



- Mettre en place la résistance de chauffe à l'emplacement prévu, parallèle à la base.
- Brancher le cordon et 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 le fromage chauffer pendant 30 secondes environ, selon vos goûts
- Retirer ensuite le fromage de la chauffe (le porte-fromage s'incline). Racler le fromage sans appuyer, sur toute la 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.
- L'appareil doit être positionné de manière stable et horizontale.
- Lors du préchauffage, une légère odeur et de la fumée peuvent se dégager, c'est tout à fait normal.

### CARACTÉRISTIQUES :

- 220 V / 16 A - 900 W
- L 26.5cm H min : 25cm ; max : 40cm
- Poids ensemble : 5.8kg  
Appareil seul : 3.7kg
- Composition : 1 socle, 1 axe, 1 résistance, et 1 cordon d'alimentation