

# TTM

Gebrauchsanweisung  
Mode d'emploi  
Instruction manual  
Istruzioni per l'uso



SWISS MADE 

# Inhaltsverzeichnis Sommaire Table of contents Sommario

## Deutsch

Guten Tag	3
Montage / Aufbau	4
Raclettezubereitung	6
Unsere klassischen Geräte	8
Raclette easy	10
Raclette accessoires	11
Sicherheitshinweise	12

## English

Hello	23
Assembly / Set-up	24
Preparing the Raclette	26
Our classic appliances	28
Raclette easy	30
Raclette accessories	31
Safety Instructions	32

## Français

Bonjour	13
Montage	14
Préparation de la raclette	16
Nos appareils classiques	18
Raclette easy	20
Accessoires pour la raclette	21
Prescriptions de sécurité	22

## Italiano

Buongiorno	33
Montaggio	34
Come preparare le raclette	36
I nostri apparecchi classici	38
Raclette easy	40
Accessori per raclette	41
Avvertenze	42

# Guten Tag

Raclette ist ein altes Bauernrezept aus den Walliser Bergen, mit Gluthitze gegrillter Alpenkäse, ein Leckerbissen. Heute, mit Hilfe eines TTM-Raclette-Ofens, ist klassisches Raclette für jedermann schnell und einfach zuzubereiten.

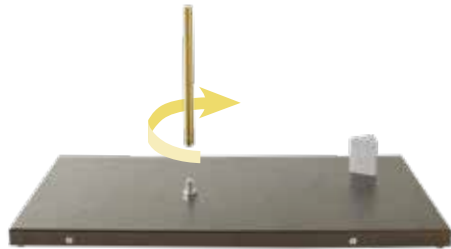
Sie benützen dazu, je nach Grösse der Tafelrunde, einen oder zwei halbe Laibe Raclette-Käse. Die Schnittfläche wird unter die Hitze geführt, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Das Geschmolzene wird dann direkt auf einen Teller abgestrichen. Klassischerweise reicht man zum Raclette Gschwellti (Pellkartoffeln), Essiggurken und Silberzwiebeln. Der kulinarischen Fantasie sind jedoch keine Grenzen gesetzt.

Traditionsgemäss fängt jeder Gast sofort zu essen an, solange der Käse warm ist, und wartet nicht, bis alle bedient sind. Begleiten Sie dieses köstliche Mahl mit einem edlen, trockenen Weisswein oder Tee.

*Guten Appetit!*

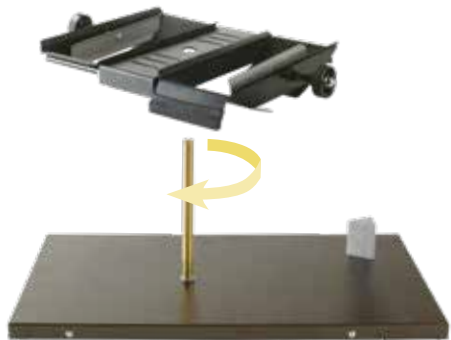
# Montage/Aufbau

1



Spindel mithilfe eines Schraubenziehers oder einer Münze auf der Bodenplatte festschrauben.

2



Den Käsehalter auf die Spindel schrauben und im Uhrzeigersinn nach unten drehen.

3



Den Heizarm auf den Aluminiumbolzen stecken.

4



Den Heizarm mit der Rändelschraube fixieren, dann Stromkabel einsetzen. Bei der ersten Inbetriebnahme kann leichter Rauch entstehen. Dies ist normal und bedeutet keine Gefahr.

## Reinigung

Nur mit feuchtem Tuch reinigen und gut trocknen. Die Metallteile nie ins Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler legen.

# Raclette-Zubereitung



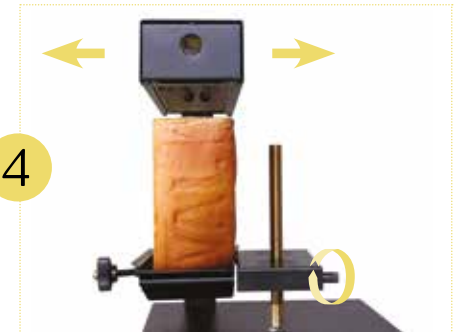
1 Käselaiab auf Käsehalter legen.



2 Käselaiab festspannen.



3 Käse nach oben zum Heizkörper drehen (Abstand 2cm). Einschalten: Schalter auf 1 stellen oder Kabel einstecken.



4 Käsehalter mittels Rändelschraube zentral unter der Heizung positionieren.



5 Käsehalter um die Spindel drehen.



6 Käse in Schräglage heben und mit Raclettemesser (glatte Seite) auf Teller abstreichen.

## Tipps

Nach jeweils 4-5 Raclettes verbleibt an den Rändern eine gegrillte Kruste. Diese feine Kruste mit der gezackten Seite des TTM-Raclettemessers abschneiden und zusammen mit einem Raclette servieren (sie heisst „raclette religieuse“, denn sie schmeckt himmlisch!).

Übrigbleibender Käse einfrieren oder für Gratins, belegte Brote oder Käseschnitten verwenden. Grosse Reste halten sich bis 8 Wochen im Kühlschrank, kleine 2-3 Wochen.

Übrigens: Der Teller kann zum Vorwärmen auf den Heizkörper gelegt werden.





Den Käse vor unnötiger Hitze schützen. Bei einer Pause das Gerät ausschalten und den Käse aus der Halterung nehmen.

# Unsere klassischen Geräte

	<u>Party</u>	<u>Convivial</u>	<u>Racletta</u>
			
Käse	¼ rund	⅛ eckig	⅛ eckig
Leistung	600W	450W	600W
On-off-Schalter	Nein	Ja	Nein
Schwenkarm	Ja	Ja	Ja

	<u>Ambiance</u>	<u>POP</u>	<u>Zinal</u>	<u>DS 2000</u>
				
Käse	½ rund und eckig	½ rund und eckig	½ rund und eckig	2 x ½ rund und eckig
Leistung	1000W	1000W	1000W	1000W
On-off-Schalter	Ja	Nein	Ja	Ja
Schwenkarm	Nein	Ja	Ja	Nein

	<u>Super</u>	<u>Evolène</u>
		
Käse	2 x ½ rund und eckig	2 x ½ rund und eckig
Leistung	1000W	2 x 1000W
On-off-Schalter	Ja	2 x (1 pro Heizung)
Schwenkarm	Ja	2 x (1 pro Käse)

<u>GAS-GERÄTE</u>				
	<u>Trio</u>	<u>Easy-Gaz</u>	<u>Brio-Gaz</u>	<u>Brio-Plus</u>
				
Käse	3 x ½ rund	½ rund und eckig	2 x ½ rund und eckig	2 x ½ rund und eckig
Leistung	2 x 1000W	1.9 – 2.5 kW	2.6 – 3.4 kW	2.6 – 3.4 kW
On-off-Schalter	2 x (1 pro Heizung)	Nein	Nein	Nein
Schwenkarm	Nein	Nein	Ja	Ja

# Raclette Easy (ohne Strom und Gas)

	<u>Twiny Cheese Heidi</u>	<u>Twiny Cheese schwarz</u>	<u>Twiny Cheese inox</u>
			
Heizkörper	6 Kerzen	6 Kerzen	6 Kerzen
Artikel-Nr.	Art. 100.007	Art. 100.025	Art. 100.029

	<u>Twiny Cheese 4</u>	<u>Vulcano</u>	<u>Racly</u>
			
Heizkörper	8 Kerzen	1 Pastenbrenner	1 Pastenbrenner
Artikel-Nr.	Art. 100.016	Art. 100.008	Art. 100.021

# Raclette accessoires

	<u>Profi</u>	<u>Chef</u>	<u>Support inox</u>	<u>Resty</u>
				
Abstreichmesser	mit Antihft-Beschichtung	Lange Auflage für eckigen Käse	Zum Aufbrauchen von Käseresten	
Artikel-Nr.	Art. 800.001	Art. 800.071	Art. 102.1032	Art. 102.105

	<u>Käsehalter ½ Käse</u>	<u>Käsehalter 2 x ½ Käse</u>	<u>Käsehalter ½ Käse Linkshänder</u>	<u>Schlauch und Druckregler</u>
				
	Runder und eckiger Käse	Runder und eckiger Käse	Runder und eckiger Käse	
Artikel-Nr.	Art. 101.052	Art. 101.101	Art. 101.059	Art. 800.091

# Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor Sie es benutzen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.



Wer darf dieses Gerät benutzen?

- Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden, die mit dem verantwortungsvollen Elektrogeräten vertraut sind.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät weder benutzen, reinigen noch dürfen sie mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt, sie haben eine Aufsicht oder Anleitung für den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und verstehen die damit verbundenen Gefahren.



Nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung bringen. Kurzschlussgefahr!



Nur auf standsichere Abstellflächen legen. Mindestabstand zur Wand 30cm.



- Nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien benutzen.
- Gerät nie auf leicht brennbare Unterlagen stellen (Papiertücher etc.)
- Das Gerät nicht ohne Käse in Betrieb lassen.
- Auch bei kurzen Unterbrüchen der Käseerhitzung das Gerät ausschalten.
- Teile des Geräts werden heiss.
- Nie den Heizkörper anfassen.
- Nach Ausschalten 20 min lang abkühlen lassen.



# Bonjour

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.

Prenez une ou deux demi-meules de fromage à raclette selon le nombre de convives. Placez la demi-meule sous la source de chaleur, jusqu'au moment où elle commence à fondre.

Raclez le fromage fondu directement sur une assiette et servez-la accompagnée de pommes de terre, d'oignons et de cornichons.

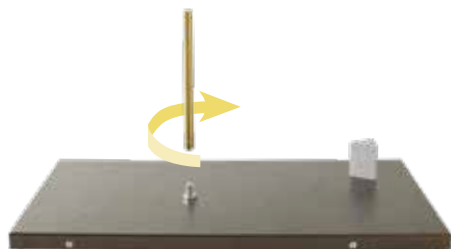
La raclette doit être mangée chaude, sans attendre que tout le monde soit servi.

Accompagnez ce délicieux repas avec un vin blanc sec ou du thé.

*Bon appétit!*

# Montage

1



Fixer la tige filetée sur le plateau à l'aide d'un tournevis ou d'une pièce de monnaie.

2



Visser le porte-fromage sur la tige filetée et le faire descendre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

3



Emboîter le bras chauffant sur le triangle en aluminium du plateau.

4

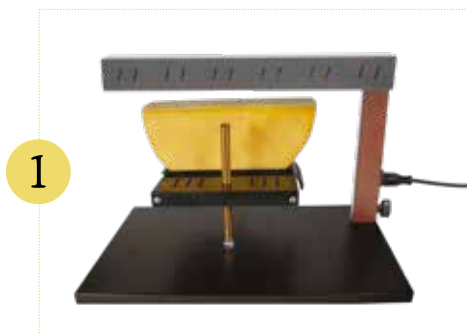


Fixer le bras chauffant à l'aide de la molette, brancher ensuite le cordon électrique. Lors de la première utilisation de l'appareil, une légère fumée peut se dégager. Cela est normal et sans danger.

## Nettoyage

Nettoyer uniquement avec un chiffon humide. Bien essuyer ensuite. Les parties métalliques ne doivent jamais être trempées dans l'eau.

# Préparation de la raclette



1 Poser le fromage sur le support.



2 Serrer la meule de fromage.



3 Faire monter le fromage sous le corps de chauffe (à 2 cm). Enclencher : interrompre sur 1 ou brancher le cordon.



4 Positionner le porte-fromage au centre sous le corps de chauffe au moyen de la petite vis moletée.



5 Tourner le porte-fromage autour de la tige filetée.



6 Incliner le fromage et racler dans l'assiette (côté lisse du couteau).

## Astuces

Après 4-5 raclettes, une croûte grillée se forme sur les bords du fromage. Couper cette fine croûte (côté microdenté du couteau - TTM) et la servir avec une raclette (elle se nomme « raclette religieuse », car elle est divinement savoureuse!).

Congeler le fromage restant ou l'utiliser pour des gratins, des tranches au fromage ou le manger froid. Les grands morceaux se conservent au réfrigérateur jusqu'à 8 semaines, les plus petits 2 à 3 semaines.

Par ailleurs : l'assiette peut être posée sur le corps de chauffe pour le préchauffage.





Protéger le fromage de la chaleur inutile. Lors d'une pause, éteindre l'appareil et retirer le fromage de son support.

# Nos appareils classiques

	<u>Party</u>	<u>Convivial</u>	<u>Racletta</u>
			
Fromage	¼ rond	⅛ carré	⅛ carré
Puissance	600W	450W	600W
Interrupteur on-off	Non	Oui	Non
Bras pivotant	Oui	Oui	Oui

	<u>Ambiance</u>	<u>POP</u>	<u>Zinal</u>	<u>DS 2000</u>
				
Fromage	½ carré et rond	½ carré et rond	½ carré et rond	2 x ½ rond et carré
Puissance	1000W	1000W	1000W	1000W
Interrupteur on-off	Oui	Non	Oui	Oui
Bras pivotant	Non	Oui	Oui	Non

	<u>Super</u>	<u>Evolène</u>
		
Fromage	2 x ½ rond et carré	2 x ½ rond et carré
Puissance	1000W	2 x 1000W
Interrupteur on-off	Oui	2 x (1 par chauffage)
Bras pivotant	Oui	2 x (1 par fromage)

APPAREILS À GAZ				
	<u>Trio</u>	<u>Easy-Gaz</u>	<u>Brio-Gaz</u>	<u>Brio-Plus</u>
				
Fromage	3 x ½ rond	½ rond et carré	2 x ½ rond et carré	2 x ½ rond et carré
Puissance	2 x 1000W	1.9 – 2.5 kW	2.6 – 3.4 kW	2.6 – 3.4 kW
Interrupteur on-off	2 x (1 par chauffage)	Non	Non	Non
Bras pivotant	Non	Non	Oui	Oui

# Raclette Easy (sans gaz ni électricité)

	Twiny Cheese Heidi	Twiny Cheese noir	Twiny Cheese inox
Chauffage	6 bougies	6 bougies	6 bougies
N° d'article	N° 100.007	N° 100.025	N° 100.029

	Twiny Cheese 4	Vulcano	Racly
Chauffage	8 bougies	1 brûleur à pâte	1 brûleur à pâte
N° d'article	N° 100.016	N° 100.008	N° 100.021

# Accessoires pour la raclette

Profi	Chef	Support inox	Resty
Couteau à raclette	Avec revêtement anti-adhésif	Support long pour fromage carré	Pour utiliser les restes de fromage
N° 800.001	N° 800.071	N° 102.1032	N° 102.105

Porte-fromage ½ meule	Porte-fromage 2 x ½ meule	Porte-fromage 2 x ½ meule	Détendeur variable avec tuyau
Rond et carré	Rond et carré	Rond et carré	
N° 101.052	N° 101.101	N° 101.059	N° 800.091

# Prescriptions de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil avant la première utilisation. Conservez-le pour un usage ultérieur.



Qui est autorisé à utiliser cet appareil ?

- L'appareil ne peut être utilisé que par des adultes qui sont familiarisés avec l'utilisation responsable d'appareils électriques.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser, nettoyer ou jouer avec l'appareil.
- Une instruction claire, garantissant toute la sécurité nécessaire et la compréhension des risques encourus, doit être dispensée aux catégories d'utilisateurs suivants: les enfants âgés de plus de 8 ans, les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont déficientes, les personnes manquant d'expériences ou de connaissances en la matière.



L'appareil ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau ou avec tout autre liquide : danger de court-circuit !



Ne posez l'appareil que sur une surface plane et stable. Distance minimale entre l'appareil et une paroi : 30 cm



- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface facilement inflammable (papiers essuie-tout, etc.).



- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans fromage.
- Éteindre l'appareil même en cas de courtes interruptions durant le temps du repas.



- Des parties de l'appareil deviennent chaudes
- Ne jamais toucher le corps de chauffe.
- Laisser refroidir pendant 20 minutes après avoir éteint l'appareil.

# Hello

Raclette is an old farmer's recipe from the Valais Alps, a real delicacy with Alpine cheese grilled with the heat of embers. Today everyone can make classic raclette quickly and easily using a TTM-Raclette oven.

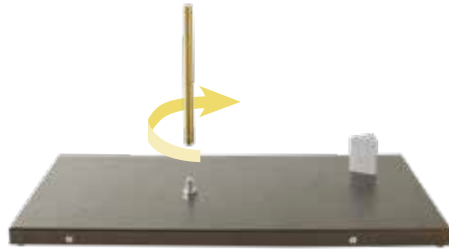
To make it, you use one or two half-wheels of raclette cheese depending on the number of your guests. Just hold the cutting surface under the heat until the cheese begins to melt. The melted cheese is then scraped off directly onto a plate and served with boiled potatoes, baby onions and pickled gherkins. However, there are no limits to the culinary imaginations.

By tradition, each guest begins to eat immediately while the cheese is still warm and does not wait until all have been served. Accompany this scrumptious meal with a fine, dry white wine or tea.

*Enjoy!*

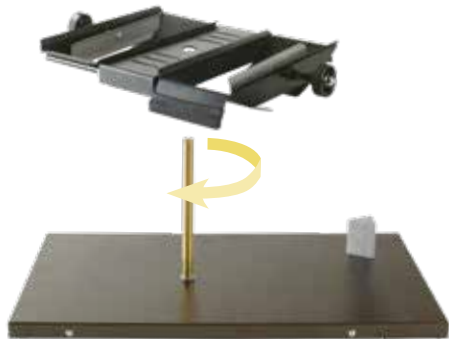
# Assembly/Set-up

1



Screw the spindle onto the ground plate using a screwdriver or a coin.

2



Screw the cheese holder onto the spindle and turn downward clockwise.

3



Place the heating arm with the column onto the aluminium bolt.

4



Attach the heating arm with the knurled screw, insert the power cable. A small amount of smoke can result during initial usage. This is normal and does not indicate any danger.

## Cleaning

Only clean with a damp cloth. Rub the machine dry after cleaning. Never submerge the metal parts in water.

# Preparing the Raclette



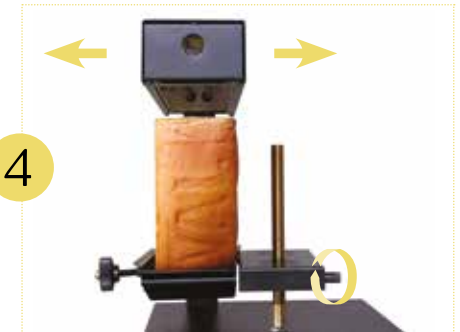
1 Place the cheese onto the cheese holder.



2 Clamp the cheese in position.



3 Turn the cheese upward to the heater (distance 2 cm). Switch on: Set switch to 1 or connect cable.



4 Position the cheese holder centrally under the heater by means of the knurled screws.



5 Turn the cheese holder around the spindle.



6 Lift the cheese holder into an angled position and scrape off onto the plate with the raclette knife (smooth side).

## Tips

A grilled crust forms on the edges after 4-5 raclettes each. Cut off this fine crust with the serrated side of the TTM - raclette knife and serve with a raclette (in French it's called "religieuse" ("religious raclette") because it tastes so heavenly!).


Freeze remaining cheese or use it for gratins, sandwiches or as cheese slices. Large left-over pieces keep for up to 8 weeks in the refrigerator, small ones for 2-3 weeks.

By the way: The plate can be placed on the heating arm for preheating.





Protect the cheese from unnecessary heat. When taking a break, turn off the device and remove the cheese from the holder.

# Our classic appliances

	<u>Party</u>	<u>Convivial</u>	<u>Racletta</u>
			
Cheese	¼ round	⅓ square	⅓ square
Power	600W	450W	600W
On-off-switch	No	Yes	No
Swivel arm	Yes	Yes	Yes

	<u>Ambiance</u>	<u>POP</u>	<u>Zinal</u>	<u>DS 2000</u>
				
Cheese	½ round and square	½ round and square	½ round and square	2 x ½ round and square
Power	1000W	1000W	1000W	1000W
On-off-switch	Yes	No	Yes	Yes
Swivel arm	No	Yes	Yes	No

	<u>Super</u>	<u>Evolène</u>
		
Cheese	2 x ½ round and square	2 x ½ round and square
Power	1000W	2 x 1000W
On-off-switch	Yes	2 x (1 per heater)
Swivel arm	Yes	2 x (1 per cheese)

GAS APPLIANCES				
	<u>Trio</u>	<u>Easy-Gaz</u>	<u>Brio-Gaz</u>	<u>Brio-Plus</u>
				
Cheese	3 x ½ round	½ round and square	2 x ½ round and square	2 x ½ round and square
Power	2 x 1000W	1.9 – 2.5 kW	2.6 – 3.4 kW	2.6 – 3.4 kW
On-off-switch	2 x (1 per heater)	No	No	No
Swivel arm	No	No	Yes	Yes





# Raclette Easy (without electricity or gaz)

	<u>Twiny Cheese Heidi</u>	<u>Twiny Cheese black</u>	<u>Twiny Cheese inox</u>
			
Heater	6 candles	6 candles	6 candles
Order number	N° 100.007	N° 100.025	N° 100.029

	<u>Twiny Cheese 4</u>	<u>Vulcano</u>	<u>Racly</u>
			
Heater	8 candles	1 gel burner	1 gel burner
Order number	N° 100.016	N° 100.008	N° 100.021

# Raclette accessories

<u>Profi</u>	<u>Chef</u>	<u>Support inox</u>	<u>Resty</u>
			
Knife to scrape off the cheese	With anti-stick coating	Long support for square cheeses	To consume leftover cheese
N° 800.001	N° 800.071	N° 102.1032	N° 102.105

<u>Holder for ½ cheese</u>	<u>Holder for 2 x ½ cheese</u>	<u>Holder for ½ cheese left-handers</u>	<u>Hose and pressure regulator</u>
			
Round and square cheese	Round and square cheese	Round and square cheese	
N° 101.052	N° 101.101	N° 101.059	N° 800.091

# Safety Instructions

Please read this manual carefully to familiarize yourself with the device before using it. Store these instructions.



Who may use this appliance?

- The appliance may only be used by adults who are familiar with the responsible use of electrical appliances.
- Children under 8 years of age must not use, clean or play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.



Never bring the appliance into contact with water or other liquids.  
Risk of short circuit.



Only place on stable surfaces. Minimum distance from the wall 30cm.



- Never use near flammable materials.
- Never place the appliance on a highly flammable surface (paper towels, etc.).
- Never leave the appliance in operation without cheese.



• Even if the preparation of the raclette is interrupted for a short period of time, switch off the appliance.



- The surfaces of the oven become hot during use. Never touch the heater.
- Allow the appliance to cool down for at least 20 minutes after use.

# Buongiorno

La Raclette è un' antica ricetta contadina dei monti del Vallese a base di formaggio alpino alla griglia, una vera prelibatezza. Oggi, con l'aiuto di un forno per raclette TTM, chiunque sarà in grado di preparare facilmente e rapidamente la classica raclette.

A seconda del numero di ospiti, servono una o due mezza forme di formaggio per raclette. La superficie tagliata viene portata sotto al calore fino a quando il formaggio inizia a sciogliersi.

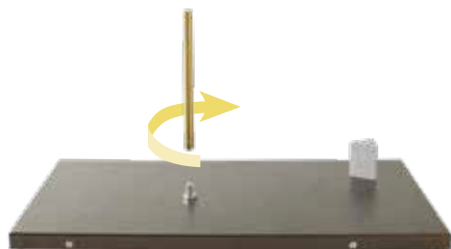
Il formaggio fuso viene poi raschiato direttamente su un piatto e servito con patate al cartoccio, cipolline perline e sottaceti. Ma non ci sono limiti alla fantasia culinaria.

Tradizionalmente, si inizia a mangiare subito, perché il formaggio deve essere caldo, e non si aspetta che tutti vengano serviti. Si consiglia di accompagnare questo delizioso pasto con un buon vino bianco secco o tè.

*Buon appetito!*

# Montaggio

1



Avvitare l'asta filettata sulla piastra inferiore utilizzando un cacciavite o una moneta.

2



Avvitare il porta-formaggio sull' asta filettata e ruotare in senso orario verso il basso.

3



Inserire il braccio riscaldante con la colonna sul bullone di alluminio.

4

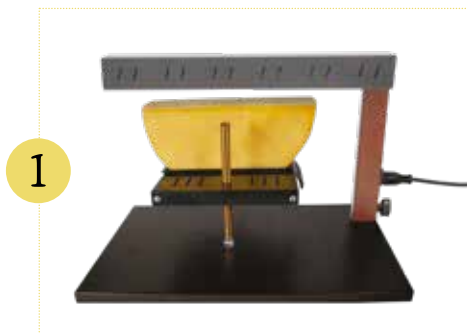


Fissare il braccio riscaldante con la vite a testa zigrinata, quindi inserire il cavo di alimentazione. Può essere emesso del fumo al primo utilizzo. Questo è normale e non comporta alcun pericolo.

## Pulizia

Pulire solo con un panno umido. Asciugare il dispositivo dopo la pulizia. Non immergere mai le parti metalliche nell'acqua.

# Come preparare le raclette



1 Mettere la forma di formaggio sull'appoggio.



2 Fissare la forma di formaggio.



3 Girare il formaggio verso il riscaldatore (distanza 2cm). Accendere: posizionare l'interruttore su 1 o collegare il cavo.



4 Posizionare il porta-formaggio al centro, sotto il riscaldatore, usando la vite zigrinata.



5 Girare il porta-formaggio attorno all'asta filettata.



6 Sollevare il formaggio in posizione inclinata e raschiare la raclette su un piatto con un coltello per raclette (lato liscio).

## Consiglio

Dopo ogni 4-5 raclette rimane sui bordi una crosta grigliata. Tagliare questa crosta fine con il lato seghettato del coltello - TTM da raclette e servire con una raclette (si chiama "raclette religieuse", perché ha un sapore paradisiaco!).

Congelate il restante formaggio o usatelo per gratin, tramezzini o fette di formaggio. Gli avanzi di grandi dimensioni si conservano nel frigorifero per un massimo di 8 settimane, i piccoli per 2-3 settimane.

A proposito: Il piatto può essere messo sul braccio riscaldante per il preriscaldamento.




Proteggere il formaggio dal calore non necessario. Quando si fa una pausa, spegnere l'apparecchio e togliere il formaggio dal supporto.

# I nostri apparecchi classici

	<b>Party</b>	<b>Convivial</b>	<b>Racletta</b>
			
<b>Formaggio</b>	¼ rotondo	1/8 quadrato	1/8 quadrato
<b>Potenza</b>	600W	450W	600W
<b>Interruttore</b>	No	Si	No
<b>Braccio girevole</b>	Si	Si	Si

	<b>Ambiance</b>	<b>POP</b>	<b>Zinal</b>	<b>DS 2000</b>
				
<b>Formaggio</b>	½ rotondo e quadrato	½ rotondo e quadrato	½ rotondo e quadrato	2 x ½ rotondo e quadrato
<b>Potenza</b>	1000W	1000W	1000W	1000W
<b>Interruttore</b>	Si	No	Si	Si
<b>Braccio girevole</b>	No	Si	Si	No

	<b>Super</b>	<b>Evolène</b>
		
<b>Formaggio</b>	2 x ½ rotondo e quadrato	2 x ½ rotondo e quadrato
<b>Potenza</b>	1000W	2 x 1000W
<b>Interruttore</b>	Si	2 x (1 per resistenza)
<b>Braccio girevole</b>	Si	2 x (1 per formaggio)

<b>APPARECCHIO A GAS</b>				
	<b>Trio</b>	<b>Easy-Gaz</b>	<b>Brio-Gaz</b>	<b>Brio-Plus</b>
				
<b>Formaggio</b>	3 x ½ rotondo	½ rotondo e quadrato	2 x ½ rotondo e quadrato	2 x ½ rotondo e quadrato
<b>Potenza</b>	2 x 1000W	1.9 – 2.5 kW	2.6 – 3.4 kW	2.6 – 3.4 kW
<b>Interruttore</b>	2 x (1 per resistenza)	No	No	No
<b>Braccio girevole</b>	No	No	Si	Si

# Raclette Easy (senza elettricità e gas)

	<u>Twiny Cheese Heidi</u>	<u>Twiny Cheese nero</u>	<u>Twiny Cheese inox</u>
<b>Riscaldamento</b>	6 candele	6 candele	6 candele
<b>N. di articolo</b>	N° 100.007	N° 100.025	N° 100.029

	<u>Twiny Cheese 4</u>	<u>Vulcano</u>	<u>Racly</u>
<b>Riscaldamento</b>	8 candele	1 bruciatore a gel	1 bruciatore a gel
<b>N. di articolo</b>	N° 100.016	N° 100.008	N° 100.021

# Accessori per raclette

<u>Profi</u>	<u>Chef</u>	<u>Supporto in acciaio inox</u>	<u>Resty</u>
			
Coltello da raclette	Con rive stimento antiaderente	Supporto lungo per formaggi quadrati	Per consumare tutti gli avanzi
N° 800.001	N° 800.071	N° 102.1032	N° 102.105

<u>Supporto per ½ formaggio</u>	<u>Supporto per 2 x ½ formaggio</u>	<u>Supporto per ½ formaggio per mancini</u>	<u>Tubo flessibile e regolatore di pressione</u>
			
Rotondo e quadrato	Rotondo e quadrato	Rotondo e quadrato	
N° 101.052	N° 101.101	N° 101.059	N° 800.091

# Avvertenze

Leggere attentamente questo manuale per familiarizzare con il apparecchio prima di utilizzarlo. Conservare le presenti istruzioni.



Chi può utilizzare questo apparecchio?

- L'apparecchio può essere utilizzato solo da persone adulte che hanno familiarità con l'uso responsabile degli apparecchi elettrici.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono usare, pulire o giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi.



Non portare mai a contatto con acqua o altri liquidi. Pericolo di corto circuito!



Appoggiare solo su superfici stabili. Distanza minima dalla parete 30cm.



- Non utilizzare mai in prossimità di materiali infiammabili.
- Non mettere mai l'apparecchio su una superficie facilmente infiammabile (asciugamani di carta, ecc.).



- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza formaggio.
- Anche se la preparazione della raclette viene interrotta per un breve periodo di tempo, spegnere l'apparecchio.



- Le superfici del forno diventano calde durante l'utilizzazione. Non toccare mai il corpo di riscaldamento.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio come minimo per 20 minuti dopo l'uso.

# Garantie - Garantie

## Garantie

Wir leisten für dieses Gerät eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler zurückzuführen sind, jedoch nicht für Selbstverschulden. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist diese Seite mit dem Gerät an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

## Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente. 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 cette page. La garantie n'est valable que si elle est munie de la date de vente et du cachet du vendeur.

## 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. Please send this page to us with the machine for warranty work to be performed. The warranty is only valid with the date and stamp of the seller.

## Garanzia

Offriamo una garanzia di 24 mesi per questo dispositivo. Durante questo periodo siamo responsabili per tutti i difetti dovuti a difetti di costruzione o di materiale, ma non per colpa propria. Per i lavori in garanzia, questa pagina deve essere inviata insieme all'apparecchio. La garanzia è valida solo con data e timbro del venditore.

Verkaufsdatum, date de vente, date of purchase, data di vendita:.....

Verkäufer, vendeur, retailer, venditore:.....



NEW



Entdecken Sie weitere TTM-Produkte  
Découvrez nos autres produits culinaires  
Discover our other products  
Scopri gli altri nostri prodotti culinari  
[www.ttmsa.ch](http://www.ttmsa.ch)

**TTM**

Traitements Thermiques SA  
Z.I. Ile Falcon – CH-3960 Sierre

T +41 (0)27 455 42 12  
[info@ttmsa.ch](mailto:info@ttmsa.ch)

