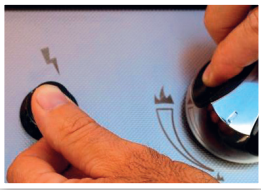


## CONSEILS D'UTILISATION

### ALLUMER la plancha



- S'assurer que la pile soit placée dans l'allumage électronique
- Ouvrir le robinet du détenteur de la bouteille de gaz et désamorcer la sécurité.
- Maintenir enfoncé le bouton "allume gaz" en position mini et **EN MEME TEMPS** appuyer sur l'allumage électronique.
- Tenir le bouton "allume gaz" appuyé pendant 5 à 10 secondes le temps que la flamme se diffuse sur l'ensemble du brûleur et que le thermocouple chauffe.

### CUISINER sur la plancha



- Allumer votre plancha à feu doux et attendre que la plaque atteigne la température souhaitée (5 à 10 minutes).
- Poser les aliments que vous voulez cuisiner (viandes, poissons, légumes, ou fruits) directement sur la plaque sans apport de matière grasse et augmenter le feu si besoin.
- En fin de cuisson, assaisonner les aliments suivant votre convenance.



## LE PLUS de la plaque **INOX**

pendant la cuisson, vous pouvez découper les aliments directement sur la plaque à l'aide d'un couteau ou y déposer une casserole pour faire chauffer une sauce.



## NETTOYER la plancha



- Eteignez la plancha et lorsque la plaque est encore chaude, verser de l'eau pour la déglacer. A l'aide d'une spatule inox, décoller les résidus pour les envoyer dans le récupérateur de graisses.
- Quand la plaque est encore tiède, prendre une éponge abrasive avec du liquide vaisselle et frotter la plaque jusqu'à lui redonner son aspect initial.
- N'oubliez pas de vider régulièrement le récupérateur de graisses et de le laver.
- Rincer ensuite votre plaque à l'eau claire et essuyer la avec un chiffon.
- **Ne jamais frotter la carrosserie inox de la plancha avec le côté abrasif d'une éponge.**