

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 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.
- La prise électrique sur laquelle vous branchez le cordon de l'appareil doit être IMPÉRATIVEMENT EQUIPEE AVEC UNE PRISE DE TERRE.
- Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et fils de section égale ou supérieure à 1 mm².
- 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 pla ce le fromage sur le porte-fromage, après avoir légèrement gratté la croûte.

Veuillez à bien positionner le fromage parallèlement au bollier de chauffe.

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

Régler la hauteur du bollier de chauffe à l'aide du bouton de manœuvre, de façon à ce que la surface de fromage se trouve à environ 1 cm de la résistance. Une distance plus grande ne permettra pas d'obtenir des raclettes rapides et sûrs 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.

Racler le fromage sans 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, CÔTÉ SECTEUR, et le laisser refroidir 15 mn avant manipulation.

PRECAUTIONS 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 utiliser l'appareil sur une surface humide ou avec les mains mouillées.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas le bollier 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'interruption de la préparation de la raclette, l'appareil doit être débranché.
- Ne jamais manipuler l'appareil, ni le connecteur 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 totalement avant nettoyage.
- 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 passer sous un jet d'eau.
- Après utilisation, nettoyer l'appareil avec une éponge humide non abrasive.
- Ne pas mouiller la résistance ni les composants électriques.
- Il est déconseillé de mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 900 Watts.
- Tension d'alimentation : 110 volts / 60 Hz
- Longueur hors-tout : 530 mm.
- Largeur hors-tout : 265 mm.
- Hauteur : 250 mm mini. / 400 mm maxi.
- Poids : 3,700 kg.
- Réglage de la hauteur du bollier de chauffe par crémaillère.
- 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.
- Pancetta.
- Coppa.
- Lard fumé (paysan).

ACCOMPAGNEMENTS :

- Pomme de terre en "robe des champs" (cuites à la vapeur et servies avec la peau).
- Cornichons.
- Petits oignons.
- 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) reconnue(s) défectueuse(s).

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.

NOMENCLATURE

N°pièce	Désignation	Référence
	Bollier COULEUR NOIR	5000
2	Détecteur	5008
3	Support de résistance	5009
4	Embout de bollier couleur noir	5025
5	Résistance 110 V	5026
6	Cordon 110 V	5028
7	Support de crémaillère	5038
8	Plateau	5039
9	Axe de manœuvre « clip	5011
10	Bouton de manœuvre	5012
11	Unité de résistance	5014
12	Support connecteur	5015
13	Connecteur 110 V	5030
14	Fil de cuivre avec vis	5017
15	Crémaillère	5018
16	Porte-fromage	5019
17	Boule porte-fromage	5020
18	Coulisse gauche	5021
19	Ecrou rond	5024
20	Coulisse droite	5023
21	Ecrou hexagonal	5022
	Bollier de chauffe complet (sans cordon), avec clip, axe et bouton de manœuvre, 110 V	
	(voir représenté sur le dessin couleur noir	5031