Notice d'installation et d'utilisation

Appareils homologués

CE

Plancha électrique

ref. GECIA3 - 4

Pensez aux accessoires :
Demandez notre catalogue

Set accessoires pour plancha

Gril électrique

Crêpière électrique

Modèle	Dimensions	Surface de cuisson	Poids	Puissance	Courant
GECIA3	39.5 x 38 x 19.5 cm	*34 x 34 cm*	*11 Kg*	*1600 W*	*230-240 V*
GECIA4	70 x 38 x 19.5 cm	*64 x 34 cm*	*18 Kg*	*2 x 1600 W*	*230-240 V*

Cher client,

Vous venez d'acheter l'un de nos appareils et nous vous en remercions vivement. Son utilisation est très simple mais nous vous conseillons de lire attentivement cette notice dans laquelle vous trouverez les conseils d'installation et d'utilisation vous permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

Réception et déballage :

Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception. Vous devez également faire mention de vos réserves sur le récépissé du transporteur et décrire avec précision les dégâts constatés à la livraison.

Prescriptions générales concernant les matériels électriques

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions de base en matière de sécurité :
Lire attentivement toutes les instructions.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30mA.
- Si vous devez utiliser un prolongateur, déroulez impérativement celui-ci en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagée. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil a été endommagé, retournez-le à l'atelier de dépannage habilité le plus proche ou à votre point de vente pour examen et réparation.
- L'appareil doit être raccordé à la prise de terre.
- Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau haute ou basse pression.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les manipuler les mains humides.
- Ne pas laisser pendre le cordon par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas mettre l'appareil et son cordon sur ou près d'une surface chaude (plaque électrique, brûleur à gaz chaud, four chauffé…)
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.

- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur par temps humide.
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur et légèrement éloigné du bord.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet (risque de détérioration) entre la plaque et le bâti (zone de ventilation).
- Ne pas obturer les trous de ventilation de l'embase plastique, sous le bâti (risque de détérioration).
- Utiliser l'appareil sur une surface plane. Une surface irrégulière pourrait entraîner une mauvaise ventilation et la détérioration de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu dans la notice.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Caractéristiques :

- Châssis et plaque de cuisson inox
- Quatre pieds plastique
- Rebords sur 3 côtés
- Bac amovible de récupération des jus en façade
- 2 zones de chauffe régulées par 2 thermostats réglables de 50 à 300°C, avec manettes de commande.
- 2 témoins de chauffe
- Alimentation en monophasé 230 volts
- Cordon d'alimentation pour prise 16 ampères
- Puissance : 2 x 1600 watts, soit 3 200 watts

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Notes

La plancha est une technique de cuisson espagnole qui consiste à faire griller des aliments sur une plaque en fonte, en acier, en aluminium ou en inox.
Ce mode de cuisson est né au XIXème siècle avec les pèlerins. En effet, lors des fêtes qui accompagnaient les pèlerinages, de grandes plaques étaient disposées sur les braises. Ainsi, on y faisait cuire toutes sortes d'aliments en très grande quantité.
Au fil du temps, la plancha s'est perfectionnée et est devenue un objet du quotidien. Largement utilisée dans la restauration et dans les bars à tapas, la plancha permet, aujourd'hui en particulier, de cuisiner de manière saine et variée de savoureux repas. En effet, ce mode de cuisson possède de grandes qualités puisqu'il permet de conserver les saveurs des aliments cuits. De plus, il n'y a pas de risque, à l'instar du barbecue, que les aliments brûlent sur la plaque. Il suffit de chauffer l'appareil durant 10 min pour ensuite cuire les aliments.
La cuisson à la plancha est rapide, saine et variée.
Sa chaleur vive permet de saisir les aliments et de les griller tout en gardant intacts les chairs, les sucs et les parfums.
La plancha s'utilise naturellement en extérieur grâce à son aspect ludique et convivial. Elle peut être utilisée en intérieur sous une hotte aspirante.
Son utilisation très simple ne requiert pas de compétences particulières et seuls quelques ustensiles vous suffiront, tels que des pinces et des spatules larges pour retourner les aliments.

Instructions

- Placer l'appareil sur une surface plane et rigide. Ne l'utiliser pas sur un support sensible à la chaleur.
- Choisir la température de cuisson en fonction des aliments (voir chapitre cuisson).
- Préchauffer la plancha en réglant à la température choisie pendant 10 min
- Deux températures différentes peuvent être choisies pour cuire deux types d'aliments différents sur les deux zones de chauffe.
- Enduire uniformément d'huile avec un tampon ou un pinceau.
- Disposer les aliments sur la plaque et réaliser la cuisson à votre convenance.

Environnement - 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 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.

Utilisation

Grâce à ses deux zones de chauffe distinctes, ce modèle permet de cuire simultanément deux types d'aliments différents, par exemple : viandes ou poissons d'un côté, légumes de l'autre.
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.
Ces planchas possèdent des régulations thermostatiques de chaque zone de chauffe.

Cuisson :

VIANDES ET VOLAILLES

Côte de bœuf saignante : 250°C, 5 min sur chaque face environ (ajuster en fonction de l'épaisseur)
Côte de bœuf à point : 220°C, 15 min sur chaque face environ (ajuster en fonction de l'épaisseur)
Steak de bœuf saignant : 250°C, 1 min sur chaque face environ (ajuster en fonction de l'épaisseur)
Steak de bœuf à point : 220°C, 3 min sur chaque face environ (ajuster en fonction de l'épaisseur)
Porc ou veau émincé (éventuellement mariné) : 220°C, 20 min
Lapin ou poulet émincé (éventuellement mariné) : 200°C, 30 min
Aiguillettes de canard : 220°C, 1 à 3 min sur chaque face, selon les préférences
Magrets de canard : 240°C, 10 min sur la face côté peau et 200°C 5 min sur l'autre face
Brochettes de bœuf : 240°C, 5 à 10 min selon les préférences
Côtes ou brochettes d'agneau : 240°C, 5 à 10 min selon les préférences

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 ou poulpe : 220°C, 15 min

LEGUMES et FRUITS

à 150°C :

Champignons
Oignons
Carottes
Courgettes
Tomates
Brochettes de légumes
Poivrons

Bananes
Pommes
Poires
Pêches
Orange
Ananas frais ou en boîte

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

La plaque en inox de la plancha a un aspect miroir à la livraison. A l'utilisation, il est évident que des rayures apparaîtront à la suite de l'utilisation des différents ustensiles. Ceci est normal. Au bout d'un certain temps, toutes ces rayures se mélangeront pour donner à la plaque un aspect patiné, brossé.
Le nettoyage se fait plancha éteinte et cordon électrique débranché.
Il peut se faire plus facilement si la plancha est encore tiède.
Avec une spatule rigide, enlever grossièrement les sucs collés à la plaque de cuisson en les repoussant vers la gouttière de récupération des jus.
Humidifier ensuite abondamment la plaque de cuisson pour détremper les sucs restant (avec une éponge gorgée d'eau ou en déposant des glaçons). Laisser agir quelques minutes.
Avec la spatule rigide, enlever les sucs restants détrempés en les repoussant vers la gouttière de récupération des jus.
Finir le nettoyage avec une éponge grattante puis une éponge douce.
Verser un peu de vinaigre sur la plaque permet de supprimer les odeurs et les goûts résiduels.
Le bâti se nettoie avec une éponge légèrement humide.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti un an.
Nous apportons tous nos soins afin que chacun de nos appareils arrive chez l'utilisateur en parfait état de fonctionnement. Si lors du déballage vous constatez un défaut, signalez-le au magasin dans les 48 heures.
Si durant cette période vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.
Sont exclues de la garantie toutes les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi.
N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.

Le symbole de la poubelle barrée, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques :

- dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
- dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc…).

En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.