

Raclette-Gerät PARTY

(für ¼-Käse rund, 600W, 230V, 50/60 Hz)

TTM

GEBRAUCHSHINWEISE

MONTAGE

1. Verpackungsinhalt: 1 Heizkörper schwarz mit Kolonne grau und Elektrokabel, 1 Rändelschraube schwarz, 1 Käsesitz vernickelt, 1 Schwenkarm beschichtet, 1 Bodenplatte grau-hammerschlag. 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 auf die Bodenplatte einsetzen.

VORBEREITUNG DES KÄSES

1. Die Käserinde durch leichtes Schaben reinigen.
2. Die Spitzen des Käsesitzes in die Mitte des Käserückens stecken (Abb. 1)
3. Den Käse mit Käsesitz auf den Schwenkarm setzen (Abb. 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 absolut ungefährlich.

ZUBEREITUNG DER RACLETTE

1. Den Käse an den Heizkörper schieben (Abb. 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 seitlich am Käsesitz angebrachten Griffen wegschwenken und mit Hilfe des TTM Raclettemessers (flache Seite) abstreichen (Abb. 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 ein feine Kruste. Mit dem TTM Raclettemesser (gezackte Seite) diese köstliche Kruste abschneiden und zusammen mit einer Raclette servieren („religieuse“).
6. Raclette wird gereicht mit heissen Kartoffeln und Gurken oder anderes in Essig eingelegtes Gemüse. 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 tiefgefroren und gefahrlos wiederverwendet werden. Bei einem nächsten Raclette-Fest kann direkt der tiefgefrorene 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.

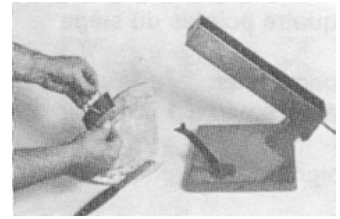


Abb. 1

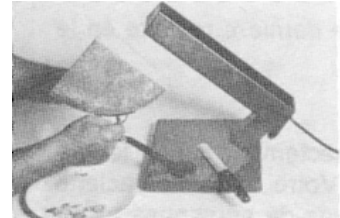


Abb. 2

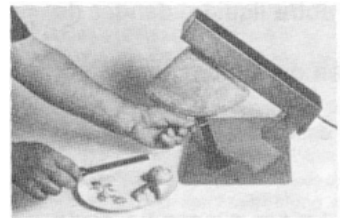


Abb. 3

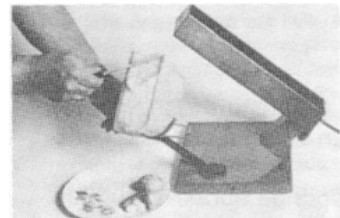


Abb. 4

GEFAHRENHINWEISE

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

GARANTIE

Auf diesen Raclette-Geräten 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 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 des Verkäufers:

Traitements Thermiques SA, CH-3960 Sierre