

LIRE ATTENTIVEMENT ET APPLIQUER LES INSTRUCTIONS

CI-APRES

KIT REBLOCHADE* Réf. REB01

Adaptable

SUR L'APPAREIL A RACLETTE "ALPAGE"



COMPOSITION :

- 1 Plateau support
- 2 Poêles
- 2 Spatules en matière composite



* En patois haut savoyard, la Reblochade c'est la "Péla"

SECURITE

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner à vide sans fromage plus de 5 minutes, il se produirait des échauffements excessifs des poêles ou du plateau.
- Pendant l'utilisation, ne pas laisser l'appareil à portée des enfants.
- Après utilisation, débrancher le cordon électrique, côté secteur et laisser refroidir l'appareil, le plateau et les poêles 15 minutes avant toute manipulation.
- Possibilité d'utiliser une seule poêle sur le plateau sans risque de basculement.
- Une poêle ne doit contenir qu'un demi reblochon au maximum.
- Ne pas laisser les spatules dans les poêles lors de la fonte du fromage, elles servent uniquement à racle le fromage bien chaud.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVANT LA PREMIERE UTILISATION, IL EST RECOMMANDE DE LAVES LES POELES.

- Pour conserver les propriétés et éviter l'oxydation des poêles, les laver simplement à l'eau chaude.
- Nous conseillons, afin d'éviter que les poêles ne rouillent, de les "culotter" avant la première utilisation : pour cela, faire cuire pendant 15 mn dans chaque poêle des dés de pomme de terre dans de l'huile, à mi-hauteur et avec du gros sel.
- Eviter impérativement les détergents et sécher les poêles immédiatement après lavage, de préférence avec du papier absorbant.
- Graisser éventuellement les poêles avec du gras alimentaire avant de les stocker à l'abri de l'humidité.
- Après quelques utilisations les poêles rouissent : c'est tout à fait normal, elles ont acquies toutes leurs qualités pour la cuisson, vouloir les récurer pourrait provoquer une oxydation.
- Nettoyer plateau et spatules simplement à l'eau chaude.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Plateau en tôle d'acier revêtu de peinture epoxy cuite au four.
 Poêles en acier épaisseur 2 mm.
 Spatules en matériau composite résistant à 250 °C et spécialement étudiées pour l'hygiène.

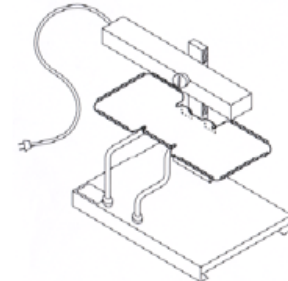
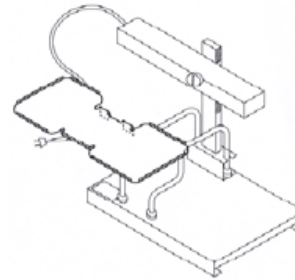
Marque déposée / FABRIQUE EN FRANCE Trademark / MADE IN FRANCE

UTILISATION

AVANT LA PREMIERE UTILISATION, IL EST RECOMMANDE DE LAVES ET "CULOTTER" LES POELES. (cf " NETTOYAGE ET ENTRETIEN")

Pour ce qui ne concerne pas spécifiquement le "KIT REBLOCHADE", se référer au mode d'emploi fourni avec l'appareil à raclette "ALPAGE"

- Enlever le reblochon (N°16 de la nomenclature appareil à raclette "L'ALPAGE") en le dégageant des coulisses.
- Placer le plateau sur les coulisses, et contre le mât.
- Poser les poêles sur le plateau et préchauffer : 2 à 3 minutes environ.



- Couper le reblochon dans son épaisseur en deux parties égales et placer chaque moitié dans une poêle, avec leur croûte côté poêle.
- Régler le réglage en hauteur du boîtier de chauffe de l'appareil pour régler la fonte du fromage, plus ou moins grillé selon votre goût. (distance entre poêle et boîtier chauffant environ 5 cm).
- Le fromage fondu se racle au fur et à mesure des besoins à l'aide des spatules (fournies avec le kit) directement dans l'assiette et sur les pommes de terre épluchées.

BON APPETIT !!

