

10 RÈGLES POUR UNE BONNE UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

- Après avoir allumé le barbecue, laisser le feu au minimum pendant quelques minutes, ceci afin de permettre à la plaque de cuisson de "se stabiliser", ensuite, augmenter éventuellement la flamme. Avec une température ambiante moyenne (15-25°), le plan de cuisson est prêt à l'utilisation après environ 5-7 minutes. En cas de grand froid, après 8-10 minutes environ.
 - **La cuisson des aliments s'effectue à une température comprise entre**
 - 180/190° (légumes),
 - 200/220° (poisson et viande d'épaisseur réduite),
 - 240/250° (viande d'épaisseur moyenne/haute).

Un système pratique permet d'évaluer la température: laisser tomber quelques gouttes d'eau sur le plan, si ces dernières s'évaporent lentement, le plan n'est pas encore arrivé à température, si les gouttes deviennent immédiatement des micro-billes qui se déplacent sur le plan, la température est de 220-250° et il est possible de procéder à la cuisson.

- **IMPORTANT:** après avoir vérifié que le plan est arrivé à température, procéder immédiatement à la cuisson des aliments afin d'éviter que le plan ne surchauffe et ne brûle trop rapidement les aliments et d'éviter également les risques suivants: noircissement du plan de cuisson (comme une casserole laissée vide sur le feu) et/ou déformation du matériel.
- **Ne pas faire cuire d'aliments surgelés**, sous peine de cuisson incorrecte et de choc thermique du plan de cuisson (déformation).
- **Pour une cuisine saine et authentique**, ne pas ajouter d'huile ni d'autres corps gras sur le plan de cuisson. Les aliments attacheront au plan au début de la cuisson mais, après avoir cuit en surface, se détacheront sans difficulté. Après les avoir saisis, il est conseillé de baisser la flamme au minimum (une flamme vive n'est plus nécessaire) afin d'économiser le gaz. Ne monter la flamme qu'en cas de nécessité.
- **All burners should be kept lit**, at least at a low heat, even if you are using only a portion of the hob. That prevents the heat of the "heated" area from being lost in the "non-heated" area.
- **Il est conseillé de laisser tous les brûleurs allumés**, au moins au minimum, y compris si l'on ne cuisine que sur une partie du plan de cuisson. Cette précaution évite une déperdition de la chaleur de la zone alimentée par le feu vers les zones non utilisées.
- **S'assurer d'avoir éteint le feu à la fin de la cuisson** au travers de l'orifice prévu à cet effet.
- **Vider le récipient de récupération de l'huile/graisse** en utilisant des gants et uniquement après son refroidissement. Attention aux brûlures.
- **Ne nettoyer le plan de cuisson qu'après son refroidissement**, en utilisant des détergents courants et de l'eau chaude ou bien des produits dégraissants spéciaux pour barbecues/plans de cuisson (voir «Clean Planet»). **Ne pas utiliser de glace sur la plaque chaude (risque de choc thermique).**

Veillez visiter notre site internet : <http://www.planet-barbecue.com/instructions/>