm, altezza = 9 cm. Praticamente vanno bene tutti i formaggi quadrati disponibili in commercio (se necessario, si possono tagliare).

Il forno per raclette viene fornito senza coltello per raclette.

- (A) Porta formaggio inclinabile e girevole
- (B) Braccio girevole
- (C) stelo filettato
- (D) Piastra grill amovibile con rivestimento antiaderente
- (E) Corpo di riscaldamento
- (F) Interruttore



Specifiche tecniche:

- Numero di articolo: 100.009
- Potenza: 450W
- Tensione: 230V (disponibile una versione a 115V)
- Produzione: da 2 a 3 minuti per raclette

Prescrizione di sicurezza

- Controllare la tensione di rete prima dell'accensione dell'apparecchio e assicurarsi che corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio stesso.
- Controllare il cavo di alimentazione prima dell'accensione. Non utilizzare mai un cavo difettoso.
- L'apparecchio deve essere manipolato esclusivamente da persone adulte e responsabili che ne conoscano perfettamente l'utilizzazione. Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e a distanza da qualsiasi altro oggetto.
- Rispettare una distanza minima di 30 cm tra l'apparecchio e una parete.
- Non appoggiare l'apparecchio su una superficie calda.
- Non lasciare il forno collegato alla presa senza sorveglianza.
- Non spostare mai mentre è collegato alla presa o quando è ancora caldo.
- Non coprire mai l'apparecchio con materiali facilmente infiammabili.
- **LE SUPERFICI DEL FORNO DIVENTANO CALDE DURANTE L'UTILIZZAZIONE. NON TOCCARE MAI IL CORPO DI RISCALDAMENTO E LA PIASTRA. AFFERRARE IL PORTA FORMAGGIO PER LE MANIGLIE LATERALI.**
- Lasciare raffreddare l'apparecchio come minimo per 20 minuti dopo l'uso.
- Riporre l'apparecchio in un ambiente caldo e asciutto.

Chi può utilizzare questo apparecchio?

- L'apparecchio può essere utilizzato solo da persone adulte che hanno familiarità con l'uso responsabile degli apparecchi elettrici.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono usare, pulire o giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati e informati sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli.

Collocazione del formaggio sul suo supporto

Verificare innanzitutto che la distanza tra il corpo di riscaldamento (E) e il porta formaggio (A) sia sufficientemente grande per fare passare il formaggio sotto il corpo di riscaldamento. Se necessario, regolare la distanza ruotando il portaformaggio intorno alla barra filettata (D).

- Ruotare il braccio con il supporto per il formaggio verso l'esterno.
- Collocare il blocco di formaggio pronto per l'uso sul porta formaggio con le due punte. Le punte, sulle quali viene infilzato il formaggio, impediscono al formaggio di scivolare durante la raclette.
- Assicurarsi che il formaggio sia piatto.
- Guidare il formaggio sotto il radiatore. Regolare la distanza desiderata tra il formaggio e il radiatore con l'asta filettata.
- La distanza ottimale è di circa 1-2 cm.

Avvio dell'apparecchio e preparazione della raclette

- Connettere il cavo di alimentazione alla presa dell'apparecchio (F) e inserire la spina nella presa di rete. Accendere l'apparecchio per mezzo dell'interruttore. Alla prima utilizzazione dell'apparecchio, è possibile che la resistenza sviluppi un po' di fumo per circa 30 secondi. Ciò è normale, e non rappresenta alcun pericolo.
- Dal momento in cui la superficie del formaggio è fusa (o grigliata), afferrare il porta-formaggio per la maniglia laterale e ribaltarlo. Raschiare il formaggio fuso per mezzo di un coltello per raclette TTM con il suo lato liscio.
- Dopo 4 o 5 raclette, tagliare le croste residue del formaggio con il lato seghettato del coltello per raclette TTM e servirle con la raclette. Queste croste vengono dette «religiose», perché sono divinamente buone.
- La raclette deve assolutamente essere mangiata calda. È usanza che la persona servita assapori la raclette immediatamente, senza aspettare che gli altri commensali vengano serviti. La raclette tradizionale viene servita con patate in camicia, cetriolini o altre verdure sottaceto. Come accompagnamento, saranno ideali un vino bianco secco o del tè.

Nota: se la raclette viene interrotta da una pausa, si consiglia di spegnere il forno per ragioni di risparmio energetico e per evitare che il formaggio assorba troppo calore. L'apparecchio non è spento, assicurarsi che il porta-formaggio sia centrato sotto la resistenza per fungere da riflettore.

Pulitura

Dopo la raclette, lasciare raffreddare l'apparecchio completamente.

Pulire la piastra grill amovibile (D) e il porta formaggio (A) sotto acqua corrente. Non immergere mai un elemento dell'apparecchio nell'acqua e non metterlo in lavastoviglie. È sufficiente un passaggio sotto acqua corrente o con un panno umido. Successivamente, asciugare bene. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.

User instructions

This table raclette oven for a square cheese is designated for the preparation of a traditional raclette by "melting and scraping", as well as for grilling meat, fish and vegetables.

The maximum dimensions of the cheese are: length = 18 cm, width = 7,5 cm, height = 9 cm. Practically all square cheeses sold in stores are suitable (cut them, if necessary).

The raclette oven is delivered without a raclette knife.

- (A) Tilttable and pivotable cheese holder
- (B) Pivotable arm
- (C) Threaded spindle
- (D) Removable grill plate with non-sticking coating
- (E) Heating unit
- (F) Power switch and appliance inlet



Technical specifications:

- Article number : 100.009
- Power: 450W
- Voltage: 230V (115V version available)
- Production: 2 to 3 minutes per raclette

Safety prescription

- Check the mains voltage rating before switching on the oven and make sure that the rating corresponds to that indicated on the oven's type label.
- Check the power cable before plugging it into the mains outlet. Never use a defective cable.
- The oven must only be handled by responsible adults perfectly aware of how to use it. Do not let children use the appliance.
- Place the oven on a flat, stable surface away from any other object.
- Leave a minimum distance of 30 cm between the oven and the wall.
- Do not place the oven on a hot surface.
- Do not leave the oven unattended connected to the mains outlet.
- Never move the oven while it is connected to the mains outlet or if still hot.
- Never cover the oven with easily flammable materials.
- **THE OVEN'S SURFACES BECOME HOT WHEN IN USE. NEVER TOUCH THE HEATING UNIT OR THE GRILL PLATE. GRASP THE CHEESE HOLDER BY THE SIDE HANDLES.**
- Let the oven cool off for at least 20 minutes after usage.
- Store the oven in a warm dry place.

Who may use this appliance?

- The appliance may only be used by adults who are familiar with the responsible use of electrical appliances.
- Children under 8 years of age must not use, clean or play with the appliance.
- The device may be used by children older than 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and informed about the safe use of the device and possible dangers.

Installing the cheese in its holder

First, make sure that the distance between the heating unit (E) and the cheese holder (A) is large enough to let the cheese pass under the heating unit. If necessary, adjust the distance with the knob (D). If necessary, adjust the distance by turning the cheese holder around the threaded rod (D).

- Swing the arm with the cheese holder outwards.
- Place the ready-to-use cheese block on the cheese holder with the two tips. The tips, on which the cheese is placed, prevent the cheese from slipping when scraping the cheese.
- Position the cheese under the heater. Adjust the desired distance between the cheese and the heater using the threaded rod.
- The optimum distance is about 1-2 cm.

Starting the oven and preparing the raclette

- Connect the power cable to the oven's plug (F) and then to the main's outlet. Switch on the appliance. When the oven is used for the first time, the heating unit may release a little smoke for about 30 seconds. This is normal and not dangerous.
- When the cheese is melted (or grilled), grasp the cheese holder with the side handles and tilt it. Scrape off the melted cheese with a TTM raclette knife with its smooth side.
- After 4 or 5 raclettes, cut off the cheese's remaining crusts with the TTM raclette knife's toothed side and serve them with the raclette. These crusts taste heavenly, hence the name "religieuse".
- The raclette must be eaten warm. It is customary for the person being served to enjoy his or her raclette immediately without waiting for the other guests to be served.
- The traditional raclette is served with unpeeled potatoes, pickles or other vinegar conserved vegetables. As an accompaniment, a dry white wine or tea will increase the pleasure.

Note: if the raclette is interrupted by a break, it is advisable to turn off the oven for energy consumption reasons and to prevent the cheese from absorbing too much heat. If the appliance is not switched off, make sure that the cheese holder is centred under the heating unit to act as a reflector.

Cleaning

After each raclette party, let the oven cool off completely.

Rinse the non-stick coated grill plate and the cheese holder under running water and dry well. Do not use abrasive cleaners or sharp-edged objects. Clean only with a cleaning cloth or nylon brush. Never immerse the appliance and its parts in water or put them in the dishwasher! Only wipe the bottom of the raclette machine with a damp cloth.

Garantie

Auf diesem Racletteofen leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiarbeit ist das Gerät mit der datierten Kaufquittung an uns oder den Verkäufer zu senden.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour ce four à raclette. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'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 la quittance d'achat.

Garanzia

Accordiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita per questo fornello per raclette. Durante tutto il periodo della garanzia, rispondiamo di tutti i pezzi dell'apparecchio che potrebbero rivelarsi difettosi in seguito ad un difetto di fabbricazione o di materiale. Tuttavia, non rispondiamo di guasti causati da una cattiva manipolazione dell'apparecchio. Per tutte le riparazioni in garanzia, rispediteci l'apparecchio accompagnato della ricevuta d'acquisto.

Warranty

We provide a warranty of 24 months for this appliance. During this period, we are liable for all defects that can be attributed to construction and material defects but are not due to the fault of the claimant. For warranty work to be performed, please send the machine and the purchase receipt to us or to the vendor.



Raclette Swiss Made



TTM Traitements Thermiques SA, Ile Falcon, 3960 Sierre
Tél. +41 27 455 42 12, Fax +41 27 455 42 18, info@ttmsa.ch, www.ttmsa.ch