



- Mettre en place la résistance de chauffe à l'emplacement prévu, parallèle à la base.
- Brancher le cordon d'alimentation sur une prise de 220V.
- Préchauffer l'appareil pendant 10 minutes.
- Mettre en place le fromage sur le porte-fromage, après avoir légèrement gratté la croûte.
- Placer le fromage dans l'axe du support, en parallèle du boîtier de chauffe. Approcher le fromage sous le boîtier de chauffe à l'aide de la boule-tige.
- Régler la hauteur du boîtier de chauffe à l'aide du bouton de manoeuvre, pour placer la surface du fromage à environ 1cm de la résistance.
- Laisser chauffer le fromage pendant 30 secondes environ, selon votre goût.
- Retirer ensuite le fromage de la chauffe : le porte-fromage s'incline.
- Racler le fromage sans appuyer, sur toute sa longueur à l'aide d'une spatule, afin d'obtenir une raclette chaude et moelleuse.

ASTUCES UTILES :

Utiliser de préférence le fromage à raclette en demi-meule. Pendant les premières minutes du préchauffage, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire, c'est tout à fait normal.
L'appareil doit être positionné de manière stable et horizontale.

CARACTÉRISTIQUES :

- 220V/16A - 900W.
- L 26,5cm ; H 25cm min et 40cm max
- Poids ensemble : 5,80 Kg
Appareil seul : 3,70 Kg
- Composition : 1 socle, 1 axe,
1 résistance et 1 cordon d'alimentation