

Allumage et fonctionnement de la Plancha

- Avant l'allumage de votre Plancha, vérifier que toutes les conditions stipulées dans la rubrique "Précautions d'utilisation" soient réunies

- Vérifier que la manette de commande soit sur la position "0" comme indiqué Fig. 1
- Ouvrir l'alimentation de Gaz (bouteille pour le Butane/Propane, robinet mural pour le Gaz Naturel)



- Tourner à fond la manette de commande, en la maintenant appuyée, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 2).

- Toujours en maintenant enfoncée la manette de commande, appuyer en continu sur l'allumeur pour générer les étincelles nécessaires à l'allumage des brûleurs.



- Maintenir la manette de commande appuyée au minimum 5 secondes après l'allumage du brûleur. Puis relâcher la manette, le brûleur doit rester allumé, sinon recommencez l'opération.

- À la 1ère utilisation, il est conseillé de faire fonctionner votre Plancha à vide pendant 15 mn. (Une légère odeur peut se dégager pendant quelques instants).

- Avant chaque utilisation, nous vous recommandons de préchauffer votre Plancha minimum 10 mn manette sur position grande Flamme

Positions de la manette de commande



Arrêt



Grande flamme



Petite flamme
Allumage

Points à contrôler lors d'un défaut de fonctionnement :

- Pas d'étincelle à l'allumage : Vérifier la polarité de la pile ainsi que le positionnement du ressort. Changer la pile.
- Pas d'arrivée de gaz : Vérifier l'ouverture de l'alimentation de gaz (bouteille ou robinet mural).
Contrôler la contenance de la bouteille (si utilisation en gaz Butane/Propane)
Vérifier si l'amorçage du détendeur s'est fait convenablement (se reporter à la notice fournie par le fabricant du détendeur)

CONSEILS D'UTILISATION (suite)

F

- Le brûleur ne s'allume pas:

1. Bouton d'allumage piezo en panne ou câble débranché.
2. Brûleur sale ou injecteur obstrué.
3. Absence de gaz ou pression insuffisante.

- Le brûleur ne reste pas allumé:

1. Thermocouple en panne ou mal positionné.
2. Conditions atmosphériques inopportunes.

Pour une cuisson optimale, il est recommandé de retirer les aliments du réfrigérateur, une heure avant, et s'assurer qu'ils ne soient pas humides.

Il est préconisé, pour saisir ou retourner les aliments en cours de chauffe, d'utiliser une pince ou une grande spatule.

Ne pas découper les aliments avec un couteau, directement sur la plaque de cuisson.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Il est conseillé de vider et de nettoyer la bac à graisse, après chaque utilisation.
Le bac à graisse doit être manipulé **Plancha froide**.

A chaud : Vous venez de finir de cuisiner et votre Plancha est encore chaude, profitez-en pour la nettoyer. Votre spatule de cuisson associée à votre **Boule Inox** sera un outil idéal pour enlever les résidus de cuissons.

Versez de l'eau directement sur votre plaque et frottez avec votre **Boule Inox** pour dégager les excédents vers votre bac à graisse. Utilisez la spatule pour manipuler la Boule Inox afin de ne pas vous brûler.

Gardez un œil sur le remplissage de votre bac à graisse pour éviter tout désagrément.
Soyez rassuré votre plaque est recouverte de 3 couches d'émail et donc totalement compatible à l'utilisation de la **Boule Inox**.

Vous pouvez répéter l'opération autant de fois que nécessaire. Vous pouvez à tout moment rallumer votre Plancha si l'efficacité de votre nettoyage n'est pas optimal.

A froid : A l'aide de votre éponge humide, appliquez la **Pierre de Nettoyage** directement sur votre Plaque en réalisant des mouvements circulaires ou utiliser **Plancha-Net** et laisser agir.
Rincez avec une éponge ménagère.

Vous pouvez répéter l'opération autant de fois que nécessaire.
Réalisez la finition de votre nettoyage avec votre **Carré Microfibre** pour redonner de l'éclat à votre Plancha

Il est recommandé, dans le cas d'une longue inactivité de votre Plancha, de la stocker dans un endroit sec à l'abri des intempéries.

FORGE ADOUR commercialise toute une gamme de housses de protection, n'hésitez pas à demander conseil à votre revendeur.