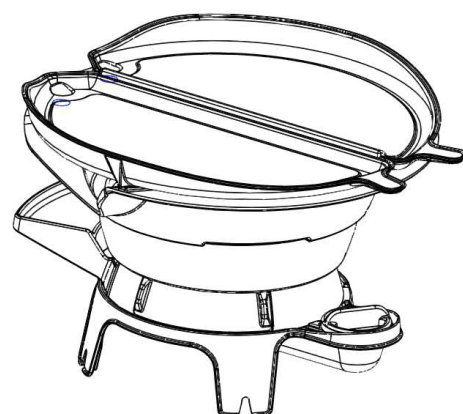
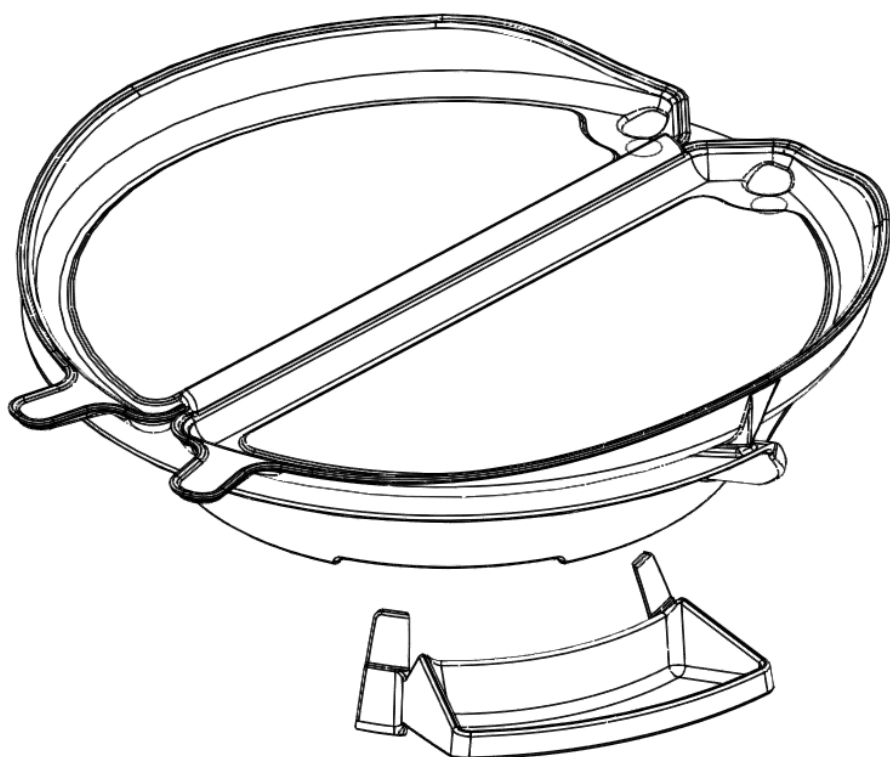


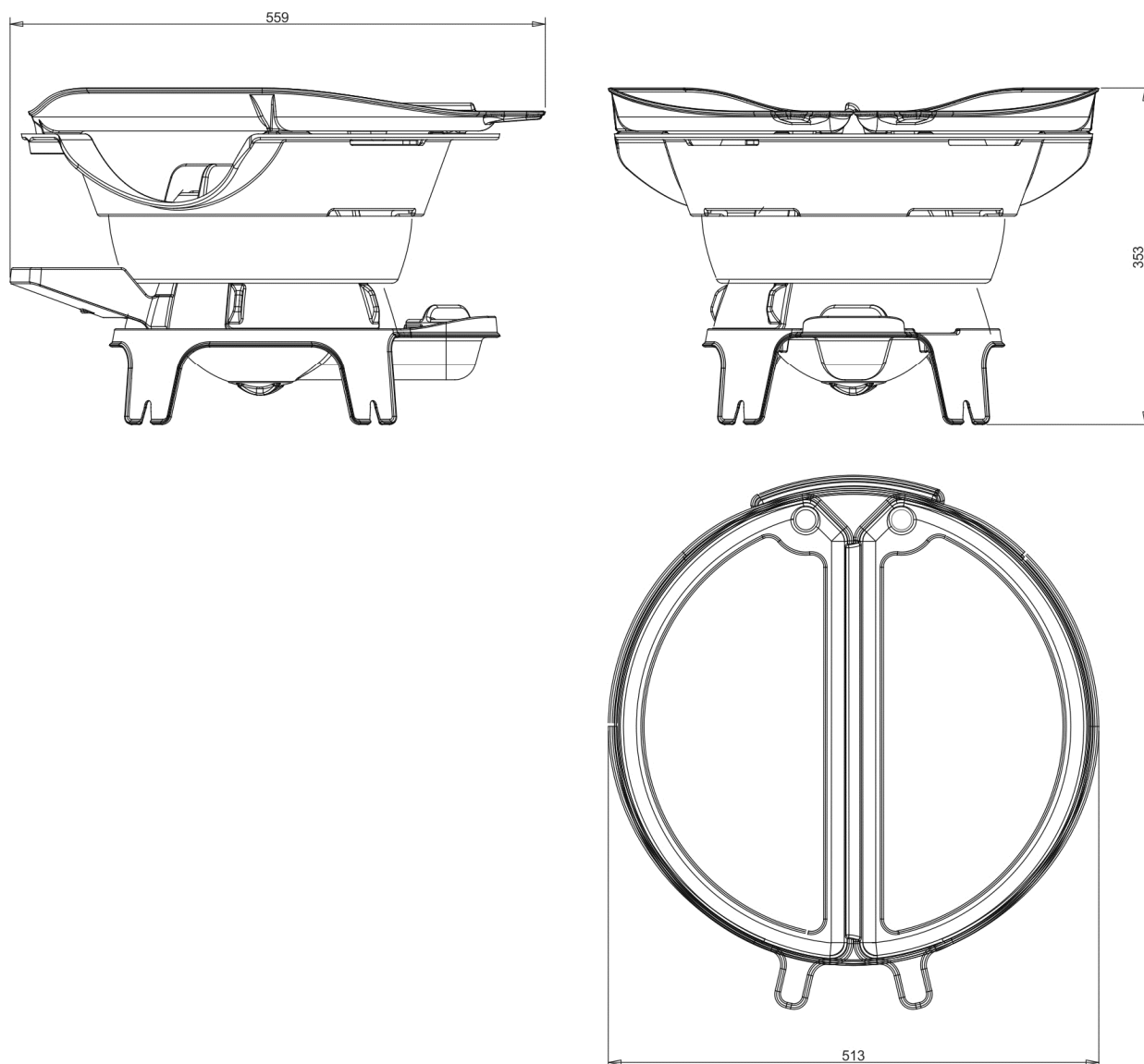
module plancha **TATOO**



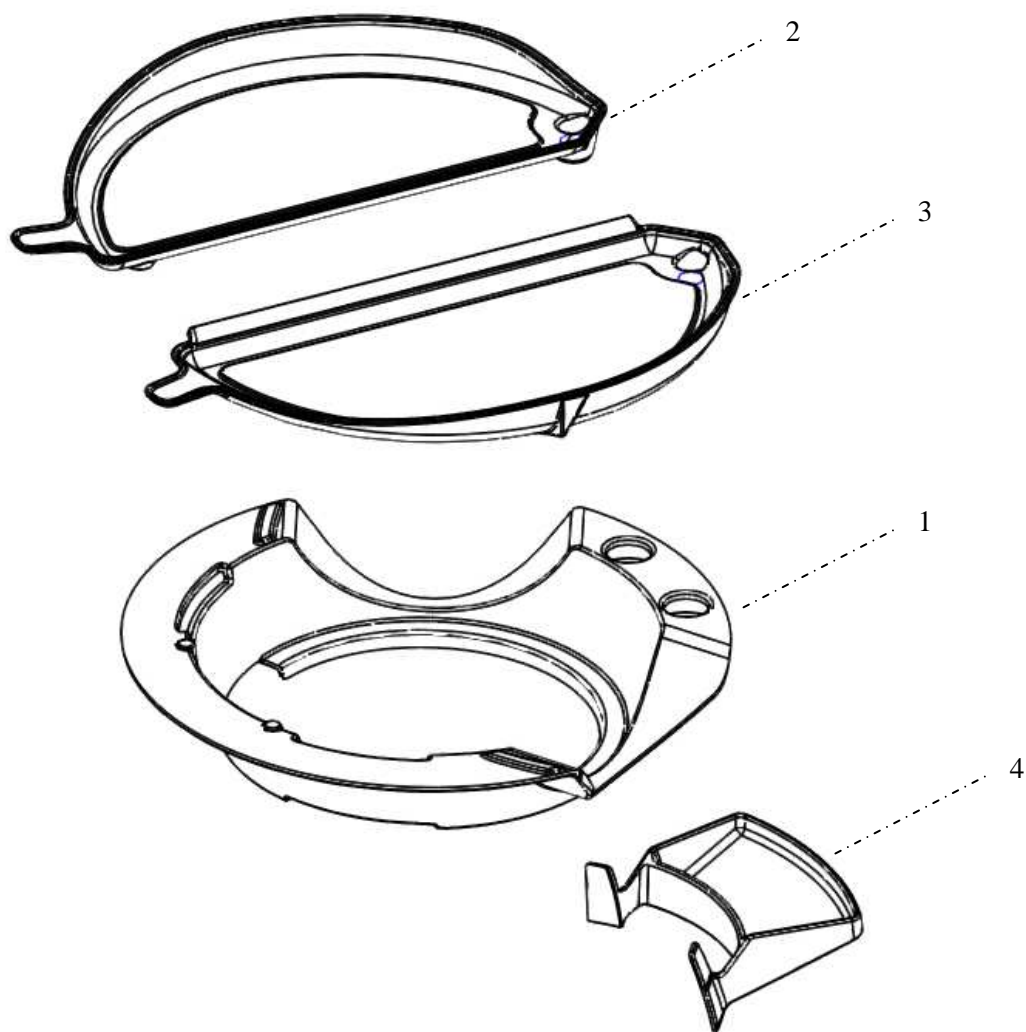
Cette plancha est fournie avec le cuiseur TATOO réf 220, composant ainsi l'ensemble Tadoo Plancha réf.222 : pour son utilisation, en complément des indications ci-après, se reporter également à la notice du Tadoo référence 220.

Privilégier l'utilisation de **petit bois** ou **granulés de bois** comme combustible. Ceci permettra une montée en température rapide et une cuisson vive. Le charbon de bois n'est pas adapté à la cuisson plancha.

Caractéristiques de l'ensemble monté : Tadoo 220 + module plancha



Dimensions Tadoo avec option plancha	Ht : 353 mm Diam. : 513 mm Larg. hors tout : 559 mm
Installation	<ul style="list-style-type: none"> • Plein air uniquement, et à distance de tout matériau combustible. • A poser sur un sol en matériau incombustible.



REP.	DESIGNATIONS	REFERENCES	QTE
1	SUPPORT	F706797B	1
2	DEMI PLANCHA G	F706796B	1
3	DEMI PLANCHA D	F709795B	1
4	BAC A GRAISSES	F706798B	1

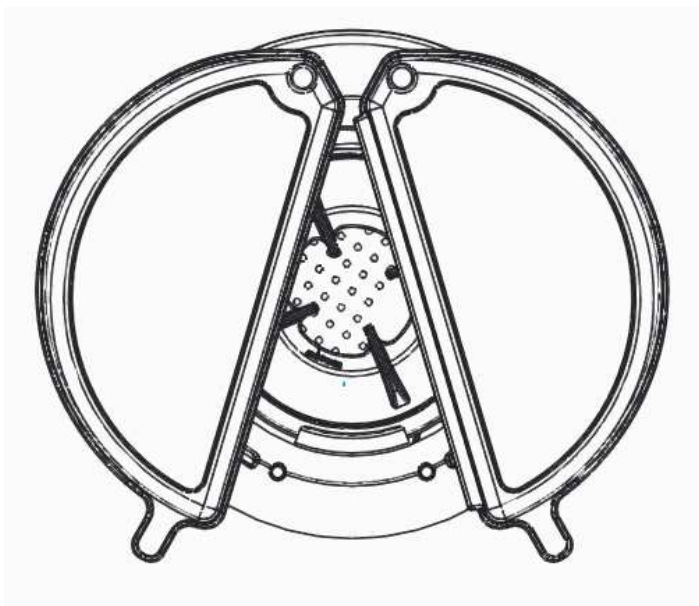
Masse du module plancha	18 kg - constitué de 4 pièces démontées & assemblées par simple emboitement, sans outillage
Matériaux	100% FONTE dont 2 planchas émaillés

Rotations

Manipuler avec des gants de protection contre la chaleur ou utiliser un outil

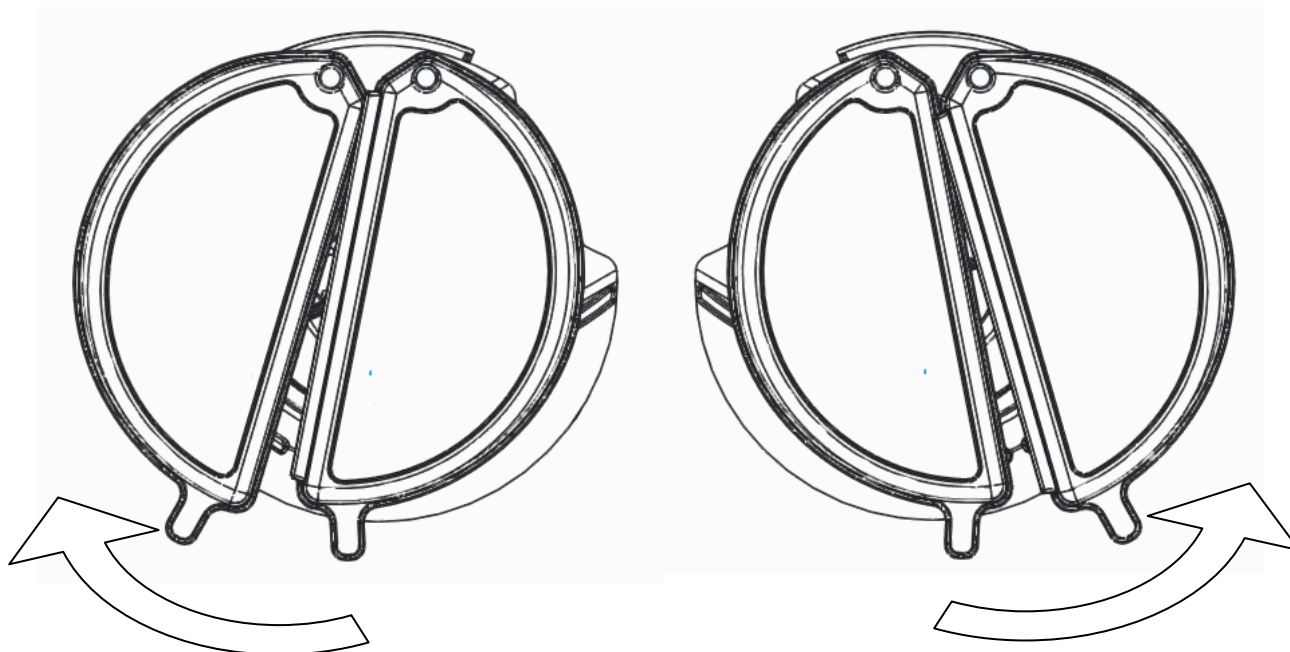
Position ouverte :

- Écarter les planchas du feu pour « réserver » loin des températures élevées.
- Possibilité de recharger par le dessus.



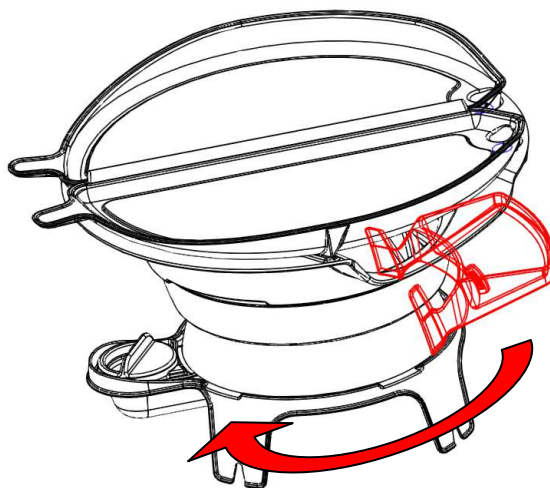
Positions en butée à gauche ou à droite :

- Maintenir au chaud la plancha G/D.
- Activer la cuisson de la plancha G/D.

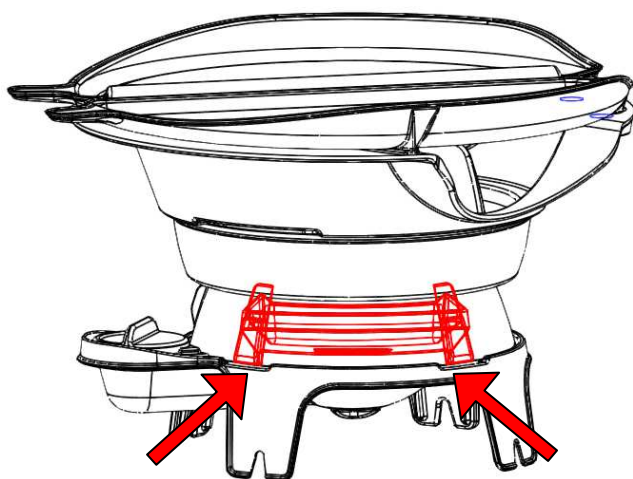


Retrait du bac à graisses

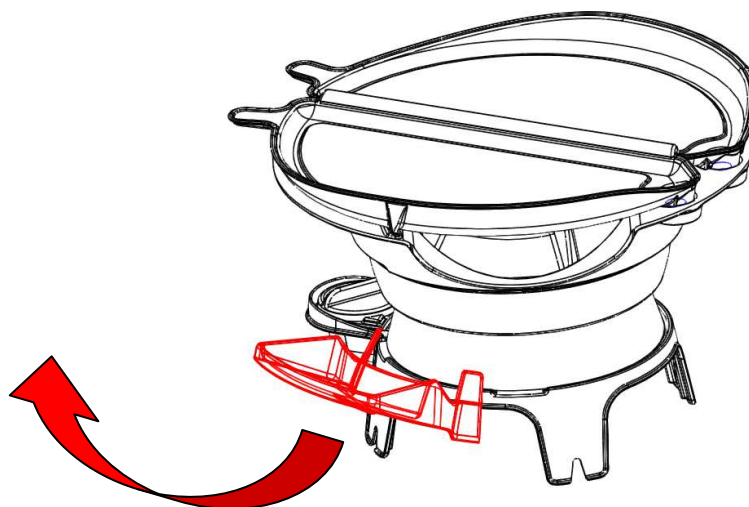
Utiliser des gants de protection contre la chaleur, ou retirer le bac une fois l'appareil refroidi.



1. Tourner le bac à graisse jusqu'au niveau des encoches du socle



2. Aligner les pattes du bac à graisse avec les encoches du socle



3. pour l'extraire, le faire pivoter vers l'extérieur et le libérer

Conseils de sécurité

- Se reporter à la notice du Tatoo référence 220
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux
- Des parties peuvent être très chaudes.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- Lors de l'utilisation, cet appareil doit être éloigné de plus d'un mètre des matériaux inflammables.
- Utiliser des gants de protection contre la chaleur lors de la manœuvre d'éléments particulièrement chauds tels que le bac à graisse.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ne jamais couvrir l'appareil avant qu'il n'ait complètement refroidi.
- Manipuler toutes les pièces avec précaution pour éviter des blessures accidentelles.
- Protéger l'appareil des intempéries, de l'humidité.

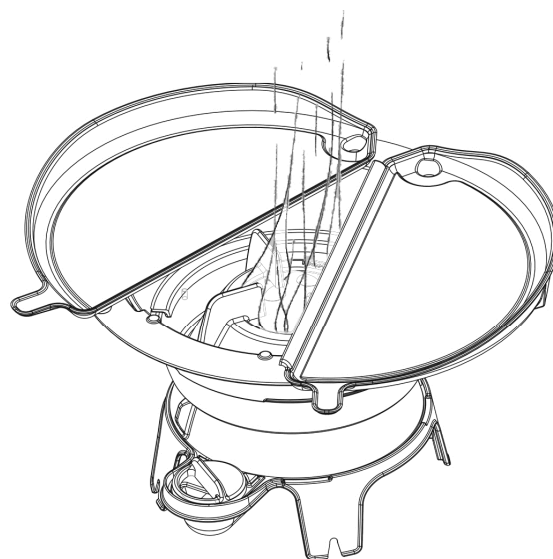
Installation / choix de l'emplacement

Se reporter à la notice du Tatoo référence 220

Conseils d'utilisation de la plancha

• Allumage et mise en régime

- Allumer le brûleur et attendre la mise en régime « planchas ouvertes » ... Ne refermer qu'une fois qu'il est bien enflammé. Illustration ci-contre :



• Cuisson

- Enduire la surface de cuisson avec une mince couche d'huile végétale avant chaque cuisson, par exemple avec un pinceau, pour que les aliments n'adhèrent pas.
- **Collecte des graisses et extraction du bac :**
 - Pendant la cuisson, les jus et graisses s'écoulent dans un bac coulissant autour du corps de chauffe. Il est à aligner à l'aplomb des évacuations de graisse des planchas.
 - Après la cuisson, attendre le refroidissement complet de l'appareil, extraire le bac à graisse, le vider et le nettoyer.

• Nettoyage

- Attendre le refroidissement.
- Racler avec une spatule en bois (pas de métal : l'émail pourrait être abimé).
- Nettoyer avec de l'eau chaude et du savon. Vous pouvez également utiliser un chiffon humecté et trempé dans de la cendre (fort pouvoir dégraissant et biodégradable).

• Soin

- Ne pas arroser la plaque de cuisson à chaud : risque de casse.
- Nettoyer la plancha avant toute utilisation et en particulier après une longue période de stockage.