

Raclette-Apparat / appareil à raclette « Raclette Suisse »

6 Pfännchen mit Lava-Steingrill / 6 poêlons avec pierre lavique, 1400 W, 230V

Raclette mit dem Gerät „Raclette Suisse“ ... ein köstlicher Genuss!

Es braucht nicht viel für einen fröhlichen und gemütlichen Raclette-Plausch. Mit würzigem Raclette-Käse, Kartoffeln und wenigen Zutaten ist der Tisch rasch gedeckt, und in der Mitte steht das neue „Raclette Suisse“ Gerät.

So wird's gemacht

Für jeden Raclette-Geniesser 200-300 g Raclette-Käse bereitlegen (in Scheiben von ca. 4-5 mm Dicke). Dazu Beilagen nach Wunsch. In der beiliegenden Broschüre finden Sie zahlreiche originelle Rezeptvorschläge. Als Getränk eignet sich zum Beispiel trockener Weisswein oder Tee.

Grillieren Sie gerne?

Alle Grill-Fans können auf dem besonders hitzeresistenten Lavastein ihren Grill-Liebhabeereien freien Lauf lassen. Es reichen ca. 150 g gemischtes Fleisch pro Person, z.B. Grillspieß, Speck und fein geschnittene Tranchen vom Rind, Schweiz, Kalb oder Lamm.

SICHERHEITSHINWEISE!

- Das Gerät darf nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Kurzschlussgefahr!
- Kontrollieren Sie das Stromkabel auf Schadstellen. Niemals defekte Leitungen und Stecker anschliessen.
- Stellen Sie das Gerät nur auf standsichere Abstellflächen.
- Das Gerät nie leer in Betrieb lassen. Verbrennungs- und Brandgefahr.
- Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Gerät und Kabel nie auf heisse Flächen oder in die Nähe von heissen Gegenständen stellen: Brand- und Kurzschlussgefahr.
- Niemals das Gerät mit Tüchern oder ähnlichem Material abdecken.
- Bei Unterbrechung der Zubereitung muss das Gerät ausgeschaltet werden.

Reinigung

- Das Gerät niemals ins Wasser tauchen!
- Die Kunststoff- und Metallteile des Geräts sowie die Pfännchen mit einem feuchten Tuch reinigen und gut trocknen. Keine Scheuermittel verwenden.
- Den Steingrill abkühlen lassen und unter fliessendem Wasser reinigen.

La « Raclette Suisse » ... un vrai plaisir!

Rien de plus facile que d'organiser une sympathique partie de raclette. La table est vite mise, avec un bon fromage à raclette, des pommes de terre en robe des champs et quelques accompagnements ravigotants ... et au centre, le nouveau four à raclette « Raclette Suisse »!

C'est si simple ...

Comptez 200-300 g de fromage à raclette par personne (en tranches de 4-5 mm env.) et servez les accompagnements à votre convenance. Vous trouverez divers recettes originales dans la brochure annexée. Un vin blanc sec ou du thé accompagnent parfaitement la raclette.

Aimez-vous la grillade?

Le gril en pierre lavique, très résistante à la chaleur, permet de faire en quelques instants de savoureuses grillades, croustillantes à souhait. Un choix de viandes de 150 g par personne suffit (brochette, fines tranches de lard, bœuf, porc, veau ou agneau).

ATTENTION!

- L'appareil ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau ou avec tout autre liquide: danger de court-circuit!
- Contrôlez le câble et la prise ! Ne jamais brancher un câble ou une prise défectueuse au secteur.
- Ne posez l'appareil que sur des surfaces planes et stables.
- Ne posez jamais l'appareil et le câble sur une surface chaude ou près d'objets chauds: danger d'incendie et de court-circuit!
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide: danger de se brûler et danger d'incendie.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- Ne jamais couvrir l'appareil avec des linges ou matériaux similaires.
- En cas d'interruption dans la préparation, l'appareil doit être déclenché.

Nettoyage

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
- Nettoyer les parties métalliques, en plastique et les poêlons avec chiffon humide. Bien sécher ensuite.
- Laisser refroidir la pierre lavique et la rincer sous l'eau courante.

Raclette-Apparat „Raclette Suisse“ / Appareil à raclette « Raclette Suisse »

Garantie

Auf diesem Gerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 12 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiarbeit ist diese Karte mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Verkaufsdatum / Date de vente

Stempel des Verkäufers / Timbre du vendeur

TTM SA, CH-3960 Sierre

Garantie

Nous accordons une garantie de 12 mois à partir de la date de vente pour cet appareil. 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 ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

TTM 