

"Racly"

Fondeuse à raclette non-électrique

Contenu

- Support en métal chromé, avec diffuseur de chaleur arrondi
- Plaque de cuisson antiadhésive et amovible
- Brûleur à pâte (pâte à brûler comprise ; voir remarque en bas)
- Plateau rond en métal
- Spatule en plastique, résistant au lave-vaisselle



Mode d'emploi

- Sortir les tranches de fromages à raclette du frigo au minimum 30 minutes avant le repas.
- Poser le support chromé sur le plateau rond.
- Ouvrir le brûleur, enlever le couvercle de la pâte à brûler, refermer le brûleur.
- Poser le brûleur sur le support et allumer la pâte. Mettre le brûleur à puissance maximale et laisser chauffer la plaque de cuisson au minimum 10 minutes.
- Poser 1 ou 2 tranches de fromage à raclette (épaisseur 4 à 6 mm) sur la plaque de cuisson.
- Laisser fondre le fromage.
- Basculer la plaque de cuisson à l'aide du levier et faire glisser le fromage fondu sur l'assiette avec l'aide de la spatule.
- Remarque : Eviter les courants d'air afin que la flamme puisse se développer de façon régulière.

Nettoyage de la plaque de cuisson

- Ne jamais utiliser de produit abrasif ou d'éponge métallique pour nettoyer le support et la plaque de cuisson
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide ou à l'eau courante, puis le sécher
- La plaque de cuisson se démonte facilement et résiste au lave-vaisselle

Remarque sur la pâte à brûler

Les pâtes à brûler qu'on trouve sur le marché n'ont pas toutes les mêmes propriétés calorifiques. La pâte à brûler originale livrée avec cet appareil peut être recommandée chez le vendeur de l'appareil.

"Racly"

Non-electrical raclette maker

Contents of packaging

- Chromed wire base with an arched heat distributor.
- Melting-plate, non-stick-coated and removable
- Paste burner including fuel paste (cf. instruction below)
- Round metal base
- Plastic spatula, dishwasher-safe



Application

- Remove the cheese slices from the refrigerator at least 30 minutes before the meal.
- Place the wire base onto the round metal base.
- Open the burner, remove the cover of the fuel paste tank, close the burner again.
- Place the burner onto the wire base, ignite it and set it to maximum power.
- Let the melting plate heat up for approximately 10 minutes.
- Place 4-6 mm thick cheese slices onto the melting pot and let them melt (duration approx. 4 minutes).
- Lift up the melting plate with the tipping handle in inclined position and scrape the melting cheese onto the plate using the plastic spatula.
- Note: Strong draughts are to be avoided for the even and full development of the flame.

Care:

- To clean the melting plate, do not use any steel wool or abrasive cleaners.
- Clean the melting plate with a moist cloth or rub under running water.
- The melting plate can be removed easily and can also be cleaned in the dishwasher.

Notice on fuel paste:

Not all fuel pastes have the same heating capacity. The original paste supplied with this machine can be reordered from the seller.