

APPAREIL A RACLETTE "L'ALPAGE" 110 V -COULEUR NOIR

MODE D'EMPLOI (A CONSERVER)

LIRE ATTENTIVEMENT

ET APPLIQUER LES INSTRUCTIONS CI-APRÈS

L'appareil doit être bien stable et horizontal.

- Avant la première utilisation, dérouler entièrement le cordon.
- Veiller à ce que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur l'appareil, sous le plateau.
- Brancher d'abord le cordon sur l'appareil en enfoncez bien la prise, puis brancher sur le secteur.
- IMPERATIVEMENT EQUIPÉE AVEC UNE PRISE DE TERRE.**
- Dans certains cas ou lorsque c'est nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre.
- Si vous utilisez une rallonge électrique, prenez les précautions nécessaires pour éviter que quelqu'un s'accroche dans le cordon.

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 graté la croûte.

Veiller à bien positionner le fromage parallèlement au boîtier de chauffe.

Placer le fromage dans l'axe du support. Approcher le fromage sous le boîtier de chauffe en manœuvrant le support à l'aide de la boule-tige.

Régler la hauteur du support chauffant en tournant le bouton de manœuvre, de façon à ce que la surface de fromage touche à environ 1 cm de la résistance. 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 : le porte-fromage s'incline.

Recouvrir le fromage avec appuyer, sur toute sa longueur à l'aide de la spatule, 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 d'un couteau spécial, et de les replacer sur la surface du fromage pour la raclette suivante.

Après utilisation, débrancher le cordon électrique, CÔTE SECTEUR, et le laisser refroidir 15 mn avant manipulation.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

L'appareil à raclette "L'ALPAGE" est un appareil électrique, qui nécessite de ce fait les précautions d'usage habituelles.

- Ne jamais mettre en marche l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas débrancher l'appareil sur une prise de terre ou avec les mains mouillées.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas le boîtier de chauffe ou la résistance.
- Si le cordon est détérioré, il faut le remplacer par un cordon de mêmes caractéristiques techniques, disponible auprès de votre revendeur.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- En cas d'interférence de la préparation de la raclette, l'appareil doit être débranché.
- Ne jamais manipuler l'appareil, ni le connecter lorsqu'il est à température de cuisson.
- Ne jamais utiliser votre appareil à vide, c'est-à-dire sans fromage, sauf pendant le préchauffage.
- Après utilisation, déposer l'appareil hors de portée des enfants et le laisser refroidir tout à fait.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- L'appareil ne se nettoie qu'à froid et HORS-TENSION.

- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ni le laver sous un jet d'eau.

- Après utilisation, nettoyer l'appareil avec une éponge humide non abrasive.

- Il est déconseillé de mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 900 Watts.
- Tension : 110 V ~ 50 Hz.
- Longueur hors-tout : 530 mm.
- Largeur hors-tout : 265 mm.
- Hauteur : 250 mm mini. / 400 mm maxi.
- Poids : 3.700 kg.
- Régule de température du boîtier de chauffe par crémallière.
- Cordon amovible longueur 2 mètres.
- Cuisson très rapide : de 30 à 45 secondes environ.

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

La réussite de votre raclette dépend d'abord de la qualité du fromage utilisé. Demander conseil à votre fromager. Il faut compter environ 200 gr de fromage par personne. Utiliser de préférence un fromage spécialement adapté, appelé "Raclette".

CHARCUTERIES :

- Jambon cru ou blanc (Parme, Bayonne...) en fines tranches.
- Viande des Grisons.
- Parmentier.
- Coquilles.
- Lard fumé (paysan).

ACCOMPAGNEMENTS :

- Pomme de terre en "robe des champs" (cuites à la vapeur et servies avec la peau).
- Cornichons.
- Petits légumes.
- Petits légumes au vinaigre.
- Poivre au moulin.
- Fines herbes ou herbes de Provence moulues, ou mélange spécial "raclette".

GARANTIE : 1 an contre tous vices de fabrication.

La garantie consiste en l'échange de la (les) pièce(s) reconue(s) défectueuse(s).

BRON-COUCHE 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.

NOMENCLATURE

Répere	Désignation	Référence
1	Solier COULEUR NOIR	5003
2	Deflecteur	5003
3	Support de résistance	5028
4	Support de plateau couleur noir	5027
5	Résistance 110 V	5028
6	Cordon 110 V	5025
7	Grille en crémallière	5008
8	Plateau	5009
9	Support de manœuvres + clip	5012
10	Bouton de manœuvre	5012
11	Bride de résistance	5014
12	Support de plateau	5020
13	Connecteur 110 V	5009
14	Fil de masse avec vis	5017
15	Porte-fromage	5019
16	Porte-fromage	5019
17	Boule porte-fromage	5020
18	Porte-fromage	5020
19	Ecrou rond	5022
20	Ecrou hexagonal	5024
21	Solier de chauffe complet (sans cordon), avec clip, axe et bouton de manœuvre, 110 V (non représenté sur le dessin) couleur noir	5031