

Neumärker

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

Satteldach Raclette

Art.-Nr. 05-50566

www.neumaerker.de

Technische Daten:

Masse : 44 cm x 21 cm x 30 cm (Höhe)

Gewicht : 3,380 KG

Volumen : 6,415 dm³

Elektrische Daten:

V = 230 Volts

Wattleistung = 900 Watts

Hz = 50 Hertz

Stromverbrauch = 0,900Kw/Stunde

Bedienungs-Anleitung:

Sie ist eingehend zu lesen und die nachstehenden Instruktionen sind zu befolgen.

Die Brézière ist ein elektrisches Gerät. Deshalb sollen Sie vorsichtig sein. Für Ihre Sicherheit, raten wir Ihnen, diese Instruktionen zu befolgen.

1) Vorsichtsregeln für die Benützung:

- Das Gerät soll nicht auf einer feuchten Unterlage oder in der Nähe von entflammaren Material benützt.
- Um die Lebensdauer der Brézière zu verlängern, vermeiden Sie die Brézière mit verbundene Heizkörper in Betrieb zu setzen. (Zugemachter Gerät)
- Vergewissern Sie sich, dass das Anschlusskabel das Heizungsgehäuse und die Heizung nicht berührt. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel mit denselben technischen Daten ersetzt werden (im Handel erhältlich).
- Im Falle einer Unterbrechung des Herstellens von Raclette-Käse ist der Apparat, durch herausziehen des Steckers auszuschalten.
- Niemals am Gerät oder am Apparatestecker hantieren, wenn das Gerät heiss ist.
- Nach der Benützung ist der Apparat ausser Reichweite von Kindern abzulegen und vollständig abkühlen zu lassen, bevor er gereinigt wird.

2) Reinigung :

- Der Apparat darf nur in kaltem Zustand und vom Stromnetz getrennt gereinigt werden.
- Dem Apparat niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser abspritzen. Der Apparat darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Nach der Benützung ist der Apparat mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm zu reinigen.
- Weder die Heizung noch elektrische Teile nass machen.

3) Aufräumen :

Der Apparat stellt sich der Länge nach und zugemacht.

Der Apparat muss stabil und horizontal aufgestellt werden.

- Vor jeder Verwendung ist das Anschlusskabel zu entrollen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschluss-Spannung derjenigen entspricht, welche auf dem Leistungsschild unten an der Platte angegeben ist.
- Zuerst den Apparatestecker ganz in die Apparatestckdose des Gerätes und erst dann den Stecker in die Steckdose stecken.
- Die Steckdose, an welche das Gerät angeschlossen wird, muss **unbedingt geerdet** sein. Wenn eine Kabel-Verlängerung notwendig ist, ist ein Verlängerungskabel mit Erdung zu verwenden, die Drähte müssen den gleichen Durchmesser aufweisen oder über 1 mm² sein. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, müssen Sie sich vergewissern, dass sich niemand im Kabel verfangen kann.
- Bei der ersten Benützung kann sich während den ersten Minuten ein schwacher Geruch oder Rauch bilden. Das ist völlig normal.

Benützung:

- 1) Breiten Sie die Tablette für Teller (1) und machen Sie die Heizkörper auf (2).
- 2) Der Käse auf den Halter (3) legen. Pro Person ist ca. 200 bis 250 Gr Käse zu berechnen. Der Käse bis den Eckpfiler schieben.
- 3) Den Apparat anzuschalten und die Heizkörper näher heran Käse rücken. Vermeiden Sie Kontakt zwischen Käse und Heizkörper.
- 4) Auf die Tablette legen Sie Teller mit Kartoffeln "in der Schale".
- 5) Nach 3 bis 4 Minuten, beginnt der Käse zu gessen und zu grillen.
- Der Käse vom Heizkörper vegziehen. Den Käse ohne Druck auf seiner gesamten Länge, unter Zuhilfenahme eines Spachtels oder unseres Käsesmessers (ref. CAR01), sie erhalten damit ein weiches Raclette.
- Es ist eine Tradition, von Zeit zu Zeit die Käserinde unter Zuhilfenahme eines speziellen Käsesmessers gewissenshaft abzuschneiden und sie auf die Oberfläche des Käses zu legen, für das nachfolgende Raclette.

