

## Raclettegerät „ZINAL“

(Art. 100.030, für 1 Käsehälfte rund oder eckig, 1000W 230V, CE, ohne Raclettemesser geliefert).

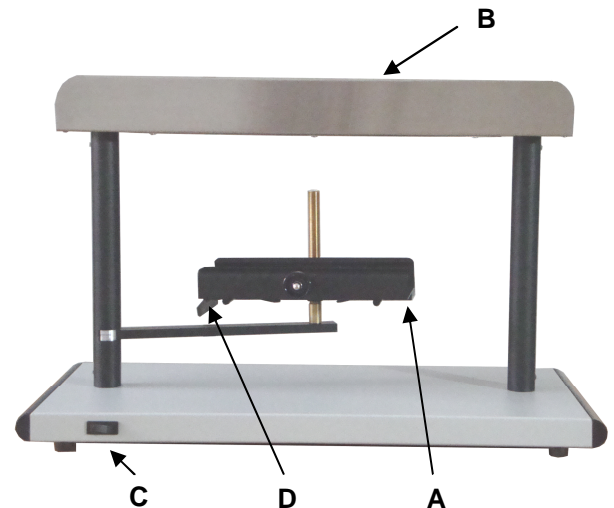
Raclette ist ein altes Bauernrezept aus den Walliser Bergen, mit Gluthitze gegrillter Alpenkäse, ein Leckerbissen. Heute, mit Hilfe eines TTM-Raclettegeräts, ist klassisches Raclette für alle schnell und einfach zuzubereiten. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig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

### Käse vorbereiten

- Den Käselaib in zwei gleiche Hälften schneiden. Es kann sowohl runder als auch eckiger Käse verwendet werden, da dieser Racletteofen mit dem neuen TTM Kombi-Käsehalter (A) 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 (A) im Uhrzeigersinn nach unten drehen, bis der Abstand zum Heizkörper (B) genügend gross ist, um einen halben Käse platzieren 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 (B) 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 Schalter (C) betätigen. Das Signallämpchen leuchtet, das Gerät heizt auf. Bei der ersten Inbetriebnahme kann während etwa 30 Sekunden leichter Rauch entstehen. Dies ist normal und stellt keine Gefahr dar.
- Sobald die oberste Schicht des Käses geschmolzen ist, den Käsehalter am Kunststoffgriff (D) anfassen, zu sich ziehen (Schwenkarm), den Käsehalter in Schräglage heben und 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 eventuell 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 antihaftbeschichtete 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 Schadstellen. 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 benützt 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 stand sichere 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 (B) werden im Betrieb heiss! Nicht den Heizkörper anfassen! Ergreifen Sie den Käsehalter nur mit dem Griff (D).**
- **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.**

## Four à raclette „ZINAL“

(Art. 100.030, pour 1 demi-fromage à raclette rond ou carré, 1000W 230V, CE, livré sans couteau à raclette).

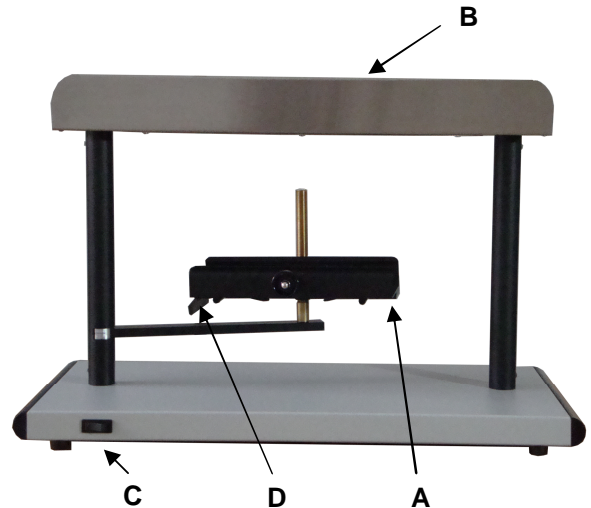
**La Raclette est une vieille recette paysanne du Valais faite à base de fromage grillé au feu de bois. Un vrai régal ! Aujourd'hui, grâce aux appareils TTM, la raclette traditionnelle est à la portée de tous, aisément et rapidement. Lisez ces consignes d'utilisation attentivement avant d'utiliser cet 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" (A).
- 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 (B) 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 (C). La lampe témoin s'allume, la résistance chauffe. 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 (D), le tirer vers soi (bras pivotant) 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 longue 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.