LOUIS TELLIER

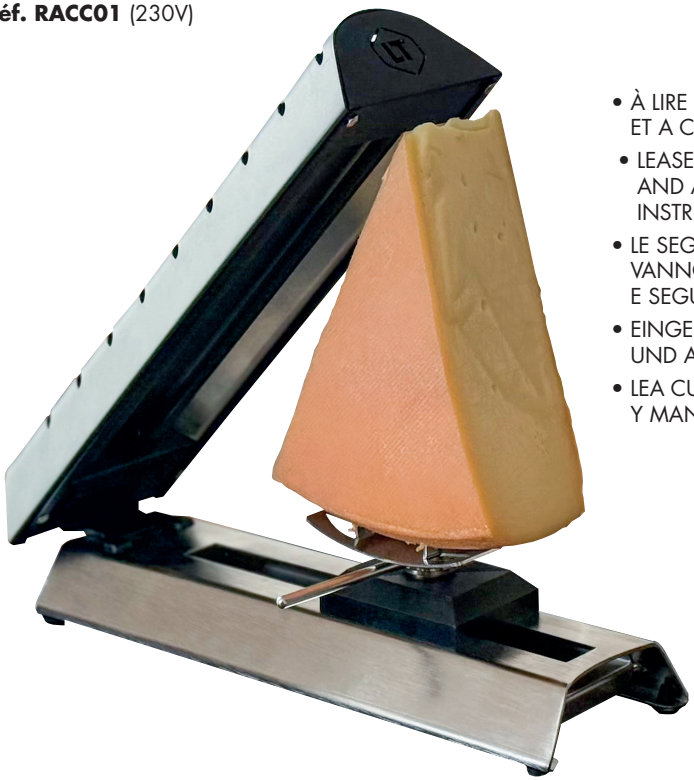
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

APPAREIL À RACLETTE COMPACT-PRO LOUIS TELLIER

RACLETTE APPLIANCE COMPACT-PRO

MODE D'EMPLOI - pages 2-3
INSTRUCTIONS FOR USE - pages 4-5
MODO DE EMPLEO - pagine 6-7
BEDIENUNGS-ANLEITUNG - Seiten 8-9
ISTRUZIONI PER L'USO - páginas 10-11

Réf. RACC01 (230V)



- À LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER
- LEASE READ CAREFULLY AND APPLY THE FOLLOWING INSTRUCTIONS
- LE SEGUENTI INSTRUZIONI VANNO LETTE ACCURATEMENTE E SEGUITE
- EINGEHEND ZU LESEN UND AUFZUBEWAHREN
- LEA CUIDADOSAMENTE Y MANTENER

NOTICE D'UTILISATION POUR APPAREIL A RACLETTE BREZIERE - SEPTEMBRE 2025

Louis Tellier SAS - 5 rue Debrou - 37300 JOUE-LES-TOURS – France - www.louistellier.fr - info@louistellier.fr

PRÉCAUTION D'EMPOI :
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.

L'appareil à raclette LOUIS TELLIER « COMPACT-PRO » 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.
> Encombrement minimum : l'appareil est démontable et 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.
> Assembler le boîtier chauffant au socle en le fixant à l'aide de l'écrou moleté.
> Vérifier que la plateau récupérateur soit bien enfoncé dans sa glissière.
> Brancher sur le secteur.
> Si le cordon est détérioré, ne pas utiliser l'appareil et se rapprocher du SAV « LOUIS TELLIER ».
> 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 mm^2.
> Si vous utilisez une rallonge électrique, prenez les précautions nécessaires pour éviter que quelqu'un s'accroche avec le cordon.

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 en l'appuyant fermement contre les griffes.
> Faire coulisser le support fromage 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.
> Laisser chauffer le fromage pendant 30 secondes environ, selon votre goût, plus ou moins grillé.
> Retirer ensuite le fromage de la chauffe : éloigner le porte-fromage de la résistance.
> Pivoter la face chauffée vers l'assiette et 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 couteau à raclette (conçu avec une lame permettant d'un côté de racler 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 la rampe de chauffe métallique de l'appareil pendant son utilisation, car elle peut atteindre des températures élevées et provoquer de sérieuses blessures.

Suggestion 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 au moins 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 se nettoie à froid et hors tension : utiliser une éponge humide non-abrasive.
> Nettoyage facilité du support-fromage : la pièce inox composée de 4 picots est amovible : vous pouvez ainsi la retirer de son logement sur la glissière afin de la passer au lave-vaisselle. Il en est de même pour le plateau récupérateur qui peut être totalement extrait pour son nettoyage. Séparé de la rampe de chauffe, le socle inox attachée à la glissière peut aussi être nettoyé à l'aide d'une éponge non abrasive et séchée avec un chiffon doux.
> Ne jamais immerger la rampe de chauffe 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 : 600 Watts
> Tension d'alimentation : 230V/50Hz
> Dimensions démonté : L 33 x l 10 x H 10 cm
> Dimensions monté : L 33 x l 17 x H 31 cm
> Poids : 1,75 kg
> Câble de 1.70 m

Attention !
Surface très chaude

GARANTIE : 2 ans contre tous vices de fabrication. La garantie consiste en l'échange de la (les) pièces(s) reconnue(s) défectueuse(s).

LOUIS TELLIER SAS 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.

Dispositions concernant les anciens équipements électriques et électroniques (applicables dans l'Union Européennes 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)

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.

The raclette appliance LOUIS TELLIER «COMPACT-PRO» 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 suppy area.

Your item's trumps:
> Economic: all the cheese is used and adapted to the number of guests
> The device is detachable 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.
> Assemble the heating unit to the base by securing it with the knurled nut.
> Check that the drip tray is firmly inserted into its slide.
> Plug into the mains.
> If the electric cable is damaged, do not use the device and contact the 'LOUIS TELLIER' after-sales service.
> 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 egal or superior to 1 mm^2.
> If you use an extension cable, take arrangements to avoid that someone take his feet in the extension.

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, after lightly scraping the rind, pressing it firmly against the prongs.
> Slide the cheese holder so that the surface of the cheese is approximately 1 cm from the heating element (avoid any contact between the cheese and the heating elements).
> Let heat the cheese about 30 seconds.
> Then remove the cheese from the heat: move the cheese holder away from the heating element.
> Rotate the heated side towards the plate and scrape the cheese gently along its entire length with the raclette knife (option available under ref. CAR01 from your retailer) to obtain hot, creamy raclette. From time to time, it is customary to cut the edges of the cheese, called 'religieuses', with the raclette knife (designed with a blade that allows scraping on one side and cutting the rind on the other), and place them back on the cheese surface for the next serving.
> It is essential not to touch the metal heating ramp of the raclette appliance while using it. Very high temperatures can be reached and may cause severe injuries.

Ideas / acompaniements:
> 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 power cord from the mains and allow the appliance to cool for at least 15 minutes before handling.
> Do not touch the heating element, which may remain hot and cause burns.
> Keep the appliance out of reach of children for greater safety.

Cleaning:
> Clean the appliance only when it is cold and unplugged: use a damp, non-abrasive sponge.
> Easy cleaning of the cheese holder: the stainless-steel part with 4 spikes is removable; you can take it out of its slot on the rail and place it in the dishwasher. The same applies to the drip tray, which can be fully removed for cleaning. Separated from the heating element, the stainless-steel base attached to the rail can also be cleaned with a non-abrasive sponge and dried with a soft cloth.
> Never immerse the heating element in water or place it under running water (do not put in the dishwasher).
> Do not wet the heating element or electrical components.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:
> Power: 600 Watts
> Tension: 230V/50Hz
> Dimensions unassembled: L 33 x W 10 x H 10 cm
> Dimensions assembled: L 33 x W 17 x H 31 cm
> Weight: 1.75 kg
> Cable: 1.70 m long
Very fast cooking: from 30 to 40 seconds approximately


Attention !
Hot surface

WARRANTY: This appliance is warranty 2 years against defective pieces. Any claim is only to be made to your supplier.

LOUIS TELLIER SAS 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 trated as household 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 inappropirate disposal of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For ore 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)9)

GRILL ELETTRICO DI TAVOLA PER FROMAGGIO A RACLETTE (DA 1 A 2 PERSONE)

PRECAUZIONI :
Questo dispositivo non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con problemi fisici, sensoriali o mentali ridotti, o mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che hanno ricevuto, attraverso una persona responsabile della loro sicurezza, di sorveglianza o di istruzioni relative all'uso del dispositivo.
Si deve sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
L'apparecchio deve essere stabile e pozzo orizzontale.
Una maniglia fissata nella parte superiore dell'apparecchio ne facilite il trasporto.

La raclette LOUIS TELLIER «COMPACT-PRO» è un dispositivo elettrico che richiede quindi le solite precauzioni :
> Non usare mai il vostro apparecchio a vuoto, vale a dire, senza formaggio, tranne durante il preriscaldamento.
> In caso di interruzione della preparazione della raclette, l'apparecchio deve essere scollegato.
> Non toccare resistenze elettriche con un oggetto metallico, coltello o una forchetta.
> In caso di interruzione della preparazione della raclette, l'apparecchio deve essere scollegato.

I punti di forza del dispositivo :
> Economico : tutto il formaggio viene utilizzato e adattato per il numero degli ospiti
> Dimensioni ridotte : Il dispositivo è smontabile e compatto.
> Manutenzione semplice e veloce : (vedere manutenzione e pulizia)

Preparazione del dispositivo :
> Prima di ogni utilizzo, srotolare il cavo.
> Verificare che la tensione di alimentazione corrisponde a quella indicata sul apparecchio, sotto la piastra.
> Assemblare l'alloggiamento riscaldato alla base fissandolo con il dado zigrinato.
> Verificare che il vassoio di raccolta sia ben inserito nella guida.
> Collegare alla rete elettrica.
> Se il cavo è danneggiato, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio assistenza "LOUIS TELLIER".
> Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi il blocco di riscaldamento o la resistenza.
> La presa elettrica in cui è collegato il cavo del apparecchio deve essere necessariamente dotato di una messa a terra.
> Se una prolunga è necessaria, utilizzare una prolunga costruita con la terra incorporata e filli di sezione uguale o maggiore a 1 mm2.
> Se si utilizza una prolunga, prendere le precauzioni per evitare che qualcuno si scontrò con il cavo.

Utilizzo del apparecchio :
> L'apparecchio è pronto, preriscaldare per 10 minuti. Al primo utilizzo, un leggero rilascio di odore e di fumo possono verificarsi durante i primi minuti : questo è abbastanza normale.
> Mettere il formaggio sul supporto formaggio, dopo aver leggermente raschiato la crosta. premendolo con decisione contro i rebbi.
> Spostare il supporto del formaggio in modo che la superficie del formaggio sia a circa 1 cm dall'elemento riscaldante. Evitare qualsiasi contatto tra il formaggio e gli elementi riscaldanti.
> Riscaldare il formaggio per circa 30 secondi, a seconda del vostro gusto, più o meno tostato.
> Rimuovere quindi il formaggio dal calore: allontanare il supporto del formaggio dalla resistenza.
> Ruotare la parte riscaldata verso il piatto e raschiare il formaggio senza premere, lungo tutta la sua superficie, con il coltello da raclette (opzione disponibile con riferimento CAR01 presso il rivenditore) per ottenere una raclette calda e morbida. Di tanto in tanto è tradizione tagliare i bordi del formaggio, chiamati 'religiose', con il coltello da raclette (progettato con una lama che da un lato serve a raschiare il formaggio e dall'altro a tagliare la crosta), e riposizionarli sulla.
> E 'imperativo di non toccare la rampa di riscaldamento metallica del apparecchio durante l'uso, perché può raggiungere temperature elevate e causare gravi lesioni.

Abbinamenti :
> Il successo della vostra raclette dipende principalmente dalla qualità del formaggio utilizzato.
Chiedete al vostro formaggiaio. Preferibilmente usare il formaggio appositamente adattato, chiamato «Raclette».
Ci vogliono circa 200 grammi di formaggio a persona.
> Potete accompagnare con salumi: prosciutto cotto o bianco (Parma, Bayonne ...) a fette sottili, Bündnerfleisch, Pancetta, Coppa, strutto Affumicato...

Dopo aver utilizzato l'apparecchio :
> Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 15 minuti prima di maneggiarlo.
> Non toccare la resistenza di riscaldamento, che può rimanere calda e causare ustioni.
> Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini per una maggiore sicurezza.

Pulizia e manutenzione :
> Pulire l'apparecchio solo a freddo e scollegato: utilizzare una spugna umida non abrasiva.
> Pulizia facilitata del supporto per il formaggio: la parte in acciaio inox con 4 punzoni è rimovibile; può essere estratta dalla guida e lavata in lavastoviglie. Lo stesso vale per il vassoio raccogligocce, che può essere completamente rimosso per la pulizia. Separata dalla resistenza, anche la base in acciaio inox fissata alla guida può essere pulita con una spugna non abrasiva e asciugata con un panno morbido.
> Non immergere mai la resistenza nell'acqua né sciacquarla sotto un getto d'acqua (non lavabile in lavastoviglie).
> Non bagnare la resistenza né i componenti elettrici.

CARATTERISTICHE TECNICHE :
> Potenza : 600 Watt
> Alimentazione : 230V/50Hz
> Dimensioni non assemblato : L 33 x l 10 x A 10 cm
> Dimensioni assemblato : L 33 x l 17 x A 31 cm
> Peso : 1.75 kg
> Cavo da 1,70 m
> Cucina molto veloce : 30 a 40 secondi



Attenzione !
Superficie calda

GARANZIA : 2 anni contro i difetti di fabbricazione. La garanzia consiste nello scambio del (dei) pezzo(i) riconosciuto (i) difettoso(i).

Il costruttore LOUIS TELLIER SAS si riserva di eseguire in ogni tempo modifiche delle caratteristiche tecniche e ai pezzi dell'apparecchio e questo nell'interesse dell'utente. Il servizio di assistenza dopo l'aquisto viene garantito automaticamente dalla nostra fabbrica. Tutte le spedizioni di ritorno o le corrispondenze sono da indirizzarsi al Suo negoziante.

Disposizioni in materia di vecchi apparecchiature elettrici ed elettronici (applicabile in europa UE e nei i altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata).



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non verrà trattato come casalinga perdita. Sarà invece consegnato al punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete
a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute che potrebbero altrimenti essere causate da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Riutilizzo dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, la reccolta e smaltimento rifiuti oppure il negozio dove avete acquistato il prodotto.

IT NORME :
Questo dispositivo è stato progettato e fabbricato in conformità con i requisiti essenziali di sicurezza specificati nelle norme NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9. CEM scritte nelle norme NF EN 61000-3-2 (2009), NF EN 61000-3-3 (2008), NF EN 55014-1/A2 (2009), NF EN 55014-2/A2 (2009)

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. Ein Griff an der Oberseite des Geräts erleichtert dessen.

Der Raclette-Ofen LOUIS TELLIER «COMPACT-PRO» 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 des Zahl der Gäste an
> Minimal Aussenmasse: Der Apparat ist zerlegbar und kompakt.
> Einfacherund 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.
> Befestigen Sie das Heizgehäuse mit der Rändelmutter am Sockel.
> Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale fest in ihrer Führung sitzt.
> Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, das Gerät nicht verwenden und sich an den Kundendienst „LOUIS TELLIER" wenden.
> 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.

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 den Käsehalter legen, nachdem Sie die Rinde leicht abgekratzt haben, indem Sie sie fest gegen die Krallen drücken.
> Den Käsehalter so verschieben, dass die Oberfläche des Käses etwa 1 cm vom Heizelement entfernt ist. Kontakt zwischen Käse und Heizelementen vermeiden.
> Den Käse während ca. 30 Sekunden erhitzen, je nach ihrem Geschmack, mehr oder weniger gegrillt.
> Anschließend den Käse von der Hitze entfernen: den Käsehalter von dem Heizelement wegbewegen.
> Die erhitzte Seite zum Teller drehen und den Käse ohne Druck über die gesamte Länge mit dem Raclette-Messer abstreifen (Option erhältlich unter Ref. CAR01 bei Ihrem Händler), um ein heißes und cremiges Raclette zu erhalten. Von Zeit zu Zeit ist es Tradition, die Ränder des Käses, die sogenannten ‚Religieuses', mit dem Raclette-Messer abzuschneiden (die Klinge ist so konzipiert, dass sie auf der einen Seite zum Abstreifen des Käses und auf der anderen Seite zum Schneiden der Rinde dient), und sie wieder auf die Käseoberfläche für den nächsten Durchgang zu legen.dient) und sie für das nächste Raclette auf die Oberfläches des nächsten Raclettes zu legen. Es ist unumgänglich, dass die Metallheizstäbe des Geräts 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 «Racletteкäse» 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, geräuchter Speck usw.

Nach der Benützung des Apparates

> Den Netzstecker ziehen und das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen lassen, bevor es gehandhabt wird.
> Die Heizleiste nicht berühren, da sie heiß bleiben und Verbrennungen verursachen kann.
> Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen, um die Sicherheit zu erhöhen.

Reinigung und Unterhalt

> Das Gerät nur im kalten und vom Stromnetz getrennten Zustand reinigen: einen feuchten, nicht scheuernden Schwamm verwenden.
> Einfache Reinigung des Käsehalters: das Edelstahlelement mit 4 Spießen ist abnehmbar; es kann aus der Schiene herausgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden. Gleiches gilt für die Auffangschale, die vollständig herausgenommen und gereinigt werden kann. Getrennt vom Heizelement kann auch der an der Schiene befestigte Edelstahl-Sockel mit einem nicht scheuernden Schwamm gereinigt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden.
> Das Heizelement niemals in Wasser eintauchen oder unter fließendem Wasser abspülen (nicht spülmaschinengeeignet).
> Die Heizspirale und elektrische Bauteile nicht benetzen.

TECHNISCHE DATEN

> Leistungsaufnahme: 600 Watt
> Anschluss-Spannung: 230V / 50Hz
> Abmessungen unmontiert : B 33 x T 10 x H 10 cm
> Abmessungen montiert : B 33 x T 17 x H 31 cm
> Gewicht : 1.75 kg
> 1,70 m langes Kabel
> Sehr kurze Aufheizzeit: ca. 30 - 40 Sekunden



Achtung !
heiße Oberfläche

GARANTIE :

2 Jahren auf alle Fabrikationsfehler. Die Garantie besteht im Ersatz des (der) Teiles (Teile), welches als beschädigt eingestuft wird (werden).

LOUIS TELLIER SAS als Hersteller behält sich jederzeit Aenderungen 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.

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 Gesundheits- schäden 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)

GRILL ELECTRICO DE MESA PARA QUESO DE RACLETTE (1 a 2 PERSONAS)

Este aparato no esta provisto para ser utilizado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales esten reducidas o personas desprovistas de experiencia o conocimientos, salvo si ellas se han podido beneficiar de una persona responsable de su seguridad, vigilancia o instrucciones relativas a la utilizacion del aparato. Conviene vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato. El aparato debe estar estable y horizontal; dejar una distancia de al menos 30 cms. con la pared. Una asa fijada en la parte superior del apareto facilita su transporte.

La raclette LOUIS TELLIER «COMPACT-PRO» es un aparato electrico que necesita las precauciones de uso habitual :
> No ponerlo en marcha al lado de materiales inflamables.
> No utilizarlo sobre una superficie humeda o con las manos
> No utilizarlo en vacio, es decir sin queso, salvo el precalentamiento.
> Caso de interrupción de la preparación, el aparato debe ser desenchufado.

Las ventajas de su aparato :
> Económico: todo el queso que se utiliza y se adapta al número de invitados
> Tamaño reducido: El dispositivo es desmontable y compacto.
> Fácil y rápido: (véase el mantenimiento y limpieza)

Preparación del aparato :
> Antes de cada utilización, desenroscar el cordón.
> Verificar que la tensión de la alimentación, corresponde a la del aparato.
> Conecte a la red eléctrica.
> Monte la caja calefactora en la base fijándola con la tuerca moleteada.
> Compruebe que la bandeja colectora esté bien encajada en su guía.
> Si el cordón esta deteriorado, reemplazarlo por uno de las mismas características (la referencia del cable depende del modelo ver esquema - disponible en su distribuidor).
> Vigilar que el cordón no toque la resistencia.
> La toma electrica en la que se enchufa el cordón, debe estar equipada con una toma de tierra.
> En el caso de tener que alargar, utilizar un alargador con toma de tierra incorporada e hilo de seccion igual o superior a 1 mm.
> Si utiliza alargador electrico tenga cuidado, para evitar que se enganche con el cordón.

Utilización del aparato :
> El aparato esta preparado, el precalentamiento dura 20 minutos. La primera vez puede haber un ligero olor a humo, es normal.
> Coloque el queso en el soporte para quesos después de haberlo raspado ligeramente. Presiónelo firmemente contra las garras.
> Deslice el soporte para queso de manera que la superficie del queso quede a aproximadamente 1 cm de la resistencia (evite cualquier contacto del queso con las resistencias).
> Dejar calentar el queso sobre 30 segundos.
> Retirar a continuación el queso del calor: alejar el soporte para queso de la resistencia.
> Girar la parte calentada hacia el plato y raspar el queso sin presionar, a lo largo de toda su superficie, con el cuchillo para raclette (opción disponible con la referencia CAR01 en su distribuidor) para obtener una raclette caliente y cremosa. De vez en cuando es tradición cortar los bordes del queso, llamados 'religiosas', con el cuchillo para raclette (diseñado con una hoja que permite raspar por un lado y cortar la corteza por el otro), y volver a colocarlos sobre la superficie del queso para la siguiente raclette.
> Imperativo no tocar la rampa calefactora metálica del aparato durante su utilización, pueden estar quemando y provocar heridas.

Sugerencias de acompañamiento :
> El éxito de su raclette, depende primero de la calidad del queso utilizado. Pida consejo y utilice preferentemente 200 gms. del queso llamado raclette.
> Puede acompañarlo de charcuteria: Jamon crudo o blanco en lonchas, carne, panceta, etc.

Después de la utilización :
> Desenchufar el cable de alimentación del lado de la red y dejar enfriar el aparato al menos 15 minutos antes de manipularlo.
> No tocar la resistencia de calentamiento, que puede permanecer caliente y causar quemaduras.
> Colocar el aparato fuera del alcance de los niños para mayor seguridad.

Limpieza y mantenimiento :
> Limpiar el aparato únicamente en frío y desconectado: utilizar una esponja húmeda no abrasiva.
> Limpieza fácil del soporte para queso: la pieza de acero inoxidable con 4 pinchos es desmontable; se puede retirar de la guía y colocar en el lavavajillas. Lo mismo ocurre con la bandeja recogegotas, que puede extraerse completamente para su limpieza. Separada de la resistencia, la base de acero inoxidable unida a la guía también puede limpiarse con una esponja no abrasiva y secarse con un paño suave.
> Nunca sumergir la resistencia en agua ni ponerla bajo un chorro de agua (no apta para lavavajillas).
> No mojar la resistencia ni los componentes eléctricos.

Caracteristicas técnicas :
> Potencia: 600 Watts
> Tensión de alimentación: 230V/50Hz
> Dimensiones sin montar : 33 x 10 x 10 cm
> Dimensiones montado : 33 x 17 x 31 cm
> Peso : 1.75 kg
> Cable: longitud 1,70 m
> Coccion muy rapida: de 30 a 40 segundos

Cuidado !
Superficie caliente

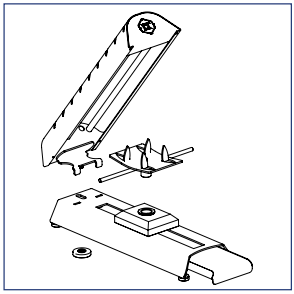
GARANTÍA : 2 años contra cualquier vicio de fabricación.
La garantía consiste en el cambio de la (las) pieza(s) que se reconozca(n) como defectuosa(s).

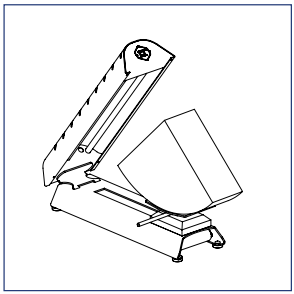
LOUIS TELLIER SAS se reserva el derecho a modificar en todo momento las características y componentes del aparato, en beneficio del consumidor. El servicio post-venta queda automáticamente garantizado por nuestra fábrica.
Todo envío o devolución deberá hacerse a través del distribuidor.

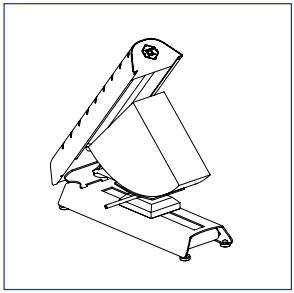
Eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos (aplicable en toda la Unión Europea y otros países europeos con los programas de recogida selectiva).

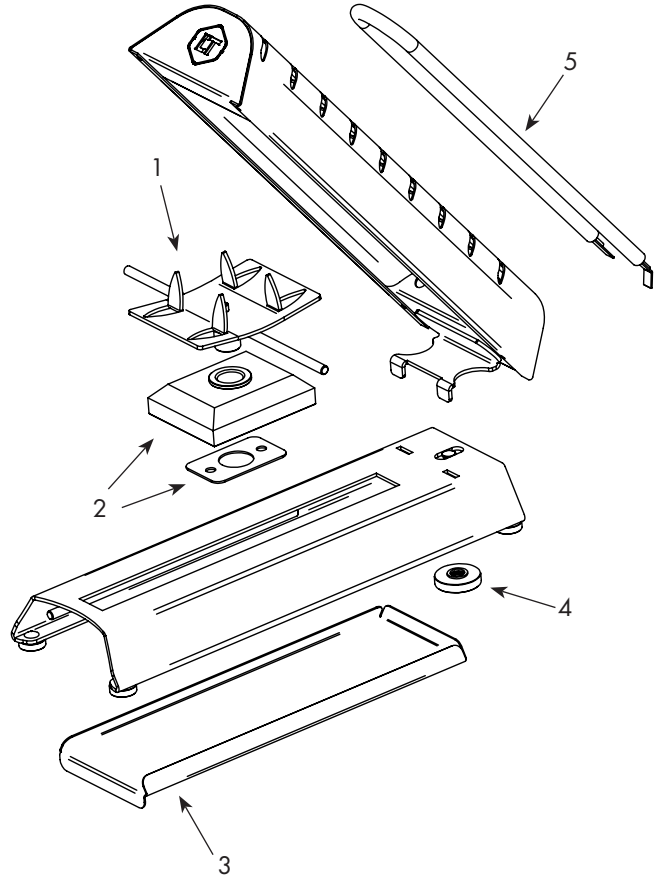
Este símbolo, que se encuentra en el producto o en su embalaje, indica que este producto no debe ser tratado como residuos domésticos cuando se desea disponer de ella. Por el contrario, debe ser entregado a un punto de recogida para el reciclaje de paratos eléctricos y electrónicos.
Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Que de otra manera podría ser causada por la eliminación inappropirate de este producto. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Para el mineral de información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina local, de recogida más cercano o la tienda donde adquirió el producto.

NORMAS :
Este aparato ha sido concebido y fabricado según las exigencias esenciales de seguridad enunciadas en las normas NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9. CEM descrito en las normas NF EN 61000-3-2 (2009), NF EN 61000-3-3 (2008), NF EN 55014-1/A2 (2009), NF EN 55014-2/A2 (2009)









N°	Désignation	Référence
1	Porte-fromage / Cheese holder / Supporto formaggio / Halterung für Käse / Porta queso (RACC01)	RACC-PF
2	Glissière complète (avec 2 vis et plaquette) / Complete slide (with 2 screws and plate) / Guida completa (con 2 viti e piastrina) / Komplette Schiene (mit 2 Schrauben und Platte) / Guía completa (con 2 tornillos y placa) (RACC01)	RACC-GL
3	Plateau récupérateur / Drip tray / Vassoio raccogligocce / Auffangschale / Bandeja recogegotas (RACC01)	RACC-PL
4	Ecrou moleté / Knurled nut Dado zigrinato / Rändelmutter / Tuerca moleteada (RACC01)	RACC-EM
5	Résistance 600W 230V / Heating element 600W 230V / Resistenza 600W 230V / Heizelement 600W 230V / Resistencia 600W 230V (RACC01)	RACC-RS

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

GARANTIE APPAREIL À RACLETTE ÉLECTRIQUE

Réf. RACC01 (230 V)

Made in France

La garantie légale couvre les défauts et vices de fabrication pour une durée de 24 mois à partir de la date de vente de cet appareil à raclette.

Durant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pouraient se révéler defectueuses suite à un défaut de fabrication ou de matériel.

SONT EXCLUS DE CETTE GARANTIE :
Les pannes consécutives à :

- Une mauvaise utilisation,
- Une intervention effectuées par un tiers,
- Un entretien défectueux ou inexistant,
- Un remplacement de pièces non d'origine,
- Une utilisation non prévue ou d'un emploi abusif de l'appareil,
- Une détérioration par choc ou chute,
- Un branchement sur un courant plus élévé que celui indiqué sur l'appareil,
- Un démontage non prévu dans la notice.

Toute réparataion, effectuée à la site de l'observation d'un de ces cas de pannes fera l'objet d'une facturation.
L'appareil complet, adressé franco, doit être accompagné d'un avis d'expédition indiquant les anomalies constatées.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Valable 2 ans à compter de la date d'achat

CACHET DU VENDEUR

Appareil type : **RACLETTE COMPACT RACC01**

Date de l'achat : ...../...../.....

Nom de l'acheteur : .....