



Óplancha

MODE D'EMPLOI INSTRUCTIONS

BEDIENUNGSANLEITUNG

MODO DE EMPLEO

ISTRUZIONI DI UTILIZZO

GEBRUIKSAANWIJZING

MODO DE UTILIZAÇÃO



mastrad-paris.com

Merci d'avoir choisi O'Plancha, véritable outil de cuisson multifonction. Elle s'utilise au quotidien en intérieur sur tous feux comme en extérieur (même sur votre barbecue).

Polyvalente, O'Plancha deviendra vite un accessoire indispensable pour réaliser vos plus belles recettes !

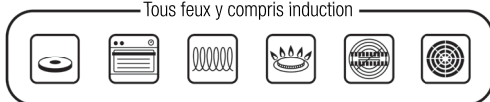
CONSEILS D'UTILISATION

Compatible tous feux (gaz, plaques électriques, vitrocéramiques ou à induction), utilisable au four (max 220°/ 425°F/ gaz thermostat 7) et sur une grille de barbecue, la O'Plancha a été conçue pour une utilisation statique durant la cuisson.

Le fond thermo diffuseur de O'Plancha possède 3 épaisseurs de matériaux distincts. Ils assurent ainsi une répartition optimale de la chaleur.

ATTENTION : la O'Plancha monte très vite en température. Il est conseillé d'utiliser une sonde (SAUF sonde infrarouge) pour contrôler la température de la plancha. Une fois la température souhaitée, RÉDUISEZ la source de chaleur pour éviter une surchauffe de vos aliments. Si vous cuisinez au GAZ, veillez à ce que la flamme ne déborde jamais du fond thermo diffuseur.

Tous feux y compris induction



LES ACCESSOIRES O'PLANCHA

La plancha

L'absence de rebords permet d'utiliser facilement des spatules pour retourner les aliments sur toute la surface. Elle est bordée d'une rigole qui retient les excédents de jus et permet de les récupérer à l'aide d'une poire à sauce.

Le couvercle

O'Plancha est équipée d'un couvercle pour réaliser des cuissons longues et savoureuses. Amovible, il fait aussi office de cloche de service.

Utilisation : Faire chauffer l'ensemble de cuisson (Plancha + couvercle) modérément avant de déposer vos aliments.



Le thermomètre

Intégré au couvercle, il permet un contrôle précis de la température lors des cuissons.



Les grilles

Les grilles permettent de fumer et/ou parfumer les aliments.

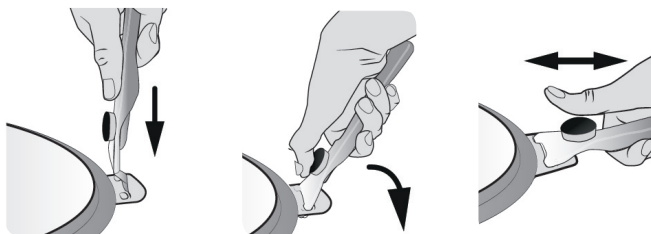


Utilisation : Précuire les aliments. Préchauffer doucement O'Plancha avec son couvercle, parsemer la surface de cuisson avec un produit de fumage/parfumage (thé, sciure de bois alimentaire, herbes aromatiques, épices etc...). Placer les grilles sur la plancha et déposer les aliments pré-cuits sur les grilles. Couvrir et laisser les aliments parfumer pendant une dizaine de minutes.

Astuce : Les grilles peuvent également être utilisées pour réserver les aliments après cuisson.

La poignée

La O'Plancha peut également s'utiliser avec la longue poignée (F62160).



Un « clic » signale que la poignée est bien en place.

QUALITE DES MATERIAUX

Mastrad a conçu O'Plancha avec des matériaux de haute qualité, conformes aux normes alimentaires en vigueur. Ils garantissent la neutralité alimentaire et la préservation des qualités gustatives et nutritionnelles des aliments.

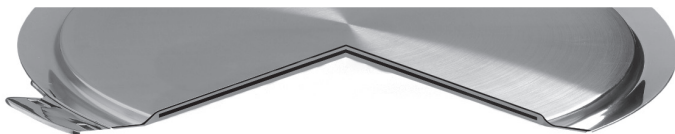
Les propriétés de résistance de l'inox associé à l'aluminium permettent une répartition uniforme de la chaleur.

O'Plancha a été conçue pour un usage quotidien intensif.

Plancha

La plancha a un fond-sandwich thermo-diffuseur. La chaleur est répartie de façon homogène et les aliments cuisent plus rapidement et uniformément.

La lame d'aluminium est encapsulée dans l'acier inoxydable ce qui facilite le nettoyage (aucun contact direct avec l'aluminium).



Couvercle

En acier inoxydable, le couvercle O'Plancha peut passer au four à une température maximum de 220°C.

Sa poignée est cerclée de silicone pour une meilleure prise en main.

Grilles

En acier inoxydable, les grilles O'Plancha peut passer au four à une température maximum de 220°C.

TABLEAU DE CUISSON

	Bleu	Saignant	A point	Bien cuit
Boeuf	52°C	57°C	63°C	71°C
Agneau	52°C	57°C	63°C	71°C
Veau	52°C	57°C	63°C	71°C
Porc	N/A	N/A	63°C	71°C
Poulet	N/A	N/A	N/A	74°C
Canard	N/A	N/A	N/A	74°C
Dinde	N/A	N/A	N/A	74°C

ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, à l'aide de papier de cuisine imbibé d'huile végétale, enduisez toute la surface de cuisson. Rincez ensuite à l'eau chaude et essuyez soigneusement. Cette même opération répétée de temps en temps aidera à protéger la surface et lui garantira une plus longue durée de vie.
- Pour protéger et éviter d'endommager votre O'Plancha, cuisinez toujours à FEU MOYEN ou à feu doux. Ne JAMAIS EXCEDER 2/3 DE LA PUISSANCE et ne JAMAIS UTILISER LA FONCTION « BOOSTER » d'une plaque à induction.
- ATTENTION, un passage prolongé à forte température jaunira inexorablement O'Plancha et ses accessoires.
- Laissez refroidir votre plancha plusieurs minutes avant de la nettoyer. Pour un entretien facile, votre O'Plancha passe au lave-vaisselle. Laissez tremper votre plancha dans l'eau tiède au cas où des aliments attacheraient. Pour mieux conserver l'aspect et les performances de votre plancha, nous vous recommandons de laver votre ustensile à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Pour un meilleur résultat des surfaces non revêtu UNIQUEMENT, utilisez la crème d'entretien Mastrad pour l'acier inoxydable (F62600).
- Le couvercle passe au lave-vaisselle une fois le thermomètre amovible dévissé.
- Les grilles passent au lave-vaisselle.
- ATTENTION : Ne jamais utiliser d'eau de javel, cela peut rendre le produit inutilisable.

Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation et de la conserver.

GARANTIE

Vous pouvez bénéficier d'une garantie à vie sur O'Plancha si vous en faites la demande via **mastrad-garantie.fr** dans le mois suivant l'achat du produit. La garantie ne prend effet qu'à compter de votre inscription. Mastrad garantit la plancha en acier inoxydable O'Plancha dès lors que le produit a été utilisé dans des conditions normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien contenues dans la notice fournie avec le produit. Les accessoires vendus conjointement ou séparément ne sont pas couverts par la garantie. La garantie est ouverte aux particuliers et s'applique aux utilisations ménagères du produit et exclut les utilisations professionnelles (restaurants, écoles de cuisine etc). Pour obtenir l'échange de votre produit, vous devez renvoyer le produit à l'adresse suivante : SAV MASTRAD 32bis – 34 Boulevard de Picpus 75012 PARIS. Les conditions ne s'appliquent pas en cas d'article abîmé, tordu. Cette garantie s'applique uniquement dans l'Union européenne et dans les pays de l'Association européenne de libre-échange dans lesquels les produits MASTRAD sont disponibles à la vente pour les clients situés dans lesdits pays. En France elle vient en extension de la garantie légale et de la garantie des vices cachés dans les conditions des articles L. Article L.211-4 L.211-5 et L.211-12 du code de la consommation et 1641 du code civil. Mastrad reste tenue de la garantie légale de conformité mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du présent code et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil. Ces articles sont les suivants : Garantie légale de conformité : Article L211-4 code de la consommation : Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. Article L211-5 code de la consommation : Pour être conforme au contrat, le bien doit : 1°) Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant : correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2°) Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. Article L211-7 code de la consommation : Les défauts de conformité qui apparaissent dans un délai de six mois à partir de la délivrance du bien sont présumés exister au moment de la délivrance, sauf preuve contraire. Le vendeur peut combattre cette présomption si celle-ci n'est pas compatible avec la nature du bien ou le défaut de conformité invoqué. Article L211-12 code de la consommation L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. Garantie des vices cachés : Article 1641 code civil Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. Article 1648 al.1er code civil : L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Thank you for choosing O'Plancha, a genuine multipurpose cooking tool. You can use your O'Plancha daily, both indoors (on any stovetop) and outdoors (even on the barbeque).

Versatile and truly innovative, O'Plancha will quickly become an indispensable tool in your home and help you make your most delicious recipes!

INSTRUCTIONS OF USE

Compatible with all stovetops (gas, electric, vitroceramic, or induction cooking hobs), O'Plancha is also ovenproof (max 425°F/220°C/gas mark 7) and can even be used on the barbeque. It has been designed for static operation during cooking.

O'Plancha's thermal-diffuser base contains 3 layers of different materials, thereby insuring optimal heat distribution.

WARNING: The temperature of O'Plancha rises very quickly. We recommend using a cooking probe (NOT an infrared thermometer) to monitor the temperature of your plancha. Once the desired temperature has been reached, LOWER the heat source to avoid overcooking your food. When cooking over a GAS burner, make sure that the flame never goes past the thermal-diffuser base.

All stovetops including induction



O'PLANCHA ACCESSORIES

Plancha

Thanks to its rimless design, you can use spatulas to turn food over the entire surface with ease.

O'Plancha also has ridges along its edges to contain any excess cooking juices; you can then conveniently use a bulb baster to collect the liquid.

Lid

O'Plancha is equipped with a lid for making flavorful dishes that require a longer cooking time. The removable lid can also be used as a food dome.

Use: Preheat the Combo (Plancha + lid) over medium heat setting before cooking your food.



Thermometer

The built-in lid thermometer allows you to precisely monitor the temperature of your food as it cooks.



Smoker Racks

The racks can be used to smoke and/or flavor food.

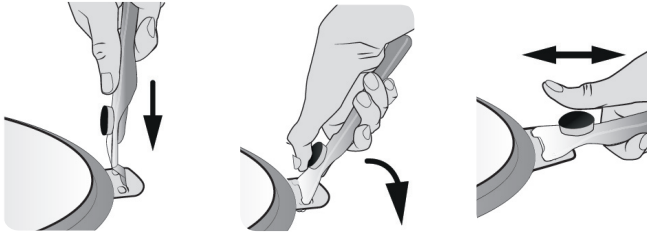


Use: Precook the food that you wish to smoke. Preheat your O'Plancha on low heat setting with the lid on; sprinkle the grill with a smoking/seasoning product (tea, food-grade wood pellets, aromatic herbs, spices, etc.). Add the racks to the O'Plancha and place the precooked ingredients on the racks. Cover and let the ingredients smoke for about 10 minutes.

Tip: You can also use the racks for cooling food that you have cooked.

Handle

You can also use your O'Plancha with a pan handle (F62160).



A "click" signals that the handle is correctly in place.

QUALITY OF THE MATERIALS

Mastrad designed O'Plancha with high-quality materials which comply with today's food standards. They do not interact with food and preserve ingredients' nutritional and taste-related qualities.

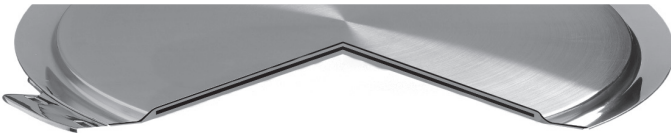
The resistance properties of stainless steel combined with aluminum core result in even distribution of heat.

O'Plancha has been designed for heavy daily use.

Plancha

The plancha has a thermo-diffuser base. Heat is evenly-distributed without hot spots, and food is cooked more quickly and evenly.

The aluminum core is encapsulated in stainless steel, which makes cleaning easier (no direct contact with the aluminum).



Lid

Made from stainless steel, the O'Plancha lid is ovenproof up to a maximum temperature of 428°F (220°C).

The handle of the lid is coated with silicone for a better grip.

Smoker Racks

Made from stainless steel, the O'Plancha smoker racks are ovenproof up to a maximum temperature of 428°F (220°C).

COOKING TABLE

	Very rare	Rare	Medium-rare	Well done
Beef	125.6°F	134.6°F	145.4°F	160°F
Lamb	125.6°F	134.6°F	145.4°F	160°F
Veal	125.6°F	134.6°F	145.4°F	160°F
Pork	N/A	N/A	145.4°F	160°F
Chicken	N/A	N/A	N/A	165.2°F
Duck	N/A	N/A	N/A	165.2°F
Turkey	N/A	N/A	N/A	165.2°F

CARE INSTRUCTIONS

- Before using, use a paper towel soaked in vegetable oil to apply a coat of oil to the entire surface of the plancha. Rinse the plancha with hot water and dry. Repeating this seasoning sequence from time to time will help protect your plancha and make it last longer.
- To protect your O'Plancha and prevent it from becoming damaged, always cook over MEDIUM HEAT or low heat. NEVER EXCEED 2/3 OF THE POWER CAPACITY and NEVER USE THE "BOOSTER" FEATURE on an induction cooktop.
- WARNING: prolonged exposure of O'Plancha and its accessories to high temperatures will cause discoloration.
- Let your plancha cool for several minutes before cleaning it. For easy cleaning, your O'Plancha is dishwasher-safe. Should any food stick to its surface, soak your plancha in warm water. To better preserve the appearance and performance of your plancha, we recommend hand-washing your plancha in hot soapy water. For best results, ONLY use Mastrad's stainless-steel cleaner & polish (F62600) to deep-clean uncoated surfaces.
- Wash the lid in the dishwasher once the removable thermometer has been detached.
- The smoker racks are dishwasher safe.
- WARNING: Do not use bleach; this could render the product unusable.

Please read the user's manual carefully and retain it for future reference.

WARRANTY

You are eligible for a lifetime warranty for your O'Plancha if you request one via **warrantymastrad.com** during the month following the purchase of the product. The warranty will only take effect once your request has been made. Mastrad's warranty for the stainless-steel O'Plancha covers usage of the product under normal conditions that respect the use and care instructions listed in the manual provided with the product. The warranty does not cover accessories sold separately or in conjunction with the product. The warranty is open to private individuals and applies to household use of the product and excludes professional use (restaurants, cooking schools, etc.). In order to exchange your product, please send your product to the following address: SAV MASTRAD, 32 bis – 34 Boulevard de Picpus, 75012 Paris, FRANCE. The conditions do not apply if the article has been damaged, bent, or dismantled. This warranty only applies within the European Union and in countries belonging to the European Free Trade Association in which MASTRAD products are available for sale to customers residing in the countries mentioned above. In France, this is an extension of the legal warranty and the warranty of secret defects in the conditions of articles L.211-4, L.211-5, and L.211-12 of the Consumer Code and 1641 of the Civil Code. Mastrad remains bound by the legal conformity warranty listed in articles L. 211-4 to L. 211-13 of the present code and that relating to defects of the sold item, in the conditions laid out in articles 1641 to 1648 and 2232 of the Civil Code. These articles are the following: Legal conformity warranty: Article L211-4 of the Consumer Code: The vendor is required to deliver a product that complies with the contract and shall be liable for any non-compliances existing upon delivery. The vendor shall also be liable for any non-compliances resulting from the packaging, the assembly or the installation instructions where the vendor is liable under the contract for assembly/installation or where it was carried out under the vendor's responsibility. Article L211-5 of the Consumer Code: To comply with the contract, the product must: 1) Be fit for the use normally expected of an item of its type and, where appropriate: correspond to the description given by the vendor and possess all the qualities presented to the buyer or the vendor in the form of a sample or a model; have the qualities that a purchaser can legitimately expect given the public statements made by the vendor, producer or his/her representative, particularly in advertising or labeling; 2) Or have the characteristics defined by mutual agreement by the parties or be fit for all special uses sought by the purchaser which the vendor was made aware and accepted. Article L211-7 of the Consumer Code: Any lack of conformity which becomes apparent within six months of delivery of the goods shall be presumed to have existed at the time of delivery unless proven otherwise. The vendor can challenge this presumption if it is not compatible with the nature of the goods or the lack of conformity invoked. Article L211-12 of the Consumer Code: Legal action based on non-compliance is time-barred two years after the delivery of the product. Warranty of secret defects: Article 1641 of the Civil Code: The vendor is bound to warranty in respect of secret defects in the item sold which render it improper for the use to which it is destined, or which so far diminish such use, that the buyer would not have purchased it, or would not have given so large a price, if he had known them. Article 1648 of the Civil Code: The action resulting from faults annulling the sale must be brought by the purchaser, within two years after discovery of the defect.

Vielen Dank, dass Sie sich für O'Plancha entschieden haben, ein wahres Multifunktionswunder für die Küche! Die O'Plancha kann drinnen und draußen auf allen Herden verwendet werden (sogar auf Ihrem Grill).

Durch ihre Vielseitigkeit wird die O'Plancha sicherlich bald zu einem wichtigen Helfer für all Ihre Lieblingsrezepte.

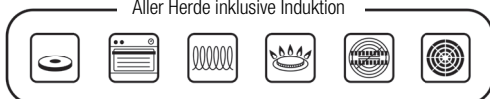
BEDIENUNGSHINWEISE

Die O'Plancha wurde für die statische Verwendung zum Kochen entwickelt, ist mit allen Herden kompatibel (Gas-, Elektro-, Induktionsherd oder Ceran-Kochfeld) und kann im Backofen (max. 220°C/425°F/Gas Thermostat 7) oder auf einem Grillgitter verwendet werden.

Der Boden der O'Plancha besteht aus 3 Schichten unterschiedlicher Materialien, welche die Hitze optimal verteilen.

ACHTUNG : Die O'Plancha erhitzt sich sehr schnell. Wir raten Ihnen, die Temperatur der Bratplatte mit einem Temperaturfühler (KEIN Infrarotsensor) zu beobachten. Damit Ihre Lebensmittel nicht anbrennen, REDUZIEREN Sie die Hitzequelle sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Wenn Sie auf Gas kochen, achten Sie darauf, dass die Flamme nie über den Boden der Bratplatte schlägt.

Aller Herde inklusive Induktion



ZUBEHÖR ZUR O'PLANCHA

Die Bratplatte

Durch die randlose Verarbeitung können Sie Ihre Lebensmittel mit einem Küchenhelfer auf der gesamten Fläche ganz einfach wenden.

Überschüssige Flüssigkeit sammelt sich in der Rinne, aus der sie sich mit einer Bratenspritze absaugen lässt.

Le couvercle

Der mitgelieferte Deckel der O'Plancha dient zum langsamen und schonenden Garen. Da er abnehmbar ist, kann er auch als Servierglocke verwendet werden.

Bedienungshinweis: Erhitzen Sie die Bratplatte inklusive dem Deckel langsam bevor Sie die Lebensmittel darauflegen.



Das Thermometer

Das Thermometer ist in den Deckel integriert und ermöglicht die genaue Kontrolle der Kochtemperatur.



Das Gitter

Mit dem Gitter können Sie Lebensmittel räuchern und/oder aromatisieren.

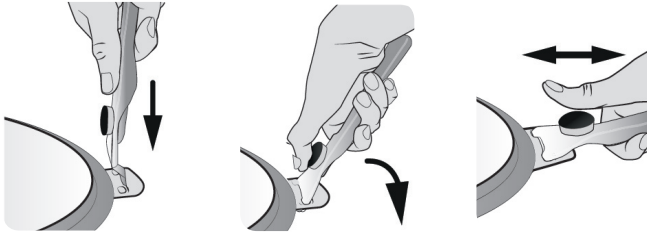
Bedienungshinweis: Kochen Sie die Lebensmittel. Heizen Sie die O'Plancha mit geschlossenem Deckel vor und bedecken Sie die Bratfläche mit einem Räucher-/Aromatisierstoff (Tee, Sägemehl der bevorzugten Holzsorte, Gewürze, Kräuter etc.). Setzen Sie das Gitter auf die O'Plancha und legen Sie die vorgekochten Lebensmittel darauf. Lassen Sie das Ganze zugedeckt ca. 10 Minuten lang räuchern.

Tipp : Sie können die Lebensmittel nach dem Garen auch auf dem Gitter ruhen lassen.



Der Griff

Die O'Plancha kann auch mit einem langen Griff verwendet werden (F62160).



Ein „Klicken“ verrät, dass der Griff korrekt eingerastet ist.

QUALITÄT DER MATERIALIEN

Mastrad verwendet für die O'Plancha qualitativ hochwertige Materialien, die den geltenden Lebensmittelstandards entsprechen. Die Materialien sind garantiert lebensmittelecht und erhalten Geschmack und Nährstoffe der Lebensmittel.

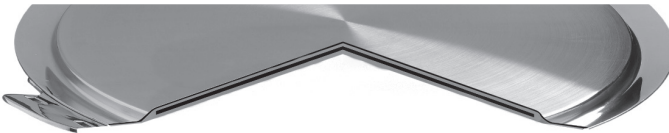
Die Widerstandsfähigkeit von Aluminium in Verbindung mit Edelstahl erlaubt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.

O'Plancha wurde für den intensiven täglichen Gebrauch entwickelt.

Bratplatte

Die Bratplatte hat einen Sandwich-Boden der die Hitze optimal verteilt – so werden Lebensmittel schneller und gleichmäßiger gegart.

Die Aluminiumplatte ist mit Edelstahl umhüllt, wodurch sie leichter gereinigt werden kann (kein direkter Kontakt mit dem Aluminium).



Deckel

Der Edelstahldeckel der O'Plancha kann bis zu Temperaturen von max. 220°C in den Backofen gegeben werden.

Der runde Silikongriff liegt gut in der Hand.

Gitter

Das Edelstahlgitter der O'Plancha kann bis zu Temperaturen von max. 220°C in den Backofen gegeben werden.

BRATTABELLE

	Blau	Blutig	Halbrosa	Durch
Rind	52°C	57°C	63°C	71°C
Lamm	52°C	57°C	63°C	71°C
Kalb	52°C	57°C	63°C	71°C
Schwein	K.A.	K.A.	63°C	71°C
huhn	K.A.	K.A.	K.A.	74°C
Ente	K.A.	K.A.	K.A.	74°C
Pute	K.A.	K.A.	K.A.	74°C

WARTUNG

- Vor der ersten Verwendung die gesamte Bratfläche mit in pflanzlichem Öl getränktem Küchenpapier einölen. Anschließend mit Wasser abspülen und gründlich abwischen. Diesen Vorgang von Zeit zu Zeit wiederholen, für eine optimal geschützte Oberfläche und lange Lebensdauer.
- Zum Schutz und der Vermeidung von Schäden an der O'Plancha maximal bei MITTLERER oder niedriger Hitze kochen. NIEMALS AUF MEHR ALS 2/3 DER STÄRKE erhitzen oder die BOOST-FUNKTION eines Induktionsherds anwenden.
- ACHTUNG: Werden die O'Plancha und ihr Zubehör länger sehr hohen Temperaturen ausgesetzt entwickeln sie eine gelbe Färbung.
- Die O'Plancha vor dem Reinigen mehrere Minuten lang abkühlen lassen. Die O'Plancha ist für den Geschirrspüler geeignet. Bei angehafteten Lebensmitteln die O'Plancha vorher einweichen lassen. Um Aussehen und Leistung der O'Plancha bestmöglich zu erhalten, empfehlen wir, sie in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel von Hand zu waschen. Für beste Ergebnisse auf AUSSCHLIESSLICH den nicht umhüllten Oberflächen die Mastrad Edelstahl-Pflegecreme verwenden (F62600).
- Der Deckel kann, nach Abnehmen des Thermometers, im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Gitter kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- ACHTUNG: Niemals Chlorreinger verwenden, da dieser das Produkt unbrauchbar machen kann.

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungshinweise aufmerksam zu lesen und aufzubewahren.

GARANTIE

Genießen Sie die Vorteile einer lebenslangen Garantie auf O'Plancha indem Sie dies innerhalb eines Monats nach Kauf des Produktes auf **warrantymastrad.com** beantragen. Die Garantie tritt ab Ihrer Anmeldung in Kraft. Die Mastrad-Garantie auf den O'Plancha Grill aus rostfreiem Stahl gilt, sofern das Produkt unter normalen Bedingungen und unter Einhaltung der mit dem Produkt gelieferten Gebrauchs- und Pflegeanweisung verwendet wurde. Das zusammen mit oder getrennt vom Produkt verkaufte Zubehör wird nicht von der Garantie abgedeckt. Die Garantie gilt für Privatpersonen und deckt die Verwendung des Produktes im Haushalt ab. Sie schließt die professionelle Verwendung aus (Restaurants, Kochschulen etc.). Um Ihr Produkt umzutauschen, schicken Sie es an folgende Adresse: SAV MASTRAD, 32bis – 34 Boulevard de Picpus, 75012 PARIS. Die Bestimmungen gelten nicht für beschädigte oder verbogene Produkte. Diese Garantie gilt ausschließlich innerhalb der Europäischen Union und den Ländern der Europäischen Freihandelsassoziation, in denen MASTRAD-Produkte an im entsprechenden Land wohnhafte Kunden verkauft werden. In Frankreich gilt diese Garantie als Erweiterung der gesetzlichen Gewährleistungspflicht und der Sachmängelhaftung, unter den Bedingungen der Paragraphen L. Paragraph L.211-4, L.211-5 und L.211-12 des Code de la consommation und 1641 des Code Civil. Mastrad ist gemäß der in den Paragraphen L-211-4 bis L-211-13 des genannten Code erwähnten Gewährleistungspflicht und den Regelungen zur Sachmängelhaftung gemäß den Bedingungen in den Paragraphen 1641 bis 1648 und 2232 des Code Civil zur Gewährleistung verpflichtet. Die genannten Paragraphen sind folgende: Mängelgewährleistungsrecht: Paragraph L211-4 Code de la consommation: Der Verkäufer ist verpflichtet, ein dem Vertrag entsprechendes Produkt auszuliefern und haftet für während der Lieferung entstandene Schäden. Ebenso haftet er für durch Verpackung oder Montage- oder Installationsanweisungen entstandene Schäden, sofern er laut Vertrag für diese verantwortlich ist oder sie unter seiner Verantwortung durchgeführt wurden. Paragraph L211-5 Code de la consommation: Um dem Vertrag zu entsprechen, muss das Produkt: 1. Für die normale von einem solchen Produkt erwartete Verwendung geeignet sein und gegebenenfalls: der Beschreibung des Verkäufers entsprechen und die dem Käufer vom Verkäufer in Form eines Modells oder Modells präsentierten Eigenschaften besitzen; die Eigenschaften besitzen, die ein Käufer in Anbetracht der öffentlichen Erklärungen des Verkäufers, Herstellers oder deren Vertreter, vor allem in Werbung oder Beschriftung, berechtigterweise erwarten kann; 2. Oder jene Eigenschaften aufweisen, die in gemeinsamer Absprache von den Parteien festgelegt wurden oder die einer besonderen Verwendung durch den Käufer entsprechen, sofern diese dem Verkäufer mitgeteilt und von diesem akzeptiert wurden. Paragraph L211-7 Code de la consommation: Schäden, die innerhalb von sechs Monaten nach Lieferung des Produktes auftreten, werden als bereits bei Lieferung bestehende Mängel angenommen, falls kein Gegenbeweis erbracht werden kann. Der Verkäufer kann diese Vermutung anfechten, falls diese nicht der Art des Gutes oder dem angegebenen Mangel entspricht. Paragraph L211-12 Code de la consommation: Die auf den Mangel folgende Handlung muss innerhalb von zwei Jahren ab Lieferzeitpunkt erfolgen. Sachmängelhaftung: Paragraph 1641 Code civil: Der Verkäufer ist für das verkaufte Produkt zur Sachmängelhaftung verpflichtet, wenn der Mangel die vorgesehene Verwendung unmöglich macht oder die Verwendung derartig eingeschränkt ist, dass der Käufer das Produkt nicht erworben oder einen geringeren Preis gezahlt hätte, wenn er davon gewusst hätte. Paragraph 1648 Abs. 1 Code civil: Der Käufer muss seinen

Gracias por haber elegido la O'Plancha, verdadera herramienta de cocción multifunciones. Se utiliza diariamente tanto al interior en todo tipo de fuegos como al exterior (incluso en su barbacoa).

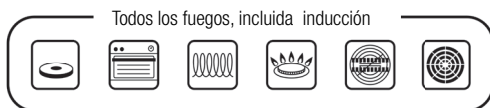
¡O'Plancha es polivalente y pronto pasará a ser un accesorio rápidamente indispensable para realizar sus más sabrosas recetas!

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Es compatible con todos los fuegos (gas, placas eléctricas, vitrocerámicas o inducción), se utiliza en el horno (máx. 220°/425°f/gas termostato 7) y en la parrilla de la barbacoa, la O'Plancha se ha pensado para una utilización estática durante la cocción.

El fondo termodifusor de O'Plancha posee 3 grosores de materiales distintos. De este modo, garantizan una distribución óptima del calor.

ATENCIÓN: la temperatura de la O'Plancha aumenta muy deprisa. Se aconseja utilizar una sonda (EXCEPTO sonda de infrarrojos) para controlar la temperatura de la plancha. Una vez alcanzada la temperatura deseada, BAJE la fuente de calor para evitar que se recalienten sus alimentos. Si cocina con GAS, tenga cuidado con que la llama no desborde nunca del fondo termodifusor.



LOS ACCESORIOS O'PLANCHA

La plancha

La ausencia de bordes permite utilizar fácilmente espátulas para dar la vuelta a los alimentos en toda la superficie. Está rodeada de una ranura que retiene los excedentes de jugo y permite recuperarlo con una pera de salsa.

La tapa

O'Plancha está equipada de una tapa para realizar cocciones largas y sabrosas. Al ser amovible, también sirve como campana de servicio.

Utilización: Calentar el conjunto de cocción (Plancha + tapa) a fuego bajo antes de depositar sus alimentos.



El termómetro

Integrado en la tapa, permite un control preciso de la temperatura durante las cocciones.



Las parrillas

Las parrillas permiten ahumar y/o perfumar los alimentos.

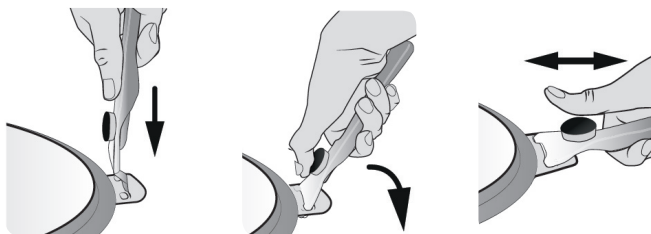


Utilización: Cocer previamente los alimentos. Precalentar a fuego bajo la O'Plancha con su tapa, guarnecer la superficie de cocción con un producto de ahumado/perfumado (té, serrín de madera alimentario, hierbas aromáticas, especias etc. . .). Colocar las parrillas sobre la plancha y depositar los alimentos precocinados sobre las parrillas. Cubrir y dejar que se perfumen los alimentos durante unos diez minutos.

Astucia: las parrillas también pueden utilizarse para dejar los alimentos después de la cocción.

El mango

La O'Plancha también puede utilizarse con el mango largo (F62160).



Un "clic" señala que el mango está colocado correctamente en su sitio.

CALIDAD DE LOS MATERIALES

Mastrad ha elaborado la O'Plancha con materiales de alta calidad, conformes a las normas alimentarias vigentes. Garantizan la neutralidad alimentaria y la conservación de las calidades gustativas y nutritivas de los alimentos.

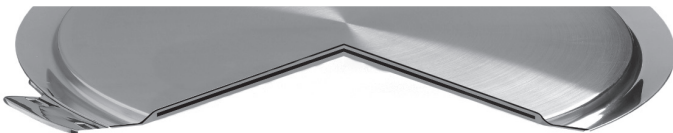
Las propiedades de resistencia del acero inoxidable asociado al aluminio permiten una distribución uniforme del calor.

O'Plancha se ha pensado para un uso diario intensivo.

Plancha

La plancha tiene un fondo-sandwich termodifusor. El calor se distribuye de manera más homogénea y los alimentos cuecen más rápidamente y de manera uniforme.

La cuchilla de aluminio está encapsulada en el acero inoxidable facilitando así la limpieza (ningún contacto directo con el aluminio).



Tapa

De acero inoxidable, la tapa O'Plancha puede meterse en el horno a una temperatura máxima de 220°C.

Mango rodeado de silicona para una mejor sujeción.

Parrillas

De acero inoxidable, las parrillas O'Plancha pueden meterse en el horno a una temperatura máxima de 220°C.

TABLA DE COCCIÓN

	Azul	Sangrando	A no	Bien hecho
Buey	52°C	57°C	63°C	71°C
Cordero	52°C	57°C	63°C	71°C
Tenera	52°C	57°C	63°C	71°C
Cerdo	N/A	N/A	63°C	71°C
Pollo	N/A	N/A	N/A	74°C
Pato	N/A	N/A	N/A	74°C
Pavo	N/A	N/A	N/A	74°C

MANTENIMIENTO

- Antes de la primera utilización, cubra toda la superficie de cocción con papel de cocina empapado de aceite vegetal. A continuación, aclare con agua caliente y seque cuidadosamente. Esta misma operación repetida de vez en cuando ayudará a proteger la superficie y le garantizará una vida útil más larga.
- Para proteger y evitar dañar la O'Plancha, cocine siempre a FUEGO MEDIO o a fuego bajo. NO SUPERAR NUNCA 2/3 de la POTENCIA y NO UTILIZAR NUNCA LA FUNCIÓN "BOOSTER" de una placa de inducción.
- ATENCIÓN, un empleo prolongado a temperatura elevada amarillará inexorablemente la O'Plancha y sus accesorios.
- Dejar enfriar la plancha varios minutos antes de limpiarla. Para un mantenimiento fácil, la O'Plancha puede lavarse en el lavavajillas. Deje a remojo la plancha en agua tibia en caso de que se hubieran pegado los alimentos. Para conservar mejor el aspecto y los resultados de la plancha, le recomendamos lavar su utensilio a mano con agua caliente jabonosa. Para un mejor resultado de las superficies no revestidas, utilice SOLAMENTE crema de mantenimiento Mastrad para el acero inoxidable (F62600).
- La tapa puede lavarse en el lavavajillas una vez que se haya desatornillado el termómetro amovible.
- Las parrillas se lavan en el lavavajillas.
- ATENCIÓN: No utilizar nunca lejía, puesto que el producto podría resultar a continuación inutilizable.

Le recomendamos leer atentamente el prospecto de utilización y conservarlo.

GARANTÍA

Puede beneficiarse de una garantía vitalicia en la O'Plancha si hizo su solicitud a través de **warrantymastrad.com** en el mes siguiente a la compra del producto. La garantía sólo entra en vigor a partir de su inscripción. Mastrad garantiza la plancha de acero inoxidable O' Plancha cuando el producto se ha utilizado en condiciones normales y respetando las instrucciones de utilización y mantenimiento indicadas en el prospecto proporcionado con el producto. Los accesorios vendidos juntos o por separado no están cubiertos por la garantía. La garantía está abierta a los particulares y se aplica a las utilizaciones domésticas del producto, excluyendo las utilizaciones profesionales (restaurantes, escuelas de cocina etc.). Para que le cambiemos el producto, debe enviar el producto a la siguiente dirección: SAV MASTRAD 32bis - 34 Boulevard de Picpus 75012 PARIS. Las condiciones no se aplican en caso de artículo dañado, torcido. Esta garantía se aplica solamente en la Unión Europea y en los países de la Asociación Europea de Libre Comercio en los que los productos MASTRAD están disponibles a la venta para los clientes situados en dichos países. En Francia se añade a la garantía legal y la garantía de los vicios ocultos según los artículos L. Artículo L.211-4 L.211-5 y L.211-12 del código del consumo y 1641 del código civil. Mastrad está obligada a la garantía legal según lo mencionado en los artículos L. 211-4 a L. 211-13 del presente código y de aquella relativa a los defectos de la cosa vendida, en las condiciones previstas en los artículos 1641 a 1648 y 2232 del código civil. Estos artículos son los siguientes: Garantía legal de conformidad: Artículo L211-4 código del consumo: El vendedor debe suministrar un bien conforme al contrato y se hace cargo de los defectos de conformidad que existiesen en el momento de la entrega. También se hará cargo de los defectos de conformidad que resultaran del embalaje, de las instrucciones de montaje o de la instalación cuando se indicó en el contrato que era de su responsabilidad. Artículo L211-5 código del consumo: Para que el bien esté conforme al contrato debe: 1º) Emplearse para el uso habitualmente esperado de un bien similar y, cuando proceda: corresponder a la descripción facilitada por el vendedor y poseer las calidades que éste presentó al comprador en forma de muestra o modelo; presentar las calidades que un comprador puede legítimamente esperar habida cuenta de las declaraciones públicas hechas por el vendedor, por el productor o por su representante, en particular, en la publicidad o el etiquetado; 2º) O presentar las características definidas de mutuo acuerdo por las partes o ser apto para todo uso especial que pretendiese el comprador, del que se hubiera informado al vendedor y que éste último lo hubiera aceptado. Artículo L211-7 código del consumo: Los defectos de conformidad que aparecen en el plazo de seis meses a partir de la entrega del bien se supone que existían en el momento de la entrega, excepto que se demuestre lo contrario. El vendedor puede oponerse a esta suposición si no fuera compatible con la naturaleza del bien o el defecto de conformidad alegado. Artículo L211-12 código del consumo. La acción que resultara del defecto de conformidad se prescribe por dos años a partir de la entrega del bien. Garantía de los vicios ocultos: Artículo 1641 código civil. El vendedor debe responder de la garantía en razón de los defectos ocultos de la cosa vendida que la hacen impropia al uso para el que se destina, o que disminuye tanto dicho uso, que el comprador no la hubiera adquirido, o lo hubiera hecho a un precio inferior de haberlo sabido. Artículo 1648 al. 1º código civil: El comprador debe intentar la acción que resulta de los vicios redhibitorios en el plazo de dos años a partir del descubrimiento del vicio.

Ti ringraziamo per aver scelto O'Plancha, vero e proprio utensile di cottura multifunzione. Potrai utilizzarla tutti i giorni, in casa come in giardino, su ogni tipo di fornelli e persino sul barbecue.

Polivalente, O'Plancha diventerà presto un accessorio indispensabile per realizzare le tue ricette più gustose!

CONSIGLI DI UTILIZZO

Compatibile con tutti i fornelli (gas, elettrici, vetroceramica o induzione) e utilizzabile anche in forno (220°C massimo per i forni elettrici oppure 210°C per quelli a gas) o su una griglia da barbecue, O'Plancha è stata ideata per un utilizzo statico durante la cottura.

Il fondo termodiffusore di O'Plancha include 3 strati di materiali diversi, i quali assicurano così una distribuzione ottimale del calore.

ATTENZIONE: la temperatura di O'Plancha può salire molto velocemente. Consigliamo quindi di utilizzare una sonda (ESCLUSE le sonde a infrarossi) per controllare la temperatura della piastra. Quando avrai raggiunto la temperatura desiderata, RIDUCI l'intensità della fonte di calore per evitare di surriscaldare i tuoi alimenti. Se cucini con il GAS, assicurati che la fiamma non oltrepassi mai i bordi del fondo termodiffusore.



GLI ACCESSORI O'PLANCHA

La piastra

L'assenza di bordi permette di utilizzare facilmente una spatola da cucina per girare gli alimenti su tutta la superficie.

La piastra è munita di un canaletto di scolo che cattura i succhi di cottura in eccesso e permette di recuperarli grazie a una peretta da cucina.

Il coperchio

O'Plancha è munita di un coperchio che ti permetterà di realizzare ricette dalle cotture lunghe e gustose. Amovibile, il coperchio è utilizzabile anche come campana di servizio in tavola.

Utilizzo: scaldare moderatamente l'insieme di cottura (piastra + coperchio) e deporvi gli alimenti.



Il termometro

Integrato nel coperchio, assicura un controllo preciso della temperatura durante la cottura.



Le griglie

Le griglie permettono di affumicare e/o aromatizzare gli alimenti.

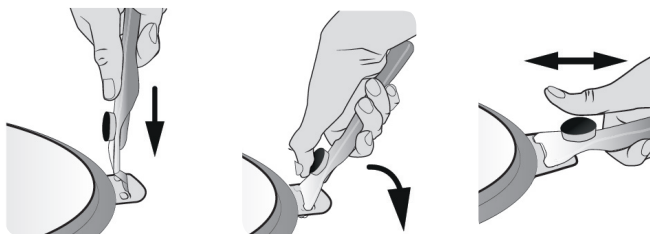


Utilizzo: : precuocere gli alimenti. Scaldare leggermente O'Plancha insieme al suo coperchio e cospargere poi sulla superficie di cottura un prodotto per affumicare/aromatizzare (tè, segatura di legno alimentare, erbe aromatiche, spezie, ecc.). Collocare le griglie sulla piastra e sistemare gli alimenti precotti sulle griglie. Coprire e affumicare/aromatizzare gli alimenti per una decina di minuti circa.

Consiglio: le griglie possono anche essere utilizzate per conservare gli alimenti dopo la loro cottura.

Il manico

O'Plancha è anche compatibile con un manico lungo (rif. F62160).



Un "clic" sonoro indica che il manico è stato correttamente agganciato.

QUALITÀ DEI MATERIALI

Mastrad ha fabbricato O'Plancha con materiali di alta qualità, conformi alle norme alimentari in vigore. Questi materiali garantiscono la neutralità alimentare e la preservazione delle qualità gustative e nutritive degli alimenti.

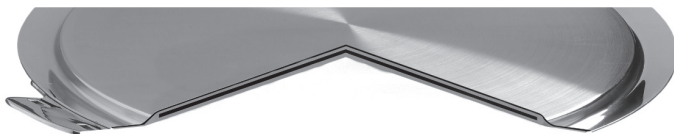
Le proprietà di resistenza dell'inox, associate alle qualità dell'alluminio, permettono una distribuzione uniforme del calore.

O'Plancha è stata ideata per un utilizzo quotidiano intensivo.

Piastra

La piastra possiede un fondo triplo strato termodiffusore. Il calore è così distribuito in modo più omogeneo e gli alimenti cuociono più rapidamente e uniformemente.

Lo strato di alluminio è completamente ricoperto da due strati di acciaio inossidabile, semplificandone così la pulizia (nessun contatto diretto con l'alluminio).



Coperchio

Fabbricato in acciaio inossidabile, il coperchio O'Plancha può anche essere messo in forno, a una temperatura massima di 220°C.

Il pomello del coperchio è rivestito in silicone, per una maneggevolezza ottimale.

Griglie

Fabbricate in acciaio inossidabile, le griglie O'Plancha possono anche essere messe in forno, a una temperatura massima di 220°C.

TABELLA DI COTTURA

	Al bleu	Al sangue	A puntino	Ben cotta
Manzo	52°C	57°C	63°C	71°C
Agnello	52°C	57°C	63°C	71°C
Vitello	52°C	57°C	63°C	71°C
Maiale	N/A	N/A	63°C	71°C
Pollo	N/A	N/A	N/A	74°C
Anatra	N/A	N/A	N/A	74°C
Tacchino	N/A	N/A	N/A	74°C

PULIZIA

- Prima del primo utilizzo, passare su tutta la superficie di cottura un foglio di carta assorbente imbevuto di olio vegetale. Sciacquare poi con acqua calda e asciugare con cura. Ripetere di tanto in tanto questa operazione permetterà di proteggere meglio la superficie di cottura, allungandone così la durata di vita.
- Per proteggere e per evitare di danneggiare la tua O'Plancha, cucina sempre a FUOCO MEDIO o lento. Non OLTREPASSARE MAI I 2/3 DELLA POTENZA e non UTILIZZARE MAI LA FUNZIONE "BOOST" dei fornelli a induzione.
- ATTENZIONE: un'esposizione prolungata a temperature elevate ingiallirà inesorabilmente O'Plancha e i suoi accessori.
- Lascia raffreddare la piastra per diversi minuti prima di pulirla. Per semplificarne la pulizia, la tua O'Plancha è compatibile con la lavastoviglie. Nel caso in cui alcuni alimenti si siano attaccati alla superficie di cottura, immergi la piastra per alcuni minuti in acqua tiepida. Per conservare più a lungo l'aspetto e le prestazioni della piastra, ti consigliamo di lavarla a mano con acqua calda e un prodotto detergente adeguato. Per dei risultati ottimali, ti consigliamo l'utilizzo della crema di pulizia Mastrad per acciaio inossidabile (rif. F62600), da applicare UNICAMENTE sulle superfici non rivestite.
- Il coperchio è lavabile in lavastoviglie, ma solo a condizione di aver prima svitato il termometro integrato amovibile.
- Le griglie sono lavabili in lavastoviglie.
- ATTENZIONE: non utilizzare mai candeggina, perché potrebbe rendere il prodotto inutilizzabile.

Ti consigliamo di leggere attentamente le istruzioni di utilizzo e di conservarle.

GARANZIA

È possibile beneficiare di una garanzia a vita su O'Plancha inoltrandone apposita richiesta sul sito **warrantymastrad.com** entro e non oltre un mese dopo l'acquisto del prodotto. La garanzia entrerà in vigore solamente al momento dell'iscrizione sul sito. Mastrad garantisce la piastra in acciaio inossidabile O'Plancha a condizione che il prodotto sia stato utilizzato in condizioni normali e nel rispetto delle istruzioni di utilizzo e pulizia contenute nel manuale fornito insieme al prodotto. Gli accessori venduti insieme al prodotto o in modo separato non sono coperti dalla garanzia. La garanzia è aperta ai privati e si applica agli utilizzi domestici del prodotto, esclusi quindi gli usi professionali (ristoranti, scuole di cucina, ecc.). Per ottenere la sostituzione del prodotto, sarà necessario rispedirlo al seguente indirizzo: SAV MASTRAD - 32 bis/34, boulevard de Picpus - 75012 PARIGI (Francia). Le condizioni della garanzia non si applicano in caso di articolo danneggiato o rotto. Questa garanzia si applica solamente all'interno dell'Unione Europea e nei paesi che appartengono all'Associazione europea di libero scambio nei quali i prodotti MASTRAD sono disponibili alla vendita per i clienti residenti nei paesi suddetti. In Francia, la garanzia in oggetto si aggiunge alla garanzia legale e a quella contro i vizi occulti previste dagli articoli L. 211-4, L. 211-5 e L. 211-12 del Codice francese del Consumo e 1641 del Codice Civile francese. Mastrad resta tenuta a fornire la garanzia legale di conformità prevista dagli articoli L. 211-4 a L. 211-13 del Codice suddetto, nonché quella relativa ai difetti dell'oggetto venduto, alle condizioni previste dagli articoli 1641 a 1648 e 2232 del Codice Civile francese. Riportiamo qui il testo tradotto degli articoli succitati. Garanzia legale di conformità, articolo L. 211-4 del Codice francese del Consumo: Il venditore è tenuto a consegnare un bene conforme al contratto e sarà responsabile degli eventuali difetti di conformità riscontrati al momento della consegna. Il venditore è inoltre responsabile dei difetti di conformità risultanti dall'imballaggio, dalle istruzioni di montaggio o dall'installazione nel caso in cui la stessa sia prevista a suo carico dal contratto o sia stata realizzata sotto la sua responsabilità. Articolo L. 211-5 del Codice francese del Consumo: Per essere conforme al contratto, il bene deve: 1°) Essere compatibile con l'utilizzo abitualmente previsto per un bene simile e, come minimo: corrispondere alla descrizione fornita dal venditore e possedere le qualità da esso presentate all'acquirente sotto forma di campione o modello; possedere le qualità che un acquirente può legittimamente pretendere sulla base delle dichiarazioni pubbliche fornite dal venditore, dal produttore o dal suo rappresentante, in particolar modo per mezzo delle pubblicità o dell'etichetta del prodotto; 2°) Oppure possedere le caratteristiche definite di comune accordo dalle parti o essere compatibile con ogni utilizzo speciale ricercato dall'acquirente e comunicato e accettato dal venditore. Articolo L. 211-7 del Codice francese del Consumo: I difetti di conformità apparsi nei sei mesi successivi alla consegna del bene sono presunti come già esistenti al momento della consegna, salvo prova contraria. Il venditore può opporsi a tale presunzione nel caso in cui la stessa non sia compatibile con la natura del bene o con il difetto di conformità evocato dall'acquirente. Articolo L. 211-12 del Codice francese del Consumo: Le azioni risultanti dal difetto di conformità si prescrivono entro due anni a partire dalla data di consegna del bene. Garanzia sui vizi occulti, articolo 1641 del Codice Civile francese: Il venditore è tenuto a garantire il bene venduto contro tutti i difetti occulti che lo rendano improprio all'uso al quale è destinato o che limitino talmente tale uso che l'acquirente non avrebbe acquistato il bene, o lo avrebbe fatto a un prezzo minore, nel caso in cui ne fosse stato a conoscenza. Articolo 1648 del Codice Civile francese, comma 1: L'azione risultante




mastrad
PARIS



Made in PRC

mastrad®

Conçu par /
Created by Mastrad
Distribué par /
Distributed by
Mastrad SA
75012 PARIS
FRANCE
+33 (0)1 49 26 96 00
Mastrad Inc.
Los Angeles, CA 90036
USA
1-800-358-0608

FN0T1-635 ©2016Mastrad

