

## Four à raclette „Ambiance“

(Art. 100.003, pour 1 demi-fromage à raclette rond et carré, 1000W 230V, CE, livré sans couteau à raclette).

**La Raclette est une vieille recette paysanne du Valais faite à base de fromage grillé au feu de bois. Un vrai régal ! Aujourd'hui, grâce aux appareils TTM, la raclette traditionnelle est à la portée de tous, aisément et rapidement. Lisez ces consignes d'utilisation attentivement avant d'utiliser cet appareil. Conservez-les afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.**

### Préparation du fromage

- Couper la meule de fromage en deux parties égales. On peut utiliser une meule de forme ronde ou carrée, car ce four à raclette est équipé du nouveau porte-fromage TTM inclinable "combi".
- Si nécessaire, nettoyer le fromage en grattant légèrement sa surface brunâtre et éventuellement moelleuse avec un couteau (sans couper la croûte!).

### Mise en place du fromage dans son support

- Faire descendre le porte-fromage 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.
- Poser la demi-meule et la fixer au moyen de la molette. Vérifier le bon maintien du fromage en basculant le porte-fromage plusieurs fois.
- 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 à la prise de l'appareil et le brancher au secteur. Mettre en marche l'appareil au moyen de l'interrupteur. Lors de la première utilisation de l'appareil, il est possible que la résistance dégage une légère fumée pendant environ 30 secondes. Cela est normal et sans danger.
- Dès que la surface du fromage est fondue (ou grillée), saisir le porte-fromage par la poignée en caoutchouc du porte-fromage et le basculer. Racler le fromage fondu au moyen d'un couteau à raclette TTM avec son côté lisse.
- Après 4 ou 5 raclettes, couper les croûtes restantes du fromage avec le côté denté du couteau à raclette TTM 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. 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, particulièrement le porte-fromage, dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Le porte-fromage dispose d'un revêtement anti-adhérent et 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 pas autoriser de passage près du câble d'alimentation afin que personne ne trébuche.
- 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. Toujours saisir le porte-fromage au moyen de sa poignée (D). 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.

## Raclettegerät „Ambiance“

(Art. 100.003, für 1 Käsehälfte rund oder eckig, 1000W 230V, CE, ohne Raclettemesser geliefert).

Raclette ist ein altes Bauernrezept aus den Walliser Bergen, mit Gluthitze gegrillter Alpenkäse, ein Leckerbissen. Heute, mit Hilfe eines TTM-Raclettegeräts, ist klassisches Raclette für alle schnell und einfach zuzubereiten. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung auf.

### Käse vorbereiten

- Den Käselaiab in zwei gleiche Hälften schneiden. Es kann sowohl runder als auch eckiger Käse verwendet werden, da dieser Racletteofen mit dem neuen TTM Kombi-Käsehalter ausgerüstet ist.
- 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

- Den Käsehalter im Uhrzeigersinn nach unten drehen, bis der Abstand zum Heizkörper genügend gross ist, um einen halben Käse unter den Heizkörper führen zu können.
- Den Käse in die Halterung legen und mit Hilfe der Rändelschraube befestigen. Die genügende Befestigung des Käses durch mehrmaliges Kippen des Käsehalters prüfen.
- 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, Raclette zubereiten

- Das Kabel in den Gerätestecker einsetzen und ans Netz anschliessen. Den Kippschalter betätigen (Position 1). Das Gerät heizt auf. Bei der ersten Inbetriebnahme kann während etwa 30 Sekunden leichter Rauch entstehen. Dies ist normal und ungefährlich.
- Sobald die oberste Schicht des Käses geschmolzen ist, den Käsehalter am Kunststoffgriff anfassen, drehen und in Schräglage heben. Den geschmolzenen Käse mit der glatten Seite des TTM-Raclettemessers abstreichen.
- 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 Racletteportion 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.** 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 zuviel Wärme aufnimmt und weich wird.**

### Was tun mit ungebrauchtem Käse?

Bei einer klassischen Raclette-Party kann Käse übrig bleiben. 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 gegessen 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. Der antihafbeschichtete Käsehalter kann problemlos unter fliessendem Wasser oder mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. 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 Schädstellen. 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 benutzt 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! Ergreifen Sie den Käsehalter nur mit dem Kunststoffgriff.
- 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.

## Forno per raclette “Ambiance”

(Art. 100.003, per 1 mezzo formaggio da raclette rotondo o quadrato, 1000W 230V, CE, fornito senza coltello per raclette).

**La raclette è una vecchia ricetta contadina del Vallese a base di formaggio grigliato al fuoco di legna. Una vera squisitezza! Oggi, grazie agli apparecchi TTM, la raclette tradizionale è alla portata di tutti, facilmente e rapidamente. Leggete queste istruzioni per l'uso attentamente prima di utilizzare questo apparecchio. Conservatele per eventuale riferimento futuro.**

### Preparazione del formaggio

- Tagliare la forma di formaggio in due parti uguali. Si può utilizzare una forma rotonda o quadrata, dato che questo forno per raclette è dotato del nuovo porta formaggio TTM inclinabile “combi”.
- Se necessario, pulire il formaggio grattando leggermente la sua superficie brunastra ed eventualmente cremosa con un coltello (senza tagliare la costa!).

### Collocazione del formaggio nel suo supporto

- Abbassare il porta-formaggio, ruotandolo in senso orario attorno all'asta filettata fino a che tra il corpo riscaldante e il porta-formaggio vi sia spazio sufficiente per poter collocare la mezza forma nel suo supporto.
- Posare la mezza forma e fissarla per mezzo della rotella. Controllare che il formaggio sia ben fermo facendo ribaltare il porta-formaggio diverse volte.
- Sollevare il formaggio facendolo ruotare in senso antiorario, fino a una distanza di circa 2 cm dal corpo riscaldante. La distanza ottimale dipende dalla qualità del formaggio. Un formaggio per raclette al latte crudo non dovrebbe essere esposto troppo violentemente al calore: in questo caso, si raccomanda una distanza maggiore.



### Accensione dell'apparecchio che preparazione della raclette

- Collegare il cavo di alimentazione alla presa dell'apparecchio e inserirlo nella presa elettrica. Accendere l'apparecchio per mezzo dell'interruttore. Alla prima utilizzazione dell'apparecchio, è possibile che la resistenza sprigioni un po' di fumo per 30 secondi circa. Ciò è normale e senza pericolo.
- Non appena la superficie del formaggio è fusa (o grigliata), afferrare il porta-formaggio per la maniglia in gomma e ribaltarlo. Raschiare il formaggio fuso per mezzo di un coltello per raclette TTM con il suo lato liscio.
- Dopo 4 o 5 raclette, tagliare le croste rimanenti del formaggio con il lato seghettato del coltello per raclette TTM e servirle con la raclette. Queste croste vengono dette “religiose”, perché sono divinamente buone.
- La raclette deve essere tassativamente mangiata calda. È d'usanza che la persona servita assapori la sua raclette immediatamente senza attendere che siano serviti anche gli altri convitati. La raclette tradizionale viene servita con patate in camicia, cetriolini o altre verdure sottaceto. Come accompagnamento, saranno ideali un vino bianco secco o del tè.

**Nota: Se la raclette viene interrotta per una pausa, si consiglia di spegnere il forno per motivi di risparmio energetico e per evitare che il formaggio si deteriori con il calore.**

### Che cosa fare con il formaggio non utilizzato?

Dopo una raclette, può essere che una parte del formaggio rimanga inutilizzata. Ben protetti in pellicola trasparente, i pezzetti di formaggio si conservano per 2-3 settimane in frigorifero. I più grandi si conservano fino a 8 settimane. Il formaggio per raclette può essere naturalmente mangiato freddo o essere messo in congelatore per essere riutilizzato.

### Pulitura

Non lasciare mai un elemento dell'apparecchio, particolarmente il porta-formaggio, immerso in acqua, e non metterlo in lavatrice. Il porta-formaggio dispone di un rivestimento antiaderente e può essere facilmente lavato sotto acqua corrente o con un panno umido. Non utilizzare prodotti abrasivi.

### Precauzioni d'uso

- **Controllare la tensione di rete prima dell'accensione dell'apparecchio e assicurarsi che corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio stesso.**
- **Controllare il cavo di alimentazione prima dell'accensione. Se il cavo presenta qualche difetto, farlo sostituire solo dal fabbricante o da un centro di assistenza specializzato.**
- **L'apparecchio deve essere manipolato solo da persone adulte responsabili che ne conoscano perfettamente l'utilizzazione. Non lasciare che i bambini si avvicinino all'apparecchio.**
- **Non lasciare mai un apparecchio collegato alla presa di corrente senza sorveglianza.**
- **Non utilizzare mai l'apparecchio senza il formaggio al suo posto.**
- **Non autorizzare il passaggio vicino al cavo di alimentazione, perché nessuno inciampi.**
- **Collocare l'apparecchio solo su una superficie piana stabile, debita a distanza da qualsiasi altro oggetto.**
- **Rispettare una distanza minima di 30 cm tra l'apparecchio e una parete.**
- **L'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai il corpo riscaldante. Afferrare sempre il porta formaggio per mezzo della sua maniglia. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 20 minuti dopo l'utilizzazione.**
- **Non spostare mai l'apparecchio quando è collegato alla presa di corrente o è ancora caldo.**
- **Riporre l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.**

## "Ambiance" raclette oven

(Art. 100.003, for half a round or square block of raclette cheese, 1000W 230V, CE, delivered without raclette knife).

**The Raclette is an old Swiss Valais 'peasant' recipe based on cheese melted before a wood fire. Really delicious ! Today, thanks to TTM devices, the traditional raclette is in the reach of all, easily and rapidly. Carefully read these user instructions before using this device. Keep these instructions handy for future reference.**

### Preparing the cheese

- Cut the cheese block into two equal parts. A round or square cheese block may be used because this raclette oven is equipped with the TTM inclinable "combi" cheese holder.
- If necessary, clean the cheese by lightly scraping its brownish and possibly soft surface with a knife (without cutting the crust).

### Placing the cheese in its holder

- Lower the cheese holder by turning it clockwise around the threaded shaft until there is enough space between the heating body and the cheese holder to place the half cheese in its holder.
- Place the half cheese and attach it with the knob. Make sure that the cheese is properly held by tilting the cheese holder several times.
- Raise the cheese by turning it counterclockwise up to a distance of about 2 cm from the heating body. The optimum distance depends also on the cheese's quality. A raclette cheese made with unpasteurized milk should not be exposed too violently to the heat. A greater distance is recommended.



### Starting the device and preparing the raclette

- Connect the power cable to the device's power socket and plug it into the mains power outlet. Use the main power switch to start the device. When the device is used for the first time, the heating resistance may discharge a light smoke for about 30 seconds. This is normal and not dangerous.
- As soon as the cheese surface is melted (or grilled), grasp the cheese holder with the cheese holder's rubber handle and tilt it. Scrap the melted cheese with the smooth side of a TTM raclette knife.
- After 4 or 5 raclettes, cut the remaining crusts from the cheese with the tooth side of the TTM raclette knife and serve them with the raclette. These crusts are called "religious" because they are so divinely good.
- The raclette must be eaten hot. It is the custom for the served person to immediately savour his raclette without waiting for the other guests to be served. The traditional raclette is served with unpeeled potatoes, pickles, or vinegar preserved vegetables. As an accompaniment, a dry white wine or tea will be ideal.

**Note :** If the raclette is interrupted by a break, it is recommended to shut off the oven to save energy and to prevent the cheese from being deteriorated by the heat.

### What to do with the unused cheese?

After a raclette, it may happen that some of the cheese may be remain unused. Small cheese pieces if well packaged can be saved for 2 to 3 weeks in the refrigerator. The largest pieces can be saved for up to 8 weeks. Of course, raclette cheese can be eaten cold, or be frozen for reuse later on.

### Cleaning

Never soak a device's element, particularly the cheese holder, in water or in the dishwasher. The cheese holder has an anti-adherent coating and can be easily cleaned under running water or with a wet cloth. Do not use abrasive products.

### Usage precautions

- **Check the mains voltage rating before switching on the device and make sure that it corresponds to that indicated on the device's data label.**
- **Check the power cable before switching on power. A defective cable should be replaced only by the manufacturer or a specialised centre.**
- **The device must only be handled by responsible adults who know how to perfectly use it. Do not let children come near to the device.**
- **Never leave a device connected to the mains power outlet unattended.**
- **Never use the device without cheese installed.**
- **Never let anyone move close to the power cable to prevent him from tripping over it.**
- **Place the device only on a flat stable surface away from any object.**
- **Respect a minimum distance of 30 cm between the device and a wall.**
- **The device becomes very hot. Never touch the heating body. Always grasp the cheese holder with its handle. Let the device cool off for at least 20 minutes after use.**
- **Never move the device when it is connected to the mains power outlet or when hot.**
- **Store the device in a clean dry location.**



## "Ambiance" raclette-oven

(Art. 100.003, voor een halve ronde of vierkante raclettekaas, 1000 W, 230 V, CE, geleverd zonder raclettekes).

Raclette is een oud boerenrecept uit de Valais op basis van op een houtvuur gegrilde kaas. Een echte genot! Tegenwoordig ligt een traditionele raclette gemakkelijk en snel binnen ieders bereik dankzij de apparaten van TTM. Lees de gebruiksaanwijzingen aandachtig door voor het gebruik van dit apparaat. Bewaar de handleiding voor latere raadpleging.

### Vorbereiden van de kaas

- Snij de kaas in twee gelijke delen. U kunt een ronde of vierkante kaas gebruiken, want deze oven is uitgerust met een kantelbare "combi" kaashouder van TTM.
- Maak, indien nodig, de kaas schoon door licht over het bruinige en eventueel zachte oppervlak te schrapen met een mes (zonder in de korst te snijden!).

### De kaas in de houder plaatsen

- Breng de kaashouder omlaag door deze met de wijzers van de klok mee te draaien rondom de schroefdraad tot er voldoende ruimte is tussen het verwarmingselement en de kaashouder om de halve kaas in de houder te plaatsen.
- Plaats de halve kaas en zet deze vast met het wieltje. Controleer of de kaas goed vast zit door de kaashouder meerdere keren te kantelen.
- Breng de kaas omhoog door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien tot hij op een afstand van ongeveer 2 cm is van het verwarmingselement. De optimale afstand hangt ook af van de kwaliteit van de kaas. Een rauwmelkse raclettekaas mag niet worden blootgesteld aan een te krachtige warmte. Een grotere afstand wordt dan aangeraden.



### Inschakelen van het apparaat en maken van de raclette

- Sluit de voedingskabel aan op de ingang van het apparaat en steek hem in het stopcontact. Zet het apparaat aan met de schakelaar. Het is bij het eerste gebruik van het apparaat mogelijk dat er gedurende de eerste 30 seconden een lichte rookontwikkeling ontstaat uit de weerstand. Dit is normaal en niet gevaarlijk.
- Als het oppervlak van de kaas is gesmolten (of gegrild), de kaashouder bij het rubberen handvat beetpakken en kantelen. Schraap de gesmolten kaas af met behulp van de gladde kant van een TTM raclettekes.
- Snij na 4 of 5 raclettekes de resterende korsten van de kaas met de gekartelde kant van het TTM raclettekes en serveer ze bij de raclette. Deze korsten worden "religieuzen" genoemd omdat ze hemels lekker zijn.
- De raclettekaas moet absoluut warm gegeten worden. Het is de gewoonte dat de bediende persoon zijn raclette meteen opeet zonder te wachten tot de rest van het gezelschap is geserveerd. Traditionele raclette wordt geserveerd met aardappelen met schil, augurken of andere in azijn ingemaakte groenten. Als begeleiding zijn een droge witte wijn of thee ideaal.

**Opmerking: als er een pauze wordt ingelast tijdens het racletten, wordt aangeraden om de oven uit te zetten om energie te besparen en te voorkomen dat de kaas achteruit gaat door de warmte.**

### Wat doen met ongebruikte kaas?

Het is mogelijk dat een deel van de kaas ongebruikt blijft na het racletten. Kleine stukjes kunnen, goed verpakt, 2 tot 3 weken bewaard worden in de koelkast. Grotere stukken blijven tot 8 weken goed. Raclettekaas kan natuurlijk ook koud gegeten worden of zelfs worden ingevroren voor later gebruik.

### Reinigen

Dompel nooit een onderdeel van het apparaat, met name de kaashouder, onder in water. De oven is niet vaatwasserbestendig. De kaashouder heeft een anti-aanbaklaag en kan gemakkelijk worden gereinigd onder stromend water of met een vochtige doek. Gebruik geen schurende producten.

### Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

- Controleer de netspanning voor het inschakelen van het apparaat en zorg ervoor dat deze overeenkomt met wat is aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Controleer de voedingskabel voor het inschakelen. Laat een eventuele defecte kabel alleen vervangen door de fabrikant of een gespecialiseerd centrum.
- Het apparaat mag alleen worden bediend door volwassen en verantwoordelijke personen die perfect weten hoe het moet worden gebruikt. Laat kinderen nooit in de buurt van het apparaat komen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht ingestoken.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de kaas.
- Sta niet toe dat iemand in de buurt van de kabel loopt, zodat niemand over de kabel kan struikelen.
- Plaats het apparaat uitsluitend op een vlak en stabiel oppervlak, uit de buurt van andere voorwerpen.
- Houd een minimale afstand van 30 cm aan tussen het apparaat en de wand.
- Het apparaat wordt heel heet. Raak het verwarmingselement nooit aan. Pak de kaashouder altijd vast aan het handvat. Laat het apparaat minimaal 20 minuten afkoelen na gebruik.
- Verplaats het apparaat nooit met de stekker in het stopcontact of als het nog warm is.
- Bewaar het apparaat op een schone en droge plaats.

## Instrucciones de empleo

### Aparatos Raclette “Ambiance”

(1000 W, 230V, 115V disponible bajo pedido , 50/60 Hz, CE)

#### PREPARACIÓN DE LAS PORCIONES DE ‘RACLETTE’

1. En caso necesario limpie el queso raspando ligeramente la corteza de color pardo rojizo del mismo. Sujetar medio queso en el soporte. Preste atención para que la superficie cortada quede paralela al elemento calentador.
2. Girar el queso debajo del elemento calentador. La distancia óptima entre la superficie cortada y el elemento calentador es de 1-2 cm.
3. Conecte el aparato (interruptor en posición 1). La primera vez que se ponga en servicio se desprenderá una ligera cantidad de humo durante unos 30 minutos (varillas o resistencias de caldeo). Se trata de algo normal y absolutamente inofensivo.
4. Tan pronto como se haya fundido o asado la superficie del queso, girar el soporte del queso en torno al husillo, inclinarlo con la mano izquierda y recortar con ayuda del cuchillo Raclette TTM (lado plano) el queso fundido.
5. Tras haber recortado unas 4 a 5 porciones cada vez, quedará una fina costra en los bordes. Recortar con el cuchillo TTM para raclettes (lado dentado) esta deliciosa costra y servirla junto con las porciones anteriormente recortadas (se le da el nombre de „religiosa“, ya que tiene un sabor divino).
6. 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: si se realice algún descanso prolongado durante la comida, retirar el queso del soporte y desconectar el aparato. Con ello se impedirá que el queso se caliente demasiado y se reblandezca. Cuando se trate de aparatos para 2 mitades de quesos recomendamos girar el queso cada 20 minutos (caras interiores hacia fuera). Con ello se impedirá que las caras interiores se calienten demasiado. También pueden emplearse quesos ultracongelados.

#### ¿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 comida que se realice 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 las partes metálicas de color negro para que mantengan su brillo y su color. El reflector de radiaciones se puede retirar 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.
- No poner nunca en marcha el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables.
- ¡Impedir que los niños manejen el aparato! ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
- No tocar el husillo ni el elemento calentador.
- No agarrar nunca el elemento calentador por debajo.