

Machine à raclette - Brezière 1/4 de roue Mode d'emploi

Dans la boîte vous trouverez :

- L'appareil à raclette propre
- Un cordon d'alimentation
- La griffe porte fromage
- Un couteau à raclette (si option choisie)
- Le mode d'emploi

Au retour de l'appareil, merci de bien vérifier que tout est complet.

Fonctionnement:

1. Dépliez les 2 supports et déposez l'appareil sur une table stable
2. Levez les 2 rampes de chauffe
3. Placez la griffe porte fromage
4. Placez le fromage sur la griffe porte fromage. Les 2 piques supérieures servent à transpercer le fromage, la partie inférieure sert à soutenir le fromage
5. Branchez le cordon d'alimentation
6. Appuyez sur le bouton ON/OFF. L'appareil commence à chauffer.
7. Abaissez les rampes jusqu'à environ 1 cm du fromage, à l'aide des poignées noires
8. Une fois le fromage coulé dans l'assiette, levé la rampe chauffante et racler le fromage vers l'assiette
9. Abaissez à nouveau la rampe chauffante pour la prochaine portion
10. Bonne dégustation !

RECOMMANDATIONS :

Sortez le fromage du frigo entre ½ heure et 1 heure avant le début du repas et laissez le à température ambiante. Il coulera plus facilement !

Le préchauffage de l'appareil est de quelques minutes à peine.

Attention, risque de brûlure !

N'allumez jamais l'appareil si le fromage n'est pas en place.

Prévoyez 2 assiettes de chaque côté (4 au total) pour laisser couler le fromage. Avec la chaleur, les assiettes peuvent être chaude. Alternier donc entre chaque coulée.

Après le repas, débranchez l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi.

Une fois refroidi, nettoyez l'appareil à l'aide d'une éponge humide non abrasive. L'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil.

Heureux événement et bon amusement...

Merci pour votre confiance

L'équipe de Mon Beau Château

MonBeauChateau.be

Location de gonflables et tentes pour vos événements

ME page 2 - L.A. 30/12/2023