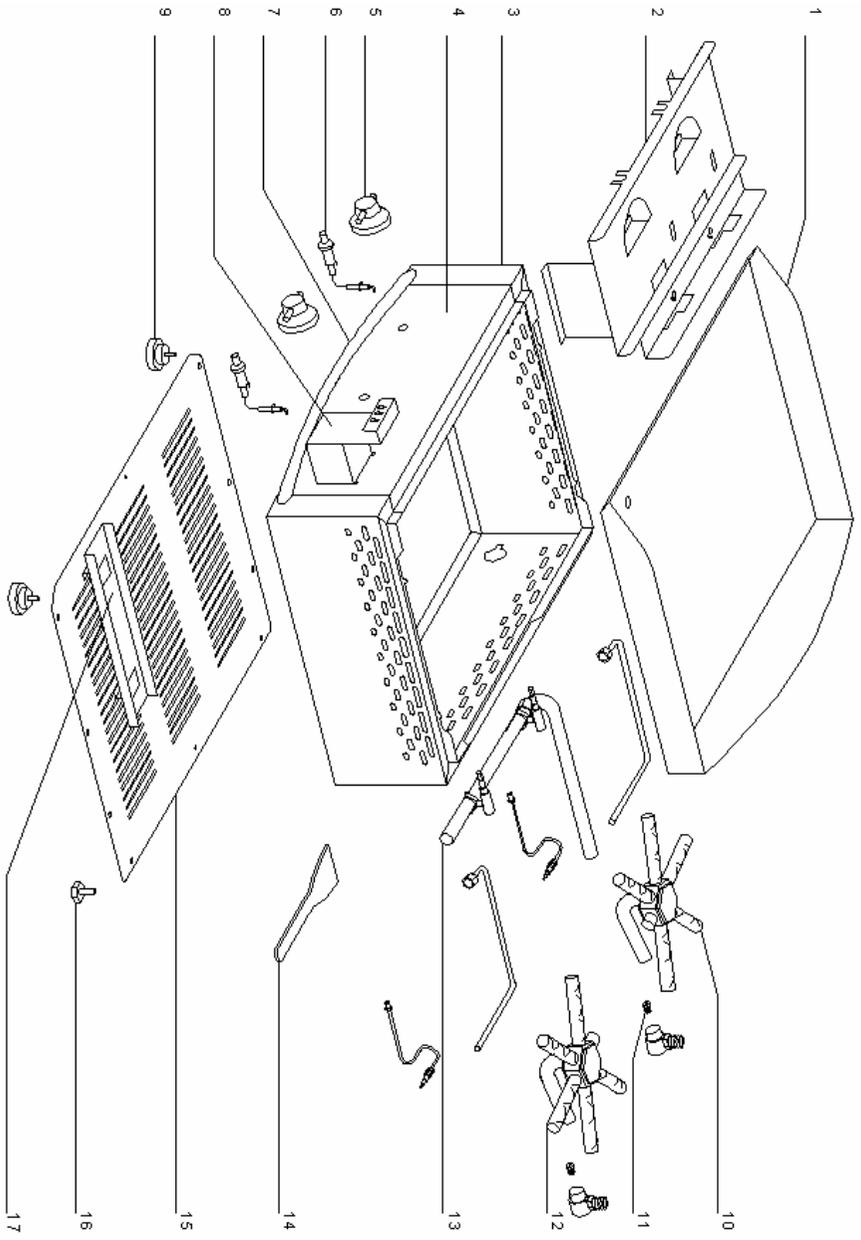


**NOTICE D'UTILISATION
PLANCHA GAZ
PL 400 G / PL 600 G**



Fabrication française



Nomenclature **PL 600 G**
Spare parts **PL 600 G**

SOMMAIRE

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02058SE1	1	Plaque acier émaillée	Enamelled steel plate
2	53150	1	Support brûleur	Burner holder
3	53146SE	1	Ceinture	Casing
4	53149SER	1	Bandeau	Front panel
5	A14112	2	Bouton	Knob
6	E02215	2	Piezo	Piezo
7	A15059	1	Poignée	Handle
8	53135SE	1	Bac à sauce	Drip tray
9	A13017	2	Pied	Foot
10	E01009	1	Brûleur gauche	Left burner
11	E02075	2	Injecteur BP 85	Injector BP 85
12	E01010	1	Brûleur droit	Right burner
13	E02213	1	Rampe complète	Main supply assembly
14	F05052	1	Spatule bois	Wooden spatula
15	53148	1	Fond socle	Bottom casing
16	A13006	2	Pied réglable	Adjustable foot
17	53137	1	Guide bac à sauce	Drip tray holder

1. Consignes de sécurité	4
2. Contenu du carton d'emballage	4
3. Conformité d'utilisation	5
4. Mode de fonctionnement	5-6
5. Fonctionnement / Manipulation	6-9
6. Nettoyage et maintenance	9
7. Caractéristiques techniques	10-11
Annexes : Nomenclatures et vues éclatées	12-16

PLANCHA GAZ PL 400 G / PL 600 G

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

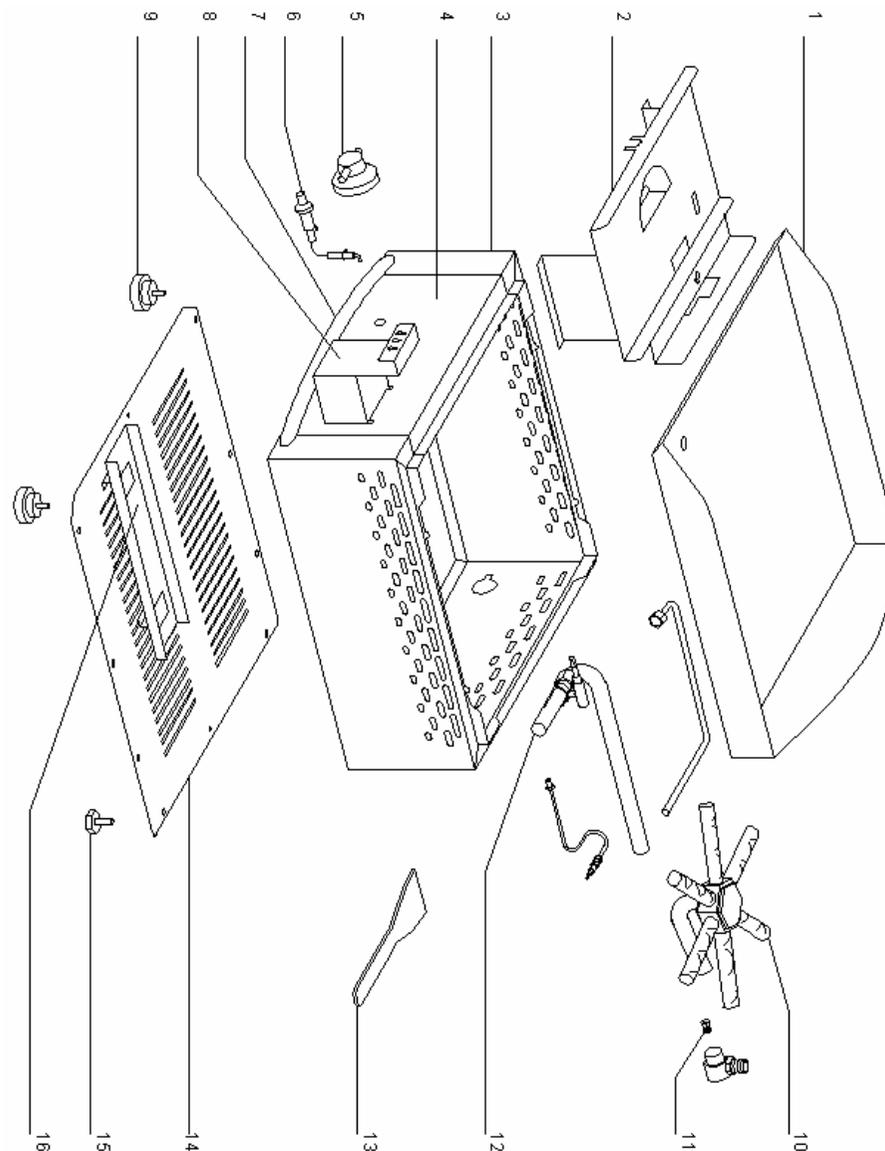
1 CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) pendre au bord de la terrasse ou du plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de couper l'arrivée du gaz.

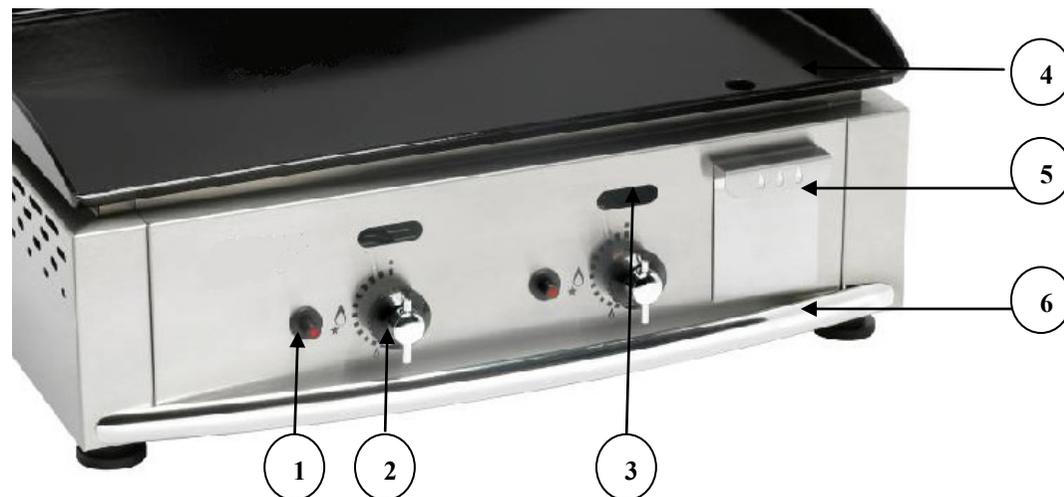
2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

- Appareil : Une plancha gaz
Accessoires : - Une spatule en bois
- La présente notice



Nomenclature **PL 400 G**
Spare parts **PL 400 G**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	B02057SE1	1	Plaque acier émaillée	Enamelled steel plate
2	53143	1	Support brûleur	Burner holder
3	53138SE	1	Ceinture	Casing
4	53142SER	1	Bandeau	Front panel
5	A14112	1	Bouton	Knob
6	E02215	1	Piezo	Piezo
7	A15058	1	Poignée	Handle
8	53135SE	1	Bac à sauce	Drip tray
9	A13017	2	Pied	Foot
10	E01007	1	Brûleur	Burner
11	E02075	1	Injecteur BP 85	Injector BP 85
12	E02214	1	Rampe complète	Main supply assembly
13	F05052	1	Spatule bois	Wooden spatula
14	53140	1	Fond socle	Bottom casing
15	A13006	2	Pied réglable	Adjustable foot
16	53137	1	Guide bac à sauce	Drip tray holder



- ① Bouton d'allumage Piezo
- ② Bouton de réglage de puissance
- ③ Ouverture pour allumage avec allumette
- ④ Trou d'évacuation des jus et graisses
- ⑤ Tiroir ramasse-jus
- ⑥ Poignée galbée anodisée accroche-ustensiles

Cf. vue éclatée détaillée des PL 400 G et PL 600 G en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour griller et saisir rapidement de la viande, des saucisses, du poisson, des crustacés, des légumes, des oignons et aussi des œufs sur le plat ou encore une omelette.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette plancha est une plaque de cuisson robuste en acier émaillé. Par sa surface lisse, la plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de chaleur au centre comme en périphérie grâce aux brûleurs en étoile (1 brûleur pour la PL 400 G et 2 brûleurs pour la PL 600 G) qui couvrent toute la surface de cuisson.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit d'allumer le brûleur en appuyant sur la manette du robinet (n°2 sur la photo) en face de la position étoile pendant quelques secondes et sur le piezo (n°1 sur la photo) à plusieurs reprises si nécessaire.

Si le piezo (n°1 sur la photo) ne génère plus le train d'étincelles nécessaire, il est possible d'utiliser un allume gaz ou une longue allumette en l'approchant du trou oblong (n°3 sur la photo) et en maintenant appuyé la manette (n°2 sur la photo) face à la position étoile comme indiqué précédemment.

Pendant la cuisson, la température peut être réglée grâce au bouton de commande (n°2 sur la photo) de grande flamme à petite flamme afin d'éviter le phénomène de sur-cuisson.

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction du brûleur. Le débit réduit de l'appareil est pré-réglé en usine, il ne doit pas être modifié. Cette extinction peut notamment se produire en cas de vent important. Dans ce cas particulier, il suffit de renouveler les procédures d'allumage décrites ci-dessus.

Votre appareil est équipé d'un tiroir (n°5 sur la photo) entièrement amovible pour l'évacuation du jus et des graisses. Il doit être vidé régulièrement. Il est conseillé de verser un peu d'eau dans le tiroir en début de cuisson afin de faciliter l'entretien et d'éviter la solidification et l'accumulation des graisses au fond du tiroir en fin de repas.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac à sauce (n°5 sur la photo).

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement la plancha du fourreau et de son carton.
- Placer la plancha sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer l'étiquette « Email alimentaire » et l'étiquette rouge sur la plaque ainsi que le film de protection autour de l'appareil sans oublier celui qui protège le tiroir ramasse-jus (n°5 sur la photo). Pour retirer ces étiquettes, utiliser un solvant type acétone ou d'autres solvants.

b) Première mise en service :

Lors de la 1^{ère} utilisation, faire chauffer votre plaque en extérieur pendant 30 min environ afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime : il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation de gaz.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf. 6 Nettoyage)

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie I 3+.

Le débit calorifique de l'appareil est de	PL 400 G	2,75 kW
	PL 600 G	5,50 kW

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur à la livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	PL 400 G	PL 600 G
Dimensions externes	410x450x280 mm	610x450x280 mm
Surface de cuisson	390x380 mm	590x380 mm
Poids	14,5 Kgs	20,5 Kgs
Puissance	2 750 W	5 500 W
Nombre de brûleurs	1	2

8. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation. Tout choc thermique violent entraînant une déformation irrémédiable de la plaque n'est pas couvert par la garantie. (Déglacage = refroidissement brutal à l'aide de glaçons et d'eau froide lorsque la plaque est encore chaude en fin de cuisson).

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, d'utilisation à des fins professionnelles, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant d'installations défectueuses.

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

- PL 400 G 5.5 m³/h
- PL 600 G 11.0 m³/h

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

Prescriptions générales

Pour tous les appareils :

Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération

Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Important : Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs.

Tableau de catégorie de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Diamètre d'injecteur
France/Luxembourg	I 3+ I 3B/P	G30/G31 G30/G31	28-30/37 50	Ø 85 Ø 85
Allemagne	I 3B/P	G30/G31	50	Ø 85
Autriche	I 3B/P	G30/G31	50	Ø 85
Belgique	I 3+	G30/G31	28-30/37	Ø 85
Suède/Danemark/Finlande	I 3B/P	G30/G31	30	Ø 85
Espagne	I 3+ I 3P	G30/G31 G31	28-30/37 50	Ø 85 Ø 85
Pays-Bas	I 3B/P I 3P	G30/G31 G31	28-30/37 50	Ø 85 Ø 85
Norvège	I 3B/P	G30/G31	30	Ø 85
Islande/Grèce/Royaume-Uni/ Italie/Portugal	I 3+	G30/G31	28-30/37	Ø 85

Réglage d'air

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz utilisé.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Piezo (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil (simultanément avec le bouton de réglage)
Bouton de réglage (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil (bouton appuyé simultanément avec le piezo) Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)
Ouverture (n°3 sur la photo)	Peut remplacer le piezo et permet ainsi d'allumer l'appareil à l'aide d'une grande allumette ou d'un allume gaz (simultanément avec le bouton de réglage maintenu appuyé quelques secondes)

Ne jamais utiliser l'appareil sans son tiroir ramasse-jus (n°5 sur la photo).

Allumage

1. Appuyer pendant quelques secondes sur le robinet.
 2. Appuyer sur le piezo (n°1 sur la photo) pour allumer le brûleur.
 3. Maintenir le robinet (n° 2 sur la photo) appuyé pendant encore plusieurs secondes.
 4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible d'augmenter la puissance en tournant la manette de gaz (n°2 sur la photo).
- Huiler la plaque avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé ; régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton de commande (n°2 sur la photo).

Arrêt de l'appareil

- Positionner chaque bouton de commande (n°2 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
- Fermer la bouteille de butane ou propane
- Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Couper l'alimentation en gaz.

La plaque est encore chaude :

- Evacuer la majeure partie des graisses et jus de cuisson à l'aide de la spatule en bois vers le trou d'évacuation (n°4 sur la photo) à l'avant de la plaque.
- Laisser refroidir la plaque et la nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et un tampon légèrement abrasif. Récupérer les résidus de cuisson dans le bac à sauce (n°5 sur la photo).
- Ensuite utiliser du vinaigre blanc pour neutraliser les odeurs de cuisson.
- Enfin essuyer la plaque avant tout rangement ou toute nouvelle utilisation.

Ne pas déposer de glaçons ou autre sur la plaque encore chaude (déglaçage), qui entraînerait un choc thermique violent et une déformation définitive.

La plaque est froide :

- Nettoyer la plaque avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Essuyer la plaque avec un chiffon doux et propre.
- Retirer et vider le tiroir (n°5 sur la photo) rempli de graisses et jus de cuisson.
- Nettoyer le tiroir avec une éponge humide et du liquide vaisselle (peut être aussi lavé en machine) puis essuyer.
- Replacer le tiroir une fois sec dans l'appareil.
- Nettoyer la carrosserie de l'appareil sans utiliser de produit abrasif.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.

Attention à la capacité du bac à sauce (n°5 sur la photo) : pensez à le vider régulièrement, tout débordement à l'intérieur de l'appareil pourrait occasionner des dommages irréparables.

Option : bac à grande contenance pour cuissons intensives (magrets, etc.)
Pour des utilisations plus importantes, comme la cuisson de magrets qui rendent beaucoup de jus, il est possible de se procurer des bacs spécifiques avec évacuation extérieure (bac à vidange automatique en option Réf 53157SE).

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.