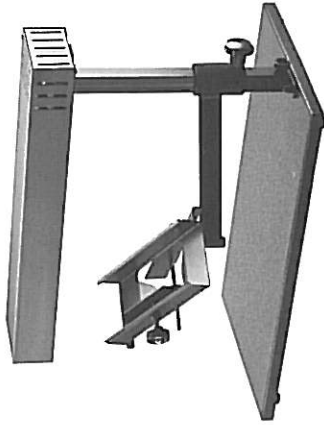




Gebrauchsanweisung



RACLETTEOFEN POP

(230 V / 1000 W)

Der Ursprung des Raclettes ist sehr alt: die Schäfer und Sennen in den hohen Tälern des Kantons Wallis in der Schweiz liessen den Käse auf einem grossen Stein vor einem Feuer schmelzen. Heutzutage wurden Steine und Glut durch praktische Geräte ersetzt, der unvergleichliche Geschmack dieser bäuerlichen Mahlzeit blieb jedoch erhalten.

Zum Raclette werden Pellkartoffeln, sowie in Essig gelegte Zwiebeln, Gurken und Pilze gereicht. Etwas Pfeffer aus der Mühle, ein Glas guten, trockenen Weisswein, schön gekühlt - und der Schmaus kann beginnen.

VOR DER INBETRIEBNAHME

- Kontrollieren Sie die Netzspannung. Sie muss mit den Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes übereinstimmen.
- Die Geräte-Anschlussleitung muss gelegentlich auf Schadenstellen überprüft werden.
- Stromkabel von heissen Gegenständen fernhalten.

① Den Schwenkarm, dann den Befestigungsring in die Stützsäule des Heizkörpers einführen.

② Das Ganze mit der unteren Schraube an der Bodenplatte befestigen.

③ Den Käsehalter in den Schwenkarm einstecken.

Neu: Es können runde oder eckige Käse eingespannt werden!

④ Den Apparat an eine Steckdose (230 V) anschliessen.

⑤ Vor dem ersten Gebrauch den Apparat während 10-15 Minuten erhitzen.

⑥ Eine Käsehälfte in den kippbaren Halter legen. Mit der Schraube einspannen.

⑦ Die Höhe des Schwenkarms mit dem Befestigungsring einstellen. Die Oberfläche des Käselaibes soll in einem Abstand von ca. 3 cm zum Heizkörper sein.

⑧ Sobald die oberste Käseschicht geschmolzen ist, den Käsehalter kippen und den geschmolzenen Käse in den Teller streichen.

⑨ Zubereitung der «Religieuses»: Die mit der geackten Seite des Raclette-Messers abgeschnittene Käserinde wird auf die Oberfläche des Käses gelegt und leicht grilliert.

WICHTIGE HINWEISE

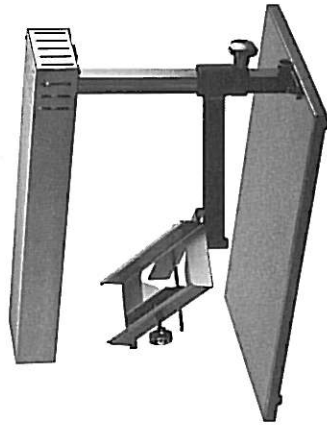
- Der Racletteofen POP sollte nur von Erwachsenen und zuvor über den Gebrauch informierten Personen verwendet werden, niemals von Kindern.
- Der Racletteofen POP niemals ohne Aufsicht betreiben solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät mindestens 30 cm von der Wand entfernt befindet.
- In Betrieb wird das Gerät heiss! Berühren Sie die Oberfläche des Gerätes und die Schrauben des Käsehalters nicht, da sie sehr heiss werden: Verbrennungsgefahr!
- Setzen Sie das Gerät nicht an der Feuchtigkeit aus.
- Das Gerät nie am Netzkabel ziehen.

TTM SA

Ile Falcon, CH-3960 Sierre
Tél. 027 455 42 12, Fax 027 455 42 18
www.ttmsa.ch

TTM

Mode d'emploi



FOUR À RACLETTÉ POP

(230 V / 1000 W)

L'origine de la raclette est fort ancienne: les bergers des hautes vallées du canton du Valais en Suisse faisaient fondre leur fromage sur une grosse pierre placée devant le feu. De nos jours, on a remplacé la pierre et la braise par des appareils plus pratiques, mais la saveur incomparable de ce mets rustique est restée inchangée. La raclette s'accompagne de pommes de terre en robe de champs, d'oignons, cornichons et champignons au vinaigre. Un peu de poivre du moulin, un verre de bon vin blanc, sec, bien frais et le régal peut commencer.

AVANT LA MISE EN SERVICE

- Contrôlez la tension du réseau. Elle doit correspondre à l'indication notée sur l'appareil.
- Le cordon de branchement de l'appareil ne doit pas présenter de zones défectueuses.
- Tenez le cordon d'alimentation loin de tout objet brûlant ou source de chaleur.

① Passer le bras-support puis la bague dans le tube du boîtier du corps de chauffe.

② Fixer le tout sur le plateau. Bien serrer au moyen du bouton moleté.

③ Poser le porte-fromage sur le support. La nouvelle conception du porte-fromage permet d'utiliser des meules rondes ou carrées.

④ Brancher l'appareil au réseau (230 V).

⑤ Laisser chauffer l'appareil 10-15 min. avant la première utilisation.

⑥ Placer un demi-fromage dans le porte-fromage. Serrer légèrement au moyen de l'écrou moleté.

⑦ Régler la hauteur du bras-support au moyen de la bague de serrage, la surface du demi-fromage devant se trouver à 3 cm du bord inférieur du corps de chauffe.

⑧ Placer une assiette sur le plateau. Dès que le fromage fond en surface, faire basculer le serre-fromage et racler au moyen d'un couteau.

⑨ Pour obtenir les «religieuses», couper et rabattre avec le coté tranchant du couteau les bords ou les croûtes sur la surface du fromage, où ils seront légèrement grillés.

INDICATIONS IMPORTANTES

- Le four à raclette POP devrait être utilisé que par des adultes instruits de son fonctionnement, jamais des enfants.
- Ne jamais laisser le four à raclette POP sans surveillance aussi longtemps qu'il est branché au secteur.
- Lorsque vous branchez le four à raclette POP veillez à ce que l'appareil soit éloigné de toute paroi de minimum 30 cm.
- Lors du fonctionnement l'appareil devient très chaud. Ne touchez pas la partie supérieure (boîtier du corps de chauffe) ni les écrous moletés du porte-fromage car ils deviennent très chauds: danger de brûlures.
- N'exposez pas l'appareil à l'humidité.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon.

TTM SA

Ile Falcon, CH-3960 Sierre
Tél. 027 455 42 12, Fax 027 455 42 18
www.ttmsa.ch