

essentiel 

---

# Plancha électrique réversible

Delicia



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

---

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette plancha électrique réversible vous donnera entière satisfaction.

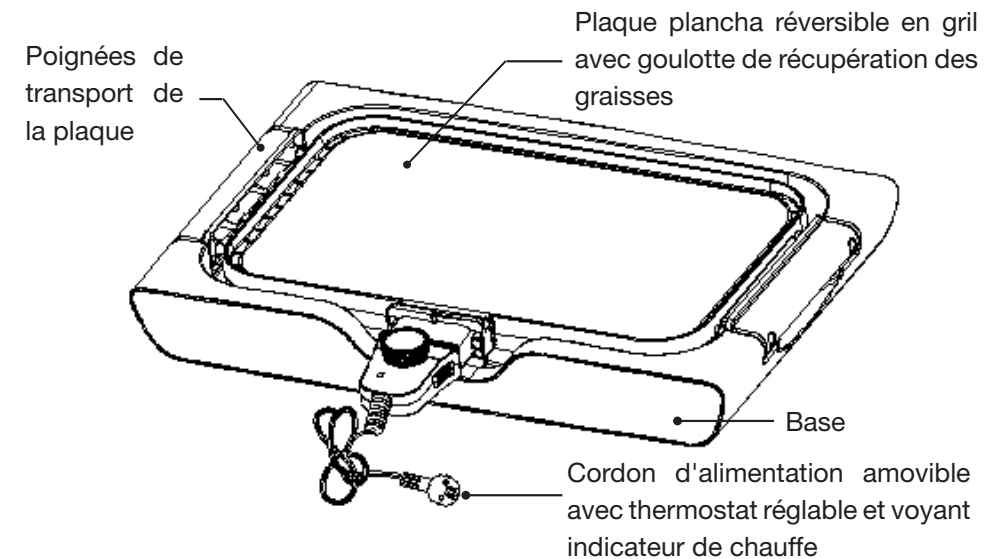
---

## votre produit

### Caractéristiques techniques

- Puissance : 2200 W
- Plaque plancha/gril réversible compatible lave-vaisselle
- Surface de cuisson : 25 x 40 cm
- Plaque amovible en fonte avec revêtement antiadhésif
- Thermostat réglable 5 positions
- Boîtier thermostat amovible
- Bac récupérateur de graisses amovible compatible lave-vaisselle

### Description de l'appareil



### avant la première utilisation

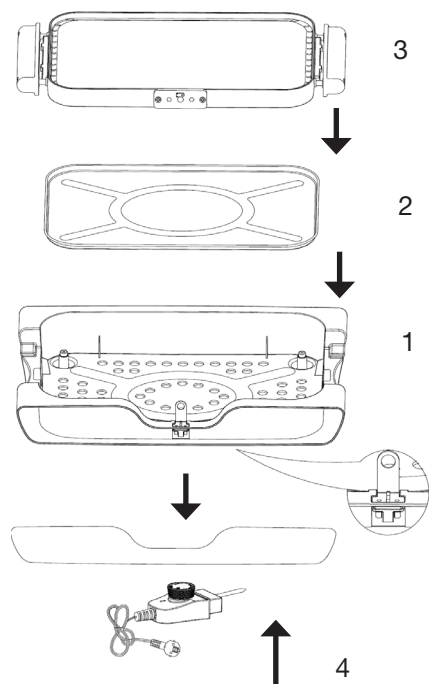
La plancha est une technique de cuisson espagnole rapide qui consiste à faire griller des aliments (viandes, poissons, légumes etc.) sur une plaque métallique avec peu ou pas de matière grasse. La plancha permet de préserver la saveur des aliments qui cuisent dans leur propre jus et graisse, et convient aux petites portions. Cette plancha est également dotée d'une surface gril de l'autre côté de la plaque de cuisson pour un effet "barbecue" particulièrement adapté aux pièces de viande.

## ATTENTION :

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez que la prise mobile de connecteur avec thermostat incorporée fournie avec l'appareil.

1. Sortez l'appareil ainsi que ses accessoires de l'emballage en prenant soin de bien enlever les éléments de calage.
2. Nettoyez la plaque des deux côtés avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement votre appareil.
3. Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est normal et disparaîtra lors des utilisations suivantes. Pour limiter ce phénomène, faites chauffer votre appareil pendant environ 5 à 10 minutes à vide (sans aliment) en position maximum, puis laissez-le refroidir. Assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée.

## utilisation



1. Placez la base de l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Insérez le bac récupérateur de jus au fond de la base de l'appareil.
3. Insérez la plaque de cuisson sur la base de l'appareil, du côté souhaité (plancha ou gril).
4. Assurez-vous que le thermostat est sur la position 0 (arrêt), puis insérez entièrement la fiche du bloc thermostat dans l'emplacement prévu à cet effet à l'avant de la plaque.
5. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
6. Placez le thermostat sur la position désirée (1, 2, 3, 4 ou 5). Le voyant indicateur de chauffe situé sur le bloc thermostat s'allume pendant toute la durée du préchauffage de la plaque.

Thermostat	Cuisson
1-2	Maintien au chaud
3-4	Poisson, viande bien cuite (selon épaisseur), réchauffage
5	Saumon, gambas, viande saisie (saignante/bleue)

7. Avant de démarrer la cuisson, procédez, si nécessaire, à un léger graissage de la surface de cuisson. Essayez l'excédent d'huile avec un papier essuie-tout.
8. Lorsque le voyant s'éteint, la surface de cuisson a atteint la température souhaitée : vous pouvez alors placer vos aliments (légumes, viandes, poissons, etc.), préalablement coupés en fines lamelles, directement sur la surface de cuisson.  
Si vous n'utilisez pas toute la surface de cuisson, placez toujours les aliments au centre de la plaque.  
Pendant l'utilisation, le voyant s'allume et s'éteint régulièrement. Ceci est normal.
9. En fin d'utilisation, veuillez d'abord régler le thermostat sur "0" (arrêt) et débranchez l'appareil de la prise secteur avant de retirer le bloc thermostat de la fiche de branchement.
10. Laissez l'appareil refroidir hors de la portée des enfants avant de le déplacer ou de le nettoyer, et soulevez toujours la plaque par les poignées latérales en veillant à ne pas renverser de jus de cuisson.

## conseils pratiques d'utilisation

- Assurez-vous de bien laver vos aliments avant de débiter la cuisson.
- Laissez toujours la plaque préchauffer avant de commencer la cuisson des aliments.
- Vous pouvez ajouter une petite quantité d'huile végétale sur la plaque à l'aide d'un pulvérisateur ou d'un pinceau de cuisine imbibé d'huile.
- Il est conseillé d'utiliser de l'huile d'olive car elle résiste mieux aux fortes températures.
- Il est conseillé de ne pas mettre d'aliments humides sur la plaque. Essayez soigneusement les aliments avant la cuisson.
- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- Ne placez jamais d'aliments congelés sur la plaque chaude au risque de provoquer un choc thermique.
- Pour une cuisson homogène, retournez régulièrement les aliments sur la plaque.
- Pour un résultat optimal, la viande tendre peut être cuite telle quelle sur la plancha mais il est recommandé de laisser la viande dure mariner pendant quelques heures avant de la cuire sur la plaque.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Les jus s'en échapperaient et la viande deviendrait dure. Coupez-la avant de la cuire sur la plaque.
- Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la plaque avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette aux aliments suivants.
- Utilisez toujours des ustensiles en bois ou en plastique résistants à la chaleur pour retourner les aliments. Des ustensiles en métal risqueraient de rayer et abîmer la plaque de cuisson.
- Nettoyez régulièrement la plaque à l'aide d'un papier absorbant légèrement imbibé d'huile ou d'une spatule adaptée et résistante à la chaleur afin de décoller les résidus alimentaires qui attachent à la plaque lors de la cuisson.



En cas de surchauffe de l'appareil, le thermostat de sécurité intégré coupera l'alimentation. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Vous pouvez utiliser l'appareil de nouveau une fois qu'il aura refroidi.

## nettoyage et entretien

### ATTENTION :

- Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer !
  - N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer.
  - Ne plongez jamais la base ni le bloc thermostat dans l'eau ou tout autre liquide !
- 
- Nettoyez régulièrement la plaque à l'aide d'un papier absorbant légèrement imbibé d'huile ou d'une spatule adaptée et résistante à la chaleur afin de décoller les résidus alimentaires qui attachent à la plaque lors de la cuisson.
  - ATTENTION : LA PRISE MOBILE DE CONNECTEUR (BLOC THERMOSTAT) DOIT ETRE RETIRÉE AVANT DE NETTOYER L'APPAREIL.
  - Ne jamais immerger le bloc thermostat de l'appareil.
  - Seules les parties suivantes de l'appareil peuvent être immergées :
    - - Plaque plancha / gril réversible
    - - Bac récupérateur de jus
  - La base de l'appareil ne nécessite pas d'entretien particulier, celle-ci pouvant être nettoyée avec une éponge non abrasive légèrement imbibée d'eau.
  - ATTENTION : LE SOCLE DE CONNECTEUR DOIT ETRE IMPÉRATIVEMENT SÉCHÉ AVANT D'UTILISER A NOUVEAU L'APPAREIL.
  - Veuillez toujours vous assurer qu'aucune trace d'humidité ne subsiste en essuyant l'intérieur et l'extérieur du connecteur avec un chiffon sec non pelucheux.
- 
1. Retirez la plaque du corps de l'appareil à l'aide des poignées latérales.
  2. A l'aide d'une spatule en bois ou en plastique et d'un chiffon humide, éliminez avec soin les restes de cuisson sur la plaque.
  3. Retirez le bac de récupération des graisses et videz-le.

4. Nettoyez la plaque et le bac de récupération des graisses avec une éponge douce et du détergent doux (produit vaisselle par exemple). Vous pouvez également placer le bac de récupération des graisses dans le lave-vaisselle pour le nettoyer après avoir préalablement nettoyé les plus gros résidus.



**Nettoyage au lave-vaisselle :**

- La plaque plancha/gril et le bac de récupération des graisses sont compatibles lave-vaisselle. Avant le nettoyage au lave-vaisselle, assurez-vous de retirer le bloc thermostat de la plaque !
- Il est possible que des traces résiduelles apparaissent sur la plaque et le bac de récupération des graisses après le nettoyage au lave-vaisselle. Ceci est normal. Essuyez simplement la plaque et le bac avec un chiffon doux et sec pour retirer les traces.

5. Nettoyez le bloc thermostat avec un chiffon légèrement humidifié, puis essuyez-le avec un chiffon doux et sec.
6. Assurez-vous que tous les éléments sont propres et secs avant de les utiliser de nouveau.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

## Plancha électrique réversible

### Delicia



#### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



#### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

essentiel 

Service Relation Clients  
Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

Art. 8003220  
Ref. EPL 2 Delicia  
FABRIQUÉ EN R.P.C.  
SOURCING & CREATION  
21 Avenue de l'Harmonie  
59650 Villeneuve d'Ascq



Faites un geste  
eco-citoyen. Recyclez  
ce produit en fin de vie.

