

**APPAREIL A RACLETTE « L'ALPAGE****MADE IN France RÉF RACL01(230 V) - RÉF RACL02(110 V) - Réf.RACL05(230 V)****MODE D'EMPLOI (A CONSERVER)****LIRE ET APPLIQUER LES INSTRUCTIONS CI-APRÈS****PRECAUTIONS D'EMPLOI**

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil doit être bien stable et horizontal : laisser une distance d'au moins 30 cm par rapport à un mur.

⇒ L'appareil à raclette « L'ALPAGE » est un appareil électrique qui nécessite de ce fait les précautions d'usage habituel.

- 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
- Brancher d'abord le cordon sur l'appareil en enfonçant bien la prise, puis brancher sur le préchauffage.
- En cas d'interruption de la préparation de la raclette, l'appareil doit être débranché.

→ Préparation de votre appareil

- 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.
- Si le cordon est détérioré, il faut le remplacer par un cordon de mêmes caractéristiques techniques, (ref. 5007 disponible auprès de votre revendeur).
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas le boîtier de chauffe ou la résistance.
- La prise électrique sur laquelle vous branchez le cordon de l'appareil **doit être impérativement équipée 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 égal ou supérieur à 1 mm².
- Si vous utilisez une rallonge électrique, prenez les précautions nécessaires pour éviter que quelqu'un s'accroche avec le cordon.

→ Utilisation de votre appareil :

- L'appareil est prêt, le préchauffage dure 10 minutes. A la 1^{ère} 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 gratté la croûte. Veiller à bien positionner le fromage parallèlement au boîtier de chauffe. Placer le fromage dans l'axe du support.
- Régler la hauteur du boîtier de chauffe, à l'aide du bouton de manœuvre, de façon à ce que la surface du fromage se trouve 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 en manoeuvrant le support à l'aide de la boule-tige.
- Racler le fromage sans appuyer, sur toute sa longueur à l'aide du couteau à raclette (option disponible sous la ref. CAR01 chez votre revendeur) 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 du couteau à raclette (conçu avec une lame permettant d'un côté de racler le fromage et de l'autre côté de couper la croûte du fromage), et de les replacer sur la surface du fromage pour la raclette suivante.
- **Il est impératif de ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil pendant son utilisation, car elles peuvent atteindre des températures élevées et provoquer de sérieuses blessures.**

→ Suggestions d'accompagnement :

- La réussite de votre raclette dépend d'abord de la qualité du fromage utilisé.
- Demander conseil à votre fromager. Utiliser de préférence le fromage spécialement adapté, appelé « Raclette ».
- Il faut compter environ 200 g de fromage par personne.
- Vous pouvez l'accompagner de charcuterie : jambon cru ou blanc (Parme, Bayonne...) en fines tranches, viande des Grisons,
- Pancetta, Coppa, lard fumé...

→ Après utilisation de votre appareil :

- Débrancher le cordon électrique, **côté secteur**, et laisser refroidir l'appareil 15 mn avant manipulation.
- **Ne pas toucher les parties métalliques de votre appareil qui peuvent rester chaudes et provoqueraient des brûlures.**
- **Déposer l'appareil hors de portée des enfants pour une plus grande sécurité.**

→ Nettoyage et entretien :

- L'appareil se nettoie **qu'à froid et hors-tension** : utiliser une éponge humide non abrasive.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau, ni le passer sous un jet d'eau (le passage au lave-vaisselle est à proscrire)
- Ne pas mouiller la résistance et les composants électriques.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

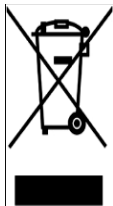
- Puissance : 850 Watts
- Tension d'alimentation : 230V/50Hz (RACL01-RACL05) 110V/50Hz (RACL02)
- Longueur hors-tout : 530 mm
- Largeur hors-tout : 265 mm
- Hauteur : 250 mm mini / 400 mm maxi
- Réglage de la hauteur du boîtier de chauffe par crémaillère
- Poids : 3,700 kg
- Cordon amovible : longueur 2,20 m (2 m pour RACL02)
- Cuisson très rapide : de 30 à 40 secondes environ



= Attention ! Surface très chaude

GARANTIE : 2 ans 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.



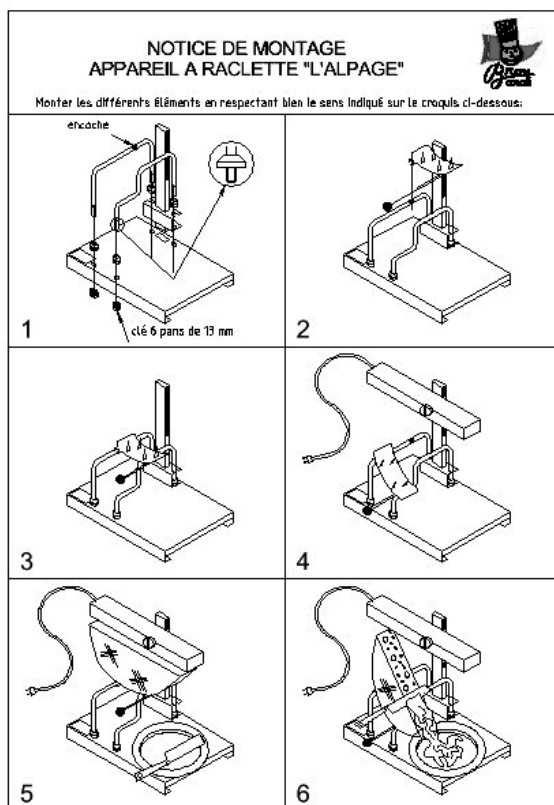
Dispositions concernant les anciens équipements électriques et électroniques (applicables dans l'Union Européennes et dans d'autres pays européens avec systèmes de collecte séparés).

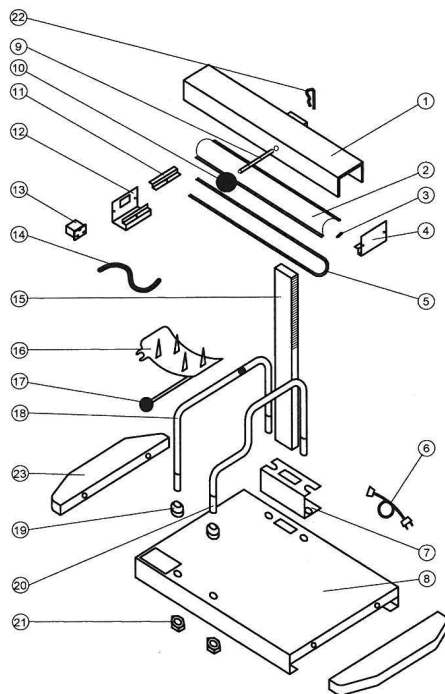
Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne sera pas traité comme perte ménagère. Au lieu de cela il sera remis au point de collecte dédié pour le recyclage de l'équipement électrique et électronique. En s'assurant que ce produit est trié et jeté correctement, vous contribuerez à empêcher de potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par la manutention de rebut inadéquate de ce produit. La réutilisation des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour des informations plus détaillées sur la réutilisation de ce produit, vous pouvez contacter votre mairie, la société de collecte et tri des rebus ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

NORMES :

Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux exigences essentielles :

- De sécurité énoncées dans les normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9.
- CEM décrites dans les normes NF EN 61000-3-2 (2009), NF EN 61000-3-3 (2008), NF EN 55014-1/A2 (2009), NF EN 55014-2/A2 (2009)





N°	Designation	Réf.
1	Boîtier	5002
2	Réflecteur	5003
3	Support de résistance	5026
4	Embout de boîtier	5025
5	Résistance 230 V	5006
5	Résistance 230 V ancien modèle (07/07/2012)	5006-AM
6	Cordon 230 V	5007
6	Cordon 110 V	5005
7	Support de crémaillère	5008*
8	Plateau	5009
9	Axe de manoeuvre + clip	5011
10	Bouton de manoeuvre	5012
11	Bride de résistance	5014
12	Support connecteur	5015
13	Connecteur Connecteur après 09/2014	5016 5016N
14	Fil de masse + vis + rondelle éventail	5017
15	Crémaillère	5018*
16	Support fromage + boule	5019
17	Boule porte-fromage	5020
18	Coulisse gauche	5021
19	Écrou conique bruni	5022
20	Coulisse droite	5023
21	Écrou hexagonal inox	5024
22	Clip	5001
23	Poignée bois + 2 vis (uniquement sur Réf.RACL05)	5027
*Pièces vendues ensemble	Boîtier de chauffe complet (sans cordon), avec clip, axe et bouton de manoeuvre (non représenté sur dessin) 230 V	5040
*Pièces vendues ensemble	Boîtier de chauffe complet (sans cordon), avec clip, axe et bouton de manoeuvre (non représenté sur dessin) 110 V	5031



RACLETTE APPLIANCE REF.RACL01(230 V) - REF.RACL02(110 V) – REF.RACL05(230 V)

INSTRUCTIONS (TO BE KEPT)

PLEASE READ CAREFULLY AND APPLY THE FOLLOWING INSTRUCTIONS

CAUTION:

- This appliance is not expected to be used by people (included children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or by people devoid of experiences or knowledges, except if they can be granted, by a person responsible for their security, of a supervision in order to make correct use of this product.
- Children must be kept closely watched to be sure they don't play with the item.
- The appliance must be stable and in a horizontal position : leave at least a 30 cm margin to the wall.

⇒ The raclette appliance « L'ALPAGE » is an electric appliance that needs to be used carefully like any other appliance :

- Never use this appliance near inflammable materials
- Don't use the appliance on a wet surface or with wet hands
- Don't heat the appliance without cheese, except for the preheating
- If you must stop eating raclette, you have to unplug the electric cable from the the supply area.

→ Before use:

- Before each use, unroll entirely the electric cable
- Be sure that the voltage is the same than the voltage indicated on the appliance, under the base.
- Plug in first the electric cable on the appliance then after on the supply area
- If the electric cable is damaged, change it with a new one (ref 5007 to apply to your retailer)
- Avoid any contact between the electric cable and the heating box and the resistances
- The socket must be equipped with a ground phase
- If you need an extension cable, be sure that this extension is grounded. The section of the wires must be equal or superior to 1 mm².
- If you use an extension cable, take arrangements to avoid that someone take his feet in the extension.

→ How to use:

- The appliance is ready, the preheating last about 10 minutes. At the first use a small release of smell and smoke can occur, it is quite normal.
- Put the half round cheese on the cheese holder, you may have to scrape a little the rind of the cheese. Pay attention to place the surface of the cheese parallel to the heating box. Put the cheese in the axis of the cheese holder.
- Adjust the height of the heating box with the black round button : the surface of the cheese must be placed at about 1 cm of the resistance. If the distance is bigger you will heat all the cheese and you will have to wait a long time between each « raclette ».
- Let heat the cheese about 30 seconds, depending on your taste if you want to grill or not the surface of the cheese.
- Then move forward the cheese : the cheese holder slope using the round black ball.
- Scrape the melted surface of the cheese without pressing with our special raclette knife (option ref. CAR01 to apply to your retailer) in order to obtain a hot and soft raclette. From time to time you will have to cut the edges of the cheese rind (in French « religieuses ») with the raclette knife (manufactured with a double blade : one side to scrape cheese and the other one to cut « religieuses ») : we advise you to put the « religieuses » on the surface of the cheese for the next raclette.
- **It is essential not to touch the steely parts of the raclette appliance while using it. Very high temperatures can be reached and may cause severe injuries.**

→ Ideas / accompaniments:

- Use a good raclette cheese. Ask for an advise from your cheese seller : to preferably use a cheese especially adapted, called « raclette ».
- Consider that each one will eat about 200 gr of cheese.
- Accompaniments : Potato in « dress of the fields » (cooked with the vapor and been useful with the skin), Gherkins, small onions, small vegetables with the vinegar, Pepper with the mil, sweet herbs or ground grasses of Provence, or mix special « scraper »
- Pork-Butcheries : Ham believed or white (Parma, Bayonne) in fine sections, meat of the Grisons, Pancetta, Coppa, smoked Bacon (country).

→ After use:

- Unplug the electric cable **from the supply area** first, and let the appliance coming colder before moving it.
- **Do not touch steely parts that can stay hot and cause burns.**
- Keep the appliance out of the reach of children

→ Cleaning:

- The appliance must **be cold and unplugged** : clean the appliance with a non abrasive moist sponge
- Don't put the appliance in water (the washing machine is to be avoided)
- Don't put water on the resistance or on the socket or on electric parts of the appliance.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

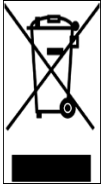
- Power : 850 Watts
- Tension : 230V/50Hz (RACL01-RACL05) 210V/50Hz (RACL02)
- Length : 530 mm
- Width : 265 mm
- Height: 250 mm mini / 400 mm maxi
- Adjustment height of the heating box by toothed rack
- Weight : 3,700 kg
- Removable electric cable : length 2,20 m (2m for RACL02)
- Very fast cooking : from 30 to 45 seconds approximately



= Attention ! Hot surface

WARRANTY : This appliance is warranty 2 years against defective pieces.
Any claim is only to be made to your supplier.

BRON-COUCKE S.A. reserves the right to modify constantly the characteristics and components of the apparatus and this in the interest of the consumer. The After-sales service is automatically. Any return or mail is to be made with your distributor.



THROW IT AWAY


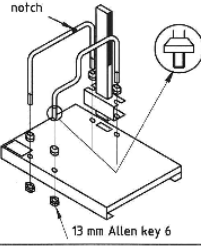
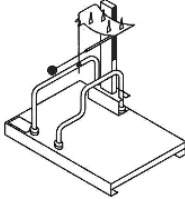
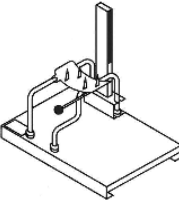
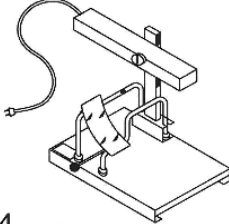
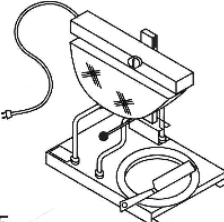
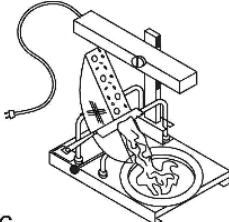
Disposal of old Electrical & Electronic equipment (Applicable throughout the European Union and other European countries with separate collection programs).

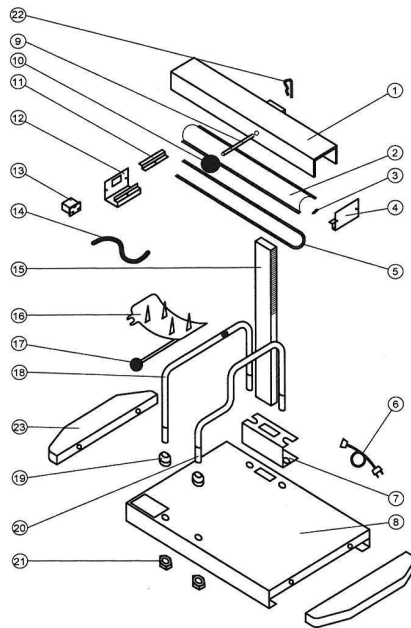
This symbol, found on your product or on its packaging, indicates that this product should not be treated as household waste when you wish to dispose of it. Instead, it should be handed over to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Which could otherwise be caused by inappropriate disposal of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For ore detailed information about the recycling of this product, please contact your local city office, household waste disposal service or the retail store where you purchased this product.

NORMS :

This item has been designed & manufactured in accordance :

- With security Requirements formulated in norms NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9.
- CEM written in the norms NF EN 61000-3-2 (2009), NF EN 61000-3-3 (2008), NF EN 55014-1/A2 (2009), NF EN 55014-2/A2 (2009)

ASSEMBLY INSTRUCTIONS Raclette "L'ALPAGE"		
Assemble the various parts following the drawing below (1,2,3,4,5,6)		
1  <p>notch 13 mm Allen key 6</p>	2 	
3 	4 	
5 	6 	



N°	Designation	Réf.
1	Unit	5002
2	Reflector	5003
3	Resistance support	5026
4	Connector casing	5025
5	Resistance 230 V	5006
5	Resistance 230 V old model (07/07/2012)	5006-AM
6	Cord 230 V	5007
6	Cord 110 V	
7	Rack support	5008*
8	Plate	5009
9	Axis + clip	5011
10	Handling button	5012
11	Resistance straap	5014
12	Connector support	5015
13	Connector	5016
	Connector after 09/2014	5016N
14	Ground wire + screw + lockwasher	5017
15	Rack	5018*
16	Cheese holder + ball	5019
17	Ball for cheese holder	5020
18	Left runner	5021
19	Burnish conic nut	5022
20	Right runner	5023
21	St steel hexagonal M8 nut	5024
22	Clip	5001
23	Wooden handle + 2 screws (ony for RACL05)	5027
*SPARE PARTS TO BE SOLD TOGETHER	Complete unit (without cord), with clip, axis and handling button (not shown on the drawing) 230 V	5040
*SPARE PARTS TO BE SOLD TOGETHER	Complete unit (without cord), with clip, axis and handling button (not shown on the drawing) 110 V	5031



VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DIE BENÜTZUNG

- Dieser Apparat ist nicht für die Benützung durch Personen mit physischen Problemen, Sinnes- oder Geistesstörungen oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen vorgesehen, ausser sie konnten eliminiert werden, durch das Einschalten einer für diese zuständige Sicherheit, eine Überwachung oder vorgängige Instruktion betreffend der Benützung des Apparates (Kinder eingeschlossen).
- Es ist darauf zu achten, dass Kinder nicht mit dem Apparat spielen.
- Der Apparat muss stabil und horizontal aufgestellt werden; ein Abstand von mindestens 30 cm gegenüber Wänden ist einzuhalten.

⇒ Der Raclette-Ofen "ALM" ist ein elektrischer Apparat, welcher eine gewohnte Benützungsvorsicht nötig macht :

- Den Apparat nie in der Nähe von entflammbarem Material aufstellen.
- Den Apparat nicht auf einer feuchten Unterlage oder mit feuchten Händen benützen.
- Den Apparat nicht leer, d.h. ohne Käse benützen, ausser bei der Aufwärmung.
- Im Falle des Unterbrechens der Raclette-Zubereitung muss der Apparat vom Stromnetz getrennt werden (Stecker aus der Steckdose ziehen).

→ Bereitstellung des Gerätes :

- Vor jeder Benützung ist der Stecker mit dem Anschlusskabel vollständig aus der Steckdose herauszuziehen.
- Sich vergewissern, dass die Anschluss-Spannung derjenigen entspricht, welche auf dem Leistungsschild unten am Gerät angebracht ist.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, ist es durch eines mit den gleichen technischen Daten zu ersetzen (Ref. 5007, erhältlich bei Ihrem Händler).
- Sich vergewissern, dass das Anschlusskabel weder das Heizgehäuse noch die Heizkörper berührt.
- Die Steckdose, auf welche das Anschlusskabel angeschlossen wird, **muss unbedingt einen Erdungsanschluss haben.**
- Wenn eine Verlängerung des Anschlusskabels nötig ist, ist ein Verlängerungskabel mit einer geerdeten Erdleiter von gleichem Querschnitt oder einem mit mehr als 1 mm² zu verwenden.
- Wenn eine Verlängerung des elektrischen Anschlusskabels vorgenommen wird, ist darauf zu achten, dass sich im Kabel niemand verfangen kann.

→ Benützung des Gerätes :

- Die Aufheizzeit des Apparates beträgt ca. 10 Minuten. Bei der ersten Benützung kann in den ersten Minuten ein Geruch oder Rauch entstehen; dies ist absolut normal.
- Den Käse auf die Halterung platzieren, nachdem vorher die Kruste ein wenig weggeschabt wurde. Der Käse ist parallel zum Heizgehäuse und auf der Achse der Halterung zu platzieren.
- Die Höhe des Heizgehäuses unter Zuhilfenahme des Drehgriffes so einstellen, dass sich die Oberfläche des Käses ca. 1 cm vom Heizkörper entfernt befindet. Ein grösserer Abstand erlaubt es nicht, schnell Raclettes zu erhalten. Der Käse wird dadurch unnötig lange erhitzt.
- Den Käse während ca. 30 Sekunden erhitzen, je nach Ihrem Geschmack, mehr oder weniger gegrillt.
- Nachher den Käse von der Heizung wegnehmen: Die Käse-Halterung neigt sich durch das Verstellen der Halterung, unter Zuhilfenahme der Rändelmutter an der Stange.
- Den Käse ohne Druck auf der ganzen Länge unter Zuhilfenahme eines Raclette-Messers abschaben (als mögliche Option unter der Ref. CAR01 bei Ihrem Händler erhältlich), um ein heisses und weiches Raclette zu erhalten.
- Es ist Tradition, von Zeit zu Zeit, die Ränder des Käses "ehrfürchtig" wegzuschneiden, unter Zuhilfenahme eines Raclette-Messers (ausgestattet mit einem Messer, welches einerseits zum Abschaben von Käse und Raclette und andererseits zum Abschneiden der Käserinde dient) und sie für das nächste Raclette auf die Oberfläche des nächsten Raclettes zu legen.
- **Es ist unumgänglich, dass die metallenen Teile des Apparates während seiner Benützung nicht berührt werden, weil diese sehr heiss werden und ernsthafte Brandverletzungen verursachen können.**

→ Begleitende Empfehlungen :

- Ein erfolgreiches Gelingen Ihres Raclettes hängt von der Qualität des verwendeten Käses ab; fragen Sie Ihre Käserei, was sie empfiehlt. Verwenden Sie vorzugsweise einen passenden Käse, welcher sich "Raclettekäse" nennt. Es ist mit ca. 200 g Käse pro Person zu rechnen.
- Sie können Fleischwaren beifügen wie: roher Schinken (Parma, Bayonne usw.) in feinen Tranchen, Bündnerfleisch, Speck, Wurst, geräucherter Speck usw.

→ Nach der Benützung des Apparates :

- Den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen und das Gerät ca. 15 Minuten abkühlen lassen, bevor daran manipuliert wird.
- **Die metallenen Teile des Gerätes können heiss bleiben und Verbrennungen hervorrufen.**
- Stellen Sie den Apparat zwecks grösserer Sicherheit nicht in Griffnähe von Kindern.

→ Reinigung und Unterhalt :

- Der Apparat muss abgekühlt und nach vorheriger Unterbrechung der Stromzufuhr gereinigt werden: Benützen Sie einen feuchten, nicht scheuernden Schwamm.
- Den Apparat niemals in Wasser tauchen oder mit Wasser abspritzen (das Reinigen in der Spülmaschine ist verboten) .
- Die elektrischen Komponenten nicht anfeuchten.

TECHNISCHE DATEN :

- Leistungsaufnahme: 850 Watt
- Anschluss-Spannung: 230V / 50Hz (RACL01-RACL05) 210 V/50HZ (RACL02)
- Länge total: 530 mm
- Breite total: 265 mm
- Höhe: 250 minimum / 400 mm maximum
- Höhenverstellung des Heizkastens durch Zahnstange
- Gewicht: 3,7 kg
- Anschlusskabel: Länge 2,2 m (2 m für RACL02)
- Schnelle Erhitzung: ungefähr zwischen 30 und 40 Sekunden

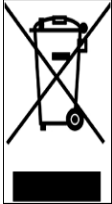


= Achtung ! heiße Oberfläche

GARANTIE :

2 Jahren auf alle Fabrikationsfehler. Die Garantie besteht im Ersatz des (der) Teiles (Teile), welches als beschädigt eingestuft wird (werden).

BRON-COUCKE S.A. als Hersteller behält sich jederzeit Änderungen der technischen Merkmale und von Teilen des Apparates vor und dies im Interesse des Benützers. Der Service nach dem Verkauf wird automatisch durch unsere Fabrik gewährleistet. Alle Rücksendungen oder Korrespondenzen sind an Ihren Händler zu richten.

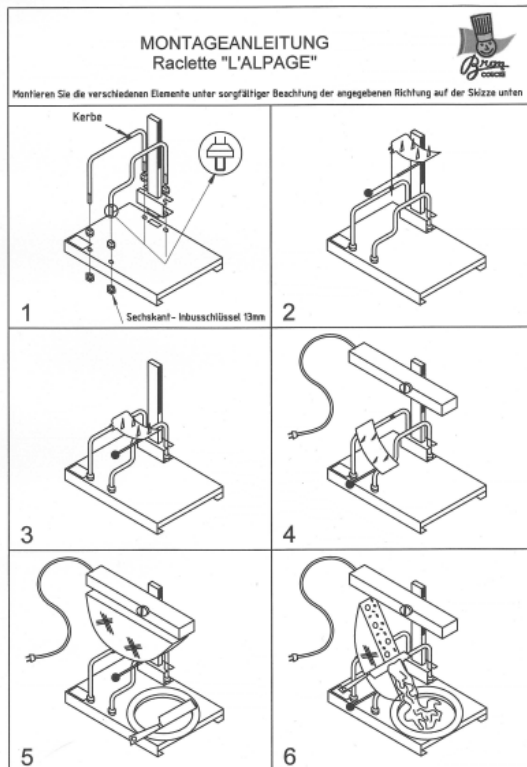


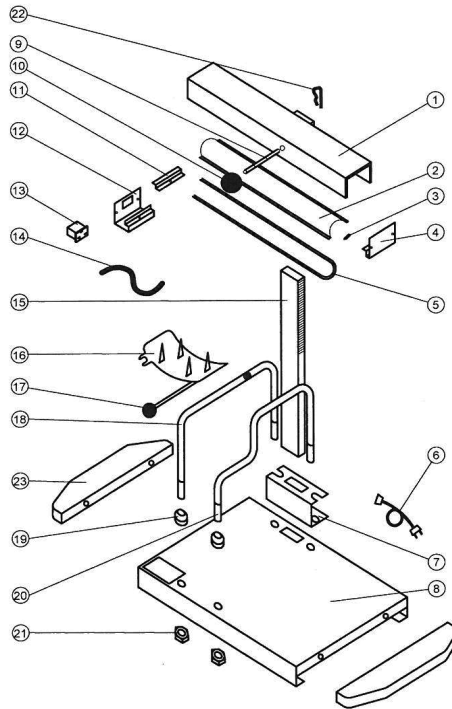
ENTSORGEN

Entsorgung von alten Elektro- und Elektronikgeräten (gültig in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separatem Entsorgungssystem). Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen soll dieses Produkt zu dem geeigneten Entsorgungspunkt zum Recyclen von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Wird das Produkt korrekt entsorgt, helfen Sie mit, negativen Umwelteinflüssen und Gesundheitsschäden vorzubeugen, die durch unsachgemäße Entsorgung verursacht werden könnten. Durch das Recyclen von Material werden unsere Naturressourcen erhalten. Für nähere Informationen über das Recyclen dieses Produktes kontaktieren Sie bitte Ihr lokales Gemeindebüro, Ihren Hausmüll-Abholservice oder das Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

NORMEN :

- Dieser Apparat wird übereinstimmend mit den geltenden Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9.
- CEM beschrieben in den 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) hergestellt.





Nr	Bezeichnung	Referenz.
1	Heizungs-Abdeckung oben	5002
2	Abstrahlungsblech	5003
3	Reflektor	5026
4	Zwinge zur Abdeckung	5025
5	Heizkörper 230 V	5006
5	Heizkörper 230 V ex-model (2012.07.07)	5006-AM
6	Anschlusskabel 230 V	5007
6	Anschlusskabel 110 V	5005
7	Zahnstangen-Halterung	5008*
8	Platte	5009
9	Verstellachse + Klips	5011
10	Rändelmutter zum Verstellen der Höhe	5012
11	Heizungsbride	5014
12	Halterung Apparatesteckdose	5015
13	Apparatesteckdose	5016
13	Apparatesteckdose nach 09/2014	5016N
14	Erdleiter mit Schraube + Sicherungsscheibe	5017
15	Zahnstange	5018*
16	Halterung für Käse + Knopf	5019
17	Knopf Halterung für Käse	5020
18	Gleitschiene links	5021
19	Konische Mutter	5022
20	Gleitschiene rechts	5023
21	Edelstahl sechskantmutter	5024
22	Klip	5001
23	Holzgriff + 2 Schrauben (Nur für BREZ05)	5027
*	Komplettes Heizungs-Gehäuse (ohne Kabel) mit Klips,Achse und Rändelmutter, 230 V	5040
*	Komplettes Heizungs-Gehäuse (ohne Kabel) mit Klips,Achse und Rändelmutter, 110 V	5031

APARATO PARA RACLETTE REF.RACL01(230 V) - REF.RACL02(110 V) - REF.RACL05(230 V)
CONSEJOS DE UTILIZACION (CONSERVE ESTE DOCUMENTO)
LEALO ATENTAMENTE Y APPLIQUE LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES



PRECAUCIONES DE EMPLEO :

- Este aparato no esta provisto para ser utilizado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales esten reducidas o personas desprovistas de experiencia o conocimientos, salvo si ellas se han podido beneficiar de una persona responsable de su seguridad, vigilancia o instrucciones relativas a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
El aparato debe estar estable y horizontal; dejar una distancia de al menos 30 cms. con la pared.

→ Raclette "L'ALPAG", es un aparato electrico que necesita las precauciones de uso habitual :

- No ponerlo en marcha al lado de materiales inflamables.
- No utilizarlo sobre una superficie humeda o con las manos mojadas.
- No utilizarlo en vacio, es decir sin queso, salvo el precalentamiento.
- Caso de interrupción de la preparación, el aparato debe ser desenchufado.

PREPARACIÓN DEL APARATO :

- Antes de cada utilización, desenroscar el cordón.
- Verificar que la tensión de la alimentación, corresponde a la del aparato.
- Enchufar primero el cordón en el aparato y después este en el enchufe.
- Si el cordón esta deteriorado, reemplazarlo por uno de las mismas características. (Referencia 5007)
- Vigilar que el cordón no toque la resistencia.
- La toma electrica en la que se enchufa el cordón, **debe estar equipada con una toma de tierra.**
- En el caso de tener que alargar, utilizar un alargador con toma de tierra incorporada e hilo de seccion igual o superior a 1 mm.
- Si utiliza alargador electrico tenga cuidado, para evitar que se enganche con el cordón,

UTILIZACIÓN DEL APARATO :

- El aparato esta preparado, el precalentamiento dura 10 minutos. La primera vez puede haber un ligero olor a humo, es normal.
- Poner el queso sobre el porta-queso, después de rascar ligeramente. Colocar paralelamente el cajero de calentamiento. Colocar el queso en el eje del soporte.
- Regular la altura del cajon de calentamiento, con la ayuda del boton de maniobra, para que la superficie del queso quede a 1 cm. de la resistencia. Si es mas, no permitira raclettes rapidas
- Dejar calentar el queso sobre 30 segundos.
- Retirar el queso; el porta-queso se inclina maniobrando el soporte.
- Rascar el queso sin apoyar a lo largo de toda su extensión con un cuchillo para raclette (Ref. CAR01) para obtener una raclette caliente y suave. Es tradicional cortar los bordes del queso, llamados religiosas, con la ayuda de un cuchillo raclette y recolocarlos en la superficie del queso, para la raclette siguiente.
- **Imperativo no tocar las partes metalicas del aparato durante su utilización, pueden estar quemando y provocar heridas.**

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO :

El éxito de su raclette, depende primero de la calidad del queso utilizado. Pida consejo y utilice preferentemente 200 gms. del queso llamado raclette. Puede acompañarlo de charcutería: Jamon crudo o blanco en lonchas, carne, panceta, etc.

DESPUÉS DE LA UTILIZACIÓN :

- Desenchufar el cordón y dejar enfriar el aparato 15 minutos antes de la manipulación.
- No tocar las partes metalicas del aparato, pueden estar calientes y provocar quemaduras.
- Colocar el aparato fuera del alcance de los niños.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO :

- El aparato se limpia solo en frio y desenchufado, con una esponja humeda, No abrasiva.
- No sumergirlo nunca en agua (prohibido el lavavajillas).
- No mojar la resistencia ni los componentes eléctricos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS :

- POTENCIA: 850 WATIOS
- TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN: 230/50Hz (RACL01-RACL05) 110/50Hz (RACL02)
- LONGITUD: 530 MM.
- ANCHURA: 265 MM.
- ALTURA: 250 - 400
- REGULACIÓN DE LA ALTURA DEL CAJERO DE CALENTAMIENTO POR CREMALLERA.
- PESO: 3,700 KG.
- CORDÓN AMOVIBLE: LARGURA, 2,20 M. (2 m por RACL02)
- COCCION MUY RAPIDA: DE 30 A 40 SEGUNDOS.



= Atención : Superficie caliente

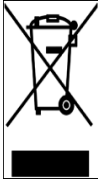
GARANTÍA: 2 años contra cualquier vicio de fabricación.

La garantía consiste en el cambio de la (las) pieza(s) que se reconozca(n) como defectuosas(s).

BRON-COUCKE S.A. se reserva el derecho a modificar en todo momento las características y componentes del aparato, en beneficio del consumidor.

El servicio post-venta queda automáticamente garantizado por nuestra fábrica.

Todo envío o devolución deberá hacerse a través del distribuidor.

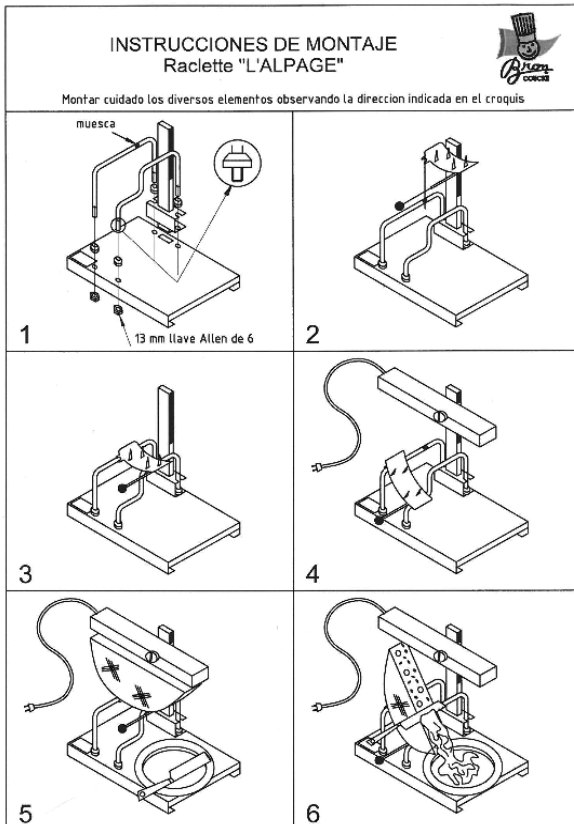


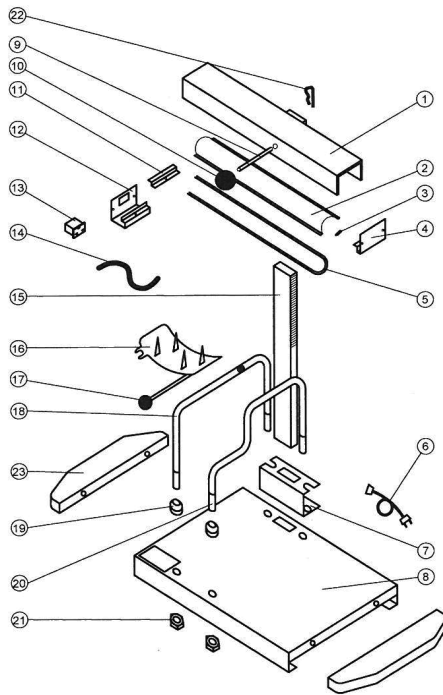
Eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos (aplicable en toda la Unión Europea y otros países europeos con los programas de recogida selectiva). Este símbolo, que se encuentra en el producto o en su embalaje, indica que este producto no debe ser tratado como residuos domésticos cuando se desea disponer de ella. Por el contrario, debe ser entregado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Que de otra manera podría ser causada por la eliminación inapropiada de este producto. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Para el mineral de información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina local, de recogida más cercano o la tienda donde adquirió el producto.

NORMAS :

Este aparato ha sido concebido y fabricado según las exigencias esenciales :

- De seguridad enunciadas en las normas NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9.
- CEM descrito en las normas NF EN 61000-3-2 (2009), NF EN 61000-3-3 (2008), NF EN 55014-1/A2 (2009), NF EN 55014-2/A2 (2009)





Repr.	Designation	Réf.
1	Caja	5002
2	Reflector	5003
3	Soporte de resistencia	5026
4	Boquilla de caja	5025
5	Resistencia 230 V	5006
5	Resistencia 230 V ex modelo (07/07/2012)	5006-AM
6	Cable 230 V	5007
6	Cable 110 V	5005
7	Soporte de cremallera	5008*
8	Badeja	5009
9	Eje de maniobra + clip	5011
10	Boton de maniobra	5012
11	Brida de resistencia	5014
12	Soporte conector	5015
13	Conector	5016
	Conector después de	5016N
14	Hilo de puesta a tierra + tornillo + arandela	5017
15	Cremallera	5018*
16	Porta queso + bola	5019
17	Bola porta queso	5020
18	Corredera izquierda	5021
19	Tuerca conica marron	5022
20	Correda derecha	5023
21	Tuerca hexagonal (acero inoxidable)	5024
22	Clip	5001
23	Mango de madera + 2 tonillos (solo Ref .RACL05)	5027
*PARTES VENDIDAS JUNTOS	Caja calentadora complet (sin cordon) con clip, eje y boton de maniobra (no reproducida en el dibujo) 230 V	5040
*PARTES VENDIDAS JUNTOS	Caja calentadora complet (sin cordon) con clip, eje y boton de maniobra (no reproducida en el dibujo) 110 V	5031



APPARECCHIO PER RACLETTE REF.RACLO1 (230 V) - REF.RACLO2(110 V) – REF.RACLO5(230 V)

ISTRUZIONI DI UTILIZZO (DA CONSERVARE)

LE SEGUENTI ISTRUZIONI VANNO LETTE ACCURATEMENTE E SEGUITE

PRECAUZIONI

- Questo dispositivo non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con problemi fisici, sensoriali o mentali ridotti, o mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che hanno ricevuto, attraverso una persona responsabile della loro sicurezza, di sorveglianza o di istruzioni relative all'uso del dispositivo.
- Si deve sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- L'apparecchio deve essere stabile e pozzo orizzontale: lasciare una distanza minima di 30 cm da un muro

→ La raclette "The ALPAG" è un dispositivo elettrico che richiede quindi le solite precauzioni.

- Non accendere l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili
- Non utilizzare l'apparecchio sul bagnato o con le mani bagnate.
- Non usare mai il vostro apparecchio a vuoto, vale a dire, senza formaggio, tranne durante il preriscaldamento.
- In caso di interruzione della preparazione della raclette, l'apparecchio deve essere scollegato.

→ Preparazione del dispositivo

- Prima di ogni utilizzo, srotolare il cavo.
- Verificare che la tensione di alimentazione corrisponde a quella indicata sul apparecchio, sotto la piastra.
- Collegare il cavo di alimentazione del dispositivo premendo la presa di corrente, quindi collegare alla presa corrente.
- Se il cavo è danneggiato, sostituirlo con un cavo di caratteristiche tecniche uguale, (rif. 5007 disponibile presso il vostro rivenditore).
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi il blocco di riscaldamento o la resistenza.
- La presa elettrica in cui è collegato il cavo del apparecchio **deve essere necessariamente dotato di una messa a terra.**
- Se una prolunga è necessaria, utilizzare una prolunga costruita con la terra incorporata e fili di sezione uguale o maggiore a 1 mm².
- Se si utilizza una prolunga, prendere le precauzioni per evitare che qualcuno si scontrò con il cavo.

→ Utilizzo del apparecchio :

- L'apparecchio è pronto, preriscaldare per 10 minuti. Al primo utilizzo, un leggero rilascio di odore e di fumo possono verificarsi durante i primi minuti: questo è abbastanza normale.
- Mettere il formaggio sul supporto formaggio, dopo aver leggermente raschiato la crosta. Assicuratevi di inserire il formaggio in parallelo con il blocco di riscaldamento. Mettere il formaggio nell'asse del supporto
- Regolare l'altezza del blocco di riscaldamento, utilizzando il pulsante di manovra, in modo che la superficie di formaggio si trovi a circa 1 cm della resistenza. Una distanza maggiore non permette di ottenere raclette rapide e si tradurrà in un inutile riscaldamento del formaggio intero.
- Riscaldare il formaggio per circa 30 secondi, a seconda del vostro gusto, più o meno tostato.
- Togliete il formaggio dal riscaldatore : il support di fissaggio del formaggio si inclina, manipolandolo con il pomello.
- Raschiare il formaggio senza premere troppo forte, su tutta la sua lunghezza con la lama del coltello (opzione disponibile Ref CARO1 presso il vostro rivenditore.) per ottenere una raclette calda e morbida. Occasionalmente, è tradizionale di tagliare i bordi del formaggio, chiamati "religieuse" con il coltello per raclette (concepito con una lama con due parte : una per raschiare il formaggio e l'altra per tagliare la crosta del formaggio), e di rimetterle sulla superficie del formaggio per la raclette successiva.
- **E' imperativo di non toccare le parti metalliche del apparecchio durante l'uso, perché può raggiungere temperature elevate e causare gravi lesioni.**

→ Abbinamenti:

- Il successo della vostra raclette dipende principalmente dalla qualità del formaggio utilizzato. Chiedete al vostro formaggioiaio. Preferibilmente usare il formaggio appositamente adattato, chiamato "Raclette". Ci vogliono circa 200 grammi di formaggio a persona.
- Potete accompagnare con salumi: prosciutto cotto o bianco (Parma, Bayonne ...) a fette sottili, Bündnerfleisch, Pancetta, Coppa, strutto Affumicato ...

→ Dopo aver utilizzato l'apparecchio :

- Scollegare il cavo di alimentazione, **lato rete**, e lasciate raffreddare 15 minuti prima di toccarlo
- **Non toccare le parti metalliche del apparecchio che può rimanere caldo e potrebbe causare ustioni.**
- Posizionare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini per una maggiore sicurezza.

→ Pulizia e manutenzione:

- L'apparecchio si pulisce a **freddo e spento** : usare una spugna umida non abrasiva.
- Non immergere in acqua o mettere sotto l'acqua corrente (Il passaggio nella lavastoviglie non è raccomandato)
- Non bagnare la resistenza e componenti elettrici.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

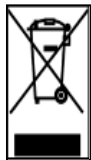
- Potenza: 850 Watt
- Alimentazione: 230V/50Hz ((RACLO1-RACLO5) 110V / 50 Hz (RACLO2)
- Lunghezza: 530 mm
- Larghezza: 265 mm
- Altezza: 250 mm min / max 400 mm
- Regolazione in altezza del corpo del riscaldatore con cremagliera
- Peso: 3.700 kg
- Cavo staccabile: lunghezza 2,20 m (2 m per RACLO2)
- Cucina molto veloce: 30 a 40 secondi



= Attenzione ! Superficie calda

GARANZIA: 2 anni contro i difetti di fabbricazione. La garanzia consiste nello scambio del (dei) pezzo(i) riconosciuto (i) difettoso(i)

Il costruttore BRON-COUCKE S.A. si riserva di eseguire in ogni tempo modifiche delle caratteristiche tecniche e ai pezzi dell'apparecchio e questo nell'interesse dell'utente. Il servizio di assistenza dopo l'acquisto viene garantito automaticamente dalla nostra fabbrica. Tutte le spedizioni di ritorno o le corrispondenze sono da indirizzarsi al Suo negoziante

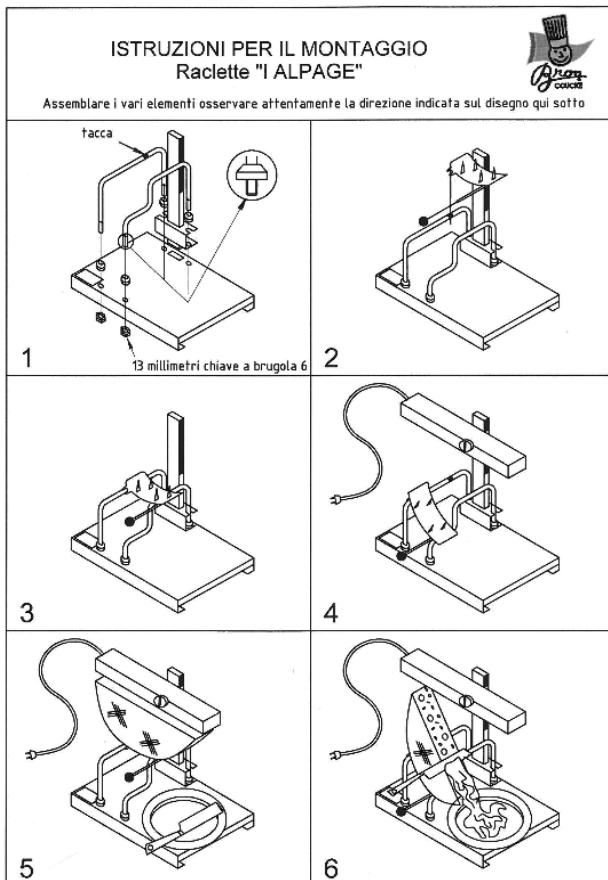


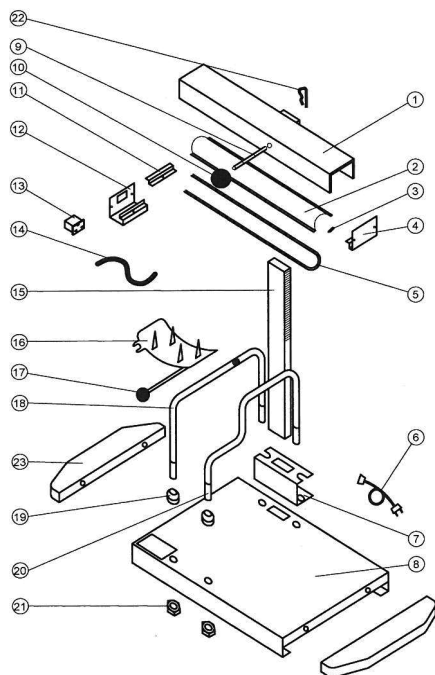
Disposizioni in materia di vecchi apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile in europa UE e nei i altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata). Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non verrà trattato come casalinga perdita. Sarà invece consegnato al punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute che potrebbero altrimenti essere causate da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Riutilizzo dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, la raccolta e smaltimento rifiuti oppure il negozio dove avete acquistato il prodotto.

NORME :

Questo dispositivo è stato progettato e fabbricato in conformità con i requisiti essenziali :

- Di sicurezza specificati nelle norme NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-9.
- CEM scritte nelle norme NF EN 61000-3-2 (2009), NF EN 61000-3-3 (2008), NF EN 55014-1/A2 (2009), NF EN 55014-2/A2 (2009)





Repr.	Designation	Réf.
1	Copertura di riscaldamento	5002
2	Lamiera di riflessione	5003
3	Supporto resistenza 230 V	5026
4	Morsetto di copertura	5025
5	Resistenza 230 V	5006
5	Resistenza 230 V modello precedente (07/07/2012)	5006-AM
6	Cavo di alimentazione 230 V	5007
6	Cavo di alimentazione 110 V	5005
7	Supporto cremagliera	5008*
8	Piastra	5009
9	Asse regolabile + clip	5011
10	Manopola pe regolare l'altezza	5012
11	Briglia di resistenza	5014
12	Supporto connettore	5015
13	Connettore	5016
13	Connettore dopo 09/2014	5016N
14	Filo di massa + vite + rondella ventaglio	5017
15	Cremagliera	5018*
16	Supporto di fissaggio per formaggio + pomello	5019
17	Pomello supporto di fissaggio per formaggio	5020
18	Guida di scorrimento sinistra	5021
19	Dado conico marroncino	5022
20	Guida di scorrimento destra	5023
21	Dado esagonale in acciaio inossidabile	5024
22	Clip	5001
23	Manico in legno + 2 viti (soltanto per REF.RACL05)	5027
*PARTI VENDUTE INSIEME	Casella di riscaldamento completo (senza cavo), con clip, il pozzo e il pomello (non indicato nel disegno) 230V	5040
*PARTI VENDUTE INSIEME	Casella di riscaldamento completo (senza cavo), con clip, il pozzo e il pomello (non indicato nel disegno) 110V	5031



RACLETTE

BEDIENINGSHANDLEIDING (TE BEWAREN) REF.RACL01-RACL05(230 V) - REF.RACL02(110 V)
AANDACHTIG LEZEN EN DE VOLGENDE AANWIJZINGEN NALEVEN

VOORZORGEN BIJ GEBRUIK

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensoriele 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:

- Ontrol 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 1mm2
- 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 wegschrapen 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 raclette mes (optie beschikbaar onder referentie CAR01 bij uw verkoper) om een warme en smeuge raclette te krijgen.
- Soms is het de gewoonte om de randen (de 'religieuses') van de kaas te snijden met behulp van het raclette mes 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 schrapen, 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:

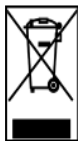
- Vermogen: 850W
- Voedingsspanning: 230V/50Hz (RACL01-RACL05) 110V/50Hz (RACL02)
- Totale lengte: 530 mm
- Totale breedte: 265mm
- Hoogte: min. 250 mm / max. 400 mm
- Hoogteregeling van het hitte-element met tandwiel
- Gewicht: 3,7 kg
- Los netsnoer: lengte 2,2 m (RACL02 = 2 m))
- Zeer snelle bereidingstijd: ongeveer 30 à 40 s



= Let op ! Heet oppervlak

GARANTIE: 2 jaar op fabricagefouten. De garantie bestaat uit het vervangen van het (de) deel (delen) die als beschadigd beschouwd wordt (worden).

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.



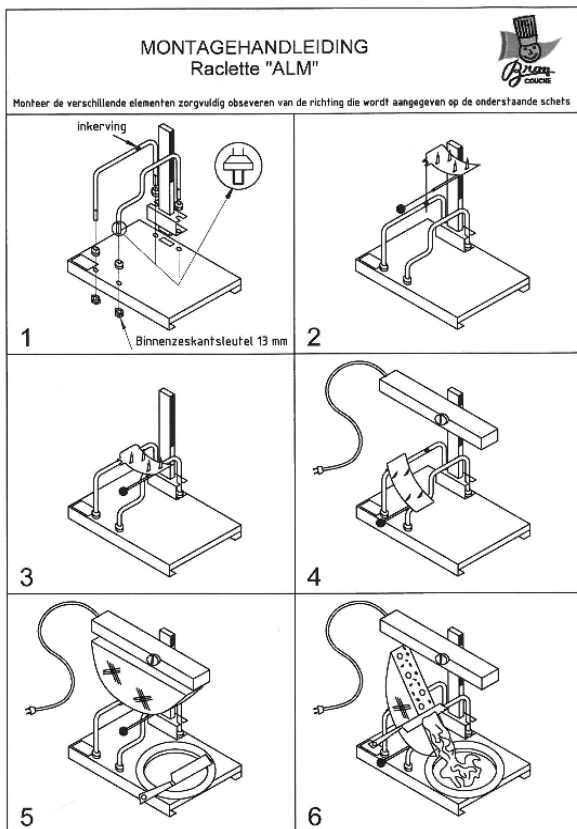
Verwijdering van oude elektrische en elektronische apparatuur (geldig in de Europese Unie en in andere Europese landen met een separaat verzamelsysteem)

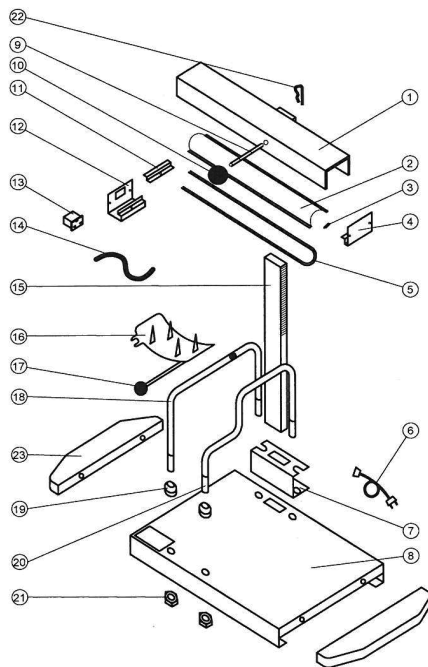
Dit symbool op het product of op de verpakking betekent dat dit product niet als huisvuil mag behandeld worden. In de plaats daarvan moet dit product naar een passende recyclageonderneming gebracht worden. Wanneer het product correct gerecycled wordt dan helpt u negatieve inwerkingen op het milieu en 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)





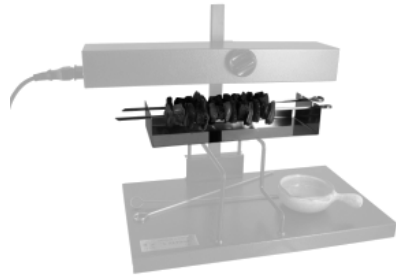
Nr	Benaming	Referentie
1	Verwarmingsafdekking boven	5002
2	Afstraalplaat	5003
3	Verwarmingshouder	5026
4	Schroefklem voor afdekking	5025
5	Verwarmingselement 230 V	5006
5	Verwarmingselement 230 V (voormalig model 07/07/12)	5006-AM
6	Aansluitingskabel 230 V	5007
6	Aansluitingskabel 110 V	5005
7	Tandstanghouder	5008*
8	Plaat	5009
9	Verstelas + knippen	5011
10	Kartelmoer voor de hoogteverstelling	5012
11	Verwarmingsflens	5014
12	Houder contactdoos	5015
13	Contactdoos Contactdoos na 09/2014	5016 5016N
14	Randaarde met schroef + waaivormige wasmachine	5017
15	Tandstang	5018*
16	Houder voor kaas + knop	5019
17	Knop houder voor kaas	5020
18	Glijdrail links	5021
19	Conische moer bruin	5022
20	Glijdrail rechts	5023
21	Roestvrij staal zeskantmoer	5024
22	Knippen	5001
23	Houten hanvat + 2 schroeven (voor Ref.RACL05)	5027
*Delen samen verkocht	Complete verwarmingsbehuizing (zonder kabel) 230 V + Clip + pin en knop (niet getoond in de tekening)	5040
*Delen samen verkocht	Complete verwarmingsbehuizing (zonder kabel) 110 V + Clip + pin en knop (niet getoond in de tekening)	5031

Accessoires adaptables / Adaptable accessories /
Anpassungsfähig Zubehör / Accessorios adaptables /
Accessori adattabili / Aanpasbaar accessoires

Kit reblockade
Reblockade kit Réf.REB01



Kit brochettes
Skewer kit Réf.BROCH01



Couteau à raclette
Raclette knife
Réf.CAR01



Seilles à pomme de terre
Wooden buckets for
potatoes
Réf.SEP-R/SEP-OC/SEP-RC



Fabricant
Manufacturer
Hersteller
Fabricante
Produttore
Fabrikant

BRON-COUCKE SA
ZA LES MARQUISATS
74550 ORCIER
FRANCE

Notre site internet
Our website
BRON-COUCKE



bron@bron-coucke.com
www.bron-coucke.com

07/2014