



 **Plancha***elec*.com

**NOTICE D'UTILISATION
CONDITIONS DE GARANTIE**

Vous venez d'acquérir une plancha  et nous vous en remercions vivement.

Grâce à notre plancha, vous allez découvrir tout le plaisir de manger sainement puisque pas d'apport de matière grasse, ni d'aliment carbonisé par la flamme ou le charbon de bois, les aliments sont à la fois fondants et savoureux.

Facilité d'utilisation et convivialité sont au rendez-vous avec nos planchas.

Alors laissez parler votre imagination.

SOMMAIRE

AVERTISSEMENT	1
DESCRIPTION GÉNÉRALE.....	3
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	3
UTILISATION DE LA PLANCHA.....	4
NETTOYAGE	6
GARANTIE	7
MISE AU REBUT	7
IDÉES RECETTES.....	8

AVERTISSEMENT

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la plancha. Veiller à ce que la plancha et le cordon d'alimentation ne soient pas à la portée des enfants de moins de 8 ans (EN 60335-2-9/A13).

Il est recommandé de tenir éloigné les jeunes enfants de la plaque de cuisson pendant et après la cuisson des aliments afin d'éviter tout risque de brûlure.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés (EN60335-2-9/A13). Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par un

adulte (EN60335-2-9/A13).

Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter des signes de détérioration. Si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé. Le câble devra être remplacé soit par le constructeur soit par un technicien agréé afin d'éviter tout danger.

Lors du branchement de la plancha, s'assurer que la prise (sur laquelle on vient brancher la plancha) est munie d'une terre conforme à la loi. L'installation électrique de l'utilisateur doit comporter un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30Ma. Cette plancha n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.

APPAREIL À USAGE MÉNAGER EXCLUSIVEMENT



Ce sigle gravé sur la plaque de cuisson signifie que les surfaces accessibles sont très chaudes et présentent donc un danger potentiel.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

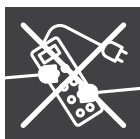
Plaque de cuisson électrique permettant de saisir par contact des aliments. Les informations relatives aux caractéristiques électriques de la plancha sont inscrites sur la plaque signalétique. Nos planchas bénéficient également d'un numéro de série permettant son authentification. Lorsque l'hiver arrive, pensez à rentrer votre plancha dans une pièce à l'abri de l'humidité latente et du gel afin de ne pas endommager les parties électriques de l'appareil. Veillez également à ce que la plancha soit posée sur un support stable lors de son utilisation.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Lors du branchement de la plancha, s'assurer que la prise (sur laquelle on vient brancher la plancha) est munie d'une terre conforme à la loi. S'assurer également que la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de la plancha. (Cf plaque signalétique). L'installation électrique sur laquelle

vient se brancher la plancha doit être conforme aux normes électriques en vigueur et doit comporter un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) de 30Ma.



Ne pas brancher la plancha sur une multiprise comportant d'autres appareils électriques.

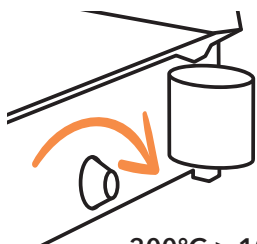
Le câble d'alimentation de la plancha doit être vérifié régulièrement pour détecter des signes de détérioration. Si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.

Faire remplacer le câble par le constructeur ou par un technicien agréé ceci afin d'éviter tout danger.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect de ces normes de sécurité.

UTILISATION DE LA PLANCHA

Mise en marche :



300°C > 10 à 15 min.

- Tourner le bouton à droite.
La montée en température se fait en 10 à 15 minutes environ thermostat positionné sur 300°.



- Verser quelques gouttes d'eau sur la plancha, l'eau perle, cela signifie que votre plancha est chaude et que vous pouvez par conséquent commencer à cuisiner.

Lors de la première utilisation, il est possible qu'une odeur de brûlé et des émanations de fumée s'échappent de la plancha. Ceci est dû à une pellicule de graisse sur les résistances électriques. Cet éventuel désagrément disparaît au bout de quelques utilisations.



Cette plancha n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.

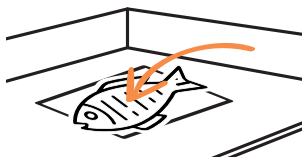
Température de cuisson donnée à titre indicatif
(en fonction des quantités) :

Poissons, mets délicats	entre 180° et 200°
Viandes	entre 250° et 280°
Légumes	entre 200° et 230°

Utilisation de votre plancha :



**30 minutes
avant cuisson**



fin de cuisson



début de cuisson

- Cette plancha permet de saisir divers aliments tels que : viandes, poissons, légumes mais aussi des fruits.

- Ne pas huiler, ni beurrer la plancha.

- Sortez vos aliments du réfrigérateur et placez-les à température ambiante 1/2 heure avant de les cuisiner. La cuisson en sera plus homogène.

- Pensez à essuyer vos poissons avant de les poser sur la plancha. Attention le poisson doit être saisi uniquement côté peau. Evitez de le retourner ou bien utilisez une feuille de papier sulfurisé sur laquelle vous déposerez votre poisson.

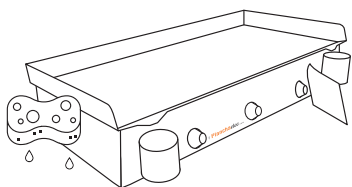
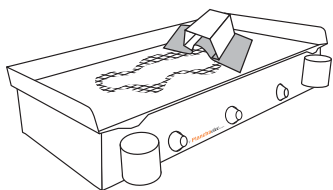
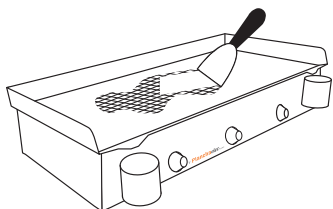
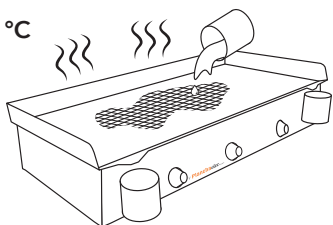
- Ne salez la viande qu'en fin de cuisson, ainsi elle gardera tous ses arômes, le suc de la viande ne s'écoulant pas. Par contre, salez les légumes en début de cuisson, ils cuiront plus facilement.

En cours d'utilisation, bien penser à vider le bol de récupération des jus afin d'éviter tout débordement intempestif.

Nous déconseillons l'utilisation de la plancha par des enfants sous peine de brûlure.

NETTOYAGE

100 °C



- Faites chauffer votre plancha, thermostat sur 100°, pendant 5 minutes. Lorsque la plancha est chaude éteignez-la puis versez de l'eau sur la plaque de cuisson à l'aide d'un verre afin de dissoudre les graisses.
- Munissez-vous d'une spatule grattoir pour éliminer les saletés les plus importantes en grattant énergiquement. Les rayures ainsi engendrées n'ont pas d'incidence sur la plaque de cuisson.
- Terminez le nettoyage à l'aide d'une éponge abrasive (type SCOTCH BRITE) et d'un produit détergent domestique neutre conforme aux règles d'hygiène alimentaire.
- La carrosserie de la plancha devra être, quant à elle, nettoyée avec une éponge. Rincez et essuyez soigneusement avec un chiffon.

Ne jamais rincer à grande eau. Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de solvants, de produits inflammables, de produits chlorés ainsi que des produits soufrés. L'utilisation d'un jet d'eau à haute pression ainsi que le lavage à grande eau sont formellement interdits.

Nous déconseillons le nettoyage de la plancha par des enfants sous peine de brûlure.

GARANTIE

Notre matériel est garanti 2 ans pièces et main d'œuvre. La garantie s'applique dès l'achat du matériel, la facture faisant foi. Le retour du matériel en usine se fera après accord avec le constructeur et au frais de l'acheteur.

GARANTIE SPÉCIFIQUE : PLAQUE DE CUISSON GARANTIE 5 ANS CONTRE LA CASSE, LES FÊLURES ET LES PERFORATIONS.

La garantie ne s'appliquera pas :

- Si le matériel n'a pas été utilisé dans les conditions pour lesquelles il a été construit.
- En cas de détérioration ou accident provenant de négligence, défaut d'entretien ou de surveillance.
- Si le matériel a été transformé ou réparé par des personnes non habilitées.
- Si la plaque signalétique a été falsifiée, altérée, rendue illisible ou supprimée.
- Pour des dommages causés par une installation électrique non conforme.
- Pour des dommages causés par la foudre, l'incendie, l'excès d'eau ou toutes conditions climatiques excessives.
- Pour une usure normale du matériel (rayure sur plaque de cuisson, éventuelle déformation de la plaque de cuisson).

MISE AU REBUT



Les Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) PLANCHAELEC relèvent de l'une des 10 catégories sur la réglementation des Déchets Electriques et Electroniques conformément au Code de l'Environnement.

Ces équipements contiennent des matériaux pouvant être dangereux pour la santé humaine et l'environnement.

C'est pourquoi ils ne peuvent être traités comme des déchets ménagers mais remis à un point de collecte prévu à cet effet. En procédant à la mise au rebut dans les règles de l'art, nous préservons notre environnement et notre sécurité.

Pour obtenir plus de détails, prendre contact avec la mairie de votre lieu de résidence qui vous communiquera l'adresse des points de collecte.

Rouelles de gigot au basilic



Préparation : **10 min**
Cuisson : **10 min**
Repos : **1 heure**



INGRÉDIENTS

POUR LES ROUELLES DE GIGOT

4 rouelles de gigot
1 petit bouquet de basilic
2 gousses d'ail
huile d'olive
sel
poivre

POUR LA POIVRONADE

1 kg de poivrons rouges
2 càs d'origan
4 pincées de piment d'Espelette
huile d'olive
sel
poivre

1. Rincez, essuyez, taillez les poivrons rouges en lanières d'un bon centimètre après avoir retiré les graines et les membranes blanches. Ciselez le basilic, écrasez les gousses d'ail au presse ail.
2. Mélangez dans un saladier les poivrons avec l'origan, le piment d'Espelette, sel, poivre et un filet d'huile d'olive. Couvrez, laissez mariner 1 heure à température ambiante.
3. Déposez les rouelles de gigot dans un plat, ajoutez le basilic, l'ail et un filet d'huile d'olive. Couvrez, laissez mariner au frais 1 heure.
4. Allumez la plancha 250° (10 mn de chauffe couvercle fermé). Sortez les rouelles du réfrigérateur.
5. Dès que la plancha est chaude, versez les poivrons sur un coté de la plancha tout en les étalant. Laissez cuire 5 mn en remuant souvent.
6. 5 mn après le départ de cuisson des poivrons, déposez les rouelles de gigot sur le coté libre de la plancha.
7. Laissez cuire 2 à 3 mn de chaque coté selon l'épaisseur et le degré de cuisson souhaité. Salez, poivrez avant de sortir.
8. Servir aussitôt rouelles et poivrons.

Aiguillettes de canard aux pêches



Préparation : **15 min**
Cuisson : **10 min**



INGRÉDIENTS

2 beaux magrets de canard
20 feuilles de menthe fraîche
3 pêches jaunes
huile d'olive
mélange 5 baies au moulin
sel

1. Dégraissez entièrement les magrets de canard en retirant la peau.
2. Coupez chaque magret en 8 aiguillettes de grosseur à peu près égales.
3. Lavez les pêches sans les éplucher. Coupez chaque pêche en 4 quartiers et chaque quartier en 2 dans la largeur. Ciselez les feuilles de menthe.
4. Déposez les aiguillettes de canard dans un saladier. Ajoutez la menthe ciselée, une dizaine de tours de moulin de mélange 5 baies, 4 ou 5 pincées de sel et 1 filet d'huile d'olive. Mélangez bien.
5. Allumez la plancha 250° (10 mn de chauffe couvercle fermé).
6. Pendant ce temps, montez les brochettes sur des piques en bois en alternant 3 morceaux de pêches avec 2 aiguillettes de canard.
7. Déposez les brochettes sur la plancha chaude.
8. Laissez cuire une dizaine de minute en les tournant délicatement et régulièrement sur toutes les faces.
9. En fin de cuisson, elles doivent être bien colorées. Arrêtez la plancha et servir aussitôt.

D'autres recettes sur : www.toques2cuisine.com/tendances/plancha
www.facebook.com/planchaelec
www.youtube.com/user/PLANCHAELEC/videos

Notice consultable sur notre site internet
www.planchaelec.com

 **Plancha***elec*.com