

**Wichtig: 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.**

## Raclettegerät Brio-Gaz

Erlaubt die Zubereitung von Raclette **im Freien** mittels Propan- oder Butangas. Das Gerät nur mit diesen Gassorten und nur mit einem Druckregler betreiben (bei Propan: 37mbar oder 50mbar; bei Butan: 28 mbar oder 50 mbar). Den Gasbehälter (Flaschen ab 1 kg) mindestens 1 m vom Gerät entfernt aufstellen. Gasschlauch (mitgeliefert): Hochdruckschlauch mit Gewebeeinlage, Innendurchmesser 8mm, Aussendurchmesser 15 mm, Länge max. 1.5 m.

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

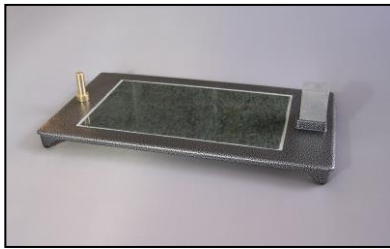
Kategorie: I<sub>3B/P</sub> ; I<sub>3+</sub>

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

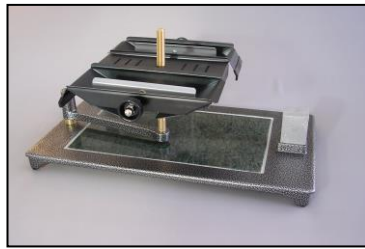
Verbrauch: 200 – 268 g/h

Leistung: 2600W – 3400W

### 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 einen Druckregler stecken.
- Den Drehhahn der Gasflasche öffnen. Das Gas fliesst aus dem Keramikbrenner. Eine Flamme an die Keramikelemente führen (z.B. mit einem Streichholz). Das Gas entzündet sich.
- Zum Abstellen des Geräts den Drehhahn der Gasflasche schliessen. Die Flamme erlischt.

### Zubereitung der Raclette

Lesen Sie dafür die beiliegende allgemeine Anleitung für TTM-Geräte. Zusätzliche Informationen finden Sie unter [www.ttmsa.ch](http://www.ttmsa.ch). Hinweis: Der Käsehalter wird während der Raclette-Party immer heisser. Immer nur am Kautschukgriff und falls nötig mit einem zusätzlichem Handschuh oder Tuch anfassen.

### Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur im Freien.
- Das Gerät nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien betreiben. 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.
- Das Gerät nur für die Zubereitung von Raclette verwenden. Das Gerät nicht ohne Käse in Betrieb lassen. Bei Unterbrüchen der Raclettezubereitung 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 Gaslecks 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.