



## Plancha SNACK PLUS

### Mode d'emploi



FR

**Cet appareil,  
son cordon et  
ses accessoires  
se recyclent**

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

DEEE - collecte sélective des déchets.

**Cet appareil n'est pas un déchet ménager. En fin de vie, il doit être rapporté à un centre de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Ses composants y seront soigneusement triés et éliminés selon des normes environnementales strictes. Les matières plastiques et métalliques qui le composent pourront ainsi servir à la fabrication de nouveaux produits.**

Se renseigner auprès de son distributeur ou de son administration.



## **LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure ou de brûlure en cas de mauvaise utilisation**

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur.
- Cet appareil ne peut être utilisé dans les environnements tels que :
  - coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  - fermes
  - hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
  - chambres d'hôtes ou environnement assimilables
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt (0) avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en



- fonctionnement. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
  - Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre du bord de la desserte ou de tout plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
  - Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
  - Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé
  - Il convient que l'appareil soit alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant différentiel résiduel (DR) ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA..
  - S'assurer que le thermostat est bien positionné sur 0 avant de brancher l'appareil.
  - Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
  - L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
  - Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
  - Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
  - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
  - Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
  - Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
  - En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

## **CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI**

### **Avant la première utilisation**

- Déballer soigneusement la plancha.
- Placer la plancha sur une surface plane et résistante à la chaleur.

- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.

## Fixation du couvercle



Si vous le souhaitez, vous pouvez équiper votre plancha Snackplus d'un couvercle LB8585. La fixation est facile : présentez le couvercle verticalement en insérant les vis de fixation dans les fentes. Le couvercle se positionne seul.

## Première utilisation

Lors de la 1<sup>ère</sup> utilisation, faire chauffer votre plaque en extérieur pendant 30 min environ (position 150°) afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants. Laisser refroidir la plaque.

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation (reportez-vous à la section Nettoyage) et huiler la plaque. La plancha est prête à fonctionner.

## Utilisation

Cette plancha est équipée d'une plaque de cuisson chromée. Par sa surface lisse, la plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire, avec une bonne répartition de la chaleur sur la totalité de la plaque.

Branchez la prise et allumez l'interrupteur. Le voyant vert s'allume. Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit de tourner le bouton de commande du thermostat sur la position souhaitée. Le voyant jaune allumé indique que la plaque chauffe. Lorsque le voyant lumineux jaune s'éteint, la température ciblée est atteinte et votre plancha est prête pour la cuisson. Le voyant vert reste allumé. Lorsque la température de la plaque diminue, le tube chauffant se remet en marche, le voyant vert s'éteint et le voyant jaune s'allume. Ce cycle est répété pour s'assurer que la température de la plaque reste proche de la température ciblée. Le voyant lumineux jaune vous indique les périodes de chauffe.

Toujours huiler la plaque avant d'y poser les aliments. Si les aliments accrochent, baisser la température de la plaque.

La cuisson de la viande s'effectue à une température entre 250 et 300°C.

Votre appareil est équipé d'un tiroir entièrement amovible pour l'évacuation du jus et des graisses. Il doit être vidé régulièrement. Il est conseillé de verser un peu d'eau dans le tiroir en début de cuisson afin de faciliter l'entretien et d'éviter la solidification des graisses au fond du tiroir en fin de repas.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac à sauce. Pour arrêter l'appareil, positionner le bouton thermostatique sur 0, le voyant vert correspondant s'éteint : l'appareil ne fonctionne plus

Laisser refroidir l'appareil.

Débrancher le câble d'alimentation électrique.

Nettoyer l'appareil. (cf Nettoyage)

Votre plaque de cuisson va se colorer à l'usage mais cela n'altère en rien ses caractéristiques initiales.

Des traces noires et des rayures peuvent aussi apparaître elles sont la résultante des ustensiles utilisés et des aliments cuisinés mais n'altèrent en rien le bon fonctionnement de la plaque de cuisson.

## **Nettoyage**

**Il est important de nettoyer votre plaque après chaque utilisation car les jus de cuisson (surtout avec des aliments salés), risquent de générer une attaque corrosive de la plaque. Ne pas utiliser de produits chlorés pour les mêmes raisons.**

Débrancher l'appareil.

### **La plaque est encore tiède :**

- Evacuer la majeure partie des résidus de cuisson collés sur la plaque à l'aide d'une spatule en bois vers le trou d'évacuation.
- Récupérer les résidus de cuisson et les graisses dans le bac à sauce.
- Laisser refroidir la plaque et la nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Ensuite utiliser du vinaigre blanc pour neutraliser les odeurs de cuisson.
- Enfin essuyer la plaque avant rangement ou nouvelle utilisation.

**Ne pas déposer de glaçons ou autre sur la plaque encore chaude (déglaçage), qui entraînerait un choc thermique violent, une déformation définitive et une coloration de la plaque.**

### **La plaque est froide :**

- Nettoyer la plaque avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Essuyer la plaque avec un chiffon doux et propre.
- Retirer et vider le tiroir rempli de graisses et jus de cuisson.
- Nettoyer le tiroir avec une éponge humide et du liquide vaisselle (il peut être aussi lavé en machine) puis essuyer.

- Replacer le tiroir une fois sec dans l'appareil.
- Nettoyer la carrosserie de l'appareil sans utiliser de produit abrasif.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.

**Attention à la capacité du bac à sauce : penser à le vider régulièrement, tout débordement à l'intérieur de l'appareil pourrait occasionner des dommages irréparables.**

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

