

Raclette Ofen POP

Leistung	1000 W
Gerätestecker	Typ 13 / 230 Volt



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



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

ACHTUNG!

Berührbare Oberflächen werden im Betrieb heiss. Nicht den Heizkörper anfassen. Den Käsehalter nur am Kunststoffgriff anfassen, der sich unten am Käsehalter befindet.

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 des Feststellknopfes 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 und ans Stromnetz anschliessen. Der Raclette heizt auf.
- Sobald die oberste Schicht des Käses geschmolzen ist, den Käsehalter am unteren Griff fassen und zu sich ziehen. Den Käsehalter in Schräglage heben und den geschmolzenen Käse mit der glatten Seite des TTM-Raclette Messers abstreichen.
- Nach jeweils 4-5 Raclettes bleibt an den Rändern eine gegrillte Kruste. Diese feine Kruste mit der gezackten Seite des TTM-Raclette Messers abschneiden und zusammen mit einer Racletteportion servieren

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 Raclette Ofen 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 Raclettegerätes nur mit einem feuchten Tuch abwischen.