

Käseschmelzer « Twiny Cheese » / Fondeuse à fromage « Twiny Cheese »

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 Garantiearbeit 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 pour cet appareil une garantie de 12 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 ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du cachet du vendeur.

Gebrauchsanleitung

- Rechaudkerzen einsetzen
- Anzünden
- Pfännchen **leer** auf den Rost stellen
- Einige Minuten erwärmen lassen (ca. 5 min.)
- 3-4 mm dünne Käsescheiben in die Pfännchen legen
- Käse schmelzen lassen

Die Käsescheiben sollten Raumtemperatur haben. Nehmen Sie zu diesem Zweck die Käsescheiben etwa 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank. Unter normalen Bedingungen ist der Käse nach etwa 3-5 Minuten geschmolzen und entfaltet sein volles Aroma.

Reinigung: Gestell und Pfännchen mit Seifenwasser reinigen.

Sicherheitshinweise: Kerzen nur unter Aufsicht brennen lassen; Kerzen nicht bewegen, wenn sie brennen; Wachs wird flüssig.

Mode d'emploi

- Placer les bougies dans le réchaud
- Allumer les bougies
- Poser les poêlons **à vide** sur la grille
- Laisser chauffer quelques minutes (env. 5 min.)
- Mettre des tranches de fromage fines (3-4 mm d'épaisseur) dans les poêlons
- Laisser fondre le fromage

Sortez les tranches de fromage du réfrigérateur environ 1 heure avant la raclette afin que le fromage soit à température ambiante. Dans des conditions normales, le fromage fond en 3-5 minutes et retrouve ses vrais arômes.

Nettoyer le réchaud et les poêlons avec de l'eau et un détergent ménager. Sécurité: ne pas laisser les bougies sans surveillance; ne pas déplacer les bougies quand elles sont allumées; la cire devient liquide avec la chaleur.