

**BEDIENINGSHANDLEIDING (TE BEWAREN) 230 V - REF RACL01 / 110 V – REF RACL02**  
**AANDACHTIG LEZEN EN DE VOLGENDE AANWIJZINGEN NALEVEN****VOORZORGEN BIJ GEBRUIK**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensorische of mentale mogelijkheden beperkt zijn, noch door mensen met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij onder begeleiding of met voorafgaande instructies van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van dit apparaat.
- Kinderen moeten in het oog gehouden worden, om zeker te zijn dat zij niet met het toestel spelen
- Het toestel moet stabiel en horizontaal geplaatst worden: laat ten minste een afstand van 30 cm tussen het apparaat en de muur.

**Het raclettetoestel «L'ALPAGE» is een elektrisch toestel en moet als dusdanig met de gebruikelijke voorzorgsmaatregelen behandeld worden:**

- Nooit het toestel in werking stellen in de buurt van ontvlambare materialen.
- Nooit het toestel gebruiken op een vochtig oppervlak, noch met natte handen.
- Nooit het toestel leeg gebruiken, dat wil zeggen zonder kaas, behalve tijdens het voorverwarmen.

*In het geval dat de bereiding van de raclette onderbroken wordt, moet het toestel uit het lichtnet gehaald worden.*

**OPSTELLEN VAN UW APPARAAT:**

- Control het netsnoer volledig voor elk gebruik.
- Controleer of de voedingsspanning overeenstemt met die aangegeven op het toestel, onder de grondplaat
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een snoer met dezelfde technische eigenschappen (ref. 5007 beschikbaar bij uw verkoper).
- Zorg er voor dat het snoer nooit het hitte-element of de weerstand raakt.
- Het stopcontact waarop u het toestel aansluit moet verplicht voorzien zijn van een aarding
- Moest een verlengsnoer noodzakelijk zijn, gebruik dan een snoer met aarding, en een draaddoorsnede gelijk aan of groter dan 1 mm<sup>2</sup>
- Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat niemand over het snoer kan struikelen of hem mee trekken.

**GEBRUIK VAN UW APPARAAT:**

- Het toestel is gebruiksklaar na 10 min voorverwarmen. Bij het eerste gebruik kan de eerste minuten een lichte geur en enige rook vrijkomen, dit is volledig normaal.
- Plaats de kaas op de kaashouder, na het licht wegschrappen van de korst. Zorg er voor dat de kaas goed parallel aan het hitte-element geplaatst is. Zet de kaas in de as van de houder.
- Regel de hoogte van het hitte-element met de stelknop tot het oppervlak van de kaas zich op ongeveer 1 cm van de weerstand bevindt.
- Laat de kaas ongeveer 30 seconden verwarmen, meer of minder gegrild naar smaak
- Haal de kaas vervolgens weg van de weerstand; de kaashouder kantelt door de steun te bewegen met behulp van de bolstang.
- Schraap de kaas zonder drukken over de hele lengte weg met een raclettemes (optie beschikbaar onder referentie CAR01 bij uw verkoper) om een warme en smeùige raclette te krijgen.
- Soms is het de gewoonte om de randen (de 'religieuses') van de kaas te snijden met behulp van het raclettemes en deze terug op het oppervlak van de kaas te leggen voor de volgende raclette.  
Het mes is hiervoor ontworpen met één zijde om de kaas te schrappen, en met een andere snede om de korst van de kaas te snijden.

*Het is zeer belangrijk de metalen delen van het apparaat niet aan te raken tijdens gebruik, aangezien zij hoge temperaturen kunnen bereiken en ernstige verwondingen veroorzaken.*

### **SUGGESTIES VOOR DE BEREIDING:**

- Het slagen van uw raclette hangt eerst en vooral af van de kwaliteit van de gebruikte kaas. Vraag raad aan uw kaashandelaar. Gebruik liefst de speciale 'Raclette'kaas. Men moet ongeveer 200 g kaas per persoon rekenen.
- U kunt de raclette vergezellen van fijne vleeswaren : rauwe of gekookte ham (Parma, Bayonne ...) in fijne sneden, Grisonvlees, Pancetta, Coppa, gerookt spek ...

### **NA GEBRUIK VAN UW TOESTEL:**

- Trek het netsnoer met de stekker uit het stopcontact, en laat het toestel ongeveer 15 min afkoelen alvorens enige manipulatie.
- Raak de metalen delen van het toestel niet aan, daar zij zeer heet kunnen blijven en brandwonden veroorzaken.

*Zet het toestel uit veiligheid buiten het bereik van kinderen.*

### **REINIGEN EN ONDERHOUD:**

- Het apparaat wordt afgekoeld gereinigd met de stekker uit het lichtnet: gebruik een vochtige niet-schurende spons.
- Nooit het toestel in water onderdompelen of met een waterstraal reinigen. (Het is verboden het toestel in een afwasmachine te zetten)

*Nooit de weerstand en de elektrische onderdelen bevochtigen.*

### **TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN:**

- Vermogen: 900W
- Voedingsspanning: 230V/50Hz (RACL01) / 110V/50Hz (RACL02)
- Totale lengte: 530 mm
- Totale breedte: 265mm
- Hoogte: min. 250 mm / max. 400 mm
- Hoogteregeling van het hitte-element met tandwiel
- Gewicht: 3,7 kg
- Los netsnoer: lengte 2,2 m
- Zeer snelle bereidingstijd: ongeveer 30 à 40 sec



## **Let op! Heet oppervlak**

De fabrikant behoudt zich steeds het recht voor om technische eigenschappen en delen van het apparaat te veranderen, en dit in het belang van de gebruiker. De klantendienst wordt automatisch door onze fabriek gewaarborgd. Alle retourzendingen of correspondentie moeten aan uw dealer gericht worden.



### **VERWIJDERING**

Verwijdering van oude elektrische en elektronische apparatuur (geldig in de Europese Unie en in andere Europese landen met een separaat verzamelsysteem) Dit symbool op het product of op de verpakking betekent dat dit product niet als huisvuil mag behandeld worden. In de plaats daarvan moet dit product naar een passende recyclageonderneming gebracht worden.

Wanneer het product correct gerecycleerd wordt dan helpt u negatieve inwerkingen op het milieu en schade voor de gezondheid te voorkomen, die door een onvakkundige verwijdering zouden kunnen veroorzaakt worden. De recyclage van materiaal zal onze natuurlijke resources beschermen. Voor meer informatie over de recyclage van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeentediensten, uw lokaal containerpark of de winkel waar u het product gekocht hebt.

**NORMEN:**

**Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd om aan de essentiële veiligheidseisen:**

- Die in de normen te voldoen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9.
- CEM beschreven in de 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)

