

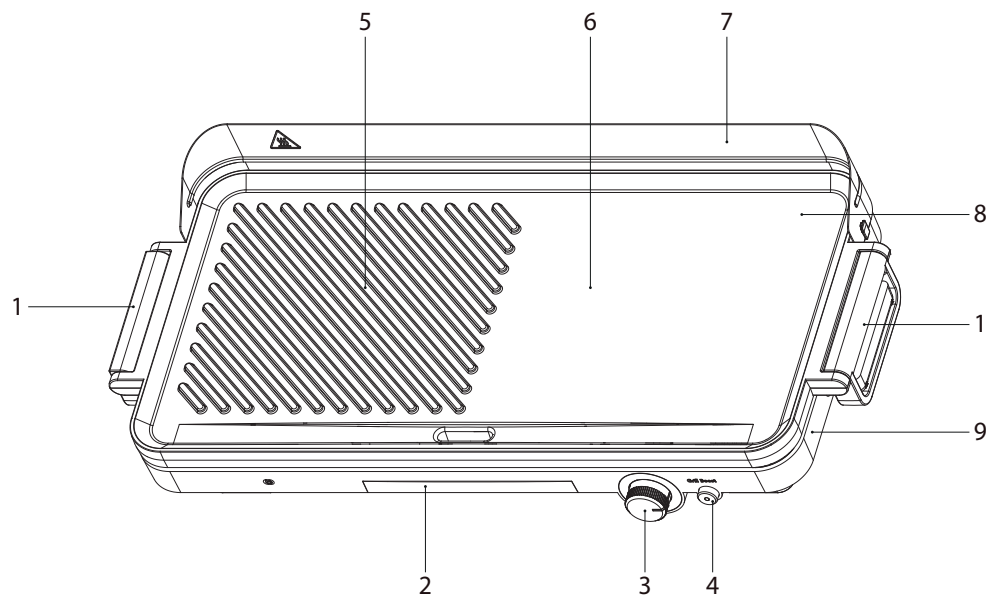
essentiel 

Plancha électrique / Electric griddle /
Plancha eléctrica / Elektrogrillplatte /
Elektrische plancha

EPL 4



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Poignées escamotables	Retractable handles	Asas plegables	Einklappbare Griffe	Uitschuifbare handvatten
2	Bac récupérateur de graisses	Grease trap	Bandeja recoge grasas	Fettauffangschale	Vetopvangbak
3	Thermostat	Temperature control	Termostato	Thermostat	Thermostaat
4	Fonction Boost	Boost function	Función «Boost»	Boost-Funktion	Boost-functie
5	Surface de cuisson Gril	Griddle cooking surface	Superficie de cocción grill	Grill-Garfläche	Bakoppervlak Grill
6	Surface de cuisson plancha	Plancha cooking surface	Superficie de cocción plancha	Plancha-Garfläche	Bakoppervlak Plancha
7	Pare-graisses	Grease guards	Tapa para grasa	Fettschutz	Vetscherm
8	Plaque plancha-gril avec résistance intégrée	Plancha-griddle plate with integrated resistor	Placa plancha-grill con resistencia integrada	Plancha-Grillplatte mit integriertem Widerstand	Plaat voor plancha-grill met geïntegreerde weerstand
9	Corps de l'appareil	Appliance body	Cuerpo del aparato	Gerätekörper	Behuizing van het toestel

votre produit

Caractéristiques techniques

- Compatible lave-vaisselle : plaque avec poignées, pare-graisses amovible, bac récupérateur de graisses
- Surface de cuisson : 50 x 25 cm
- Plaque amovible en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhésif
- Thermostat réglable 6 positions
- Fonction Boost sur le zone grill
- Longueur de câble 84 cm

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 grill pour un effet "barbecue" particulièrement adapté aux pièces de viande.

ATTENTION :

- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

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 plancha-gril 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. Posez la plaque plancha-gril sur le corps de l'appareil en appuyant légèrement sur sa surface. Prenez soin de la positionner dans le bon sens : la fente d'évacuation des graisses doit être positionnée vers l'avant de l'appareil. Les 4 fiches électriques et la languette de sécurité sous la plaque doivent parfaitement s'emboîter dans le connecteur situé en partie arrière du corps de l'appareil.
3. Repliez les deux poignées escamotables situées de part et d'autre de l'appareil.
4. Fixez le pare-graisse en faisant coulisser les encoches dans les ergots de fixation.
5. Assurez-vous que le thermostat est sur la position 0 (arrêt) et que le bac récupérateur de graisses est correctement positionné.
6. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
7. Placez le thermostat sur la position désirée (de 1 à 6). Le voyant indicateur de chauffe s'allume en rouge pendant tout le cycle de chauffe de la plaque.

Thermostat	Cuisson
1-2	Maintien au chaud
3-4	Poisson, viande bien cuite (selon épaisseur), réchauffage
5-6	Saumon, gambas, viande saisie (saignante/bleue)

8. Avant de démarrer la cuisson, procédez, si nécessaire, à un léger graissage de la surface de cuisson. Essuyez l'excédent d'huile avec un papier essuie-tout.
9. Lorsque la surface de cuisson a atteint la température souhaitée, placez 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.
10. En fin d'utilisation, veuillez d'abord régler le thermostat sur "0" (arrêt) et débranchez l'appareil de la prise secteur.
11. 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

Fonction Boost

Votre plancha est équipée d'une fonction Boost. La partie grill de la plaque peut être chauffée à plus forte puissance, pour saisir les viandes et poissons plus épais. Appuyez sur le bouton Boost, puis placez votre pièce de viande ou de poisson sur la surface située à gauche de la plaque. Saisissez les aliments jusqu'à obtenir la cuisson souhaitée. Appuyez à nouveau sur le bouton Boost pour désactiver cette fonction et revenir à une cuisson homogène sur l'ensemble de la plaque plancha/gril.

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. Essuyez 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.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le cordon d'alimentation 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.
- 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 : ASSUREZ-VOUS QUE LES FICHES ET LA LANGUETTE DE SÉCURITÉ SOUS LA PLAQUE AINSI QUE LE CONNECTEUR DU CORPS DE L'APPAREIL SOIENT TOUJOURS PARFAITEMENT SECS.
- 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. Débranchez l'appareil.
2. Retirez la plaque du corps de l'appareil à l'aide des poignées latérales.
3. 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.
4. Retirez le bac de récupération des graisses et videz-le.
5. 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 et la plaque de cuisson dans le lave-vaisselle pour les nettoyer après avoir préalablement nettoyé les plus gros résidus. Il est possible que des traces résiduelles apparaissent après le nettoyage au lave-vaisselle. Ceci est normal. Essuyez simplement le bac et la plaque avec un chiffon doux et sec pour retirer les traces.
6. En cas de nettoyage au lave-vaisselle, séchez bien le dessous de la plaque avec un chiffon doux et sec.
7. Assurez-vous que tous les éléments sont propres et secs avant de les utiliser de nouveau.

your product

Technical specifications

- Dishwasher safe: plate with handles, removable grease guard, grease trap
- Cooking surface: 50 x 25 cm
- Removable cast aluminium plate with non-stick coating
- 6-position adjustable temperature control
- Boost function on the griddle zone
- Cable length 84 cm

Before using for the first time

The plancha is a Spanish fast cooking technique that involves grilling food (meat, fish, vegetables, etc.) on a metal plate with little or no fat. The plancha preserves the flavour of the food that cooks in its own juices and fat. It is suitable for cooking small portions. This plancha also has a griddle surface for a "barbecue" effect that is particularly suited to cuts of meat.

IMPORTANT:

- **Never immerse the appliance or power cord in water or any other liquid.**

1. Remove the appliance and accessories from the packaging, taking care to remove the packing materials.
2. Clean the plancha-griddle plate with a soft sponge and warm soapy water. Rinse the appliance and dry it thoroughly.
3. A slight odour and a little smoke might be given off the first time the appliance is used. This is normal and will disappear with subsequent use. To minimise this, heat the appliance for about 5 to 10 minutes, without any food, on the highest setting, and then leave it to cool down. Make sure the room is adequately ventilated.

using the appliance

1. Place the appliance on a flat and stable surface.
2. Put the plancha-griddle plate on the main body of the appliance by pressing lightly on its surface. Make sure that it is the right way round: the grease drain hole must be at the front of the appliance. The 4 electrical plugs and safety tab under the plate must fit perfectly into the connector located in the rear part of the main body of the appliance.
3. Fold the two retracting handles located on either side of the appliance.
4. Fasten the grease guard by sliding the notches into the lugs provided.
5. Make sure that the temperature control is on position 0 (off) and that the grease trap is correctly positioned.
6. Plug the power cord into the mains power.
7. Set the temperature control to the required setting (from 1 to 6). The heating indicator light glows red throughout the plate heating cycle.

Temperature control	Cooking
1-2	Keep warm cycle
3-4	Fish, well-done meat (depending on thickness), reheating
5-6	Salmon, prawns, seared meat (rare/very rare)

8. Before starting cooking, add a small amount of oil to the cooking surface, if needed. Wipe off the excess oil with some kitchen roll.
9. When the cooking surface has reached the required temperature, place the food (vegetables, meat, fish, etc.), which you have previously cut into thin strips, directly on the cooking surface.
If you are not using the entire cooking surface, always place the food in the centre of the plate.
10. When you have finished, start by setting the temperature control to "0" (off) and then unplug the appliance from the mains socket.
11. Leave the appliance to cool down, out of the reach of children, before moving it or cleaning it, and always lift the plate by the side handles, taking care not to spill any cooking juices

Boost function

This plancha has a Boost function. The griddle part of the plate can be heated to a higher level, for searing thicker meats and fish.

Press the Boost button, then place the piece of meat or fish on the surface to the left of the plate. Sear the food to the required level of doneness.

Press the Boost button again to deactivate this function and restore the consistent cooking level across the entire plancha/griddle plate.

practical tips

- Be sure to wash the food properly before you start cooking.
- Always allow the griddle to preheat before you start cooking food.
- You can add a small amount of vegetable oil to the griddle using a sprayer or a kitchen brush dipped in oil.
- Olive oil is preferable because it is more resistant to high temperatures.
- Do not put wet food on the plate. Carefully wipe the food before cooking.
- Meat, fish, etc., cut into small pieces will cook more quickly and better than large pieces.
- Never place frozen food on the heating plate as this may cause a thermal shock.
- To cook the food evenly, regularly turn it on the plate.
- For best results, tender meat can be cooked as is on the griddle, but tough meat should be left to marinate for a few hours before cooking on the griddle.
- Do not prick the meat with a fork or cut it while it is cooking. This could make the juices escape making the meat tough. Cut it before cooking it on the plate.
- After cooking the fish or seafood, wipe the plate with lemon juice so that the taste does not affect any future dishes.
- Always use heat-resistant wooden or plastic utensils to turn the food. Metal utensils could scratch and damage the cooking plate.
- Regularly clean the plate with some absorbent paper soaked in a little oil or a suitable heat-resistant spatula in order to loosen the food residues that have stuck to the plate during cooking.



If the appliance overheats, the built-in safety thermostat will shut off the power. Unplug the appliance and let it cool down. You can use the appliance again once it has cooled down.

cleaning and maintenance

CAUTION:

- Always let the appliance cool down before cleaning it!
- Do not use abrasive detergents or scouring sponges for cleaning.
- Never immerse the appliance or power cord in water or any other liquid.

- Regularly clean the plate with some absorbent paper soaked in a little oil or a suitable heat-resistant spatula in order to loosen the food residues that have stuck to the plate during cooking.
- The base of the appliance does not require any particular maintenance, it can be cleaned with a non-abrasive sponge slightly moistened with water.
- IMPORTANT: MAKE SURE THAT THE PLUGS AND THE SAFETY TAB UNDER THE PLATE, AS WELL AS THE CONNECTOR OF THE BODY OF THE APPLIANCE, ARE ALWAYS PERFECTLY DRY.
- Always make sure that there are no remaining signs of moisture by wiping the inside and outside of the connector with a dry, lint-free cloth.

1. Unplug the appliance.
2. Remove the plate from the appliance body using the side handles.
3. Using a wooden or plastic spatula, and a damp cloth, carefully remove any leftover ingredients from the plate.
4. Remove the grease trap and empty it.
5. Clean the plate and the grease trap with a soft sponge and mild detergent (e.g. washing-up liquid). You can also place the grease trap and the cooking plate in the dishwasher to clean them after cleaning off the bigger bits first. Sometimes, some marks may remain visible after cleaning in the dishwasher. This is normal. Simply wipe the tray and plate with a soft, dry cloth to remove the marks.
6. After cleaning in the dishwasher, dry the underside of the plate thoroughly with a soft, dry cloth.
7. Make sure all the parts are clean and dry before using them again.

su producto

Características técnicas

- Apto para el lavavajillas: placa con asas, tapa para grasa extraíble, bandeja de recogida de grasa
- Superficie de cocción: 50 x 25 cm
- Placa extraíble de aluminio fundido con revestimiento antiadhesivo
- Termostato ajustable en 6 posiciones
- Función boost en la zona de grill
- Longitud del cable 84 cm

antes de usar el aparato por primera vez

La plancha es una técnica de cocción rápida española que consiste en asar los alimentos (carnes, pescados, verduras, etc.) sobre una placa metálica con poca o sin nada de materia grasa. La plancha permite conservar el sabor de los alimentos que se cocinan en su propio jugo y grasa, y es apta para pequeñas porciones. Esta plancha también cuenta con una superficie de grill para un efecto de «barbacoa» particularmente apto para los trozos de carne.

ATENCIÓN:

- **No sumerja el cuerpo del aparato ni el cable de alimentación en el agua ni en cualquier otro líquido.**

1. Desembale el aparato y sus accesorios procurando sacar correctamente los elementos de fijación.
2. Limpie la placa de la plancha-grill con una esponja suave y agua caliente con jabón. Aclare y seque minuciosamente su aparato.
3. La primera vez que se utilice este producto, es posible que se desprenda un poco de olor y humo. Esto es normal y desaparecerá durante los siguientes usos. Para limitar este fenómeno, caliente su aparato entre 5 y 10 minutos aproximadamente vacío (sin alimentos) en posición máxima, y después déjelo enfriarse. Asegúrese de que la habitación esté lo suficientemente ventilada.

USO

1. Coloque la base del aparato sobre una superficie plana y estable.
2. Coloque la plancha sobre el cuerpo del aparato apretando ligeramente sobre su superficie. Procure colocarla en el sentido correcto: la ranura de evacuación de grasa debe estar colocada hacia la parte delantera del aparato. Las 4 tomas eléctricas y la pestaña de seguridad bajo la placa deben encajar perfectamente en el conector situado en la parte trasera del cuerpo del aparato.
3. Vuelva a plegar las dos asas plegables situadas en ambas partes del aparato.
4. Fije la tapa para grasa deslizando las pestañas por las marcas de fijación.
5. Asegúrese de que el termostato se encuentra en la posición 0 (apagado) y de que la bandeja recoge grasas está colocada correctamente.
6. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
7. Coloque el termostato en la posición deseada (de 1 a 6). El indicador luminoso de calentamiento se encenderá en rojo durante todo el ciclo de calentamiento de la placa.

Termostato	Cocción
1-2	Mantener caliente
3-4	Pescado, carne bien hecha (según grosor), recalentamiento
5-6	Salmón, gambas, carne sellada (poco hecha/vuelta y vuelta)

8. Antes de iniciar la cocción, realice, en caso necesario, un ligero engrasado de la superficie de cocción. Limpie el excedente de aceite con papel de cocina.
9. Cuando la superficie de cocción haya alcanzado la temperatura deseada, coloque sus alimentos (verduras, carnes, pescados, etc.), previamente cortados en lonchas finas, directamente en la superficie de cocción.
Si no usa toda la superficie de cocción, coloque siempre los alimentos en el centro de la placa.
10. Cuando haya terminado de usar el aparato, en primer lugar coloque el termostato en la posición «0» (apagado) y desenchúfelo de la toma de corriente.
11. Deje enfriar el aparato fuera del alcance de los niños antes de desplazarlo o limpiarlo, y levante siempre la placa con las asas laterales procurando no derramar el jugo de la cocción

Función «Boost»

Su plancha cuenta con una función Boost. La parte grill de la placa se puede calentar a mayor potencia, para sellar las carnes y pescados más gruesos.

Pulse el botón Boost y, a continuación, coloque su trozo de carne o pescado sobre la superficie situada a la izquierda de la placa. Selle los alimentos hasta conseguir la cocción deseada.

Pulse de nuevo el botón Boost para desactivar esta función y volver a una cocción homogénea sobre el conjunto de la placa de la plancha/grill.

consejos prácticos de uso

- Asegúrese de lavar bien sus alimentos antes de iniciar la cocción.
- Deje siempre precalentar la placa antes de comenzar la cocción de los alimentos.
- Puede añadir una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre la placa con un pulverizador o un pincel de cocina empapado de aceite.
- Se aconseja utilizar aceite de oliva ya que resiste mejor a las fuertes temperaturas.
- Se recomienda que no se coloquen alimentos húmedos en la placa. Seque minuciosamente los alimentos antes de la cocción.
- La cocción de carne, pescado o cualquier otro alimento en trozos pequeños es más rápida que con trozos grandes.
- No coloque alimentos congelados en la placa de cocción caliente, ya que podría provocar un choque térmico.
- Para una cocción homogénea, dele la vuelta a los alimentos de forma regular sobre la placa.
- Para un resultado óptimo, la carne tierna se puede cocinar tal cual sobre la plancha, pero se recomienda dejar la carne dura marinar durante unas horas antes de cocinarla sobre la placa.
- No pinche la carne con un tenedor ni la corte durante la cocción. porque perdería su jugo y la carne quedaría dura. Córdela antes de cocinarla en la placa.
- Después de cocinar pescado o marisco, frote la placa con zumo de limón para evitar transferencias de sabor a los alimentos que se cocinen posteriormente.
- Utilice siempre utensilios de madera o de plástico resistentes al calor para dar la vuelta a los alimentos. Los utensilios de metal podrían rayar y estropear la placa de cocción.
- Limpie regularmente la placa con papel de cocina ligeramente empapado en aceite o con una espátula apta y resistente al calor para despegar los residuos de alimentos que se pegan a la placa durante la cocción.



En caso de sobrecalentamiento del aparato, el termostato de seguridad integrado cortará la alimentación. Desconecte el aparato y déjelo enfriarse. Puede utilizar el aparato de nuevo una vez que se haya enfriado.

limpieza y mantenimiento

ATENCIÓN:

- ¡Deje siempre el aparato enfriarse antes de limpiarlo!
- No utilice productos detergentes abrasivos ni estropajos.
- No sumerja el cuerpo del aparato ni el cable de alimentación en el agua ni en cualquier otro líquido.

- Limpie regularmente la placa con papel de cocina ligeramente empapado en aceite o con una espátula apta y resistente al calor para despegar los residuos de alimentos que se pegan a la placa durante la cocción.
- La base del aparato no necesita un mantenimiento particular, se puede limpiar con una esponja no abrasiva ligeramente empapada en agua.
- ATENCIÓN: ASEGÚRESE DE QUE LOS ENCHUFES Y LA PESTAÑA DE SEGURIDAD BAJO LA PLACA, ASÍ COMO EL CONECTOR DEL CUERPO DEL APARATO ESTÉN SIEMPRE TOTALMENTE SECOS.
- Procure siempre asegurarse de que no quede ningún rastro de humedad secando el interior y exterior del conector con un trapo seco que no suelte pelusa.

1. Desconecte el aparato.
2. Retire la placa del cuerpo del aparato con las asas laterales.
3. Con una espátula de madera o de plástico y un trapo húmedo, elimine con cuidado los restos de cocción que haya sobre la placa.
4. Retire la bandeja recoge grasas y vacíela.
5. Limpie la placa y la bandeja recoge grasas con una esponja suave y detergente suave (producto de lavavajillas, por ejemplo). También puede colocar la bandeja recoge grasas y la placa de cocción en el lavavajillas para limpiarlos después de haber limpiado previamente los residuos más grandes. Es posible que aparezcan marcas residuales después de la limpieza en el lavavajillas. Esto es normal. Seque simplemente la bandeja y la placa con un trapo suave y seco para retirar las marcas.
6. En caso de limpieza en lavavajillas, seque bien la parte de abajo de la placa con un trapo suave y seco.
7. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de utilizarlas de nuevo.

Ihr Produkt

Technische Daten

- Spülmaschinenfest: Platte mit Griffen, abnehmbarer Fettschutz, Fettauffangschale
- Grillfläche: 50 x 25 cm
- Abnehmbare Platte aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung
- Einstellbarer Thermostat mit 6 Positionen
- Boost-Funktion in der Grillzone
- Kabellänge 84 cm

Vor dem ersten Gebrauch

Die Plancha-Grillplatte ermöglicht eine schnelle spanische Kochtechnik, bei der Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse usw.) auf einer Metallplatte mit wenig oder ganz ohne Fett gegrillt werden. Auf der Plancha bleibt der Geschmack der Speisen erhalten, da sie in ihrem eigenen Saft und Fett garen, und sie eignet sich für kleine Portionen. Diese Plancha verfügt außerdem über eine Grillfläche mit "Grilleffekt", was besonders für Fleischstücke eignet ist.

ACHTUNG:

- **Das Gerät und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.**

1. Entnehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung und achten Sie darauf, dass wirklich alle Füllstoffe entfernt werden.
2. Reinigen Sie die Plancha-Grillplatte mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser. Anschließend abspülen und gründlich abtrocknen.
3. Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch auftreten und sich etwas Rauch bilden. Dies ist normal und verschwindet bei der nächsten Verwendung wieder. Um dieses Phänomen einzuschränken, heizen Sie Ihr Gerät etwa 5 bis 10 Minuten lang im Leerlauf (ohne Lebensmittel) auf der höchsten Stufe auf und lassen Sie es dann abkühlen. Achten Sie darauf, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

Gebrauch

1. Stellen Sie den Geräteboden auf eine stabile, ebene Fläche.
2. Legen Sie die Plancha-Grillplatte auf den Gerätekörper und drücken Sie dabei leicht auf die Oberfläche. Achten Sie darauf, sie in der richtigen Richtung zu platzieren: der Schlitz für den Fettabzug muss zur Vorderseite des Geräts ausgerichtet sein. Die vier elektrischen Stecker und die Sicherheitslasche unter der Platte müssen genau in den Anschluss im rückseitigen Teil des Gerätekörpers passen.
3. Klappen Sie die zwei ausklappbaren Griffe an beiden Seiten des Geräts ein.
4. Befestigen Sie den Fettschutz, indem Sie die Kerben in die Befestigungsnocken schieben.
5. Stellen Sie sicher, dass der Thermostat auf Position 0 (Aus) steht und dass die Fettauffangschale ordnungsgemäß positioniert ist.
6. Schließen Sie das Stromkabel an eine Steckdose an.
7. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Position (von 1 bis 6). Die Anzeige für das Aufheizen leuchtet während des gesamten Aufheizvorgangs der Platte rot auf.

Thermostat	Garvorgang
1-2	Warmhaltefunktion
3-4	Fisch, gut durchgegartes Fleisch (je nach Dicke), Aufwärmen
5-6	Lachs, Gambas, angebratenes Fleisch (blutig)

8. Bevor Sie mit dem Brutzeln beginnen, fetten Sie die Grillfläche bei Bedarf leicht ein. Entfernen Sie überschüssiges Fett mit Küchenpapier.
9. Wenn die Grillfläche die gewünschte Temperatur erreicht hat, legen Sie Ihre Lebensmittel (Gemüse, Fleisch, Fisch usw.), die Sie zuvor in dünne Streifen geschnitten haben, direkt auf die Grillfläche. Wenn Sie nicht die gesamte Grillfläche nutzen, legen Sie das Gargut immer in die Mitte der Platte.
10. Nach dem Gebrauch stellen Sie bitte zuerst den Thermostat auf "0" (Aus) und ziehen Sie dann den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
11. Lassen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen. Heben Sie die Platte immer an den seitlichen Griffen an und achten Sie darauf, dass Sie keinen Bratensaft verschütten

Boost-Funktion

Ihre Plancha ist mit einer Boost-Funktion ausgestattet. Der Grillteil der Platte kann mit höherer Leistung erhitzt werden, um dickeres Fleisch und Fisch anzubraten. Drücken Sie die Boost-Taste und legen Sie Ihr Fleisch- oder Fischstück auf die Fläche links neben der Platte. Braten Sie die Speisen an, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Drücken Sie die Boost-Taste erneut, um die Funktion zu deaktivieren und zu einem gleichmäßigen Grillvorgang auf der gesamten Plancha-/Grillplatte zurückzukehren.

Praktische Tipps für den Gebrauch

- Achten Sie darauf, Ihre Lebensmittel vor Beginn des Grillvorgangs gründlich zu waschen.
- Lassen Sie die Platte immer vorheizen, bevor Sie mit dem Garen der Lebensmittel beginnen.
- Sie können mit einer Sprühflasche oder einem ölgetränkten Küchenpinsel eine kleine Menge Pflanzenöl auf die Platte geben.
- Es ist ratsam, Olivenöl zu verwenden, da es hohen Temperaturen besser standhält.
- Es sollten keine feuchten Speisen auf die Platte gelegt werden. Trocknen Sie die Speisen vor dem Braten gründlich ab.
- In kleine Stücke geschnittenes Fleisch, Fisch usw. lassen sich schneller und besser garen als dicke Stücke.
- Legen Sie niemals gefrorene Lebensmittel auf die heiße Herdplatte, da dies zu einem Thermoschock führen kann.
- Wenden Sie die Speisen auf der Platte regelmäßig, um sie gleichmäßig zu garen.
- Für ein optimales Ergebnis kann zartes Fleisch so wie es ist auf der Plancha gegart werden, aber es empfiehlt sich, zähes Fleisch einige Stunden lang marinieren zu lassen, bevor es auf der Platte gegart wird.
- Stechen Sie Fleisch nicht mit einer Gabel ein und schneiden es nicht während des Garkvorgangs. Dies lässt den Saft aus dem Fleisch austreten und macht es zäh. Schneiden Sie es vor dem Garen auf der Platte.
- Nach der Zubereitung von Fisch oder Meeresfrüchten die Platte mit Zitronensaft abreiben, damit der Fischgeschmack nicht auf das nächste Gericht übertragen wird.
- Verwenden Sie zum Wenden von Lebensmitteln immer hitzebeständige Utensilien aus Holz oder Kunststoff. Metallutensilien könnten die Grillplatte zerkratzen und beschädigen.
- Reinigen Sie die Platte regelmäßig mit einem leicht mit Öl getränkten Küchenpapier oder einem geeigneten, hitzebeständigen Spatel, um Speisereste zu lösen, die beim Garen an der Platte haften bleiben.



Bei Überhitzung des Geräts unterbricht der eingebaute Sicherheitsthermostat die Stromversorgung. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen. Sie können das Gerät wieder verwenden, sobald es abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege

ACHTUNG:

- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie es reinigen!
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Das Gerät und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Reinigen Sie die Grillplatte regelmäßig mit einem leicht mit Öl getränkten Küchenpapier oder einem geeigneten, hitzebeständigen Spatel, um Speisereste zu lösen, die beim Braten an der Platte haften bleiben.
- Der Boden des Geräts bedarf keiner besonderen Pflege. Er kann mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm gereinigt werden.
- ACHTUNG: STELLEN SIE SICHER, DASS DIE STECKER UND DIE SICHERHEITSLASCHE UNTER DER PLATTE SOWIE DER ANSCHLUSS AM GEHÄUSE IMMER VOLLKOMMEN TROCKEN SIND.
- Bitte stellen Sie stets sicher, dass keine Feuchtigkeit zurückbleibt, indem Sie die Innen- und Außenseite des Steckers mit einem trockenen, fusselfreien Tuch abwischen.

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie die Platte mithilfe der seitlichen Griffe vom Gerätekörper.
3. Entfernen Sie mithilfe eines Holz- oder Plastikspatels und eines feuchten Tuchs vorsichtig alle Bratreste auf der Platte.
4. Nehmen Sie die Fettauffangschale heraus und leeren Sie sie.
5. Reinigen Sie die Platte und die Fettauffangschale mit einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel (z. B. Spülmittel). Sie können die Fettauffangschale und die Grillplatte auch in die Spülmaschine stellen, um sie zu reinigen, nachdem Sie zuvor die größten Rückstände entfernt haben. Es ist möglich, dass nach der Reinigung in der Spülmaschine noch Restspuren zu sehen sind. Das ist normal. Wischen Sie die Schale und die Platte einfach mit einem weichen, trockenen Tuch ab, um alle Spuren zu entfernen.
6. Im Fall einer Reinigung in der Spülmaschine trocknen Sie die Unterseite der Platte gut mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
7. Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie sie wieder verwenden.

Uw product

Technische kenmerken

- Vaatwasserbestendig: plaat met handgrepen, afneembaar vetscherm, vetopvangbak
- Bakoppervlak: 50 x 25 cm
- Afneembare plaat in gegoten aluminium met antikleeflaag
- Verstelbare thermostaat met 6 posities
- Boost-functie voor de grillzone
- Kabellengte 84cm

Voor het eerste gebruik

De plancha is een Spaanse snelle kooktechniek waarbij voedingswaren (vlees, vis, groenten enz.) op een metalen plaat gegrild worden zonder of met weinig vet. Met de plancha blijft de smaak van de voedingsmiddelen bewaard. De voedingsmiddelen bakken in hun eigen vocht en vet. Met de plancha worden kleine hoeveelheden bereid. Deze plancha heeft eveneens een grilloppervlak voor een "barbecue-effect" dat bijzonder geschikt is voor stukken vlees.

OPGELET:

- Dompel de behuizing van het toestel of het voedingssnoer nooit onder in water of een andere vloeistof.

1. Haal het toestel en de accessoires uit de verpakking en zorg ervoor dat alle elementen voor bevestiging worden verwijderd.
2. Maak de plaat van de plancha-grill schoon met een zacht sponsje en warm water met zeep. Spoel en droog uw toestel zorgvuldig af.
3. Wanneer u het toestel voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte geur en een beetje rook vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt wanneer u het toestel opnieuw gebruikt. Om dit fenomeen te stoppen dient u uw toestel ongeveer 5 tot 10 minuten te verwarmen zonder voedingswaren in de hoogste positie. Laat het dan afkoelen. Zorg ervoor dat u voldoende ventileert.

Gebruik

1. Plaats de onderkant van het toestel op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Plaats de plancha-grill-plaat op de behuizing van het toestel door licht op de plaat te drukken. Zorg ervoor dat u de plaat in de juiste richting plaatst: De uitsparing voor de afvoer van vet moet zich aan de voorkant van het toestel bevinden. De 4 elektrische stekkers en het veiligheidsslipje onder de plaat moeten perfect vastzitten in het verbindingsstuk aan de achterkant van de behuizing van het toestel.
3. Klap de twee uitschuifbare handvatten aan beide kanten van het toestel uit.
4. Zet het vetscherm vast door de inkepingen in de bevestigingsgleuven te laten glijden.
5. Zorg ervoor dat de thermostaat op stand 0 staat (stop) en dat de vetopvangbak correct geplaatst is.
6. Sluit het voedingssnoer aan op een stopcontact.
7. Zet de thermostaat in de gewenste positie (van 1 tot 6). De indicator licht rood op zolang de plaat opwarmt.

Thermostaat	Koken
1-2	Warmhoudfunctie
3-4	Vis, goed doorbakken vlees (afhankelijk van de dikte), opnieuw opwarmen
5-6	Zalm, gamba's, dichtgeschroeid vlees (saignant/bleu)

8. Breng indien nodig wat vet aan op het bakoppervlak voor u met bakken begint. Veeg de overtollige vetstof weg met keukenpapier.
9. Snijd uw voedingsmiddelen (groenten, vlees, vis enz.) in reepjes en plaats ze rechtstreeks op het bakoppervlak wanneer het de gewenste temperatuur bereikt heeft. Plaats de voedingswaren altijd in het midden van de plaat wanneer u niet het volledige bakoppervlak gebruikt.
10. Na het gebruik dient u eerst de thermostaat op 0 (stop) te zetten en de stekker van het toestel uit het stopcontact te halen.
11. Laat het toestel buiten bereik van kinderen afkoelen voor u het verplaatst of schoonmaakt. Til de plaat altijd op met de handvatten aan de zijkant. Zorg er daarbij voor dat het kookvocht er niet afloopt.

Boost-functie

Uw plancha is uitgerust met een Boost-functie. Het grillgedeelte van de plaat kan met een hoger vermogen opgewarmd worden om vlees dicht te schroeien en om dikkere stukken vis te bereiden.

Druk op de knop Boost. Plaats dan uw stuk vlees of vis op het oppervlak aan de linkerkant van de plaat. Kook de voedingswaren zoals u wenst.

Druk opnieuw op de knop Boost om deze functie uit te schakelen en de hele plancha-grill-plaat opnieuw op een homogene manier te verwarmen.

Praktische gebruiksaanwijzingen

- Was de voedingsmiddelen goed voor u met het bakken begint.
- Laat de plaat altijd vooraf opwarmen voor u met het bakken van de voedingsmiddelen begint.
- U kan een kleine hoeveelheid plantaardige olie op de plaat aanbrengen met behulp van een verstuiver of een borsteltje gedrenkt in olie.
- Het wordt aanbevolen om olijfolie te gebruiken aangezien ze hoge temperaturen beter weerstaat.
- Het wordt afgeraden om vochtige voedingswaren op de bakplaat te plaatsen. Droog de voedingsmiddelen zorgvuldig af voor het bakken.
- Vlees, vis enz. die in kleine stukjes werden gesneden, bakken sneller en beter dan grote stukken.
- Plaats nooit diepgevroren voedingswaren op de warme bakplaat aangezien dit een thermische schok kan veroorzaken.
- Draai de voedingsmiddelen regelmatig om op de plaat zodat ze gelijkmatig kunnen bakken.
- Voor een optimaal resultaat kan mals vlees zo op de plaat gebakken worden. Voor taai vlees wordt aangeraden om het enkele uren te laten marineren voor u het op de plaat bakt.
- Prik tijdens het bakken niet met een vork in het vlees en snijd het niet door. Hierdoor komt het sap vrij en wordt het vlees taai. Snijd het voor u het op de plaat bakt.
- Wrijf na het bakken van vis of zeevruchten de plaat schoon met citroensap om te vermijden dat de smaak ervan wordt opgenomen in het volgende gerecht.
- Gebruik altijd houten spatels of spatels in kunststof die hittebestendig zijn om de voedingsmiddelen om te draaien. U loopt het risico krassen te maken en de kookplaat te beschadigen wanneer u metalen keukengerei gebruikt.
- Maak de plaat regelmatig schoon met absorberend papier dat lichtjes in olie gedrenkt is of met een aangepaste en hittebestendige spatel om voedingsresten die zich vasthechten aan de plaat tijdens het koken los te maken.



Bij oververhitting van het toestel schakelt de geïntegreerde veiligheidsthermostaat de stroom uit. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen. U kan het toestel opnieuw gebruiken zodra het afgekoeld is.

Reiniging en onderhoud

OPGELET:

- Laat het toestel altijd afkoelen voor u het reinigt!
- Gebruik nooit schurende schoonmaakproducten of schuursponsjes.
- Dompel de behuizing van het toestel of het voedings snoer nooit onder in water of een andere vloeistof.

- Maak de plaat regelmatig schoon met absorberend papier dat lichtjes in olie gedrenkt is of met een aangepaste en hittebestendige spatel om voedingsresten die zich vasthechten aan de plaat tijdens het koken los te maken.
- De onderkant van het toestel heeft geen speciaal onderhoud nodig en kan met een niet-schurend sponsje en een beetje water schoongemaakt worden.
- **OPGELET: ZORG ERVOOR DAT DE STEKKERS EN VEILIGHEIDSLIPJES ONDER DE PLAAT EN HET VERBINDINGSSTUK VAN DE BEHUIZING VAN HET TOESTEL ALTIJD PERFECT DROOG ZIJN.**
- Zorg ervoor dat er geen sporen van vochtigheid achterblijven door de binnen- en buitenkant van het verbindingsstuk met een niet-pluizende droge doek droog te wrijven.

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de plaat van de behuizing van het toestel met behulp van de handvatten aan de zijkant.
3. Verwijder met behulp van een houten of kunststof spatel en een vochtige doek zorgvuldig de bakresten van de plaat.
4. Verwijder de vetopvangbak en maak hem leeg.
5. Maak de plaat en de vetopvangbak schoon met een zacht sponsje en een zacht schoonmaakproduct (bijvoorbeeld vaatwasmiddel). U kan de vetopvangbak en de kookplaat ook in de vaatwasser zetten. Verwijder dan eerst de grootste resten. Het is mogelijk dat er sporen achterblijven na het schoonmaken in de vaatwasser. Dit is normaal. Veeg de bak en de plaat gewoon af met een droge en schone doek om de sporen te verwijderen.
6. Droog de onderkant van de plaat goed af wanneer u ze in de vaatwasser schoongemaakt heeft.
7. Zorg ervoor dat de onderdelen schoon en droog zijn voor u ze opnieuw gebruikt.

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.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



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.



Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuiltoestplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelstelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



* 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.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel



Art. 8010358
Ref. EPL 4

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Fabricado en R.P.C. /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE



FR

Cet appareil
se recycle



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

