

Bedienungsanleitung RACLETTA

600W 230V, Version 115V erhältlich. Das Gerät wird ohne Raclettemesser geliefert. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

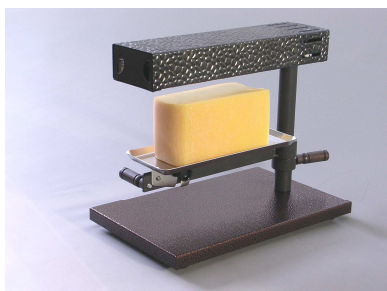
Vorbereiten des Käses

Man rechnet ungefähr 150-200 g Käse für jeden Gast. Falls die Käserinde noch nicht gereinigt ist, die äussere braun-rötliche Schicht mit einem Raclettemesser abschaben. Achtung: Die Käserinde nicht abschneiden, nur abschaben. Weitere Informationen und Illustrationen zur Vorbereitung des Käses und zu Raclette im Allgemeinen finden Sie unter www.ttmsa.ch.

Gerät aufstellen

Bestandteile: Grundplatte, Heizkörper mit Kolonne, Käseteller mit Schwenkarm und Hülse, Kabel. Entfernen Sie zuerst die beiden Schrauben und Rondellen am unteren Ende der Kolonne. Den Schwenkarm mit der Hülse über die Kolonne führen und arretieren (Schraube mit Holzgriff). Die Kolonne mittels der 2 Schrauben und Rondellen an die Grundplatte fixieren. Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

Drei Verwendungsmöglichkeiten



Käseblock

Den Käseteller waagrecht stellen. Den Käseblock auf den Käseteller legen, die Seite mit der Rinde nach vorn.



1/8 Käse

Das Käsestück auf den Käseteller legen und die Kunststoffschraube lösen. Den Käseteller in eine geneigte Position bringen und die Kunststoffschraube wieder anziehen. Die Schnittfläche des Käsestücks soll parallel zum Heizkörper sein.

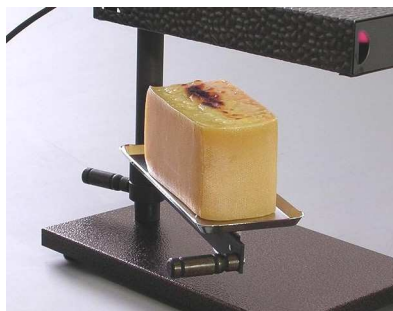


Zwei 1/8 Käse

Den Käseteller waagrecht stellen. Die beiden Käsestücke so portionieren und aufeinander legen, dass die obere Schnittfläche parallel zum Heizkörper ist. Nehmen Sie den Käse ca. 1 Stunde vor der Mahlzeit aus dem Kühlschrank.

Raclette zubereiten

Das Stromkabel einstecken. Einige Minuten aufheizen lassen (bei der erstmaligen Verwendung des Geräts kann während kurzer Zeit Rauch entstehen; dies ist normal und bedeutet keine Gefahr). Sobald die oberste Käseschicht geschmolzen ist, den Käseteller mithilfe der Holzschraube zu sich hinüberschwenken. Den geschmolzenen Käse mit dem Raclettemesser auf einen herangeführten Teller abstreichen.



Reinigung: Der Käseteller aus poliertem Edelstahl kann zur Reinigung problemlos vom Schwenkarm abmontiert werden (Spülmaschinen tauglich). Lösen Sie dafür lediglich die kleine Kunststoffschraube. Die übrigen Teile nur mit einem feuchtem Tuch reinigen und gut abtrocknen. Nie ins Wasser legen!

Sicherheitshinweise

- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme die Spannung (230V) und kontrollieren Sie das Kabel auf Schädstellen. Das Gerät nie mit einem defekten Kabel verwenden.
- Das Gerät soll nur von Erwachsenen und zuvor über den sicheren Gebrauch informierte Personen benutzt werden, niemals von Kindern.
- Das Gerät nur auf eine standsichere und ebene Abstellfläche stellen. Vermeiden Sie jeden Kontakt zu Wasser oder anderen Flüssigkeiten sowie zu leicht entzündlichen Materialien.
- Genügend Abstand zur Wand oder Vorhängen halten (20-30 cm).
- Das Gerät nie ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.
- Stellen Sie das Gerät ab, wenn die Raclettezubereitung unterbrochen wird.
- Den Racletteofen nie mit leicht entzündlichen Materialien abdecken.
- **Das Gerät wird im Betrieb heiss. Niemals den Heizkörper nicht anfassen. Den Käsehalter nur am Holzgriff ergreifen.**
- Nach Beendigung der Mahlzeit, das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es gereinigt und verpackt wird.