

App. à raclette PARTY

(pour un ¼ de meule ronde, 600W, 230V, 50/60 Hz, CE)



MODE D'EMPLOI

MONTAGE

1. Contenu de l'emballage: 1 corps de chauffe noir avec colonne grise et câble électrique, 1 molette noire, 1 porte-fromage chromé, 1 bras pivotant revêtu, 1 plateau gris-martelé. Attention : Le couteau à raclette TTM est un accessoire en option.
2. Monter le corps de chauffe sur le bloc triangulaire du plateau et le fixer au moyen de la molette.
3. Placer le bras pivotant à l'endroit prévu sur le plateau.

PREPARATION DU FROMAGE

1. Nettoyer le fromage en grattant légèrement la croûte.
2. Enfoncer les pointes du porte-fromage au milieu du dos de la meule (photo 1).
3. Placer le porte-fromage avec la meule sur le bras pivotant (photo 2).

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Brancher le câble électrique dans une prise de courant. Laisser chauffer l'appareil quelques minutes. Lors de la première utilisation de l'appareil, la résistance dégage une légère fumée pendant 1 minute environ. Cela est normal et sans danger.

PREPARATION DE LA RACLETTE

1. Diriger le fromage sous le corps de chauffe (photo 3). La distance optimale entre le fromage et le corps de chauffe est de 1-2 cm. Veillez à ce que la tranche soit bien parallèle au corps de chauffe.
2. Dès que le fromage fond en surface, faire pivoter le fromage en tenant par la poignée et racle le fromage fondu à l'aide du couteau à raclette TTM (photo 4 ; utiliser le côté lisse)
3. Présenter l'autre face de la meule sous le corps de chauffe et ainsi de suite. Après 4 ou 5 raclettes, couper les croûtes restantes du fromage avec le côté micro denté du couteau à raclette TTM et les servir avec la raclette („religieuse“).
6. La raclette est servie avec des pommes de terre en robe des champs et des cornichons ou d'autres légumes conservés dans du vinaigre. Boissons : Vin blanc sec (typiquement Fendant du Valais) ou thé.

Remarque: L'appareil « Party » convient à la préparation de petites raclettes pour 2-4 personnes. Si vous préférez des raclettes plus grandes et plus grillées, ou si plus de 4 personnes participent au repas, nous vous recommandons les appareils à raclette TTM pour une demi-meule de fromage.

QUE FAIRE AVEC LE FROMAGE NON UTILISÉ ?

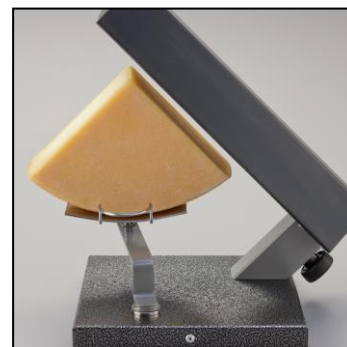
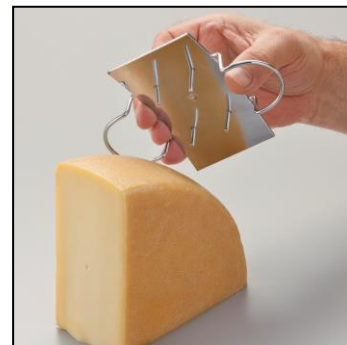
Normalement, après une raclette avec un quart ou une demi-meule, une partie du fromage reste inutilisée. Celle-ci peut être congelée et réutilisée sans danger. Lors d'une prochaine raclette, utilisez directement la meule congelée.

NETTOYAGE

Ne jamais tremper dans l'eau aucune partie de l'appareil. Nettoyer avec un chiffon humide et bien sécher ensuite. Le manteau métallique noir du corps de chauffe peut être légèrement huilé avec de l'huile comestible et ensuite frotté avec un tissu afin de préserver son aspect brillant. Pour nettoyer le réflecteur, le sortir du corps de chauffe en le glissant dehors.

ATTENTION

- ⚡ L'appareil ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide. Danger de court-circuit !
- ⚡ Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Danger d'incendie !
- ⚡ L'appareil ne doit pas être manipulé par des enfants. Danger de se brûler !
- ⚡ Ne poser l'appareil que sur une surface plane et stable. Respecter une distance de 30 cm entre l'appareil et la paroi.



Raclette-Gerät PARTY

(für ¼-Käse runder Form, 600W, 230V, 50/60 Hz)



BEDIENUNGSANLEITUNG

MONTAGE

1. Verpackungsinhalt: 1 schwarzer Heizkörper mit Kolonne und Elektrokabel, 1 Rändelschraube schwarz, 1 Käsehalter verchromt, 1 Schwenkarm beschichtet, 1 Bodenplatte. Achtung: Das TTM-Raclettemesser ist nicht Bestandteil dieses Geräts.
2. Den Heizkörper auf den dreieckigen, vormontierten Alu-Bolzen aufsetzen und mit der Rändelschraube fixieren.
3. Den Schwenkarm in die Bodenplatte einsetzen.

VORBEREITUNG DES KÄSES

1. Die Käserinde durch leichtes Schaben reinigen.
2. Die Spitzen des Käsehalters in die Mitte des Käserückens stecken (Foto 1)
3. Käse und Käsehalter auf den Schwenkarm setzen (Foto 2).

INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Das Elektrokabel an den Wandstecker anschliessen und das Gerät wenige Minuten aufheizen lassen. Bei der erstmaligen Inbetriebnahme entsteht während ca. 1 Minute ein leichter Rauch. Dies ist normal und ungefährlich.

ZUBEREITUNG DER RACLETTE

1. Den Käse an den Heizkörper schieben (Foto 3). Die optimale Distanz zwischen Käse und Heizkörper beträgt 1-2 cm. Achten Sie darauf, dass die Schnittfläche parallel zum Heizkörper ist.
2. Sobald die Käseoberfläche schmilzt, den Käse mit Hilfe der seitlichen Griffe des Käsesitzes wegschwenken und mit Hilfe des TTM-Raclettemessers (flache Seite) abstreichen (Foto 4).
3. Danach die andere Schnittfläche an den Heizkörper schieben und das Prozedere nach Belieben wiederholen. Nach jeweils etwa 4 bis 5 Raclettes verbleibt an den Rändern eine feine Kruste. Mit dem TTM Raclettemesser (gezackte Seite) diese köstliche Kruste abschneiden und zusammen mit einer Raclette servieren („religieuse“).
4. Raclette wird mit heissen Kartoffeln und Gurken oder anderes in Essig eingelegtes Gemüse serviert. Getränke: Trockener, spritziger Weisswein (typischerweise Fendant, Gutedel aus dem Wallis) oder Tee.

Hinweis: Das Gerät „Party“ eignet sich für die Zubereitung von kleinen Raclettes für 2-4 Personen. Sollten Sie grössere und stärker gegrillte Raclettes bevorzugen oder mehr als 4 Personen bedienen, empfehlen wir Ihnen die TTM-Geräte für halbe Käselaibe.

WAS TUN MIT DEM UNGEBRAUCHTEN KÄSE?

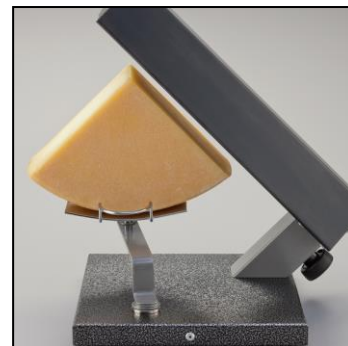
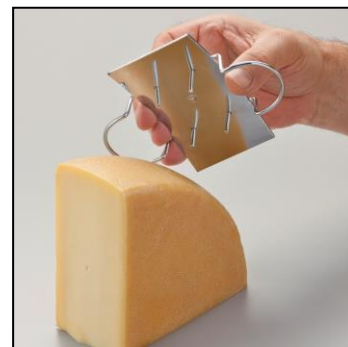
Bei einer Raclette-Party mit einem ¼ oder ½ Käselaib bleibt in der Regel ein Teil des Käses übrig. Dieser kann tief gefroren und gefahrlos wiederverwendet werden. Bei einem nächsten Raclette-Fest kann direkt der tief gefrorene Laib (d.h. ohne Auftauen) eingesetzt werden.

REINIGUNG

Die verschiedenen Teile des Geräts nicht ins Wasser legen. Mit feuchtem Tuch reinigen und gut trocknen. Den schwarz gefärbten Mantel des Heizkörpers eventuell mit Speiseöl leicht einreiben, damit Glanz und Farbe erhalten bleiben. Der Strahlenreflektor kann zur Reinigung aus dem Mantel herausgezogen werden.

GEFAHRENHINWEISE

- ⚠ Das Gerät darf nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Kurzschlussgefahr!
- ⚠ Das Gerät nur auf standsichere Abstellflächen legen. Beachten Sie einen Mindestabstand zur Wand von 30 cm.
- ⚠ Das Gerät nicht ohne Käse in Betrieb lassen. Verbrennungsgefahr!
- ⚠ Den Apparat nie in Nähe von leicht entzündbaren Materialien in Betrieb nehmen. Brandgefahr!
- ⚠ Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen! Verbrennungsgefahr!



App. raclette PARTY

(per ¼ di forma rotonda, 600W, 230V, 50/60 Hz)

TTM

MODO D'USO

MONTAGGIO

1. Contenuto del pacco: 1 apparecchio di riscaldamento nero con colonna grigia e cavo elettrico, 1 rotella nera, 1 porta-formaggio in nickel, 1 braccio girevole rivestito, 1 vassoio grigio-martellato. Attenzione: Il coltello della raclette TTM è un accessorio opzionale.
2. Montare l'apparecchio di riscaldamento sul blocco triangolare del vassoio e fissarlo per mezzo della rotella.
3. Porre il braccio girevole sulla fessura predisposta sul vassoio.

PREPARAZIONE DEL FORMAGGIO

1. Pulire il formaggio grattando leggermente la crosta.
2. Piantare le punte del porta-formaggio nel mezzo della schiena della forma (foto 1).
3. Porre il porta-formaggio con la forma sul braccio girevole (foto 2).

ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

Inserire il cavo elettrico in una presa di corrente. Lasciare scaldare l'apparecchio alcuni minuti. Dopo il primo utilizzo dell'apparecchio, la resistenza libera un leggero fumo per circa 1 minuto. Ciò è normale e non comporta alcun pericolo.

PREPARAZIONE DELLA RACLETTE

1. Dirigete il formaggio sotto l'apparecchio di riscaldamento (foto 3). La distanza ottimale fra il formaggio e l'apparecchio di riscaldamento è di 1-2 cm. Controllate che la fetta sia ben parallela all'apparecchio di riscaldamento.
2. Dal momento in cui il formaggio fonde in superficie, fate ruotare il formaggio tenendolo per l'impugnatura e versate il formaggio fuso con l'aiuto di un coltello per raclette TTM (foto 4 ; utilizzare la parte liscia)
3. Mettete l'altra parte della forma sotto l'apparecchio di riscaldamento e così via. Dopo 4 o 5 raclette, tagliate le croste rimanenti del formaggio con la parte microdentata del coltello da raclette TTM e servile con la raclette („religiosa“).
4. La raclette viene servita con delle patate in camicia o con dei cetriolini sottaceto o altri legumi sempre sottaceto. Bevande : Vino bianco secco (normalmente Fendant du Valais) o the.

Nota: L'apparecchio « Party » è adatto per la preparazione di piccole raclette per 2-4 persone. Se preferite delle raclette più grandi e più grigliate, o se al pasto partecipano più di 4 persone, vi raccomandiamo gli apparecchi per raclette TTM per un mezza forma di formaggio.

COSA FARE CON IL FORMAGGIO NON UTILIZZATO ?

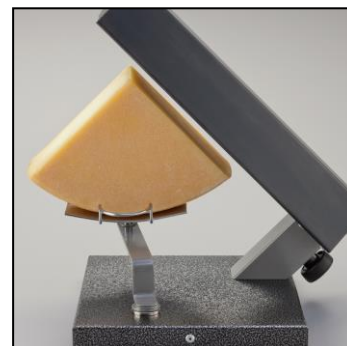
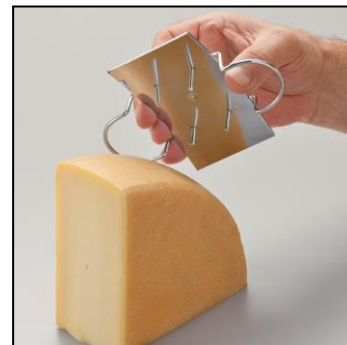
Normalmente, dopo una raclette con un quarto o una metà di una forma, una parte del formaggio resta inutilizzata. Questa può essere congelata e può essere riutilizzata senza pericolo. In vista di una prossima raclette, utilizzate direttamente la forma congelata.

PULIZIA

Non immergere mai nell'acqua nessuna parte dall'apparecchio. Pulire con un straccio umido e poi asciugare bene. Il rivestimento metallico nero dell'apparecchio di riscaldamento può essere oliato leggermente con olio commestibile e strofinato poi con un tessuto per preservare il suo aspetto brillante. Per pulire il riflettore, toglierlo dall'apparecchio di riscaldamento e lucidarlo di fuori.

ATTENZIONE

- ⚠ L'apparecchio non deve mai entrare in contatto con l'acqua o con qualunque altro liquido. Pericolo di corto circuito!
- ⚠ Mettere l'apparecchio soltanto su di una superficie piana e stabile. Rispettare una distanza di 30 cm fra l'apparecchio e la parete.
- ⚠ Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili. Pericolo d'incendio !
- ⚠ L'apparecchio non deve essere manipolato dei bambini. Pericolo di ustioni !
- ⚠ Non usare mai l'apparecchio senza formaggio. Pericolo di ustioni !



Raclette appl. PARTY

(Raclette appliance for a quarter cheese, round shape, 600W, 230V, 115V on request, 50/60 Hz, CE)

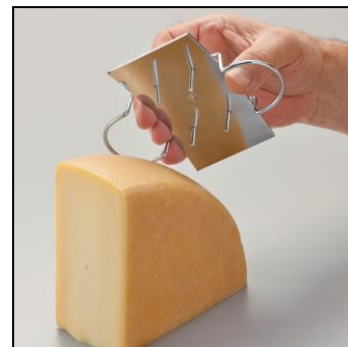


ASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Take the appliance out of the packaging. Content: 1 black heating arm with silver-grey column and power cord, 1 button with screw, 1 cheese-holder, 1 pivot arm, 1 metallic base.
2. Assemble the parts: [1] Put the silver-grey column on the triangular ingot on the base, [2] fix the column with the help of the button, [3] put the pivot arm on the base.

PREPARING THE CHEESE

1. Clean the cheese rind [if necessary] by scraping off the upper surface carefully.
2. Put the peaks of the cheese-holder into the middle of the back of the cheese [picture 1].
3. Put all together on the pivot arm [picture 2].

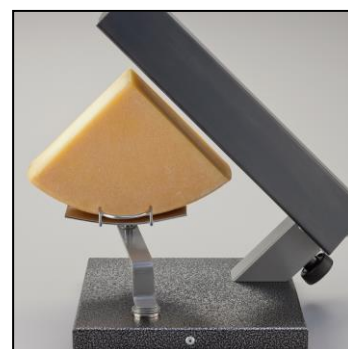


START RUNNING THE APPLIANCE

Take the power cord and connect it to the mains. When start running for the first time, the heating element will smoke weakly during max 1 minute. This is normal and not hazardous.

MAKING THE CLASSICAL RACLETTE

1. Place the cut end of the cheese below the heating element [see picture 3], maintaining a distance of about 1cm. Make sure that the cut end is parallel to the heating element.
2. Wait until the upper surface of the cheese begins to melt.
3. Turn the cheese-holder away from the heater [by taking the handle of the cheese-holder] and scrape off the grilled cheese [picture 4] with the help of a knife, e.g. the special TTM-Raclette-scraper [not included in the packaging].
4. After every 4th or 5th raclette, cut the remaining cheese rind, lay it on the cut end, grill and scrape it off with the next raclette. This raclette is called "religieuse" because it's heavenly good.
5. Raclette with a ¼-cheese is ideal for 2 to 4 persons. Make small raclettes. If you prefer bigger and very much grilled raclettes, we recommend the classical TTM-appliances for a half wheel of cheese.
6. Traditionally, raclette is served with potatoes, pickled cucumber and a dry white wine [ideal is a wine from the area of Valais, Switzerland, the origin of raclette] or tea.



CLEANING

1. Do not put the appliance or parts of it into the water.
2. Clean with a damp cloth.
3. The reflector around the heating element can be pulled out for cleaning.
4. Take care of the appearance of the black arm by rubbing it lightly with cooking oil.

WARNINGS

- ⚡ Avoid contact between the appliance and water or other liquids: risk of short-circuit.
- ⚡ Make sure that the appliance stands on a stable and flat surface. Keep a sufficient distance to the wall (20-30cm).
- ⚡ Disconnect the appliance from the mains when not using it: risk of burning and fire.
- ⚡ Don't start running the appliance close to inflammable materials.
- ⚡ The appliance must not be used by children.
- ⚡ Don't put the appliance on a hot surface or close to an open fire: risk of burning and short-circuit.
- ⚡ Don't cover the working appliance with linen of similar fabrics.
- ⚡ Don't touch the heating elements when the appliance is on.



Raclette app. PARTY

(Voor kwart ronde kazen, 600W, 230V, 50/60Hz)



GEBRUIKSAANWIJZING

INSTALLATIE

1. Inhoud verpakking: 1 zwart verwarmingselement met kolom en elektrisch snoer, 1 zwarte kartelschroef, 1 verchroomde kaashouder, 1 gecoate zwenkarm, 1 bodemplaat. Opgelet: het TTM-raclettemes wordt niet met dit apparaat meegeleverd.
2. Het verwarmingselement op de driehoekige, voorgemonteerde aluminium kolom plaatsen en met de kartelschroef vastzetten.
3. De zwenkarm aan de bodemplaat bevestigen.

VOORBEREIDEN VAN DE KAAS

1. Schaaf de kaaskorst lichtjes om deze schoon te maken.
2. De punt van de kaashouder middenin de rug van het stuk kaas steken (foto 1).
3. Kaas en kaashouder op de zwenkarm plaatsen (foto 2).

INGEBRUIKNAME VAN HET APPARAAT

Steek de stekker van het elektrische snoer in het stopcontact en laat het apparaat een paar minuten opwarmen. Als het apparaat voor het eerst gebruikt wordt, ontstaat er gedurende ongeveer 1 minuut een beetje rook. Dit is normaal en ongevaarlijk.

KLAARMAKEN VAN DE RACLETTE

4. De kaas dicht naar het verwarmingselement toe schuiven (foto 3). De optimale afstand tussen kaas en verwarmingselement bedraagt 1-2 cm. Zorg ervoor dat het snijvlak parallel is aan het verwarmingselement.
5. Zodra het kaasoppervlak smelt, de kaas met behulp van de zijdelingse greep van de kaashouder wegdraaien en met behulp van het TTM-raclettemes (vlakke kant) afstrijken (foto 4).
6. Vervolgens het andere snijvlak onder het verwarmingselement schuiven en het procedé zo vaak herhalen als u wilt. Na zo'n 4 tot 5 raclettes ontstaat aan de randen een fijne korst. Met het TTM-raclettemes (gekartelde kant) deze heerlijke korst lossnijden en samen met de raclette serveren („religieuse“).
4. Raclette wordt met hete aardappels en augurken of andere in azijn geconserveerde groenten geserveerd. Dranken: droge, fruitige witte wijn (bij voorkeur Fendant of Gutedel uit Wallis).

Tip: Het apparaat "PARTY" is geschikt voor het klaarmaken van kleine raclettes voor 2-4 personen. Mocht u grotere en sterker gegrilde raclettes prefereren of meer dan 4 personen verwachten, dan raden wij u aan het TTM-apparaat voor halve kazen te gebruiken.

WAT TE DOEN MET NIET GEBRUIKTE KAAS?

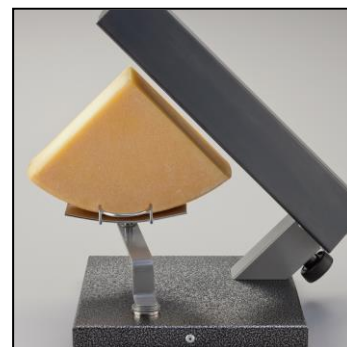
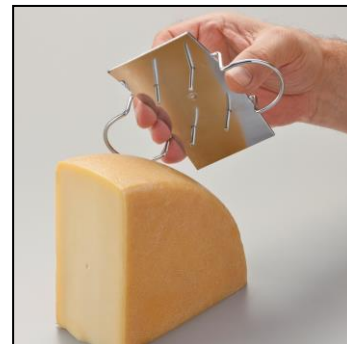
Bij een racletteparty met een kwart of een halve kaas blijft meestal een deel van de kaas over. Deze kan worden diepgevroren en zonder gevaar weer gebruikt worden. Bij het volgende raclettefeest kan de diepgevroren kaas direct (dwz. zonder ontdooien) weer onder het verwarmingselement geplaatst worden.

SCHOONMAKEN

Geen van de onderdelen van het apparaat in water leggen. Met een vochtige doek schoonmaken en goed drogen. De zwart geverfde behuizing van het verwarmingselement eventueel lichtjes met spijsolie inwrijven zodat glans en kleur behouden blijven. De stralingsreflector kan om schoongemaakt te worden uit de behuizing worden getrokken.

GEVAARAANDUIDINGEN

- ⚡ Het apparaat mag nooit met water of andere vloeistoffen in contact komen. Kortsluitingsgevaar!
- ⚡ Het apparaat alleen op stabiele plaatsen neerzetten. Zorg ervoor dat het apparaat op minstens 30 cm afstand van een muur staat.
- ⚡ Het apparaat niet zonder kaas gebruiken. Verbrandingsgevaar!
- ⚡ Gebruik het apparaat nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen. Brandgevaar!
- ⚡ Kinderen mogen het apparaat niet bedienen! Verbrandingsgevaar!



Raclette PARTY

(para ¼ de queso redondo, 600 W, 230V, 115 V disponible bajo pedido, 50/60 Hz, CE)



INSTRUCCIONES DE EMPLEO

MONTAJE

- Contenido del embalaje: 1 elemento calentador de color negro con columna gris y cable eléctrico, 1 tornillo negro, 1 apoyo niquelado para el queso, 1 brazo giratorio lacado, 1 placa de base gris. Colocar el elemento calentador sobre el bulón triangular de aluminio previamente montado y fijar con el tornillo.
- Montar el brazo giratorio sobre la placa de base.

PREPARACIÓN DEL QUESO

- En caso necesario limpiar el queso raspando ligeramente la corteza de color pardo rojizo del mismo.
- Introducir en el centro de la parte posterior del queso las puntas del soporte del queso (Fig. 1)
- Montar el queso con su soporte en el brazo giratorio (Fig. 2).

PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO

Conectar el cable eléctrico al enchufe de la red y esperar unos pocos minutos para que se caliente el aparato. La primera vez que se ponga en servicio se desprenderá una ligera cantidad de humo durante unos 30 segundos. Se trata de algo normal y absolutamente inofensivo.

PREPARACIÓN DEL QUESO 'RACLETTE'

- Desplazar el queso hacia el elemento calentador (Fig. 3). La distancia óptima entre el queso y el elemento calentador es de 1-2 cm. Preste atención para que la superficie cortada quede paralela al elemento calentador.
- Tan pronto como se funda la superficie del queso, gire hacia afuera el queso con ayuda de las asas dispuestas a los lados del asiento o apoyo para el queso, y recorte el queso con ayuda del cuchillo (superficie plana) TTM para raclettes (Fig. 4).
- Acercar a continuación la otra superficie cortada al elemento calentador y repetir el procedimiento descrito cuantas veces se desee. Tras haber recortado unas 4 a 5 porciones cada vez, quedará una fina costra en los bordes. Recortar con el cuchillo para raclettes (lado dentado) esta deliciosa costra y servirla junto con las porciones anteriormente recortadas.
- Este tipo de queso (Raclette) se sirve con patatas calientes y pepinillos en vinagre u otros productos en vinagre. Bebidas: vino blanco seco, burbujeante, o té.

Nota: el aparato „Party“ resulta apropiado para la preparación de 'raclettes' o porciones pequeñas de queso calentado. Si desease servir porciones calentadas mayores y más gruesas, le recomendamos los aparatos TTM para medio queso.

¿QUÉ HACER CON EL QUESO NO CONSUMIDO?

Cuando se celebra un Party con la consumición de queso 'Raclette' puede sobrar una parte del queso. La parte sobrante se puede congelar para consumirla en otro momento sin problema alguno. En la siguiente fiesta que se celebre con una Raclette, se podrá utilizar directamente el queso ultracongelado.

LIMPIEZA

No introducir en el agua los distintos componentes del aparato. Limpiarlos con un paño húmedo y secar a fondo. Untar eventualmente con aceite de cocinar de forma ligera el revestimiento de color negro del elemento calentador, para que conserve su brillo y su color. El reflector de radiaciones se puede quitar del revestimiento para limpiarlo.

PELIGROS

- ⚠ El aparato no deberá entrar nunca en contacto con el agua u otros líquidos. ¡Riesgo de cortocircuito!
- ⚠ Colocar el aparato sobre superficies estables. Distancia mínima de la pared 30 cm.
- ⚠ No poner el aparato en marcha sin queso dentro. ¡Peligro de sufrir quemaduras! No poner nunca en marcha el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables. ¡Riesgo de incendio!
- ⚠ ¡Impedir que los niños manejen el aparato! ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
- ⚠ ¡No tocar el elemento calentador!.

