



Gebrauchsanweisung Mode d'emploi • Instruction Manual



Gebrauchsanweisung

Mode d'emploi • Instruction manual

Deutsch

Guten Tag	1
Unsere Geräte	2
Montage / Aufbau	4
Raclettezubereitung	6
Sicherheitshinweise	8

English

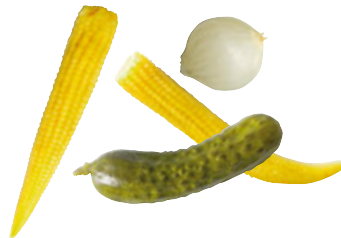
Hello	17
Our Appliances	18
Assembly / Set-up	20
Preparing the Raclette	22
Safety Instructions	24

Français

Bonjour	9
Nos appareils	10
Montage	12
Préparation de la raclette	14
Prescriptions de sécurité	16

Garantie/Warranty	25
DVD	25

Guten Tag



Raclette ist ein altes Bauernrezept aus den Walliser Bergen, mit Gluthitze gegrillter Alpenkäse, ein Leckerbissen. Heute, mit Hilfe eines TTM-Raclette-Ofens, ist klassisches Raclette für jedermann schnell und einfach zuzubereiten.

Sie benützen dazu, je nach Grösse der Tafelrunde, einen oder zwei halbe Laibe Raclette-Käse. Die Schnittfläche wird unter die Hitze gehalten, bis die Masse zu schmelzen beginnt. Das Geschmolzene wird dann direkt auf einen Teller abgestrichen und mit Pellkartoffeln, Silberzwiebeln und Essigurken serviert. Eine kräftige Prise gemahlener Pfeffer gehört als Krönung über jedes Raclette, von jedem Tischgenossen natürlich selber aufgestreut.

Traditionsgemäss fängt jeder sofort zu essen an, solange der Käse warm ist, und wartet nicht, bis alle bedient sind. Begleiten Sie dieses köstliche Mahl mit einem edlen, trockenen Weisswein. Nach altem Brauch ist es der Hausherr, der die Raclettes macht und in die einzelnen Teller abstreicht.

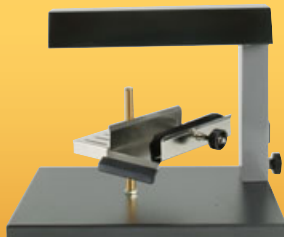


Guten Appetit!

Unsere Geräte...

... mit Höhenverstellung durch Spindel. Eine vollständige Übersicht über unsere Produkte finden Sie auf der DVD oder im Internet auf www.ttmsa.ch.

Party Caro



Das Kompaktgerät für maximal Viertelkäseblöcke ermöglicht, schon ab 2 Personen, die Zubereitung von Raclette, original klassischer Art, unter Verwendung eckiger Käsestücke.

Ambiance



Neben Party Caro unser leichtestes Gerät. Ein halber Käselaib kann mittels der Einspann- und Abkippvorrichtung bequem und einfach gegrillt werden.

Brio-Gaz



Mit Schwenkarm und Käsehalter für zwei Käsehälften.

Erlaubt das leistungsstarke Schmelzen von Raclettekäse im Freien mittels Propan- oder Butangas. Achtung: wird ohne Druckregler und Schlauch verkauft. Auch diese Modelle verfügen über die patentierte Hebe-, Senk- und Kippvorrichtung. Beide Gasgeräte nur mit Druckregler verwenden!

Easy-Gaz



Komplett zerlegbar, mobil mit Rucksack, Käsehalter für eine Käsehälfte.

DS 2000



Bei Bedarf können gleich zwei Halbkäse- laibe gegrillt werden. Mit einem Gewicht von nur 7,1 kg und der bewährten Hebe-, Senk-, Einspann- und Kippvorrichtung bietet dieses Gerät optimale Leistung auch für grössere Tafelrunden.

Super

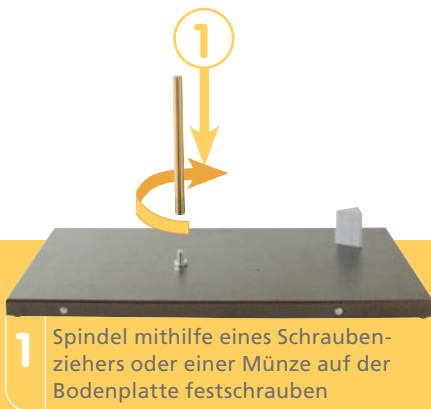


Unser Top-Modell für 1 oder 2 Käsehälften verfügt zusätzlich zur Höhenverstellungs- und Kippvorrichtung über einen Schwenkarm. Dadurch können die Käsehälften beliebig weit von der Hitzequelle weggeschwenkt werden. In der Bodenplatte ist zudem ein dekorativer Naturstein eingelegt.

	Party Caro	Ambiance	Super	DS 2000
·Gewicht	4,3 kg	5,5 kg	9,9 kg	7,1 kg
Abmessung	36 x 26 x 31 cm	48 x 28 x 32 cm	52 x 28 x 35 cm	53 x 29 x 33 cm
Leistung	600 Watt	1000 Watt	1000 Watt	1000 Watt

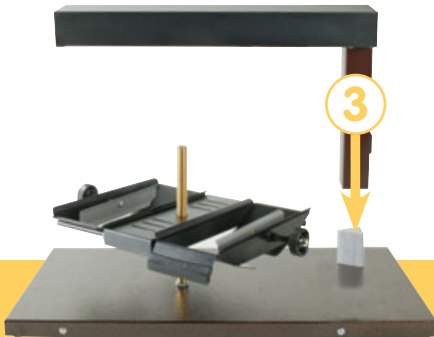
	Brio-Gaz	Easy-Gaz
·Gasdruck	Butan 28-50 mbar, Propan 37-50 mbar	Butan 28-50 mbar, Propan 37-50 mbar
Gasverbrauch	200-268 g/h	140-190 g/h
Leistung	2600-3400 Watt	1900-2510 Watt
Gewicht und Abmessung	13,1 kg; 52 x 28 x 35 cm	13,1 kg; 52 x 28 x 35 cm

Montage/Aufbau



Reinigung

Nur mit feuchtem Tuch reinigen. Gerät nach der Reinigung trockenreiben. Die Metallteile nie ins Wasser tauchen.



3 Den Heizarm mit Kolonne auf den Aluminiumbolzen stecken.



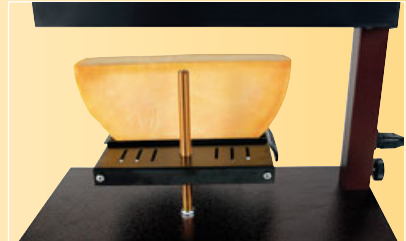
4 Den Heizarm mit der Rändelschraube fixieren, dann Stromkabel einsetzen. Bei der ersten Inbetriebnahme kann leichter Rauch entstehen. Dies ist normal und bedeutet keine Gefahr.

Schwarze Metallteile ab und zu mit Speiseöl leicht einölen.

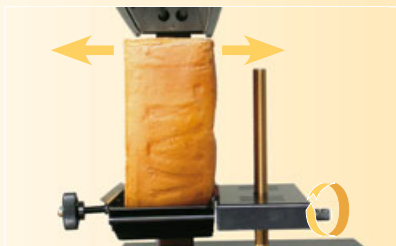
Raclette-Zubereitung



1 Falls nötig, die Käserinde durch leichtes Schaben reinigen (nicht wegschneiden!).



2 Käselaib auf Käsehalter legen (Party Caro: Schnittfläche der Frontseite bündig am Anschlag).



5 Käsehalter mittels Rändelschraube zentral unter der Heizung positionieren.



6 Käsehalter um die Spindel drehen.



3 Käselaib festspannen.



4 Käse nach oben zum Heizkörper drehen (Abstand 2cm). Einschalten: Schalter auf 1 oder Kabel einstecken.








7 Käse in Schräglage heben und mit Raclettemesser (glatte Seite) auf Teller abstreichen.

Tipps

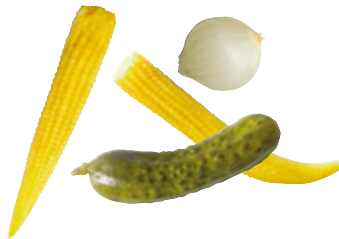
Nach jeweils 4-5 Raclettes verbleibt an den Rändern eine gegrillte Kruste. Diese feine Kruste mit der gezackten Seite des Raclettemessers abschneiden und zusammen mit einer Raclette servieren (sie heisst „raclette religieuse“, denn sie schmeckt himmlisch!). Übrigbleibender Käse einfrieren oder für Gratins, belegte Brote oder Käseschnitten verwenden. Grosse Reste halten sich bis 8 Wochen im Kühlschrank, kleine 2–3 Wochen.



Sicherheitshinweise

	Nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung bringen. Kurzschlussgefahr!
	Nur auf standsichere Abstellflächen legen. Mindestabstand zur Wand 30 cm.
	Das Gerät nicht ohne Käse in Betrieb lassen • Nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien benützen • Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen • Auch bei kurzen Unterbrüchen der Käseerhitzung das Gerät ausschalten • Ohne Käse Käsehalterung und Feststellräder immer ausserhalb Strahlungsquelle positionieren • Gerät nie auf leicht brennbare Unterlagen stellen (Papiertischtücher etc.) • Spindel und Oberteil des Heizkörpers werden heiss • Nie von unten in den Heizkörper fassen • Nach Ausschalten 20 min lang nicht anfassen • Ohne Käse erhitzt sich der Boden des Gerätes und die darunterliegende Aufstellfläche stark: keine brennbaren Materialien drauflegen
	Entsorgung: Das Netzkabel muss vom Gerät getrennt werden. Bestimmungen der Wohngemeinde beachten.
	Modelle Brio-Gaz und Easy-Gaz: Nur mit den Gassorten Butan und Propan betreiben • Gasdruck: Butan 28 mbar bis 50 mbar, Propan 37 mbar bis 50 mbar • Verbindung mit hochwarmfestem Schlauch – Der Gaszapfen am Heizelementträger wird heiss • Hochdruckschlauch mit Gewebeeinlage verwenden; Innendurchmesser 8mm, Aussendurchmesser 15mm • Nur im Freien benützen, nie unbeaufsichtigt lassen • Gaszufuhr abstellen falls die Flamme erlischt oder die Raclette-Zubereitung unterbrochen wird.

Bonjour



La raclette est une vieille recette paysanne du Valais faite à base de fromage grillé au feu de bois. Un vrai régal! Aujourd'hui, grâce aux appareils TTM, la raclette traditionnelle est à la portée de tous, aisément et rapidement.

Prenez une ou deux demi-meules de fromage à raclette selon le nombre de convives. Placez la demi-meule sous la source de chaleur, jusqu'au moment où elle commence à fondre. Raclez cette masse fondue directement sur une assiette et servez-la accompagnée de pommes de terre, d'oignons et de cornichons. Assaisonner à votre appréciation avec du poivre moulu pour atteindre des sommets culinaires.

La raclette doit être mangée chaude, sans attendre que tout le monde soit servi. Accompagnez ce délicieux repas avec un vin blanc fin. Suivant une coutume ancestrale, il appartient au maître des lieux de préparer et de servir la raclette.

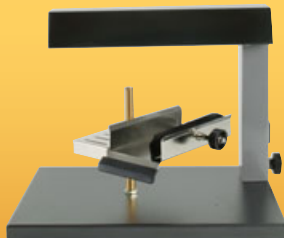


Bon appétit !

Nos appareils...

...avec réglage de la hauteur par simple rotation autour de la tige filetée. Un aperçu complet de nos produits se trouve sur le DVD ou sur notre site Internet à l'adresse www.ttmsa.ch.

Party Caro



Appareil compact pour des blocs de fromage permettant, à partir de 2 personnes, la préparation de la raclette traditionnelle en utilisant des morceaux de fromages carrés, 1/4 ou plus petits.

Ambiance



C'est, avec le Party Caro, l'appareil le plus léger de notre gamme. Grâce à son dispositif de fixation et d'inclinaison du porte-fromage, il est commode et simple de faire fondre le fromage à raclette.

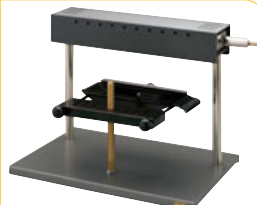
Brio-Gaz



Avec bras pivotant et porte-fromage pour 2 demi-meules.

Puissants appareils fonctionnant au butane ou propane et permettant de faire la raclette en plein air. Attention : livré sans régulateur de pression, ni tuyau. Ces modèles disposent également du système breveté de hausse et de baisse et du mécanisme d'inclinaison du porte-fromage. A n'utiliser qu'avec un régulateur de pression !

Easy-Gaz



Entièrement démontable, mobile, livré avec un sac à dos, porte-fromage pour 1 demi-meule.

DS 2000



Si besoin est, deux demi-meules de fromage peuvent être utilisées. Pour un poids de seulement 7.1 kg, monté avec les systèmes éprouvés de hausse et de baisse, de fixation et d'inclinaison du porte-fromage, cet appareil offre une prestation optimale, même pour de plus grandes tablées.

Super

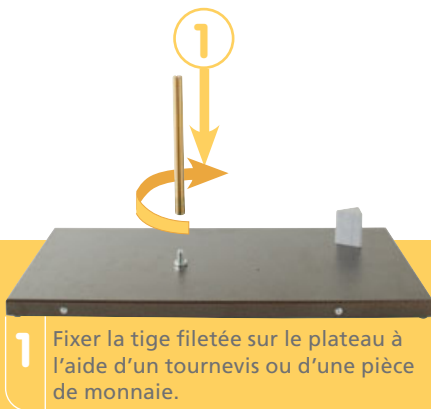


Notre modèle de luxe, prévu pour 1 ou 2 demi-meules de fromage, dispose - en plus des dispositifs habituels TTM pour régler la hauteur et incliner le porte-fromage - d'un bras pivotant. Grâce à ce système, les fromages peuvent être facilement éloignés de la source de chaleur. Le plateau comprend une pierre naturelle décorative.

	Party Caro	Ambiance	Super	DS 2000
Poids	4,3 kg	5,5 kg	9,9 kg	7,1 kg
Dimensions	36 x 26 x 31 cm	48 x 28 x 32 cm	52 x 28 x 35 cm	53 x 29 x 33 cm
Puissance	600 Watt	1000 Watt	1000 Watt	1000 Watt

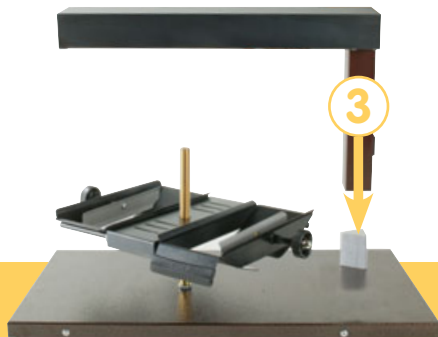
	Brio-Gaz	Easy-Gaz
Pression du gaz	butane 28-50 mbar, propane 37-50 mbar	butane 28-50 mbar, propane 37-50 mbar
Consommation de gaz	200-268 g/h	140-190 g/h
Puissance	2600-3400 Watt	1900-2510 Watt
Poids et dimensions	13,1 kg; 52 x 28 x 35 cm	13,1 kg; 52 x 28 x 35 cm

Montage



Nettoyage

Nettoyer uniquement avec un chiffon humide. Bien essuyer ensuite. Les parties métalliques ne doivent jamais être trempées dans l'eau.



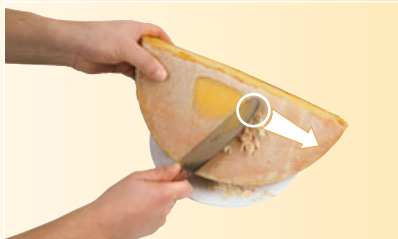
3 Emboîter le bras chauffant sur le triangle en aluminium du plateau.



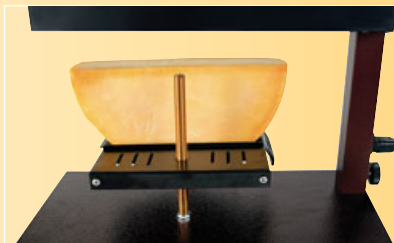
4 Fixer le bras chauffant à l'aide de la molette, brancher ensuite le cordon électrique. Lors de la première utilisation de l'appareil, une légère fumée peut se dégager. Cela est normal et sans danger.

De temps en temps, huiler légèrement les parties métalliques noires avec de l'huile comestible.

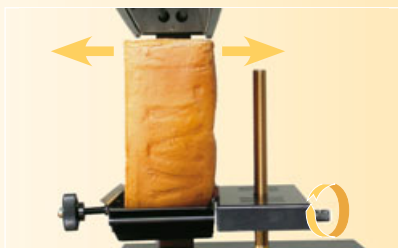
Préparation de la raclette



- 1** Si nécessaire, nettoyer la croûte en la grattant légèrement (sans la couper !).



- 2** Poser le fromage sur le support (Party Caro : appuyer la face frontale contre la butée).



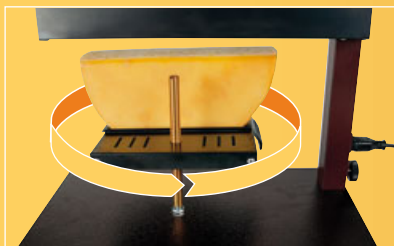
- 5** Positionner le porte-fromage au centre sous le corps de chauffe au moyen de la petite vis moletée



- 6** Tourner le porte-fromage autour de la tige filetée.



3 Serrer la meule de fromage.



4 Faire monter le fromage sous le corps de chauffe (à 2cm). Enclencher : interrupteur sur 1 ou brancher le cordon.








7 Incliner le fromage et racler dans l'assiette (côté lisse du couteau).

Tipp

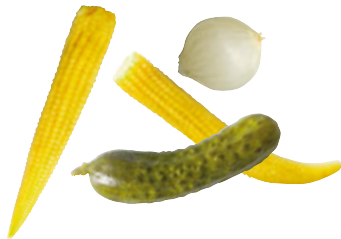
Après 4-5 raclettes, une croûte grillée se forme sur les bords du fromage. Couper cette fine croûte (côté micro-denté du couteau) et la servir avec une raclette (elle se nomme « raclette religieuse », car elle est divinement savoureuse !). Congeler le fromage restant ou l'utiliser pour des gratins, des tranches au fromage ou le manger froid. Les grands morceaux se conservent au réfrigérateur jusqu'à 8 semaines, les plus petits 2 à 3 semaines.



Prescriptions de sécurité

	L'appareil ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau ou avec tout autre liquide: Danger de court-circuit!
	Ne posez l'appareil que sur une surface plane et stable. Distance minimale entre l'appareil et une paroi : 30 cm.
	Ne jamais utiliser l'appareil sans fromage • Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables • Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil • En cas d'interruption dans la préparation de la raclette, l'appareil doit être débranché • Sans fromage, veiller à éloigner la molette du dispositif de serrage de la source du rayonnement • Ne jamais poser l'appareil sur un support légèrement inflammable (nappes en papier, etc.) • La tige filetée et la partie supérieure du corps de chauffe deviennent chaudes • Ne jamais se saisir de l'appareil en le prenant sous le corps de chauffe • Ne pas se saisir de l'appareil, une fois débranché, avant 20 minutes • Le plateau et la partie située au-dessous de l'appareil chauffent fortement sans la présence d'un fromage : ne pas y poser du matériel inflammable.
	Recyclage : Le câble doit être séparé de l'appareil. Observer les prescriptions en vigueur.
	Modèle Brio-Gaz et Easy-Gaz: N'utiliser que du gaz propane ou du gaz butane • Pression du gaz : butane de 28 à 50 mbar, propane de 37 à 50 mbar • Relier l'appareil à la bonbonne avec un tuyau résistant aux hautes températures – le raccord devient chaud • Utiliser un tuyau haute pression ; dimension intérieure 8mm, extérieure 15mm • Utiliser l'appareil uniquement en plein air et ne jamais le laisser sans surveillance • Arrêter le gaz si la flamme est éteinte ou si la préparation de la raclette s'interrompt.

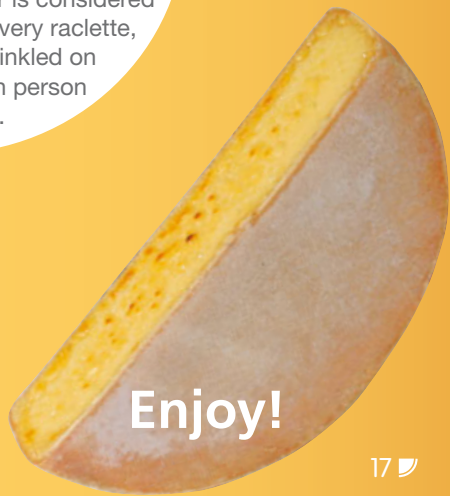
Hello



Raclette is an old farmer's recipe from the Wallis mountains, a real delicacy with Alpine cheese grilled with the heat of embers. Today everyone can make classic raclette quickly and easily using a TTM-Raclette oven.

To make it, you use one or two half-wheels of raclette cheese depending on the number of your guests. Just hold the cutting surface under the heat until the cheese begins to melt. The melted cheese is then scraped off directly onto a plate and served with boiled potatoes, baby onions and pickled gherkins. A heavy dash of ground pepper is considered the finishing touch for every raclette, and is of course sprinkled on individually by each person at the table.

By tradition, each guest begins to eat immediately while the cheese is still warm and does not wait until all have been served. Accompany this scrumptious meal with a fine, dry white wine. According to an old custom, it is the man of the house who makes the raclette.

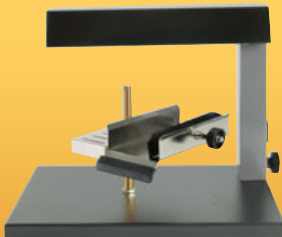


Enjoy!

Our Appliances...

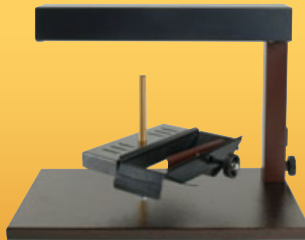
...with height adjustment with spindles. You can see a complete overview of our products on the DVD or on the Internet at www.ttmsa.ch.

Party Caro



The compact device for quarter cheese blocks or smaller makes it possible to prepare the original, classic raclette starting with just two people and using square pieces of cheese.

Ambiance



Our lightest appliance after the Party Caro. A half-wheel of cheese can be grilled conveniently and easily using the clamp and tipping mechanism.

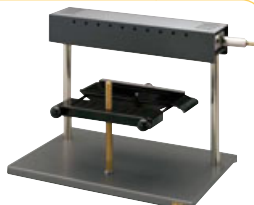
Brio-Gaz



With swivel arm and cheese-holder for 2 half cheeses.

Allows heavy-duty melting of raclette cheese outdoors using propane or butane gas. Note: Sold without pressure regulator and hose. These models also have the patented lifting, lowering and tipping mechanism and a swivel arm to comfortably position the cheese. Only use with the pressure regulator!

Easy-Gaz



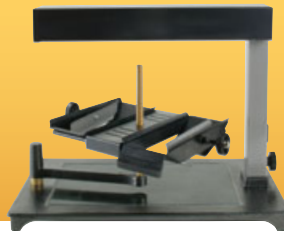
Easy to disassemble, mobile with a backpack, cheese-holder for 1 half cheese.

DS 2000



Two half-wheels of cheese can be used if necessary. With a weight of only 7.1 kg and the tried and tested lifting, lowering, clamping and tipping mechanism, this machine offers optimum performance even for larger numbers of guests at the table.

Super

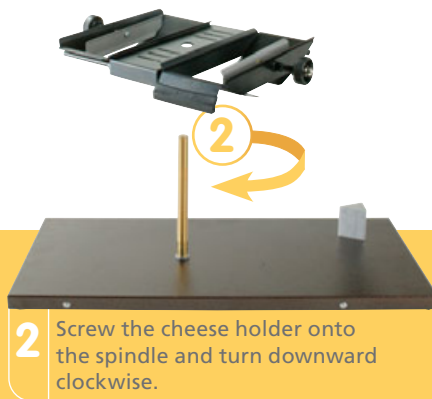
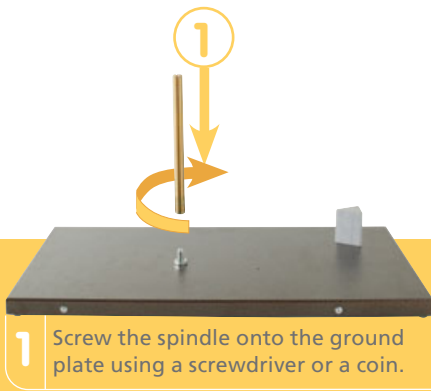


Our top model for 1 or 2 cheese halves has a height adjustment and tipping mechanism as well as a swivel arm. As a result, the cheese can be swivelled away at any distance from the heat source. A decorative natural stone is also inlaid in the floor plate.

	Party Caro	Ambiance	Super	DS 2000
Weight	4,3 kg	5,5 kg	9,9 kg	7,1 kg
Dimensions	36 x 26 x 31 cm	48 x 28 x 32 cm	52 x 28 x 35 cm	53 x 29 x 33 cm
Heat Capacity	600 Watt	1000 Watt	1000 Watt	1000 Watt

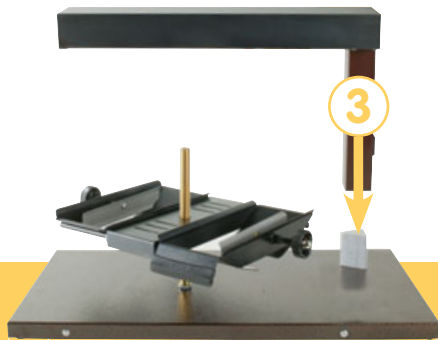
	Brio-Gaz	Easy-Gaz
Gas pressure	Butane 28-50 mbar, Propane 37-50 mbar	Butane 28-50 mbar, Propane 37-50 mbar
Gas consumption	200-268 g/h	140-190 g/h
Output	2600-3400 Watt	1900-2510 Watt
Weight and dimensions	13,1 kg; 52 x 28 x 35 cm	13,1 kg; 52 x 28 x 35 cm

Assembly / Set-up



Cleaning

Only clean with a damp cloth. Rub the machine dry after cleaning. Never submerge the metal parts in water.



3 Place the heating arm with the column onto the aluminium bolt.



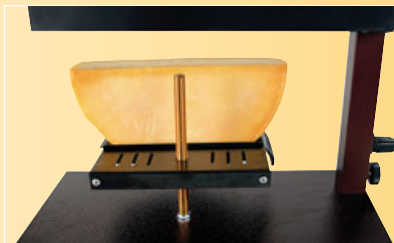
4 Attach the heating arm with the knurled screw, insert the power cable. A small amount of smoke can result during initial usage. This is normal and does not indicate any danger.

Lubricate the black metallic parts occasionally with cooking oil.

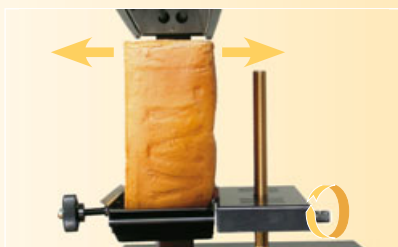
Preparing the Raclette



- 1** If necessary, clean the cheese rind by gently scraping it (do not cut off!).



- 2** Place the cheese onto the cheese holder (Party Caro: cutting surface on the front should be flush at the stop).



- 5** Käsehalter mittels Rändelschraube zentral unter der Heizung positionieren.



- 6** Turn the cheese holder around the spindle.



3 Clamp the cheese in position.



4 Turn the cheese upward to the heater (distance 2cm). Switch on: Set switch to 1 or connect cable









7 Lift the cheese holder into an angled position and scrape off onto the plate with the raclette knife (smooth side).

Tipp

A grilled crust forms on the edges after 4-5 raclettes each. Cut off this fine crust with the serrated side of the raclette knife and serve with a raclette (in French it's called "religieuse" ("religious raclette") because it tastes so heavenly!). Freeze remaining cheese or use it for gratins, sandwiches or as cheese slices. Large left-over pieces keep for up to 8 weeks in the refrigerator, small ones for 2-3 weeks.



Safety Instructions

	Never let the appliance come into contact with water or other liquids. Danger of short circuiting!
	Only place onto secure surfaces. Minimum distance to the wall 30 cm.
 	Never operate without cheese • Never use near easily flammable materials • Children may not use the appliance • Turn off the machine even when the heating of the cheese is briefly interrupted • Always position the cheese holder and clamping screw outside of the heat source when without cheese • Never place the machine on combustible materials (paper towels, etc.) • The spindle and the top of the heater get hot • Never touch the heater from below • Do not touch the machine for twenty minutes after turning it off • Without cheese the bottom of the appliance and the underlying surface become hot: keep away from combustible materials
	Disposal: The power cable must be disconnected from the machine. Follow the regulations of your residential community.
	Brio-Gaz and Easy-Gaz model: Only operate with the gas types butane and propane • Gas pressure: Butane 28 mbar to 50 mbar, propane 37 mbar to 50 mbar • Connection to high heat-resistant hose. The gas spigot on the heating element support gets hot • Use a high-pressure hose with a fabric insert; interior diameter 8 mm, exterior diameter 15 mm • Only use outdoors, do not leave unattended • Shut off the gas supply if the flame is extinguished or the preparation of the raclette is interrupted.

Garantie • Garantie

Garantie • Warranty

D: Wir leisten für dieses Gerät eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler zurückzuführen sind, jedoch nicht für Selbstverschulden. Für die Ausführung einer Garantiarbeit ist diese Seite mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

F: Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente. 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 cette page. La garantie n'est valable que si elle est munie de la date de vente et du cachet du vendeur.

E: 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. Please send this page to us with the machine for warranty work to be performed. The warranty is only valid with the date and stamp of the seller.

Verkaufsdatum, date de vente, date of purchase: _____

Verkäufer, Vendeur, Retailer: _____

