**CONTRAT d’UTILISATION de la PLANCHA et ses ACCESSOIRES**

**Conseils d’utilisation :**

L’appareil fonctionne au **GAZ BUTANE. (la bouteille n’est pas fournie)**

**ALLUMAGE :** les 4 robinets sont indépendants. Appuyer sur le robinet et tourner vers la gauche , en même temps appuyer sur le bouton ‘’ briquet’’ , garder le robinet appuyé quelques secondes. Par sécurité si la flamme s’éteint accidentellement le gaz est coupé automatiquement**.**

**ENTRETIEN :** le matériel devra être remis propre et dégraissé. Le nettoyage de la plaque se fait à chaud. Utiliser la raclette fournie pour enlever les résidus de viande. Attendre cependant quelques minutes gaz coupé,( la plaque en acier risque de se déformer si trop chaude ) avant de verser de l’eau pour décoller le restant. Finir le dégraissage en frottant avec un chiffon ou du sopalin imbibé de vinaigre blanc. Attention ! une fois la plaque

refroidie la frotter avec un chiffon imbibé d’huile, sinon étant en acier, elle va rouiller !

**Pensez à dégraisser les allumeurs après usage avec Décapfour par exemple , les prochains utilisateurs vous en remercieront !**

Pour la table utiliser un produit dégraissant.

Le paravent en contreplaqué devra être recouvert entièrement de papier d’aluminium avant utilisation.

Si un incident se produit (pièce défectueuse ou cassée) prévenir le plus tôt possible moi-même ou Michel Guillon le matériel au complet devra être rapporté le plus tôt possible, une autre association peut en avoir l’utilisation.