



CARACTERISTIQUE

Fonction

Plaque de cuisson en inox, certifiée contact alimentaire, avec rebords
2 thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
2 témoins de chauffe

Finition

Châssis inox
2 interrupteurs marche/arrêt
2 voyants de mise sous tension
Grand bac amovible de récupération des jus et déchets (77 cl)
Pieds réglables

Puissance

Puissance 2 x 1800 W - Tension 230 V

Poids

17 Kg

Dimensions

Surface de cuisson : 64 x 34 CM
Dimensions extérieures : 70 x 37,6 x 23 cm

FONCTIONNEMENT

La plancha professionnelle 100% inox permet de proposer une cuisine à la fois saine et variée : viandes, poissons, crustacés, légumes, ...

La polyvalence de cette plancha électrique, sa rapidité et sa répartition homogène de chauffe en font un incontournable dans le domaine du snacking.

Plan de travail

Choisir un plan de travail facile d'entretien sur lequel on reposera l'appareil à une distance minimum de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur pour les planchas. Pour éviter le rayonnement de la plaque.

Pour un confort optimal de l'utilisateur l'appareil doit se situer entre 85 et 95 cm du sol.
Placez l'appareil sur une surface plane et rigide.

Raccordement électrique

Les appareils doivent être branchés sur le réseau 230 volts monophasé à une prise bipolaire + terre 16 ampères.

Bac de récupération des jus

Ce récipient permet la récupération des jus de cuisson, il doit être manipulé appareil froid, être vidé et nettoyé avant chaque nouvelle utilisation.

Lors de l'utilisation de la plancha, le récupérateur des jus de cuisson doit être impérativement monté à l'emplacement prévu. (Risque de détérioration des manettes)

Utilisation

Grâce à la plancha, réalisez une cuisine simple, variée et saine : viandes, poissons et fruits de mer, légumes, fruits.

Conseil de cuisson

- Choisissez la température de cuisson en fonction des aliments.
- Préchauffez la plancha en réglant à la température choisie pendant 10 min
- Enduire uniformément d'huile avec un tampon ou un pinceau.
- Disposez les aliments sur la plaque et réalisez la cuisson à votre convenance. Avec l'habitude, vous déterminerez les températures les plus adaptées aux produits à cuire en fonction de leurs épaisseurs, de leurs textures et de vos goûts.

Les températures et les temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif.

	Aliments	Température de cuisson	Temps de cuisson
POISSONS ET FRUITS DE MER	Brochettes de poisson	160 °C	15 min
	Gambas	160 °C	15 min
	Noix de pétoncles	160 °C	15 min
	Saumon	160 °C	15 min
	Joues de lotte ou de cabillaud	180 °C	15 min
	Coquilles St Jacques	160 °C	15 min
	Seiche, calamars, poulpe	220 °C	15 min
VIANDES ET VOLAILLES	Côte de bœuf saignante	250 °C	5 min sur chaque face environ
	Côte de bœuf à point	220 °C	15 min sur chaque face environ
	Steak de bœuf saignant	250 °C	1 min sur chaque face environ
	Steak de bœuf à point	220 °C	3 min sur chaque face environ
	Porc ou veau émincé	220 °C	20 min
	Lapin ou poulet émincé	200 °C	30 min
	Aiguillettes de canard	220 °C	1 à 3 min sur chaque face
	Magrets de canard	240 °C puis 200 °C	10 min sur la face côté peau puis 5 min sur l'autre face
	Brochettes de bœuf	240 °C	5 à 10 min
	Côtes ou brochettes d'agneau	240 °C	5 à 10 min
LEGUMES	Champignons/Oignons/ Courgettes/Carottes/ Tomates/Brochettes de légumes/Poivrons ...	150 °C	
FRUITS	Bananes/Pommes/Poires/ Pêches/Orange/Ananas ...	150 °C	

Conseils

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

Entretien et Nettoyage

1-Le châssis

Afin d'éviter les risques de brûlure, nous vous conseillons de toujours laisser refroidir la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage du châssis. Ce dernier se nettoie avec une éponge légèrement humide.

2-La plaque

Le nettoyage de la plaque peut se faire plus facilement si la plancha est encore tiède. Attention aux risques de brûlure. Il est normal que des rayures apparaissent sur la plancha à la suite de l'utilisation des différents ustensiles de cuisson. Au bout d'un certain temps, toutes ces rayures se mélangeront pour donner à la plaque un aspect patiné, brossé.

Avec une spatule rigide, enlevez grossièrement les sucs collés à la plaque de cuisson en les repoussant vers le bac de récupération des jus.

Humidifiez ensuite abondamment la plaque de cuisson pour détremper les sucs restants (avec une éponge gorgée d'eau ou en déposant des glaçons).

Laissez agir quelques minutes.

Avec la spatule rigide, enlevez les sucs restants détrempés en les repoussant vers le bac de récupération des jus.

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

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

Après la cuisson de préparations salées, il est indispensable de nettoyer rapidement la plaque de cuisson (risque d'attaque corrosive de la plaque par le sel).

Ne pas utiliser pour le nettoyage, des produits chlorés qui peuvent aussi provoquer de la corrosion.