

**⚠ MISE EN GARDE!**

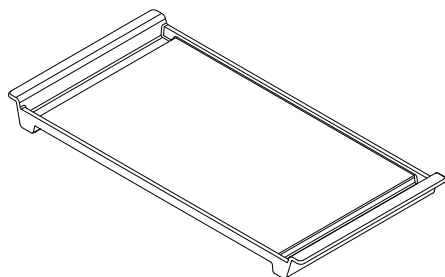


**Risque de surface brûlante**

**Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures et ébouillantage.**

- Pour éviter toute brûlure et tout ébouillantage, tenez les enfants à distance de la plaque chauffante et de l'appareil de cuisson.
- Les surfaces pourraient devenir suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures. Par exemple, les poignées de la plaque chauffante, les événements de la surface de cuisinière et les surfaces adjacentes.
- Utilisez des protections pour les mains lors de la manipulation de surfaces brûlantes.
- Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou matières inflammables entrer en contact avec la plaque chauffante ou les surfaces adjacentes et ne les touchez pas avant qu'elles soient refroidies.

**INTRODUCTION**



Nous vous remercions d'avoir acheté cette plaque chauffante de Fisher & Paykel.

La plaque chauffante plate en fonte professionnelle pour cuisson au gaz est soigneusement fabriquée en fonte de haute qualité et enduite d'un revêtement en émail durable.

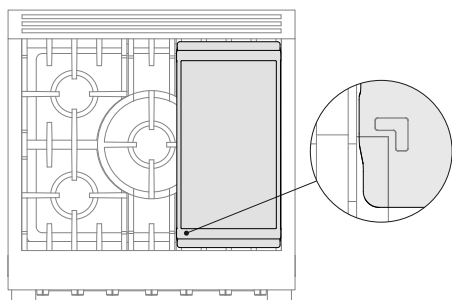
Cet accessoire de cuisson polyvalent est conçu pour offrir une chaleur uniforme et un contrôle de température précis.

Cette plaque chauffante est conçue spécialement pour l'utilisation avec les cuisinières au gaz et mixtes de style professionnel et les surfaces de cuisinière au gaz de style professionnel de Fisher & Paykel.

**AVANT DE COMMENCER**

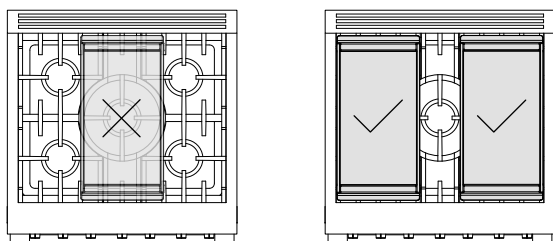
- Retirez les matériaux d'emballage et mettez-les au rebut de manière responsable. Recyclez tous les articles qui s'y prêtent.
  - Inspectez le produit pour vous assurer qu'il n'y a aucun dommage. En cas de problème, communiquez avec le détaillant qui vous a vendu le produit pour signaler le problème.
  - Lavez la plaque chauffante avec de l'eau chaude et un détergent liquide à vaisselle, puis rincez-la bien.
  - Pour de meilleurs résultats, apprêtez la plaque chauffante avant la cuisson. Étalez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface de la plaque chauffante, puis chauffez-la dans le four pendant 1 heure à 450 °F (230 °C). Laissez refroidir la plaque chauffante avant l'utilisation.
- Assurez-vous que la plaque chauffante soit compatible avec votre surface de cuisson :
- Cuisinières au gaz et mixtes de style professionnel de Fisher & Paykel
  - Surfaces de cuisinière au gaz de style professionnel de Fisher & Paykel

## POSITIONNEMENT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE



Positionnez la plaque chauffante dans le sens de la longueur sur les grilles de la surface de cuisson.

Assurez-vous que les pieds de positionnement soient alignés avec les coins de la grille. Cela permettra à la plaque chauffante de demeurer stable pendant la cuisson.



Lors de l'utilisation sur une surface de cuisinière à 5 brûleurs, ne positionnez pas la plaque au-dessus du brûleur central.

Lorsque la plaque chauffante est positionnée correctement, le brûleur central ne doit pas être utilisé en même temps.

## GUIDE DE CUISSON

- Pour de meilleurs résultats, préchauffez la plaque chauffante à feu moyen et ajoutez une fine couche d'huile ou de beurre avant la cuisson.
- Choisissez des huiles de cuisson pouvant être chauffées à température élevée. Ne laissez pas la plaque vide une fois la température de cuisson atteinte.
- Les ustensiles de cuisson métalliques peuvent être utilisés sur la plaque.
- Les plaques en fonte prennent plus de temps à chauffer que les plaques standard, mais une fois chaudes, elles conservent la chaleur plus longtemps.
- La plaque chauffante peut être utilisée sur votre surface de cuisson et dans le four. Ne la placez pas dans un four à une température supérieure à 480 °F (250 °C), car cela pourrait endommager le revêtement en émail.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Laissez refroidir la plaque chauffante avant le nettoyage. Le fait de la submerger dans l'eau pendant qu'elle est encore chaude pourrait endommager le revêtement en émail.
- Lavez-la avec de l'eau chaude et un détergent liquide à vaisselle, si nécessaire. La laver uniquement dans l'eau augmentera l'huile résiduelle de surface pour de meilleurs résultats de cuisson.
- Utilisez un tampon à récurer en nylon pour éliminer les taches tenaces. N'utilisez pas de laines d'acier, car cela pourrait égratigner l'émail.
- Après le lavage, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface de la plaque chauffante. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons d'apprêter régulièrement la surface de cuisson.