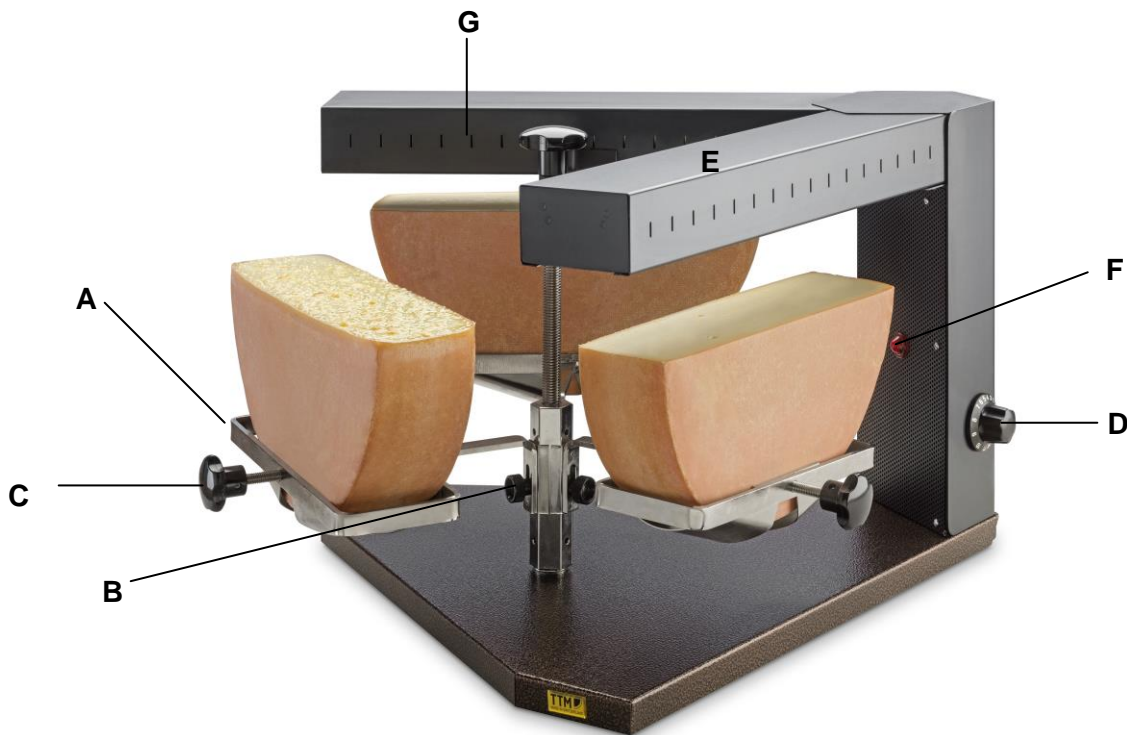


## Mode d'emploi

### Four à raclette „TRIO“

(Art. 700.001, pour 3 demi-fromages de forme ronde, 2 x 1000W 230V, livré sans couteau à raclette)

Lire attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conserver ces instructions pour pouvoir les lire à nouveau.



#### Mise en place du fromage dans son support

- Faire descendre le porte-fromage (A) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre autour de la tige filetée jusqu'à ce qu'il y ait suffisamment de place entre le corps de chauffe et le porte-fromage pour poser la demi-meule dans son support.
- Chaque porte-fromage peut en outre être positionné en hauteur de manière individuelle (vis B). Cela se vérifie si les fromages ou les restes de fromage ont des hauteurs différentes.
- Poser la demi-meule et la fixer au moyen de la molette (C).
- Faire monter le fromage en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à une distance d'environ 2 cm du corps de chauffe. La distance optimale dépend également de la qualité du fromage. Un fromage à raclette au lait cru ne devrait pas être exposé trop violemment à la chaleur. Une distance plus grande est recommandée.

### **Mise en marche de l'appareil et préparation de la raclette**

- Raccorder le câble d'alimentation au secteur.
- Les résistances sont commutées indépendamment. Le corps de chauffe (E) est réglé par le thermostat (bouton D). La lampe témoin (F) s'allume, l'appareil chauffe. Attention : une légère fumée est dégagée pendant 30 secondes environ lors de la première utilisation du four. Cela est normal et sans danger.
- Le corps de chauffe gauche (G) est mis en marche au moyen de l'interrupteur. Il chauffe toujours à puissance maximale.
- Dès que la surface du fromage est fondue (ou grillée), sortir le fromage de son porte-fromage, le prendre en mains et racler le fromage fondu au moyen d'un couteau à raclette avec son côté lisse.
- Après 4 ou 5 raclettes, couper les croûtes restantes du fromage avec le côté denté du couteau à raclette et les servir avec la raclette. Ces croûtes sont appelées „religieuses“, car elles sont divinement bonnes.
- La raclette doit être impérativement mangée chaude. Il est d'usage que la personne servie savoure sa raclette immédiatement sans attendre que les autres convives soient servis. Les assiettes peuvent être posées sur les corps de chauffe (E, G) pour les préchauffer.
- La raclette traditionnelle est servie avec des pommes de terre en robe des champs, des cornichons ou autres légumes conservés au vinaigre. En accompagnement, un vin blanc sec ou du thé se révéleront idéals.

Remarque: Si la raclette est interrompue par une pause, il est conseillé d'arrêter le four pour des raisons de consommation d'énergie et afin d'éviter que le fromage ne se détériore avec la chaleur.

### **Que faire avec le fromage non utilisé?**

Après une raclette, il se peut qu'une partie du fromage reste inutilisée. Bien emballés, les petits morceaux peuvent être conservés 2 à 3 semaines dans le réfrigérateur. Les plus grands se conservent jusqu'à 8 semaines. Le fromage à raclette peut bien entendu être mangé froid ou encore être surgelé pour être réutilisé.

### **Nettoyage**

Ne jamais tremper un élément de l'appareil dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Le porte-fromage peut être facilement nettoyé sous l'eau courante ou avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

### **Précautions d'emploi**

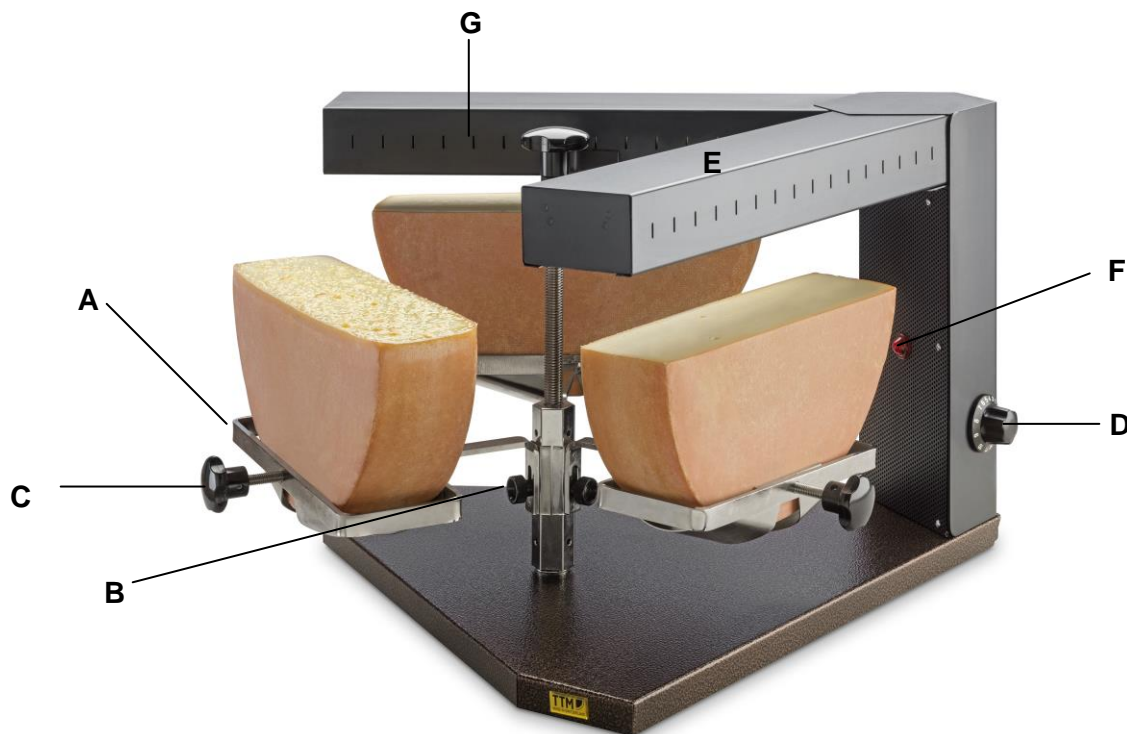
- Vérifier la tension du secteur avant la mise en marche de l'appareil et s'assurer qu'elle corresponde à celle indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Contrôler le câble d'alimentation avant la mise en marche. Ne faire remplacer un éventuel câble défectueux que par le fabricant ou un centre spécialisé.
- L'appareil doit être manipulé seulement par des personnes adultes et responsables qui en connaissent parfaitement l'utilisation. Ne pas laisser des enfants s'approcher de l'appareil.
- Ne jamais laisser un appareil branché au secteur sans surveillance.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans fromage installé.
- Ne poser l'appareil que sur une surface plane et stable, à l'écart de tout autre d'objet.
- Respecter une distance minimale de 30 cm entre l'appareil et une paroi.
- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher le corps de chauffe. Laisser refroidir l'appareil au minimum pendant 20 minutes après utilisation.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est raccordé au secteur ou encore chaud.
- Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.

## Gebrauchsanleitung

### Raclettegerät „TRIO“

(Art. 700.001, für 3 Käsehälften runder Form, 2 x 1000W 230V, ohne Raclettemesser geliefert).

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung auf.



#### Käse vorbereiten

- Den Käselaib in zwei gleiche Hälften schneiden.
- Reinigung des Käses: Falls nötig, die rot-bräunliche, weiche und eventuell schmierige Oberfläche der Käserinde mit einem Messer abschaben. Achtung: Nicht die Rinde abschneiden!

#### Käse in Halterung einspannen

- Die Käsehalter (A) im Uhrzeigersinn um die Spindel nach unten drehen, bis der Abstand zu den Heizkörpern genügend gross ist, um einen halben Käse platzieren zu können.
- Zusätzlich können die Käsehalter individuell in der Höhe eingestellt werden (Schraube B). Dies ist dann nötig, wenn Käse oder Käsereste unterschiedlicher Höhe verwendet werden.
- Den Käse in die Halterung legen und mit Hilfe der Rändelschraube (C) befestigen.
- Den Käse gegen den Uhrzeigersinn wieder nach oben drehen. Der optimale Abstand zwischen der Schnittfläche des Käses und dem Heizkörper beträgt etwa 2 cm. Hinweis: Aus Rohmilch hergestellter Raclettekäse sollte eher langsam geschmolzen werden. Eine etwas grössere Distanz zwischen Käse und Heizung ist empfehlenswert.

## **Gerät anschliessen**

- Das Gerät ans Stromnetz anschliessen.
- Die Heizkörper sind unabhängig geschaltet. Der Thermostat (Drehknopf D) regelt den rechten Heizkörper (E). Das Signallämpchen (F) leuchtet, das Gerät heizt auf. Bei der ersten Inbetriebnahme kann während etwa 30 Sekunden leichter Rauch entstehen. Dies ist normal und stellt keine Gefahr dar.
- Der linke Heizkörper (G) wird durch den Ein-/Ausschalter betätigt. Er bringt immer die volle Leistung.

## **Raclette zubereiten**

- Sobald der Käse zu schmelzen anfängt (oder – je nach Belieben – wenn er leicht gegrillt ist), den Käse mit einem Raclettemesser abschaben. Dazu kann der Käse aus der Halterung genommen werden, um ihn in geneigter Position auf einen Teller zu raclettieren.
- Nach jeweils 4-5 Raclettes bleibt an den Rändern eine gegrillte Kruste. Diese feine Kruste mit der gezackten Seite des TTM-Raclettemessers abschneiden und zusammen mit einer Raclette-Portion servieren (sie heisst „raclette religieuse“, denn sie schmeckt himmlisch!).
- Raclette wird heiss gegessen. Die bediente Person soll sofort zu essen beginnen und nicht warten, bis alle anderen Gäste bedient sind. Die Teller können zum Vorwärmen auf die Heizkörper (E, G) gestellt. Zum Raclette werden typischerweise heisse Pellkartoffel und Essiggurken oder anderes in Essig eingelegtes Gemüse gereicht. Als Getränke sind trockener, spritziger Weisswein oder Tee besonders geeignet.

Hinweis: Falls während der Mahlzeit eine längere Pause eingelegt wird, sollte das Gerät aus Energiespargründen abgeschaltet werden. Ausserdem wird verhindert, dass der Käse zu viel Wärme aufnimmt und eventuell weich wird.

## **Was tun mit ungebrauchtem Käse?**

Kleine Reste können gut verpackt im Kühlschrank während 2 bis 3 Wochen aufbewahrt werden. Grössere Stücke können bis zu 8 Wochen gelagert werden. Selbstverständlich kann Raclettekäse auch kalt genossen oder für Käseschnitten, Gratins und vieles andere mehr verwendet werden. Raclettekäse kann auch tief gefroren werden.

## **Reinigung**

Das Gerät und Teile davon nicht ins Wasser tauchen. Die Käsehalter unter fliessendem Wasser oder mit einem feuchten Tuch reinigen. Keine Scheuermittel oder scharfkantigen Gegenstände verwenden! Nach der Reinigung gut abtrocknen.

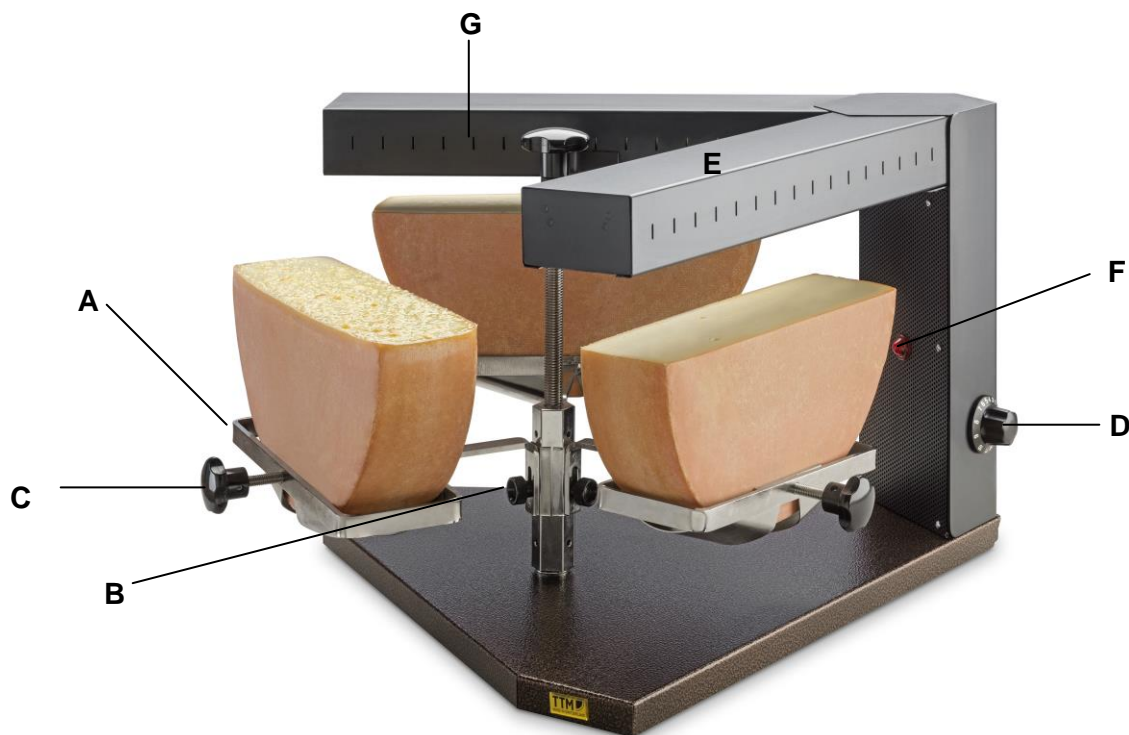
## **Sicherheitshinweise**

- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die Netzspannung. Sie muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme das Stromkabel auf Schadstellen. Ein eventuell defektes Kabel nur durch den Hersteller oder eine Fachstelle ersetzen lassen.
- Das Gerät soll nur von Erwachsenen und zuvor über den Gebrauch informierten Personen benützt werden, niemals von Kindern.
- Das Gerät nie ohne Aufsicht betreiben, solange es am Stromnetz angeschlossen ist!
- Das Gerät nie ohne Käse betreiben!
- Das Gerät nur für die Zubereitung von Raclette verwenden.
- Das Gerät nur auf standsichere und ebene Flächen stellen. Das Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen fern halten.
- Beachten Sie einen Mindestabstand zur Wand von mindestens 30 cm.
- **BERÜHRBARE OBERFLÄCHEN WERDEN IM BETRIEB HEISS! NICHT DEN HEIZKÖRPER ANFASSEN!**
- Das heisse, in Betrieb stehende Gerät nicht herumtragen. Nach der Benützung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.
- Das Gerät nur in trockenen und sauberen Orten versorgen.

## Raclette appliance "TRIO"

(Art. 700 001, for 3 cheese halves, round shape, 2 x 1000W 230V, 115V on request; the appliance is delivered without a raclette knife).

Read the instructions carefully before using the appliance carefully.



### Preparing the cheese

- Cut the cheese loaf into two equal halves.
- Clean of the cheese: If necessary, scrape away the upper, reddish-brown layer rind with a knife. Important: Do not cut off the rind.

### Place the cheese into the cheese-holder

- Turn down the cheese holder (A) clockwise around the spindle until the distance to the heating element is large enough to place the half cheese loaf.
- In addition, the cheese holder can be adjusted in height individually (screw B). This is necessary if cheeses or cheese residues of differing height are used.
- Place the cheese in the cheese-holder and secure it with the thumbscrew (C).
- Turn the cheese-holder counter-clockwise back upwards. The optimal distance between the cut surface of the cheese and the heating element is about 2 cm. Note: Raclette cheese made from raw milk should be melted rather slowly. A somewhat greater distance between cheese and heating is recommended.

### Connecting the device

- Connect the appliance to the mains.
- The heating elements are switched independently. The thermostat (knob D) regulates the right heating element (E). The signal lamp (F) lights up when the element heats up. At the first start-up, light smoke can occur during about 30 seconds.

- The heating element on the left (G) is operated by the on/off-switch and is always working on full power.

### **Preparing the Raclette**

- Allow the cheese to sizzle under the heat until the surface of the cheese has attained the desired state: slightly melted for smaller and more delicate Raclettes, or grilled more strongly for larger Raclettes with roasted flavor. Take the cheese out of it's holder and scrape off the melted portion smoothly with the help of the raclette knife.
- The plates can be placed on the heating part (E, G) of the appliance for preheating.
- After each 4-5 Raclettes a crisp rind formes around the edges of the cheese's cutting side. Cut this off using the jagged side of the TTM raclette knife and serve it together with the raclette (it is called "raclette religieuse" because it tastes heavenly!).
- Raclette tastes best hot. The classic ritual allows the person being served to begin immediately rather than waiting until everyone has been served. Traditionally, raclette is served with boiled potatoes, gherkins and pickled onions. The cheese itself is seasoned with freshly ground black pepper. However, there are no limits to culinary fancies: pickled mushrooms or vegetables and a number of mixed herbs are just as suitable.

Note: If a longer break is made during the meal, the device should be turned off to save energy. It also prevents the cheese from absorbing too much heat.

### **Cleaning**

Do not immerse the appliance and parts of it into the water. Clean the cheese holder under running water or with a damp cloth. Do not use abrasives or sharp edges objects! Dry thoroughly after cleaning.

### **Safety instructions**

- Check the mains voltage before connecting the appliance. It must comply with the details on the operating label of the apparatus.
- Check the power cord. A defective cable should be replaced only by the manufacturer or a specialized body.
- The device should only be used by adults and previously informed persons, never by children.
- Never operate the machine without supervision as long as it is connected to the mains!
- Never operate the machine without cheese!
- Place the device only on flat surfaces and secure standing. Keep the appliance away from hot objects and flammable liquids.
- Ensure a minimum distance from the wall of at least 30 cm.
- Touchable surfaces are hot during operation! NOT TOUCH the heating element!
- Do not carry the machine when it is in operation. Let the appliance cool down at least 20 minutes.
- Store the raclette appliance in dry and clean places only.