

Mode d'emploi

Plaque plancha/grille barbecue fonte

65527–65541

wiltec



Illustration similaire, peut varier selon le modèle

Veuillez lire et respecter le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant la mise en service.

Sous réserve de modifications techniques !

En raison du développement constant, les illustrations, les étapes de fonctionnement ainsi que les données techniques peuvent varier légèrement.



Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Aucune partie de ce document ne peut être copiée ou reproduite sous une autre forme sans autorisation écrite préalable. Tous les droits sont réservés.

La société WilTec Wildanger Technik GmbH décline toute responsabilité en cas d'erreurs dans ce manuel d'utilisation ou dans les schémas de raccordement.

Bien que WilTec Wildanger Technik GmbH ait tout mis en œuvre pour que ce manuel d'utilisation soit complet, précis et à jour, une marge d'erreur peut néanmoins subsister.

Si vous trouviez une erreur ou si vous désiriez nous communiquer des suggestions quant aux améliorations à apporter, n'hésitez pas à nous contacter. Vos messages seront les bienvenus !

Pour tout renseignement, écrivez-nous à l'adresse électronique suivante :

service@wiltec.info

Ou bien utilisez le formulaire de contact qui figure dans le lien suivant :

<https://www.wiltec.de/contacts/>

La version actuelle de ce manuel d'utilisation est disponible dans plusieurs langues dans notre boutique en ligne. Cliquez sur le lien ci-dessous :

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Pour un envoi par voie postale de vos réclamations, notre service après-vente se tient à votre disposition à l'adresse suivante :

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler – Allemagne

Pour le retour de votre marchandise en vue d'un échange, d'une réparation ou autre, veuillez utiliser également l'adresse suivante. Attention ! Ne renvoyez jamais la marchandise sans l'accord préalable de notre SAV. Autrement, l'envoi sera refusé à la réception.

Retourenabteilung
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler – Allemagne

E-Mail : service@wiltec.info
Tél : +49 2403 55592-0
Fax : +49 2403 55592-15

Introduction

Merci d'avoir opté pour ce produit de qualité. Afin de réduire tout risque de blessure, nous vous prions de toujours prendre quelques mesures de sécurité de base lors de l'utilisation de cet article. Veuillez lire attentivement ce manuel et vous assurer de l'avoir bien compris.

Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr.

Consignes de sécurité

- Avant la première utilisation de la plancha/de la grille, nettoyez celle-ci à fond dans de l'eau chaude et avec une brosse souple pour enlever les résidus de la production.
- Séchez complètement la plancha/la grille et enduisez-la avec une couche mince d'huile alimentaire pour éviter la formation de rouille.
- Évitez les variations soudaines de la température. La fonte exposée à des variations extrêmes de la température risque de former des déchirures. Augmentez lentement la chaleur agissant sur la plancha/la grille.
- Portez des gants de cuisine ou des gants résistants à la chaleur ; la fonte devient très chaude. Risque de brûlure !
- Évitez tout contact entre la plancha/ la grille et un objet métallique ou un outil tranché, qui pourraient endommager sa surface.
- Ne laissez jamais la plancha/la grille dehors pendant une période prolongée dans protection, surtout sous des conditions humides.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de la plancha/la grille pour éviter un accident ou des blessures.
- La fonte retient la chaleur très bien et reste chaude longtemps. Par conséquent, manipulez la plancha/la grille avec grande précaution, même après que le feu s'est éteint ; elle peut être encore très chaude.
- La fonte est lourde ; par conséquent, elle peut se rompre ou provoquer des blessures en tombant par terre. Maniez cette la plancha/la grille avec précaution et assurez-vous qu'elle repose dans une position stable sur le barbecue.

Culottage

Note ! Votre vaisselle de barbecue en fonte a déjà été culottée, elle peut être utilisée directement. Cependant, il est recommandé de la nettoyer avant la première utilisation (voir ci-dessous). Au cas où il serait nécessaire de reculotter la plancha/la grille de gril, procédez comme suit :

1. Nettoyez la plancha/la grille à l'eau très chaude.
2. Badigeonnez-la après d'une huile végétale neutre (p. ex. huile de coco).
3. Chauffez la plancha/la grille au four à 200 °C pendant une heure (ou dans un barbecue boulevé chaud à l'extérieur – dans ce cas, gardez un œil vigilant sur la température !).
4. Frottez l'huile restante après le culottage.

Répétez ce processus régulièrement ; les pores de la fonte doivent se remplir et une couche protectrice doit se former. Cela protégera la plancha/la grille de la rouille d'une manière optimale.

Instructions d'utilisation

- Évitez les marinades très aigres. Les aliments contenant des acides comme le jus de citron ou le vinaigre peuvent entamer la couche protectrice. Au cas où vous utiliseriez de tels ingrédients, vous devriez nettoyer bien votre plancha/grille après.
- Servez-vous d'ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour éviter les égratignures sur la surface de la fonte.



Techniques de cuisson

- **Cuisson indirecte** : La fonte est particulièrement appropriée à la cuisson indirecte ; elle répartit et retient la chaleur de manière uniforme.
- **Saisie** : Profitez de la caractéristique de la fonte de pouvoir retenir les hautes températures pour bien saisir la viande et pour produire une croûte brune.

Rétablissement de la couche protectrice

Au cas où la patine serait endommagée (p. ex. suite à un nettoyage avec un détergent agressif), nettoyez la plancha/la grille à fond et reculottez-la pour rétablir la couche protectrice.

Nettoyage et maintenance

- Attendez que la plancha/la grille se soit entièrement refroidie avant de la nettoyer.
- Il suffit de l'eau très chaude pour la nettoyer. Les restes d'aliments tenaces peuvent être enlevés avec une brosse.
- N'utilisez jamais du savon ou un détergent agressif, qui détruiraient la couche protectrice (patine) ; un reculottage serait nécessaire.
- Séchez bien la plancha/la grille pour éviter la formation de rouille ; ensuite, badigeonnez-la d'une couche mince d'huile alimentaire pour qu'elle soit protégée pendant le stockage.

Stockage

- Badigeonnez la plancha/la grille d'une bonne huile alimentaire et enveloppez-la de papier essuie-tout.
- Gardez la plancha/la grille dans un endroit sec pour éviter la formation de rouille.

Avis important :

Toute reproduction et toute utilisation à des fins commerciales, même partielle de ce mode d'emploi, ne sont autorisées qu'avec l'accord préalable de la société WilTec Wildanger Technik GmbH.