



Four à raclette BRIO-PLUS

Lire attentivement ce mode d'emploi pour se familiariser avec l'appareil avant qu'il soit raccordé au réservoir de gaz. Conserver ces instructions pour s'y rapporter ultérieurement.

Important :

- Utiliser uniquement du gaz **propane et butane**.
- **L'appareil devient chaud** au cours de l'utilisation. Ne pas toucher le brûleur et son boîtier.
- **Ne pas réparer ou modifier soi-même l'appareil**, ne jamais altérer les scellages.

Racletteofen BRIO -PLUS

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor Sie es an den Gasbehälter anschliessen. Bewahren Sie die Anweisung auf, um sie von neuem lesen zu können.

Das Wichtigste in Kürze:

- Keine anderen Gassorten als **Propan und Butan** verwenden.
- **Das Gerät wird im Betrieb heiss**. Den Brenner und seine Ummantelung nicht anfassen.
- Keine Änderungen und Reparaturen selbst vornehmen, keine Verschlüsse verändern.

Forno a raclette BRIO -PLUS

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso per familiarizzare con l'apparecchio prima di collegarlo alla bombola di gas. Salvare l'istruzione per poterla rileggere.

Il più importante in breve :

- Non utilizzare gas diversi da **propano e butano**.
- **L'unità si riscalda** durante il funzionamento. Non toccare il bruciatore e il suo involucro.
- **Non apportare modifiche e riparazioni da soli**, non cambiare le chiusure.

Mode d'Emploi appareil à raclette Brio-PLUS

Permet de faire la raclette traditionnelle avec du gaz propane ou butane uniquement. Homologué pour l'utilisation à l'intérieur et l'extérieur. Le réservoir de gaz (bouteille à partir de 1 kg, éloignée au minimum 1m de l'appareil) doit être obligatoirement muni d'un détendeur (propane : 37 mbar ou 50 mbar ; butane 28 mbar ou 50 mbar). Livré sans tuyau, (qualité recommandée : haute pression, renforcé, ø intérieur 8 mm, ø extérieur 15 mm, longueur maximale 1.5 m. (notre Art. 800.091)).

Fabricant: Traitements Thermiques SA, Ile Falcon, 3960 Sierre, Suisse

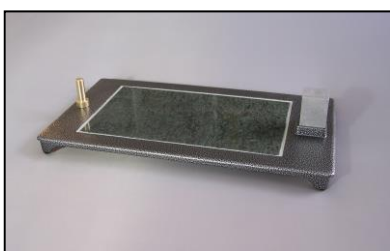
Catégorie: I_{3B/P} ; I₃₊

Pression: Propane 37 mbar / 50 bar ; Butane 28 mbar /50 mbar

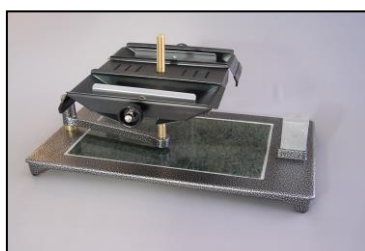
Consommation: 200 – 268 g/h

Puissance: 2.6 kW – 3.4 kW

Montage



Poser le plateau de l'appareil sur une surface stable et plane.



Positionner le bras pivotant sur la pièce en laiton et visser le porte-fromage sur la tige filetée (dans le sens des aiguilles d'une montre).



Emboîter la colonne grise sur le bloc en aluminium et l'immobiliser au moyen de la molette.

Mise en service et arrêt de l'appareil

- Raccorder l'appareil à la bouteille de gaz au moyen d'un tuyau haute pression.
- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
- Pousser le bouton de la sécurité d'allumage (photo 1) et le maintenir dans cette position. Le gaz s'écoule dans le brûleur. Allumer le gaz avec une flamme. Relâcher le bouton de la sécurité d'allumage lentement après quelques secondes.
- Pour couper la flamme, fermer le robinet de la bouteille de gaz

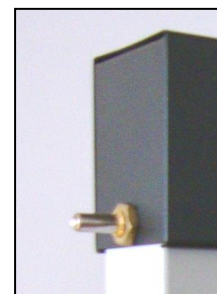


Photo 1 : Sécurité d'allumage

Préparation de la raclette

- Lire le mode d'emploi général des appareils TTM ci-joint. Vous trouverez des informations supplémentaires sous www.ttmsa.ch.

Traitements Thermiques SA, Ile Falcon, CH-3960 Sierre, tel. +41 (0)27 455 42 12, www.ttmsa.ch

Prescriptions de sécurité

- Ne poser le plateau de l'appareil que sur une surface stable et plane.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables. Ne pas poser l'appareil sur un support légèrement inflammable. Assurez-vous que le matériau sur lequel est posé le four supporte des températures jusqu'à 80°C.
- Respecter une distance de 30 cm au minimum entre l'appareil et la paroi.
- Eviter une force excessive de rotation sur le tuyau. Prendre garde que le tuyau ne soit jamais exposé à une chaleur excessive.
- Changer le tuyau si les réglementations nationales le demande.
- N'utiliser l'appareil que pour la préparation de la raclette. Ne pas le faire fonctionner à vide. Couper le gaz si la préparation de la raclette est interrompue.
- Attention : L'appareil – surtout le brûleur – devient **chaud. Ne jamais toucher ou déplacer l'appareil quand il est en fonction.**
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil pendant 20 à 30 minutes après l'avoir arrêté. Ne pas le couvrir.
- Attention : Ne jamais changer de bouteille de gaz à proximité d'une source d'étincelle ou d'une flamme nue. En cas de fuite de gaz, fermer le robinet de la bouteille immédiatement.

Nettoyage et rangement de l'appareil

- Nettoyer l'appareil après chaque Raclette avec un chiffon humide et bien l'essuyer ensuite. Ne jamais tremper l'appareil ou des parties de l'appareil dans l'eau.
- Ranger l'appareil à l'abri de l'humidité.
- Ne pas réparer ou modifier l'appareil, ne jamais altérer les scellages. En cas de défectuosité, renvoyer l'appareil ou les parties défectueuses au revendeur ou fabricant.
-

Bedienungsanleitung Raclettegerät Brio-PLUS

Erlaubt die Zubereitung von Raclette mit Propan- oder Butangas. Das Gerät nur diesen Gassorten und nur mit einem Druckminderer betreiben (bei Propan: 37mbar oder 50mbar; bei Butan: 28 mbar oder 50 mbar). Zugelassen für die Verwendung innen und im Freien. Den Gasbehälter (Flaschen ab 1 kg) mindestens 1 m vom Gerät entfernt aufstellen. Ohne Gasschlauch geliefert. (Empfohlene Qualität: Hochdruckschlauch mit Gewebeeinlage, Innendurchmesser 8mm, Aussendurchmesser 15 mm, Länge max. 1.5 m. (Art. 800.091)).

Hersteller: Traitements Thermiques SA, Ile Falcon, 3960 Sierre, Suisse

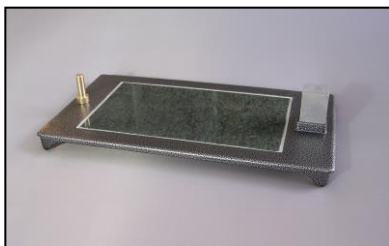
Kategorie: I_{3B/P} ; I₃₊

Gasdruck: Propan 37 mbar / 50 bar; Butan 28 mbar /50 mbar

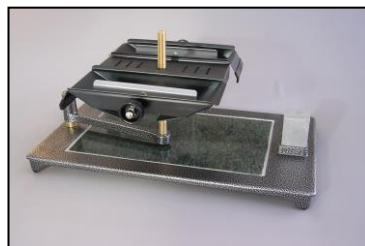
Verbrauch: 200 – 268 g/h

Leistung: 2.6 kW – 3.4 kW

Montage



Grundplatte auf eine ebene und standsichere Unterlage stellen.



Schwenkarm auf den Messingbolzen setzen und den Käsehalter im Uhrzeigersinn über die Spindel nach unten drehen.



Heizarm mit Brenner auf Grundplatte aufstecken und mit Rändelschraube gut befestigen.

Betreiben des Geräts

- Den Schlauch an den Druckregler stecken.
- Den Drehhahn der Gasflasche öffnen.
- Den Knopf der Zündsicherung drücken (Bild 1) und gedrückt halten. Das Gas strömt in den Brenner.
- Das Gas mit einer Flamme anzünden. Den Knopf der Zündsicherung (1). ca. 5 Sekunden gedrückt halten und dann langsam loslassen.
- Zum Abstellen des Geräts den Drehhahn der Gasflasche schliessen. Die Flamme erlischt.

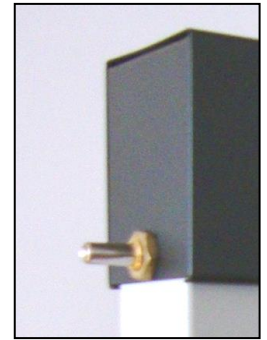


Bild 1 :
Zündsicherung

Zubereitung der Raclette

- Lesen Sie dafür die beiliegende allgemeine Anleitung für TTM-Geräte. Zusätzliche Informationen finden Sie unter www.ttmsa.ch.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät nur auf ebene und standsichere Fläche abstellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien benutzen. Das Gerät nicht auf leicht brennbaren Unterlagen stellen. Stellen Sie sicher, dass das Material, auf dem der Ofen gestellt wird, Temperaturen von ca. 80°C verträgt.
- Beachten Sie einen Abstand zur Wand von mindestens 30 cm.
- Vermeiden Sie Drehbeanspruchungen des Gasschlauchs. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht unter die Hitze geführt wird. Schlauch wechseln, sofern es die nationalen Bestimmungen vorsehen.
- Das Gerät nur für die Zubereitung von Raclette verwenden. Das Gerät nicht ohne Käse in Betrieb lassen. Bei Unterbrüchen der Raclette Zubereitung die Gaszufuhr abstellen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Vorsicht: Teile des Geräts, insbesondere die Ummantelung des Brenners, **wird im Betrieb heiss. Nicht anfassen!**
- Nach dem Abschalten 20-30 Minuten abkühlen lassen und nicht abdecken.
- Achtung: Wechseln Sie den Gasbehälter nie in der Nähe von offenen Flammen oder Funkenquellen. Im Fall eines Gas Lecks den Drehhahn der Gasflasche sofort schliessen.

Reinigung und Lagerung

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Raclette-Party mit einem feuchten Tuch. Keines der Teile ins Wasser legen, auch nicht den Käsehalter!
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor, verändern Sie keine Verschlüsse. Für Reparaturen das Gerät oder Teile davon an den Verkäufer oder Hersteller zurücksenden.

Manuale d'uso forno a raclette Brio-PLUS

Consente la preparazione di raclette con gas propano o butano. Utilizzare l'apparecchio solo con questi gas e solo con un riduttore di pressione (per propano: 37 mbar o 50 mbar; per butano: 28 mbar o 50 mbar). Omologato per uso interno ed esterno. Collocare il contenitore del gas (bombole da 1 kg) ad almeno 1 m di distanza dall'apparecchio. (Qualità consigliata: Tubo flessibile ad alta pressione con inserto in tessuto, diametro interno 8 mm, diametro esterno 15 mm, lunghezza max. 1,5 m. (Art. 800.091)).

Fabbricante: Traitements Thermiques SA, Ile Falcon, 3960 Sierre, Suisse

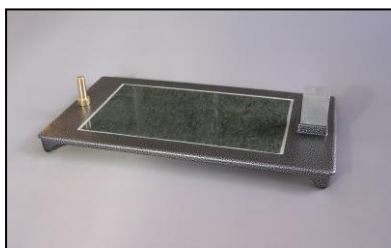
Categorie : I_{3B/P} ; I₃₊

Pressione gas: propano 37 mbar / 50 bar; butano 28 mbar / 50 mbar

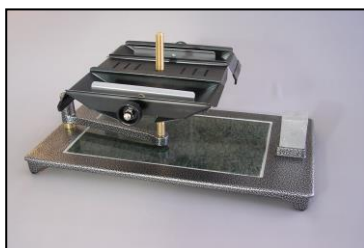
Consumo : 200 – 268 g/h

Potenza: 2.6kW – 3.4kW

Montaggio



Posizionare la piastra di base su una superficie piana e stabile.



Posizionare il braccio girevole sul bullone di ottone e ruotare il supporto del formaggio in senso orario sull'asta filettata.



Fissare il braccio riscaldante con bruciatore alla piastra di base.

Utilizzo dell'apparecchio

- Collegare il tubo flessibile al regolatore di pressione.
- Aprire la valvola della bombola del gas.
- Tenere premuto il pulsante del dispositivo di controllo di fiamma (Fig. 1). Il gas fluisce nel bruciatore.
- Accendere il gas con una fiamma. Tenere premuto il pulsante del dispositivo di controllo di fiamma (1) per circa 5 secondi, quindi rilasciarlo lentamente.
- Per spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto della bombola del gas. La fiamma si spegne.

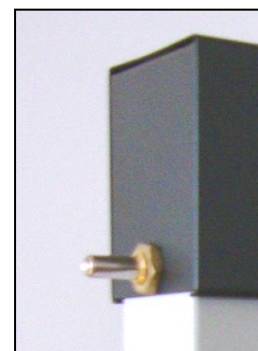


Fig. 1 : pulsante del dispositivo di controllo di fiamma.

Preparazione della raclette

- Leggere le istruzioni generali per l'uso dei dispositivi TTM (allegate). Ulteriori informazioni sono disponibili all'indirizzo www.ttmsa.ch.
- Nota: Durante la preparazione della raclette, il portaformaggi si scalda. Manipolare sempre solo con un guanto o un panno aggiuntivo e toccare l'impugnatura in gomma. Non posizionare mai il portaformaggi sotto il bruciatore a gas senza formaggio.

Precauzioni d'uso

- Non utilizzare il dispositivo in prossimità di materiali altamente infiammabili. Non collocare l'unità su superfici facilmente infiammabili. Assicurarsi che il materiale su cui viene posizionato il forno sia in grado di resistere a temperature di circa 80°C.
- Mantenere una distanza di almeno 30 cm dalla parete.
- Evitare di sottoporre il tubo del gas a sollecitazioni torsionali. Assicurarsi che il tubo del gas non sia sotto il calore. Sostituire il tubo flessibile se richiesto dalle normative nazionali.
- Utilizzare l'apparecchio solo per la preparazione della raclette. Non lasciare la macchina in funzione senza formaggio. In caso di interruzione della preparazione della raclette, interrompere l'alimentazione del gas.
- Non è consentito l'uso dell'apparecchio ai bambini.
- Attenzione: Durante il funzionamento, alcune parti dell'apparecchio, in particolare l'alloggiamento del bruciatore, **si surriscaldano. Non toccarlo!**
- Lasciar raffreddare per 20-30 minuti dopo lo spegnimento e non coprire.
- Attenzione: Non cambiare mai il contenitore del gas vicino a fiamme libere o a fonti di scintille. In caso di perdita di gas, chiudere immediatamente la maniglia rotante della bombola.

Pulizia e immagazzinamento

- Pulire il dispositivo dopo ogni festa con un panno umido. Non mettere nessuna delle parti in acqua, nemmeno il portaformaggi!
- Conservare l'apparecchio in un luogo secco.
- Non apportare modifiche al dispositivo, non cambiare i tappi. Per le riparazioni, restituire il dispositivo o parti di esso al venditore o al produttore.



Détendeur variable
Variabler Druckregler
Regolatore variabile
Art. 800.091



Couteau à raclette CHEF
Raclettemesser CHEF
Coltello da raclette CHEF
Art. 800.071