

ELEKTRISCHE TAFELGRILL VOOR RACLETTEKAAS (2 TOT 4 PERSONEN)
AANDACHTIG LEZEN EN DE VOLGENDE AANWIJZINGEN NALEVEN

VOORZORGEN BIJ GEBRUIK

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensoriele of mentale mogelijkheden beperkt zijn, noch door mensen met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij onder begeleiding of met voorafgaande instructies van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van dit apparaat.
- Kinderen moeten in het oog gehouden worden, om zeker te zijn dat zij niet met het toestel spelen
- Het toestel moet stabiel en horizontaal geplaatst worden.
- Het apparaat heeft een handvat aan de bovenkant wat het transport ervan vergemakkelijkt.

Het raclettetoestel «BREZIERE» is een elektrisch toestel en moet als dusdanig met de gebruikelijke voorzorgsmaatregelen behandeld worden:

- Nooit het toestel in werking stellen in de buurt van ontvlambare materialen.
- Nooit het toestel gebruiken op een vochtig oppervlak, noch met natte handen.
- Nooit het toestel leeg gebruiken, dat wil zeggen zonder kaas, behalve tijdens het voorverwarmen.
- Raak elektrische weerstanden niet aan met een metalen voorwerp, mes of vork.

In het geval dat de bereiding van de raclette onderbroken wordt, moet het toestel van het stroomnet gehaald worden.

DE VOORDELEN VAN DIT APPARAAT:

- Economisch: alle kaas wordt gebruikt en aangepast aan het aantal gasten.
- Snel: twee platen tegelijk.
- Praktisch: de kaas is toegankelijk aan de zijanten.
- Het opvouwbare apparaat is klein en compact.
- Eenvoudig en snel onderhoud: (zie hoofdstuk Reinigen).

HET APPARAAT VOORBEREIDEN:

- Control het netsnoer volledig voor elk gebruik.
- Controleer of de voedingsspanning overeenstemt met die aangegeven op het toestel, onder de grondplaat
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een snoer met dezelfde technische eigenschappen (ref. 5007 beschikbaar bij uw verkoper).
- Zorg er voor dat het snoer nooit het hitte-element of de weerstand raakt.
- Het stopcontact waarop u het toestel aansluit moet verplicht voorzien zijn van een aarding
- Moest een verlengsnoer noodzakelijk zijn, gebruik dan een snoer met aarding, en een draaddoorsnede gelijk aan of groter dan 1 mm²
- Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat niemand over het snoer kan struikelen.
- Klap de bodemplaten uit zodat ze op tafel geplaatst kunnen worden.
- Zet de verwarmingselementen rechtop zodat ze evenwijdig aan de bodemplaten komen.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

- Het toestel is gebruiksklaar na 10 min voorverwarmen. Bij het eerste gebruik kan de eerste minuten een lichte geur en enige rook vrijkomen, dit is volkomen normaal.
- Plaats de kaas op de roestvrijstalen steun, eventueel moet je de korst van de kaas een beetje wegschrappen, en schuif deze op de 2 klauwen tot deze niet verder kan.
- Breng de verwarmingselementen tot ongeveer 1 cm van het kaas oppervlak (vermijd contact tussen verwarmingselementen en kaas). Als de afstand groter is, verwarm je de hele kaas en moet je langer wachten.
- Plaats de borden op de bodemplaten nadat u de aardappelen in blokjes hebt gesneden.
- Laat de kaas ongeveer 30 seconden verwarmen, afhankelijk van uw smaak.
- Omdat de verwarmingselementen onafhankelijk bewegen, regelt elke eter het grillen van de kaas naar eigen smaak.
- Haal vervolgens de kaas van de verwarming door de verwarmingselementen naar boven te klappen.
- Schraap de kaas over de hele lengte zonder deze aan te drukken met het raclettemes om een warme en zachte raclette te verkrijgen.
- Soms is het de gewoonte om de randen (de 'religieuses') van de kaas te snijden met behulp van het raclettemes en deze terug op het oppervlak van de kaas te leggen voor de volgende raclette.

Het mes is hiervoor ontworpen om met één zijde de kaas te schrapen, en om met de andere zijde de korst van de kaas te snijden.

Het is zeer belangrijk de metalen delen van het apparaat niet aan te raken tijdens gebruik, aangezien zij hoge temperaturen kunnen bereiken en ernstige verwondingen veroorzaken.

SUGGESTIES VOOR DE BEREIDING:

- Het succes van raclette hangt in de eerste plaats af van de kwaliteit van de gebruikte kaas.
- Gebruik een goede raclettekaas. Vraag advies aan uw kaasverkoper: gebruik bij voorkeur de speciale 'Raclette' kaas. Men moet ongeveer 200 g kaas per persoon rekenen.
- U kunt de raclette combineren met aardappelen, kleine groente, augurken, vleeswaren (rauwe of gekookte ham gerookt spek)

NA GEBRUIK VAN UW TOESTEL:

- Trek de stekker uit het stopcontact, en laat het toestel ongeveer 15 min afkoelen voordat u het aanraakt.
- Raak de metalen delen van het toestel niet aan, daar zij zeer heet kunnen blijven en brandwonden veroorzaken.

Zet het toestel uit veiligheid buiten het bereik van kinderen.

REINIGEN EN ONDERHOUD:

- Het apparaat alleen reinigen met de stekker uit het stroomnet:
- Het apparaat kan alleen worden gereinigd als het is uitgeschakeld en afgekoeld: gebruik een vochtige niet-schurende spons.
- Reiniging van de kaassteun/klauw: de steun/klauw is afneembaar, u kunt deze verwijderen door de schroeven iets los te draaien en steun/klauw omhoog weg te halen.
- Nooit het toestel in water onderdompelen of met een waterstraal reinigen.
(Het is verboden het toestel in een afwasmachine te zetten)

Nooit de weerstand en de elektrische onderdelen bevochtigen.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN:

- Vermogen: 1000W
- Voedingsspanning: 230V/50Hz (BREZ01 –BREZ05)
- Totale lengte: 445 mm
- Totale breedte: 215 mm
- Hoogte: 300 mm
- Gewicht: 3,465 kg
- Los netsnoer: lengte 2,2 m
- Zeer snelle bereidingstijd: ongeveer 30 à 40 sec



Let op! Heet oppervlak

De fabrikant behoudt zich steeds het recht voor om technische eigenschappen en delen van het apparaat te veranderen, en dit in het belang van de gebruiker. De klantendienst wordt automatisch door onze fabriek gewaarborgd. Alle retourzendingen of correspondentie moeten aan uw dealer gericht worden.



VERWIJDERING

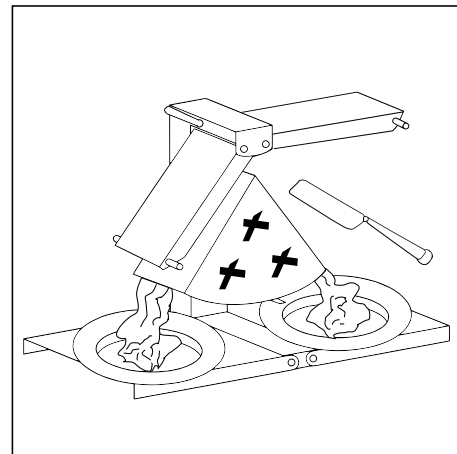
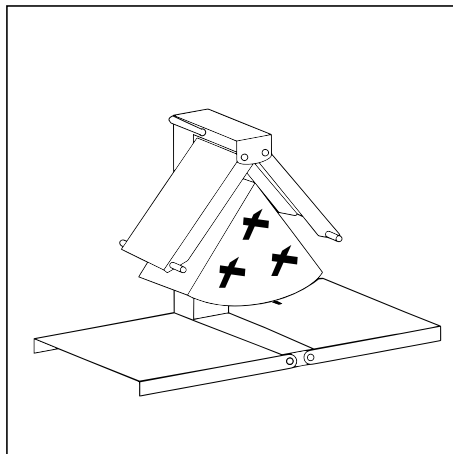
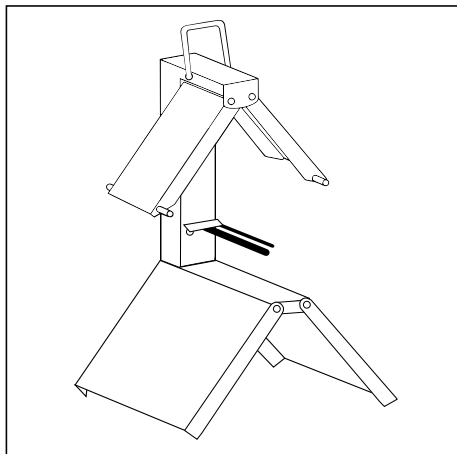
Verwijdering van oude elektrische en elektronische apparatuur (geldig in de Europese Unie en in andere Europese landen met een separaat verzamelsysteem) Dit symbool op het product of op de verpakking betekent dat dit product niet als huisvuil mag behandeld worden. In de plaats daarvan moet dit product naar een passende recyclageonderneming gebracht worden.

Wanneer het product correct gerecycleerd wordt dan helpt u negatieve inwerkingen op het milieu en schade voor de gezondheid te voorkomen, die door een onvakkundige verwijdering zouden kunnen veroorzaakt worden. De recyclage van materiaal zal onze natuurlijke resources beschermen. Voor meer informatie over de recyclage van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeentediensten, uw lokaal containerpark of de winkel waar u het product gekocht hebt.

NORMEN:

Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd om aan de essentiële veiligheidseisen:

- De sécurité énoncées dans les normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9.
- • CEM décrites dans les normes NF EN 61000-3-2 (2009), NF EN 61000-3-3 (2008),
- NF EN 55014-1/A2 (2009), NF EN 55014-2/A2 (2009)



ELECTRIC GRILL OF TABLE FOR CHEESE A SCRAPER «BREZIERE» (2 TO 4 PEOPLE)
PLEASE READ CAREFULLY AND APPLY THE FOLLOWING INSTRUCTIONS

CAUTION:

- This appliance is not expected to be used by people (included children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced or by people devoid of experiences or knowledges except if they can be granted by a person responsible for their security, of a supervision in order to make correct use of this product.
- Children must be kept closely watched to be sure they don't play with the item.
- The appliance must be stable and in a horizontal position.
- A handle fixed on the top of the appliance facilitates the transport of this one.

The raclette appliance «BREZIERE» is an electric appliance that needs to be used carefully like any other appliance:

- Never use this appliance near inflammable materials.
- Don't use the appliance on a wet surface or with wet hands.
- Don't heat the appliance without cheese, except for the preheating.
- Don't touch electric resistances with a metal object, knife or fork.

If you must stop eating raclette, you have to unplug the electric cable from the supply area.

ITEM'S TRUMPS:

- Economic: all the cheese is used and adapted to the number of guests.
- Rapid,: two plates at the same time.
- Practical: the cheese is accessible on the sides.
- The folding appliance is small and compact.
- Simple and fast maintenance: (see cleaning section).

BEFORE USE:

- Before each use, unroll entirely the electric cable.
- Be sure that the voltage is the same than the voltage indicated on the appliance under the base.
- Plug in first the electric cable on the appliance then after on the supply area.
- If the electric cable is damaged, change it with a new one (ref 5007 to apply to Your retailer).
- Avoid any contact between the electric cable and the heating slopes and the resistances.
- The socket must be equipped with a ground phase.
- If you need an extension cable, be sure that this extension is grounded.
The section of the wires must be equal or superior to 1 mm².
- If you use an extension cable, take arrangements to avoid that someone take his feet in the extension.
- Unfold the boards supports' plate leaning them on the table.
- Stand up the heating slopes to get them parallel to the boards.

HOW TO USE:

- The appliance is ready, the preheating last about 10 minutes.
At the first use a small release of smell and smoke can occur, it is quite normal.
- Put the cheese on the cheese holder, you may have to scrape a little the rind of the cheese, put the cheese on the basis of the steel removable cheese holder and let it slide on the 2 claws till the top.
- Bring closer the 2 heating slopes: the surface of the cheese must be placed at about 1 cm of the resistances (avoid the contact resistances-cheese). If the distance is bigger you will heat all the cheese and you will have to wait a long time between each «raclette».
- Place the plates on the boards supports' plate after having cut your potatoes.
- Let heat the cheese about 30 seconds.
- The 2 heating slopes are separate, each guest can choose to grill or not the surface of the cheese.
- Then move forward the cheese: draw aside the heating slopes.
- Scrape the melted surface of the cheese without pressing with our special raclette knife (option ref CAR01 to apply to your retailer) in order to obtain a hot and soft raclette. From time to time you will have to cut the edges of the cheese rind (in French «religieuses» with the raclette knife (manufactured with a double blade: one side to scrape cheese and the other one to cut «religieuses»): we advise you to put the «religieuses» on the surface of the cheese for the next raclette.

*It is essential not to touch the steely parts of the raclette appliance while using it.
Very high temperatures can be reached and may cause severe Injuries.*



LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

IDEAS / ACCOMPANIMENTS:

- Use a good raclette cheese. Ask for an advise from your cheese seller: to preferably use a cheese especially adapted, called «raclette». Consider that each one will eat about 200 gr of cheese.
- Accompaniments: Potato in «dress of the fields» (cooked with the vapor and been useful with the skin), Gherkins, small onions, small vegetables with the vinegar, Pepper with the mil, sweet herbs or ground grasses of Provence, or mix special «scraper» Pork-Butcheries: Ham believed or white (Parma, Bayonne) in fine sections, meat of the Grisons, Pancetta, Coppa, smoked Bacon (country).

AFTER USE:

- Unplug the electric cable from the supply area first, and let the appliance coming colder before moving it.
- Do not touch steely parts that can stay hot and cause burns.

Keep the appliance out of the reach of children

CLEANING:

- The appliance must be cold and unplugged: clean the appliance with a nonabrasive moist sponge.
- Removable cheese holder: easier to clean: you can take it off sliding it up along the central girder.
- Don't put the appliance in water (the washing machine is to be avoided).

Don't put water on the resistance or on the socket or on electric parts of the appliance

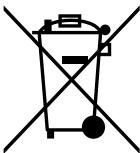
TECHNICAL CHARACTERISTICS :

- Power: 1000 Watts
- Tension: 230V/50Hz (BREZ01 –BREZ05)
- Tension: 115 V/50Hz (BREZ02)
- Length: 445 mm
- Width: 215 mm
- Height: 300 mm maxi
- Adjustment height of the heating box by toothed rack
- Weight: 3,465 kg
- Removable electric cable: length 2,20 m (2 m for BREZ02)
- Very fast cooking: from 30 to 40 seconds approximately



Attention! Hot surface

BRON-COUCKE S.A. reserves the right to modify constantly the characteristics and components of the apparatus and this in the interest of the consumer. The After-sales service is automatically. Any return or mail is to be made with your distributor.



THROW IT AWAY

Disposal of old Electrical & Electronic equipment (Applicable throughout the European Union and other European countries with separate collection programs).

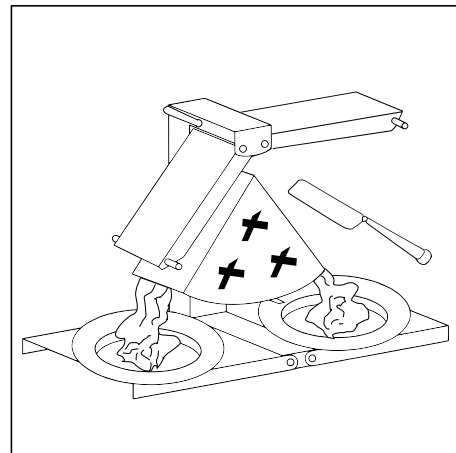
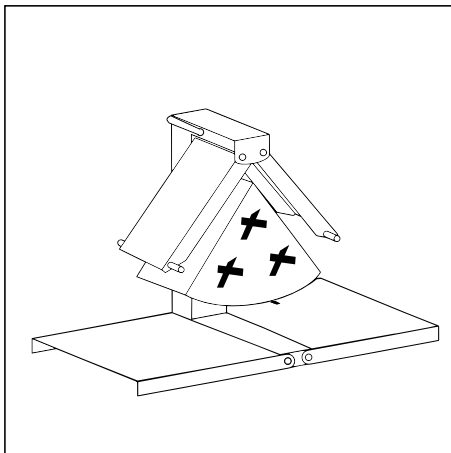
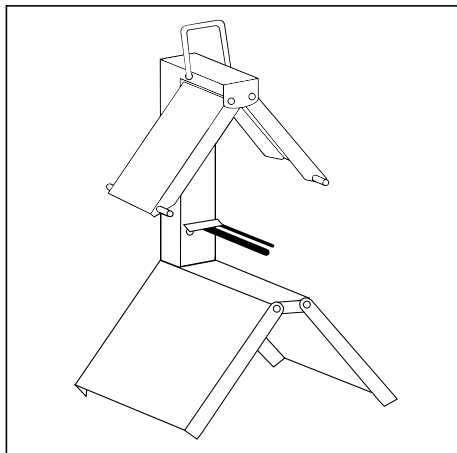
This symbol, found on your product or on its packaging, indicates that this product should not be treated as house- hold waste when you wish to dispose of it. Instead, it should be handed over to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Which could otherwise be caused by inappropriate disposal of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local city office, household waste disposal service or the retail store where you purchased this product.

NORMS:

This item has been designed & manufactured in accordance:

- With security Requirements formulated in norms NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9.
- CEM written in the norms NF EN 61000-3-2 (2009), NF EN 61000-3-3 (2008), NF EN 55014-1/A2 (2009), NF EN 55014-2/A2 (2009)



GRILL ELECTRIQUE DE TABLE POUR FROMAGE A RACLETTE (2 À 4 PERSONNES) **LIRE ET APPLIQUER LES INSTRUCTIONS CI-APRÈS**

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI:

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil doit être bien stable et horizontal.
- Une poignée fixée sur le haut de l'appareil facilite le transport de celui-ci.

L'appareil à raclette «BREZIERE» est un appareil électrique qui nécessite de ce fait les précautions d'usage habituel:

- Ne jamais mettre en marche l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une surface humide ou avec les mains mouillées.
- Ne jamais utiliser votre appareil à vide, c'est-à-dire sans fromage, sauf pendant le préchauffage.
- Ne pas toucher les résistances électriques avec un objet métallique, couteau ou fourchette.

En cas d'interruption de la préparation de la raclette, l'appareil doit être débranché.

LES ATOUTS DE VOTRE APPAREIL:

- Économique: tout le fromage est utilisé et adapté au nombre de convives.
- Rapide: deux assiettes en même temps.
- Pratique: le fromage est accessible de tous les côtés.
- Encombrement minimum: l'appareil repliable est compact.
- Entretien simple et rapide: (voir rubrique entretien et nettoyage)

PRÉPARATION DE VOTRE APPAREIL:

- Avant chaque utilisation, dérouler entièrement le cordon.
- Vérifier que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'appareil, sous le plateau.
- Brancher d'abord le cordon sur l'appareil en enfonçant bien la prise, puis brancher sur le secteur.
- Si le cordon est détérioré, il faut le remplacer par un cordon de mêmes caractéristiques techniques, (ref. 5007 disponible auprès de votre revendeur).
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas le boîtier de chauffe ou la résistance.
- La prise électrique sur laquelle vous branchez le cordon de l'appareil doit être impérativement équipé avec une prise de terre.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge
- avec prise de terre incorporée et fils de section égal ou supérieur à 1 mm².
- Si vous utilisez une rallonge électrique, prenez les précautions nécessaires pour éviter que quelqu'un s'accroche avec le cordon.
- Relever les plateaux support assiette pour qu'ils soient en appui sur la table.
- Relever les volets chauffants pour qu'ils soient parallèles aux plateaux.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL:

- L'appareil est prêt, le préchauffage dure 10 minutes. À la 1ère utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes: ceci est tout à fait normal.
- Mettre en place le fromage sur le porte-fromage, après avoir légèrement gratté la croûte. Mettre en appui le fromage sur l'extrémité du support inox et le faire glisser sur les 2 griffes jusqu'à la butée.
- Rapprocher les volets chauffants, de façon à ce que la surface du fromage se trouve à environ 1 cm des résistances (éviter le contact résistances-fromage). Une distance plus grande ne permettra pas d'obtenir des raclettes rapides et aura pour conséquence de chauffer inutilement l'ensemble du fromage.
- Placer les assiettes sur les plateaux après avoir coupé vos pommes de terre en dés.
- Laisser chauffer le fromage pendant 30 secondes environ, selon votre goût, plus ou moins grillé.
- Les volets étant indépendants, chaque convive règle la cuisson du fromage selon son goût.
- Retirer ensuite le fromage de la chauffe: écarter les volets chauffants.
- Racler le fromage sans appuyer, sur toute sa longueur à l'aide du couteau à raclette (option disponible sous la ref. CAR01 chez votre revendeur) afin d'obtenir une raclette chaude et moelleuse.
- De temps à autre, il est de tradition de couper les bords du fromage, appelés «religieuses» à l'aide du



LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

*202.070 - *202.0720 **RACLETTE** - MODE D'EMPLOI

FR

couteau à raclette (conçu avec une lame permettant d'un côté de racle le fromage et de l'autre côté de couper la croûte du fromage), et de les replacer sur la surface du fromage pour la raclette suivante.

Il est impératif de ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil pendant son utilisation, car elles peuvent atteindre des températures élevées et provoquer de sérieuses blessures.

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT:

- La réussite de votre raclette dépend d'abord de la qualité du fromage utilisé.
- Demander conseil à votre fromager. Utiliser de préférence le fromage spécialement adapté, appelé «Raclette». Il faut compter environ 200 gr de fromage par personne.
- Vous pouvez l'accompagner de charcuterie: jambon cru ou blanc (Parme, Bayonne...) en fines tranches, viande des Grisons, Pancetta, Coppa, lard fumé...

APRÈS UTILISATION DE VOTRE APPAREIL:

- Débrancher le cordon électrique, côté secteur, et laisser refroidir l'appareil 15 mn avant manipulation.
- Ne pas toucher les parties métalliques de votre appareil qui peuvent rester chaudes et provoqueraient des brûlures.

Déposer l'appareil hors de portée des enfants pour une plus grande sécurité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

- L'appareil ne se nettoie qu'à froid et hors tension: utiliser une éponge humide non-abrasive.
- Nettoyage facilité du support-fromage: la pièce inox formée des 2 griffes de fixation est amovible: vous pouvez ainsi la retirer de son logement en la faisant glisser vers le haut le long de la poutre centrale.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau, ni le passer sous un jet d'eau (Le passage au lave-vaisselle est à proscrire).

Ne pas mouiller la résistance et les composants électriques.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Puissance: 1000 Watts
- Tension d'alimentation: 230V/50Hz (BREZ01 –BREZ05)
- Tension d'alimentation: 115 V/50Hz (BREZ02)
- Dimension dans sa boîte: L = 530 mm – l = 230 mm – H = 80 mm (Appareil démonté)
- Dimension sur la table: L = 445 mm – l = 215 mm – H = 300 mm
- Poids: 3,465 kg
- Cordon amovible: longueur 2,20 m (2 m pour BREZ02)
- Cuisson très rapide: de 30 à 40 secondes environ



Attention! Surface très chaude

BRON-COUCKE S.A. se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques et composants de l'appareil et ce dans l'intérêt du consommateur. Le Service après-vente est assuré automatiquement par notre usine. Tout retour ou courrier est à faire à votre distributeur.

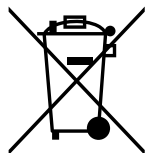


LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

*202.070 - *202.0720 **RACLETTÉ** - MODE D'EMPLOI

FR



ELIMINATION

Dispositions concernant les anciens équipements électriques et électroniques (applicables dans l'Union Européenne et dans d'autres pays européens avec systèmes de collecte séparés).

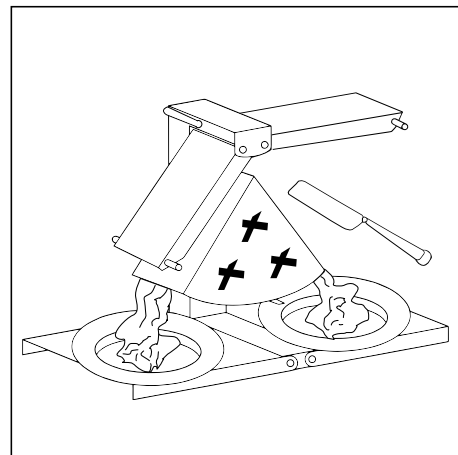
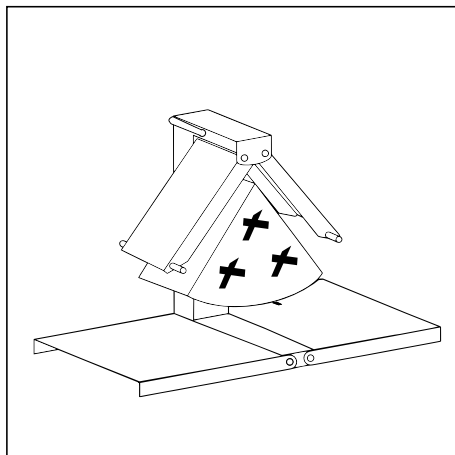
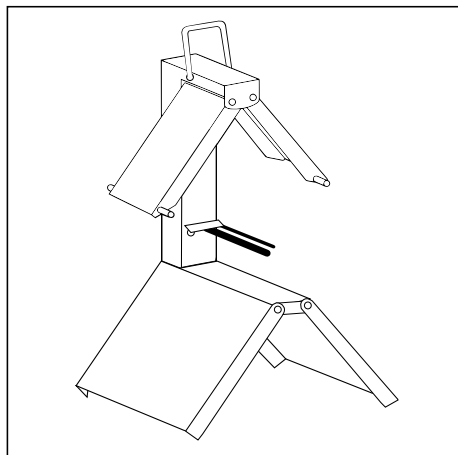
Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne sera pas traité comme perte ménagère. Au lieu de cela il sera remis au point de collecte dédié pour le recyclage de l'équipement électrique et électronique.

En s'assurant que ce produit est trié et jeté correctement, vous contribuerez à empêcher de potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par la manutention de rebut inadéquate de ce produit. La réutilisation des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour des informations plus détaillées sur la réutilisation de ce produit, vous pouvez contacter votre mairie, la société de collecte et tri des rebuts ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

NORMES:

Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux exigences essentielles:

- De sécurité énoncées dans les normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9.
- CEM décrites dans les normes NF EN 61000-3-2 (2009), NF EN 61000-3-3 (2008), NF EN 55014-1/A2 (2009), NF EN 55014-2/A2 (2009)



ELEKTRISCHER TISCH-RACLETTE-OFEN (2-4 PERSONEN)

AUFMERKSAM LESEN UND BEACHTEN SIE FOLGENDE HINWEISE

VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DIE BENÜTZUNG

- Dieser Apparat ist nicht für die Benützung durch Personen mit physischen Problemen, Sinnes- oder Geistesstörungen oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen vorgesehen, ausser sie konnten eliminiert werden, durch das Einschalten einer für diese zuständige Sicherheit, eine Überwachung oder vorgängige Instruktion betreffend der Benützung des Apparates (Kinder eingeschlossen).
- Es ist darauf zu achten, dass Kinder nicht mit dem Apparat spielen.
- Der Apparat muss stabil und horizontal aufgestellt werden; ein Abstand von mindestens 30 cm gegenüber Wänden ist einzuhalten.

Der Raclette-Ofen «BREZIERE» ist ein elektrischer Apparat, welcher eine gewohnte Benützungs-Vorsicht nötig macht :

- Den Apparat nie in der Nähe von entflammbarem Material aufstellen.
- Den Apparat nicht auf einer feuchten.
- Unterlage oder mit feuchten Händen benützen.
- Den Apparat nicht leer, d.h. ohne Käse benützen, ausser bei der Aufwärmung.

Im Falle des Unterbrechens der Raclette-Zubereitung muss der Apparat vom Stromnetz getrennt werden (Stecker aus der Steckdose ziehen).

DIE TRÜMPFE DES APPARTES:

- Wirtschaftlich: Der ganze verwendete Käse passt sich der Zahl der Gäste an.
- Schnell: Zwei Teller gleichzeitig.
- Praktisch: Der Käse ist von allen Seiten zugänglich.
- Minimal Aussenmasse: Der Apparat ist klappbar und kompakt.
- Einfacher und schneller Unterhalt: (siehe Rubrik Unterhalt und Reinigung).

BEREITSTELLUNG DES GERÄTES:

- Vor jeder Benützung ist der Stecker mit dem Anschlusskabel vollständig aus der Steckdose herauszuziehen.
- Sich vergewissern, dass die Anschluss-Spannung derjenigen entspricht, welche auf dem Leistungsschild unten am Gerät angebracht ist.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, ist es durch eines mit den gleichen technischen Daten zu ersetzen (Ref. 5007, erhältlich bei Ihrem Händler).
- Sich vergewissern, dass das Anschlusskabel weder das Heizgehäuse noch die Heizkörper berührt.
- Die Steckdose, auf welche das Anschlusskabel angeschlossen wird, muss unbedingt einen Erdungsanschluss haben.
- Wenn eine Verlängerung des Anschlusskabels nötig ist, ist ein Verlängerungskabel mit einer geerdeten Erdleiter von gleichem Querschnitt oder einem mit mehr als 1 mm² zu verwenden.
- Wenn eine Verlängerung des elektrischen Anschlusskabels vorgenommen wird, ist darauf zu achten, dass sich im Kabel niemand verfangen kann.

BENÜTZUNG DES GERÄTES:

- Die Aufheizzeit des Apparates beträgt ca. 10 Minuten. Bei der ersten Benützung kann in den ersten Minuten ein Geruch oder Rauch entstehen; dies ist absolut normal.
- Den Käse auf die Halterung platzieren, nachdem vorher die Kruste ein wenig weggeschabt wurde.
- Den Käse auf der Aussenseite der Halterung platzieren und ihn auf den 2 Griffen bis zum Anschlag schieben.
- Die Teller auf das Tablett stellen, nachdem vorher die Kartoffeln in Würfel geschnitten wurden.
- Die Höhe des Heizgehäuses unter Zuhilfenahme des Drehgriffes so einstellen, dass sich die Oberfläche des Käses ca. 1 cm vom Heizkörper entfernt befindet. Ein grösserer Abstand erlaubt es nicht, schnell Raclettes zu erhalten. Der Käse wird dadurch unnötig lange erhitzt.
- Den Käse während ca. 30 Sekunden erhitzen, je nach Ihrem Geschmack, mehr oder weniger gegrillt.
- Nachher den Käse von der Heizung wegnehmen: Die heisse Masse entfernen.
- Den Käse ohne Druck auf der ganzen Länge unter Zuhilfenahme eines Raclette-Messers abschaben (als mögliche Option unter der Ref. CAR01 bei Ihrem Händler erhältlich), um ein heisses und weiches Raclette zu erhalten.
- Es ist Tradition, von Zeit zu Zeit, die Ränder des Käses "ehrfürchtig" wegzuschneiden, unter Zuhilfenahme



LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

*202.070 - *202.072 **RACLETTE** - BEDIENUNGS-ANLEITUNG

DE

eines Raclette- Messers (ausgestattet mit einem Messer, welches einerseits zum Abschaben von Käse und Raclette und andererseits zum Abschneiden der Käserinde dient) und sie für das nächste Raclette auf die Oberflächen des nächsten Raclettes zu legen.

Es ist unumgänglich, dass die metallenen Teile des Apparates während seiner Benützung nicht berührt werden, weil diese sehr heiss werden und ernsthafte Brandverletzungen verursachen können.

BEGLEITENDE EMPFEHLUNGEN:

- Ein erfolgreiches Gelingen Ihres Raclettes hängt von der Qualität des verwendeten Käses ab; fragen Sie Ihre Käserei, was sie empfiehlt. Verwenden Sie vorzugsweise einen passenden Käse, welcher sich "Raclettekäse" nennt. Es ist mit ca. 200 g Käse pro Person zu rechnen.
- Sie können Fleischwaren beifügen wie: roher Schinken (Parma, Bayonne usw.) in feinen Tranchen, Bündnerfleisch, Speck, Wurst, geräucherter Speck usw.

NACH DER BENÜTZUNG DES APPARATES:

- Den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen und das Gerät ca. 15 Minuten abkühlen lassen, bevor daran manipuliert wird.
- Die metallenen Teile des Gerätes können heiss bleiben und Verbrennungen hervorrufen.

Stellen Sie den Apparat zwecks grösserer Sicherheit nicht in Griffnähe von Kindern.

REINIGUNG UND UNTERHALT:

- Der Apparat muss abgekühlt und nach vorheriger Unterbrechung der Stromzufuhr gereinigt werden: Benützen Sie einen feuchten, nicht scheuernden Schwamm.
- Den Apparat niemals in Wasser tauchen oder mit Wasser abspritzen (das Reinigen in der Spülmaschine ist verboten).

Die elektrischen Komponenten nicht anfeuchten.

TECHNISCHE DATEN:

- Leistungsaufnahme: 1000 Watt
- Anschluss-Spannung: 230V / 50Hz (BREZ01- BREZ05)
- Anschluss-Spannung: 115V / 50Hz (BREZ02)
- Gehäusemasse: B = 530 mm – T = 230 mm – Höhe = 80 mm (demontierter Apparat)
- Masse auf dem Tisch :
- B = 445 mm – T = 215 mm – Höhe = 300 mm
- Gewicht: 3,465 kg
- Wegnehmbares Anschlusskabel: Länge 2,2 m (2 m für BREZ02)
- Sehr kurze Aufheizzeit: ca. 30 - 40 Sekunden



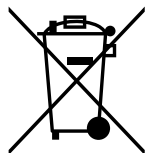
Achtung! heiße Oberfläche

BRON-COUCKE S.A. als Hersteller behält sich jederzeit Änderungen der technischen Merkmale und von Teilen des Apparates vor und dies im Interesse des Benützers. Der Service nach dem Verkauf wird automatisch durch unsere Fabrik gewährleistet. Alle Rücksendungen oder Korrespondenzen sind an Ihren Händler zu richten.



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



ENTSORGEN

Entsorgung von alten Elektro- und Elektronikgeräten (gültig in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separatem Entsorgungs-System). Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen soll dieses Produkt zu dem geeigneten Entsorgungspunkt zum Recyclen von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Wird das Produkt korrekt entsorgt, helfen Sie mit, negativen Umwelteinflüssen und Gesundheitsschäden vorzubeugen, die durch unsachgemäße Entsorgung verursacht werden könnten. Durch das Recyclen von Material werden unsere Naturressourcen erhalten. Für nähere Informationen über das Recyclen dieses Produktes kontaktieren Sie bitte Ihr lokales Gemeindebüro, Ihren Hausmüll-Abholservice oder das Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

NORMEN:

- Dieser Apparat wird übereinstimmend mit den geltenden Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9.
- CEM beschrieben in den Normen NF EN 61000-3-2 (2009), NF EN 61000-3-3 (2008), NF EN 55014-1/A2 (2009), NF EN 55014-2/A2 (2009)

