



Planchas électriques professionnels
Notice d'utilisation

Planchas électriques

PLANCHAS ELECTRIQUES PROFESSIONNELLES



Réf. GECIC4 et GECIC3

Cher client,

Vous venez d'acheter l'un de nos appareils et nous vous en remercions vivement. Son utilisation est très simple. Nous vous prions de lire attentivement ce qui suit. Vous y trouverez les conseils d'installation et d'utilisation vous permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

Réception et déballage

Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception. Vous devez également faire mention de vos réserves sur le récépissé du transporteur des dégâts constatés à la livraison.

La plancha

La plancha est une technique de cuisson espagnole qui consiste à faire griller des aliments sur une plaque en fonte, en acier, en aluminium ou en inox.

Ce mode de cuisson est né au XIX^{ème} siècle avec les pèlerins. En effet, lors des fêtes qui accompagnaient les pèlerinages, de grandes plaques étaient disposées sur les braises. Ainsi, on y faisait cuire toutes sortes d'aliments en très grande quantité.

Au fil du temps, la plancha s'est perfectionnée et est devenue un objet du quotidien. Largement utilisée dans la restauration et dans les bars à tapas, la plancha permet, aujourd'hui en particulier, de cuisiner de manière saine et variée de savoureux repas. En effet, ce mode de cuisson possède de grandes qualités puisqu'il permet de conserver les saveurs des aliments cuits. De plus, il n'y a pas de risque, à l'instar du barbecue, que les aliments brûlent sur la plaque. Il suffit de chauffer l'appareil durant 10 min pour ensuite cuire les aliments.

NOTICE D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir une plancha électrique Krampouz et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez. Bien que l'utilisation de cet appareil soit simple, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice.

Développée sur la base de notre savoir-faire et de notre expérience dans le domaine de la cuisson, cette plaque en inox vous permettra de cuire facilement viandes, poissons, légumes, fruits... et de goûter à de nouvelles saveurs.

La cuisson à la plancha est rapide, saine et variée.

Sa chaleur vive permet de saisir les aliments et de les griller tout en gardant intacts les chairs, les sucs et les parfums.

La plancha s'utilise naturellement en extérieur grâce à son aspect ludique et convivial. Elle peut être utilisée en intérieur sous une hotte aspirante.

Son utilisation très simple ne requiert pas de compétences particulières et seuls quelques ustensiles vous suffiront, tels que des pinces et des spatules larges pour retourner les aliments.

NOTES DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions de base en matière de sécurité :

Lire attentivement toutes les instructions.

Ne pas toucher aux surfaces chaudes.

L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30mA.

Si vous devez utiliser un prolongateur, dérouler impérativement celui-ci en entier pour éviter une surchauffe du câble.

Toujours brancher le cordon à la prise électrique, le bouton de réglage étant réglé au minimum.

Pour débrancher, positionner le bouton de réglage sur le minimum, puis retirer la prise électrique.

Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou lors du nettoyage. Le laisser refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.

Ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter les chocs électriques. Ne pas manipuler ces parties les mains humides.

L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.

Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur par temps humide.

Ne pas laisser pendre le cordon par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

Ne pas mettre l'appareil et son cordon sur ou près d'une surface chaude (plaque électrique, brûleur à gaz chaud, four chauffé...)

Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur et légèrement éloigné du bord.

Attention : Ne pas obturer les zones ventilations (pourtour de la plaque de cuisson, évents sur le châssis ou la tôle de fond) avec une feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet.

Une surveillance étroite est nécessaire quand un enfant se trouve à proximité de l'appareil ou le manipule.

L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.

Ne pas toucher les surfaces chaudes.

Des précautions extrêmes doivent être prises lorsque l'on déplace l'appareil chaud.

Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.

Débrancher la prise si le câble d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés ou à la suite d'un mauvais fonctionnement de l'appareil.

L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé. S'il est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Si l'appareil a été endommagé, retournez le à l'atelier de dépannage habilité le plus proche ou à votre point de vente pour examen ou réparation.

L'appareil doit être raccordé à la prise de terre.

Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu dans la notice.

L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.

L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.

Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DEEE



Le symbole de la poubelle barrée, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques :

- dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
- dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc...).

En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL

- Ø Châssis et plaque de cuisson inox
- Ø Quatre pieds plastique – hauteur réglable
- Ø Rebords sur 3 côtés
- Ø Bac amovible de récupération des jus en façade
- Ø 1 zone de chauffe (petit modèle) ou 2 zones de chauffe (grand modèle), réglée(s) par 1 ou 2 thermostat(s) réglables de 50 à 300°C, avec manette(s) de commande.
- Ø 1 ou 2 témoin(s) de chauffe
- Ø 1 ou 2 interrupteur(s) marche/arrêt
- Ø Alimentation en monophasé 230 volts
- Ø Cordon d'alimentation pour prise 16 ampères
- Ø Puissance : 1 600 watts (petit modèle) - 2 x 1600 watts, soit 3 200 watts (grand modèle)

MISE EN ROUTE

- Ø Placer l'appareil sur une surface plane et rigide. Ne l'utiliser pas sur un support sensible à la chaleur.
- Ø Choisir la température de cuisson en fonction des aliments (voir chapitre cuisson).
- Ø Pré chauffer la plancha en réglant à la température choisi pendant 10 min
- Ø Sur la plancha grand modèle deux températures différentes peuvent être choisi pour cuire deux types d'aliments différents sur les deux zones de chauffe.
- Ø Enduire uniformément d'huile avec un tampon ou un pinceau.
- Ø Disposer les denrées sur la plaque pour réaliser la cuisson selon votre convenance

CONSEILS

- Ø Ne couper pas vos aliments directement sur la plaque, pour éviter de la rayer profondément.
- Ø Ne laisser pas d'ustensiles de cuisine sur la plancha, tels que : couverts, cuillères en bois, ustensiles en plastique ...
- Ø Ne pas surchauffer à la cuisson, vous risqueriez de noircir la plaque et rendre le nettoyage difficile.
- Ø La plancha peut être utilisée pour le maintient au chaud en fin de cuisson en utilisant des températures de 50 à 100°C

ENTRETIEN

La plaque en inox de la plancha a un aspect miroir à la livraison. A l'utilisation, il est évident que des rayures apparaîtrons à la suite de l'utilisation des différent ustensiles. Cela est normal. Au bout d'un certain temps, toutes ces rayures se mélangerons pour donner à la plaque un aspect patiné voir brossé.

Le nettoyage se fait plancha éteinte et cordon électrique débranché.

Il peut se faire plus facilement la plancha encore tiède.

Avec une spatule rigide, enlever grossièrement les sucs collés à la plaque de cuisson en les repoussant vers la gouttière de récupération des graisses.

Humidifier ensuite abondamment la plaque de cuisson pour détremper les sucs restant (avec une éponge gorgée d'eau ou en déposant des glaçons). Laisser agir quelques minutes.

Avec la spatule rigide, enlever les sucs restants détrempés en les repoussant vers la gouttière de récupération des graisses.

Finir le nettoyage avec une éponge grattante puis une éponge douce.

Etendre un peu de vinaigre sur la plaque permet de supprimer les odeurs et les goûts résiduels.

Le bâti se nettoie avec une éponge légèrement humide.

GARANTIE

Nous apportons tous nos soins afin que chacun de nos appareils arrive chez l'utilisateur en parfait état de fonctionnement. Si lors du déballage vous constatez un défaut, signalez-le à votre magasin dans les 48 heures.

Cet appareil a une garantie constructeur d'un an. Si durant cette période vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur ou directement au siège de la Sté KRAMPOUZ. N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.