

# POP

# TTM



TTM 

SWISS MADE 

Deutsch: Seite 1

Français: page 3

Italiano: pagina 5

English: page 7

# Bedienungsanleitung

Dieser Racletteofen für runden und eckigen Käse ist für die Zubereitung von klassischem Raclette zum Abstreichen konzipiert. Quasi alle handelsüblichen Käse können verwendet werden.

Der Raclette Ofen wird ohne Abstreichmesser geliefert.

- (A) Dreh- und kippbarer Käsehalter
- (B) Schwenkarm
- (C) Feststellknopf
- (D) Heizkörper
- (E) Gerätestecker



## Technische Spezifikationen:

- Artikelnummer: 13190
- Leistung: 1000W
- Spannung: 230V (115V Version erhältlich)

## Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme des Geräts prüfen, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Elektrokabel kontrollieren. Das Gerät nie mit einem defekten Kabel verwenden. Ein beschädigtes 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 nur auf standsichere und ebene Flächen stellen.
- Das Gerät mindestens 30 cm von der Wand entfernt aufstellen.
- Das Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen fernhalten.
- Das Gerät nie ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.
- Den Racletteofen nicht bewegen, solange er eingeschaltet ist.
- Das Gerät nie mit leicht entzündlichen Materialien abdecken.
- **BERÜHRBARE OBERFLÄCHEN WERDEN IM BETRIEB HEISS! NICHT DEN HEIZKÖRPER ANFASSEN! DEN KÄSEHALTER NUR AM KUNSTSTOFFGRIFF ANFASSEN, DER SICH UNTEN AM KÄSEHALTER BEFINDET.**
- Das Gerät nach der Benützung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen und nur in trockenen und sauberen Orten versorgen.

## Käse in die Halterung legen

- Käsehalter auf den Schwenkarm stecken und durch lösen des Feststellknopfes nach unten verschieben und wieder fixieren.
- Den Arm mit Käsehalter nach aussen schwenken.
- Den gebrauchsfertigen, gereinigten Käse auf den Käsehalter legen und festschrauben.
- Darauf achten, dass der Käse horizontal eingespannt ist.
- Den Käse unter den Heizkörper führen. Den gewünschten Abstand zwischen Käse und Heizkörper mithilfe des Feststellknopfs einstellen.
- Optimal ist ein Abstand von ca. 1 - 3 cm. Hinweis: Aus Rohmilch hergestellter Raclettekäse sollte behutsam geschmolzen werden. Eine grössere Distanz ist empfehlenswert.

## Gerät anschliessen, Raclette zubereiten

- Das Elektrokabel in das Gerät einstecken (E) und ans Stromnetz anschliessen. Der Raclette Ofen heizt auf. Beim ersten Gebrauch 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 unteren Griff fassen und zu sich ziehen (Schwenkarm). Den Käsehalter in Schräglage heben und den geschmolzenen Käse mit der glatten Seite des TTM-Raclettemessers abstreifen.
- 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 gleich 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 empfehlenswert.

Hinweis: Falls während der Mahlzeit eine längere Pause eingeschaltet wird, sollte der Käse aus der Halterung entfernt und das Gerät abgeschaltet werden. So wird verhindert, dass unnötig Strom verbraucht und der Käse zu viel Wärme aufnimmt. Falls das Gerät nicht abgeschaltet wird, ist darauf zu achten, dass der leere Käsehalter nicht unter dem Heizkörper ist.

## Reinigung

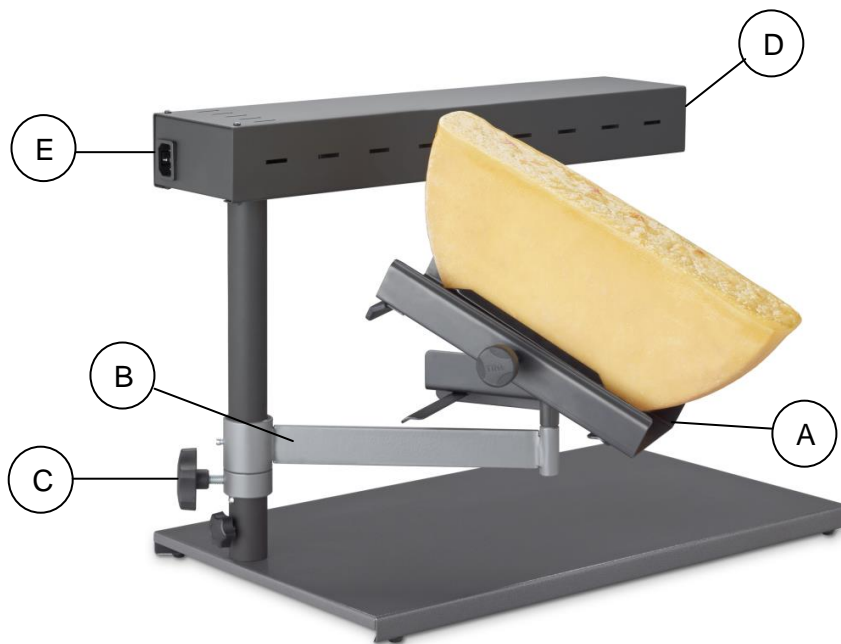
Nach jedem Gebrauch, zunächst den Racletteofen vollständig abkühlen lassen. Das Gerät und seine Teile nie ins Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine legen! Den Käsehalter unter fliessendem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel oder scharfkantigen Gegenstände verwenden. Nach der Reinigung gut abtrocknen. Den Boden des Raclettegeräts nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Die schwarze Ummantelung des Heizkörpers durch leichtes Einreiben mit Speiseöl pflegen.

# Mode d'emploi

Ce four à raclette pour un demi-fromage de forme ronde et carrée est conçu pour la préparation de raclette traditionnelle « à la raclée ».

Le four à raclette est livré sans couteau à raclette.

- (A) Porte-fromage basculant et pivotable
- (B) Bras pivotable
- (C) Molette
- (D) Corps de chauffe
- (E) Prise



## Spécifications techniques:

- Numéro d'article : 13190
- Puissance: 1000W
- Tension: 230V (version 115V Version disponible)

## Prescription de sécurité

- 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 jamais utiliser un câble défectueux.
- L'appareil doit être manipulé uniquement par des personnes adultes et responsables qui en connaissent parfaitement l'utilisation. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil.
- Ne poser l'appareil que sur une surface plane, stable et à l'écart de tout autre d'objet.
- Respecter une distance minimale de 30 cm entre l'appareil et une paroi.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude.
- Ne pas laisser le four raccordé au secteur sans surveillance.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est raccordé au secteur ou encore chaud.
- Ne jamais couvrir l'appareil avec des matériaux facilement inflammables.
- **LES SURFACES DU FOUR DEVIENNENT CHAUDES À L'UTILISATION. NE JAMAIS TOUCHER LE CORPS DE CHAUFFE. SAISIR LE PORTE-FROMAGE PAR LA POIGNÉE CAOUTCHOUC.**
- Laisser refroidir l'appareil au minimum 20 minutes après l'utilisation.
- Ranger l'appareil dans un endroit chaud et sec.

## Mise en place du fromage dans son support

- Installer le porte-fromage sur le bras pivotant.
- Pivoter le bras avec le porte-fromage.
- Poser le fromage sur son support et le fixer au moyen de la molette, à une distance suffisamment grande du corps de chauffe.
- Amener le fromage sous la résistance. Ajuster la distance entre le fromage et le corps de chauffe. Une distance de 1 à 3 cm est optimale. Remarque: un fromage à raclette au lait cru devrait être fondu doucement. Une distance plus grande entre le fromage et le corps de chauffe est recommandable dans ce cas.

## Mise en marche de l'appareil et préparation de la raclette

- Raccorder le câble d'alimentation à la prise de l'appareil (E) et le brancher au secteur. Le four 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 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 n'absorbe pas trop de chaleur. Si l'appareil n'est pas éteint, veiller à ce que le porte-fromage ne soit pas sous la résistance.

## Nettoyage

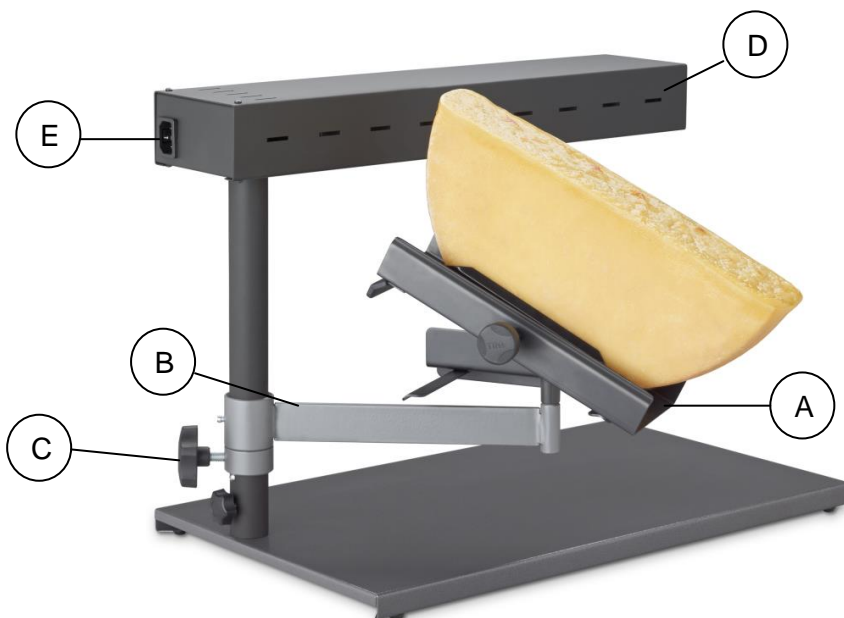
Après chaque raclette, laisser refroidir l'appareil complètement. Ne jamais tremper un élément de l'appareil dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Un nettoyage sous l'eau courante ou avec un chiffon humide est suffisant. Bien essuyer en suite. Ne jamais utiliser de produits abrasifs. La plaque de fond du four à raclette peut être nettoyée avec un chiffon humide. Maintenir l'éclat du boîtier du corps de chauffe en le frottant avec un peu de huile comestible de temps à temps.

# Istruzioni per l'uso

Questo forno per raclette da tavola per un formaggio di forma mezza è fatto per la preparazione di raclette tradizionale «à la raclée». Praticamente vanno bene tutti i formaggi mezza disponibili in commercio.

Il forno per raclette viene fornito senza coltello per raclette.

- (A) Porta formaggio inclinabile e girevole
- (B) Braccio girevole
- (C) Manopola
- (D) Corpo di riscaldamento
- (E) Presa di Corrente



## Specifiche tecniche:

- Numero di articolo: 13190
- Potenza: 1000W
- Tensione: 230V (disponibile una versione a 115V)



## Prescrizione di sicurezza

- 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. Non utilizzare mai un cavo difettoso.
- L'apparecchio deve essere manipolato esclusivamente da persone adulte e responsabili che ne conoscano perfettamente l'utilizzazione. Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e a distanza da qualsiasi altro oggetto.
- Rispettare una distanza minima di 30 cm tra l'apparecchio e una parete.
- Non appoggiare l'apparecchio su una superficie calda.
- Non lasciare il forno collegato alla presa senza sorveglianza.
- Non spostare mai mentre è collegato alla presa o quando è ancora caldo.
- Non coprire mai l'apparecchio con materiali facilmente infiammabili.
- **LE SUPERFICI DEL FORNO DIVENTANO CALDE DURANTE L'UTILIZZAZIONE. NON TOCCARE MAI IL CORPO DI RISCALDAMENTO. AFFERRARE IL PORTA FORMAGGIO PER LA MANIGLIA PLASTICA.**
- Lasciare raffreddare l'apparecchio come minimo per 20 minuti dopo l'uso.
- Riporre l'apparecchio in un ambiente caldo e asciutto.

## Collocazione del formaggio sul suo supporto

Verificare innanzitutto che la distanza tra il corpo di riscaldamento (D) e il porta formaggio (A) sia sufficientemente grande per fare passare il formaggio sotto il corpo di riscaldamento. Se necessario, regolare la distanza con l'aiuto della manopola (C).

- Ruotare il braccio con il porta formaggio.
- Posare il formaggio sul suo supporto.
- Portare il formaggio sotto la resistenza. Regolare la distanza tra il formaggio e il corpo di riscaldamento. Una distanza di 1-3 cm è ottimale. Nota: un formaggio per raclette al latte crudo deve essere fuso dolcemente. In questo caso, è raccomandabile una distanza maggiore tra il formaggio e il corpo di riscaldamento.

## Avvio dell'apparecchio e preparazione della raclette

- Connettere il cavo di alimentazione alla presa dell'apparecchio (E) e inserire la spina nella presa di rete. Accendere l'apparecchio per mezzo dell'interruttore. Alla prima utilizzazione dell'apparecchio, è possibile che la resistenza sviluppi un po' di fumo per circa 30 secondi. Ciò è normale, e non rappresenta alcun pericolo.
- Dal momento in cui la superficie del formaggio è fusa (o grigliata), afferrare il porta-formaggio per la maniglia 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 residue 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 assolutamente essere mangiata calda. È usanza che la persona servita assapori la raclette immediatamente, senza aspettare che gli altri commensali vengano serviti. 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 da una pausa, si consiglia di spegnere il forno per ragioni di risparmio energetico e per evitare che il formaggio assorba troppo calore. L'apparecchio non è spento, assicurarsi che il porta-formaggio sia centrato sotto la resistenza per fungere da riflettore.

## Pulitura

Pulite il porta formaggio solo sotto acqua corrente.

Dopo ogni raclette, lasciare raffreddare l'apparecchio completamente. Non immergere mai un elemento dell'apparecchio nell'acqua e non metterlo in lavastoviglie. È sufficiente un passaggio sotto acqua corrente o con un panno umido. Successivamente, asciugare bene. Non utilizzare mai prodotti abrasivi. La piastra di fondo del forno per raclette può essere pulita con un panno umido.

# User instructions

This raclette machine is designated for the preparation of a traditional raclette by "melting and scraping". Practically all raclette cheeses sold in stores are suitable.

The raclette oven is delivered without a raclette knife.

- (A) Tiltable and pivotable cheese holder
- (B) Pivotable arm
- (C) Height adjusting knob
- (D) Heating unit
- (E) Plug in



## Technical specifications:

- Article number : 13190
- Power: 1000W
- Voltage: 230V (115V version available)



## Safety prescription

- Check the mains voltage rating before switching on the oven and make sure that the rating corresponds to that indicated on the oven's type label.
- Check the power cable before plugging it into the mains outlet. Never use a defective cable.
- The oven must only be handled by responsible adults perfectly aware of how to use it. Do not let children use the appliance.
- Place the oven on a flat, stable surface away from any other object.
- Leave a minimum distance of 30 cm between the oven and the wall.
- Do not place the oven on a hot surface.
- Do not leave the oven unattended connected to the mains outlet.
- Never move the oven while it is connected to the mains outlet or if still hot.
- Never cover the oven with easily flammable materials.
- **THE OVEN'S SURFACES BECOME HOT WHEN IN USE. NEVER TOUCH THE HEATING UNIT. GRASP THE CHEESE HOLDER BY THE HANDLE ONLY.**
- Let the oven cool off for at least 20 minutes after usage.
- Store the oven in a warm dry place.

## Installing the cheese in its holder

- Put the cheese holder on the pivotable arm and move it down by loosening the knob (C). Tighten the knob when the distance between the heating unit and the cheese holder is large enough to place the cheese.
- Pivot the arm with the cheese holder.
- Place the cheese on the holder.
- Make sure that the cheese is in horizontal position.
- Move the cheese under the resistance. Adjust the distance between the cheese and the heating unit. An optimum distance is 1 to 3 cm. Note: a raclette cheese made from raw milk should melt slowly. For this, it is recommended to increase the distance between the cheese and the heating unit.

## Starting the oven and preparing the raclette

- Connect the power cable to the oven's plug-in (E) and then to the main's outlet. When the oven is used for the first time, the heating unit may release a little smoke for about 30 seconds. This is normal and not dangerous.
- When the upper surface of the cheese is melted (or grilled), grasp the cheese holder with the handle and swing it. Scrape off the melted cheese with a TTM raclette knife with its smooth side.
- After 4 or 5 raclettes, cut off the cheese's remaining crusts with the TTM raclette knife's toothed side and serve them with the raclette. These crusts are called "religious pieces" because they are so divinely good.
- The raclette must be eaten warm. It is the custom that the served person immediately savours the raclette without waiting for the other guests to be served. The traditional raclette is served with unpeeled potatoes, pickles or other vinegar conserved vegetables. As an accompaniment, a dry white wine or tea will increase the pleasure.

Note: if the raclette is interrupted by a break, it is recommended to shut off the oven to not consume power and prevent the cheese from absorbing too much heat. If the oven is not switched off, make sure that the empty cheese holder is not positioned under the heater.

## Cleaning

After each raclette party, let the oven cool off completely. Never soak an oven element in water or wash it in the dishwasher. It is sufficient to clean the cheese holder under running water or with a damp cloth. Then wipe it off. Never use abrasive products. The raclette oven's bottom plate may be cleaned with a damp cloth.

Clean and take care of the metal housing of the heating unit by rubbing it with little vegetable oil from time to time.

## Garantie

Auf diesem Racletteofen leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiarbeit ist das Gerät mit der datierten Kaufquittung an uns oder den Verkäufer zu senden.

## Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour ce four à raclette. 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 la quittance d'achat.

## Garanzia

Accordiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita per questo fornello per raclette. Durante tutto il periodo della garanzia, rispondiamo di tutti i pezzi dell'apparecchio che potrebbero rivelarsi difettosi in seguito ad un difetto di fabbricazione o di materiale. Tuttavia, non rispondiamo di guasti causati da una cattiva manipolazione dell'apparecchio. Per tutte le riparazioni in garanzia, rispediteci l'apparecchio accompagnato della ricevuta d'acquisto.

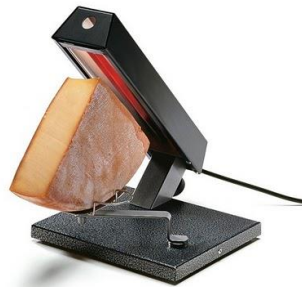
## Warranty

We provide a warranty of 24 months for this appliance. During this period, we are liable for all defects that can be attributed to construction and material defects but are not due to the fault of the claimant. For warranty work to be performed, please send the machine and the purchase receipt to us or to the vendor.





Raclette Swiss Made



TTM Traitements Thermiques SA, Ile Falcon, 3960 Sierre  
Tél. +41 27 455 42 12, Fax +41 27 455 42 18, info@ttmsa.ch,  
www.ttmsa.ch