

essentiel 

**Plancha gaz**

SALSA



**Notice d'utilisation**

Pour vous aider à bien vivre votre achat

## **sommaire**

<b>consignes de sécurité</b>	<b>6</b>
<b>votre produit</b>	<b>8</b>
<b>Contenu de l'emballage</b>	<b>8</b>
<b>Description de l'appareil</b>	<b>8</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>9</b>
<b>installation</b>	<b>9</b>
<b>Avant le montage</b>	<b>9</b>
<b>Assemblage de la plancha</b>	<b>10</b>
<b>raccordement à la bouteille de gaz</b>	<b>11</b>
<b>Emplacement d'installation approprié</b>	<b>11</b>
<b>Branchement du tuyau et du détendeur (non fournis)</b>	<b>12</b>
<b>Test de fuite</b>	<b>14</b>
<b>Changement de la bouteille de gaz</b>	<b>14</b>
<b>utilisation</b>	<b>15</b>
<b>Préparation avant la cuisson</b>	<b>15</b>
<b>Description d'une manette de commande</b>	<b>15</b>
<b>Allumage de la plancha</b>	<b>16</b>
<b>Première utilisation</b>	<b>16</b>
<b>Préchauffage</b>	<b>16</b>
<b>Cuisson</b>	<b>17</b>
<b>CUISSON SUR LA PLAQUE</b>	<b>17</b>
<b>TIROIR RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSES</b>	<b>17</b>
<b>CONTRÔLE DES EMBRASEMENTS</b>	<b>18</b>
<b>CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON</b>	<b>18</b>
<b>LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE</b>	<b>18</b>
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>19</b>
<b>Recommandations</b>	<b>19</b>
<b>Plaque</b>	<b>19</b>
<b>Brûleurs</b>	<b>19</b>
<b>Tiroir récupérateur de graisses</b>	<b>19</b>
<b>Corps de l'appareil</b>	<b>20</b>
<b>Stockage</b>	<b>20</b>
<b>Après une période de non utilisation prolongée</b>	<b>20</b>
<b>résolution de problèmes</b>	<b>21</b>

---

Vous venez d'acquiescer un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.  
Nous espérons que cette plancha gaz vous donnera entière satisfaction.

---

## consignes de sécurité

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT DE MONTER ET D'UTILISER CET APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur ; ne l'utilisez jamais en intérieur.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloignez les jeunes enfants.
- Ne déplacez pas l'appareil lors de son fonctionnement.
- Fermez le robinet du récipient de gaz après usage.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Toutes les parties protégées par le fabricant ne doivent en aucun cas être manipulées par l'utilisateur.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez votre appareil et lors des phases de cuisson : certaines parties accessibles peuvent être très chaudes.
- Nettoyez la plancha et ses accessoires (y compris tiroir récupérateur de graisses) après chaque utilisation pour éviter l'accumulation des graisses (risque d'incendie).

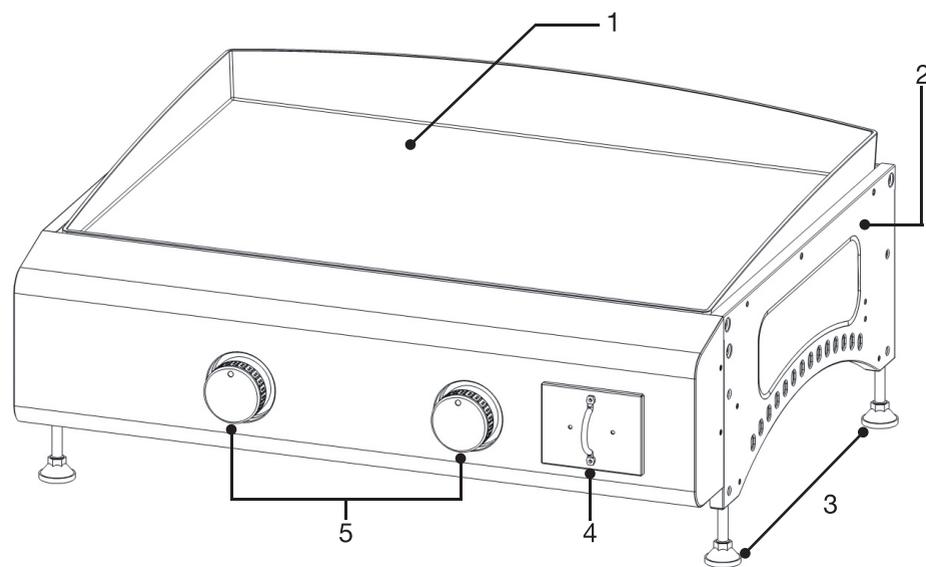
- Procédez à un test de fuite avant l'utilisation (voir section "Test de fuite").
- En cas d'odeur de gaz ou de fuite de gaz :
  - (1) fermez le robinet du récipient de gaz,
  - (2) éteignez les feux existants,
  - (3) procédez à un test de fuite (voir section "Test de fuite").
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas la plancha par grands vents.
- N'entrez pas autour de l'appareil des objets qui pourraient gêner la circulation de l'air.
- N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que toutes les connexions gaz sont bien serrées. Dans le cas où celles-ci se seraient desserrées, fermez immédiatement le robinet du récipient de gaz et vérifiez toutes les connexions, puis procédez à un test de fuite (voir section "Test de fuite").
- Ne desserrez jamais les connexions de gaz lorsque vous utilisez votre appareil.
- N'utilisez ni charbon de bois ni pierre de lave dans votre plancha gaz.
- Cette plancha doit être installée au sol sur un support horizontal, plan et stable avant utilisation.

## votre produit

### Contenu de l'emballage

- 1 plancha gaz
- 1 notice d'utilisation

### Description de l'appareil



1	Plaque de cuisson (avec orifice d'évacuation des graisses)
2	Corps de l'appareil
3	Pieds réglables (x 4)
4	Tiroir récupérateur des graisses et jus de cuisson amovible
5	Manettes de commande

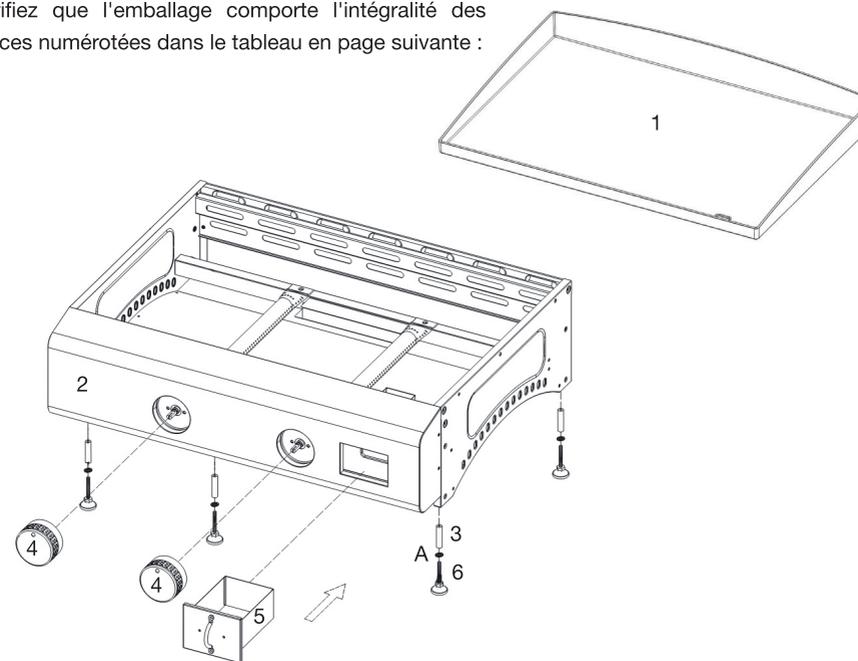
## Caractéristiques techniques

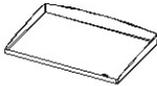
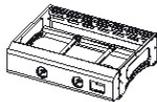
- Puissance : 7 kW (2 x 3,5 kW)
- Plancha en fonte émaillée
- 2 brûleurs inox
- Façade en inox
- Surface de cuisson : 61,5 x 42 cm
- Tiroir récupérateur des graisses et jus de cuisson
- 4 pieds réglables
- Piezzo intégré dans allumeur
- Pression gaz : Butane : 28 - 30 mbar / Propane : 37 mbar
- Consommation gaz : Butane : 509 g/h Propane : 500 g/h
- Pays de destination : FRANCE

## installation

### Avant le montage

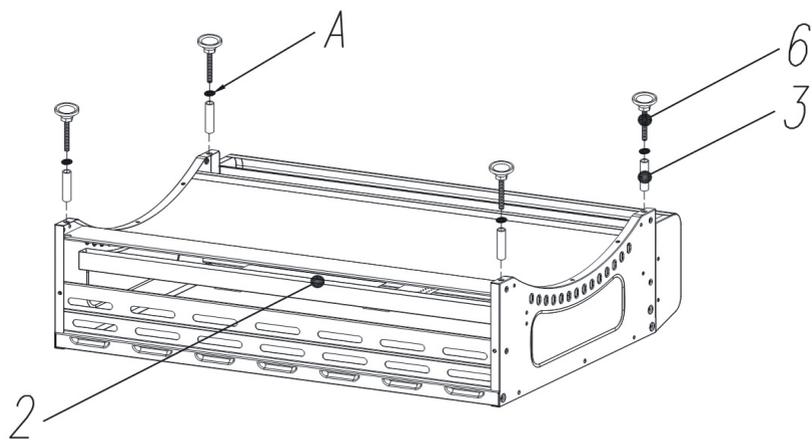
- Retirez tous les emballages et les accessoires puis examinez-les avec soin pour savoir si l'appareil n'a pas subi de dommages visibles durant le transport.
- Vérifiez que l'emballage comporte l'intégralité des pièces numérotées dans le tableau en page suivante :



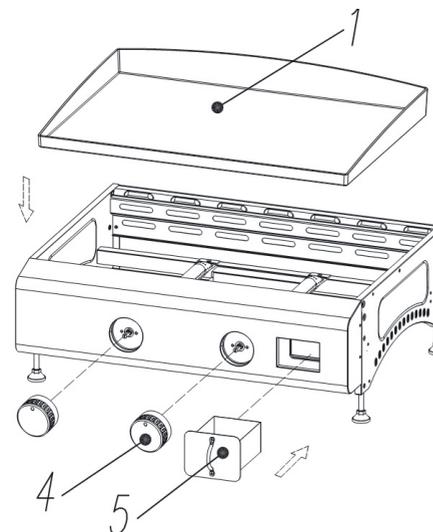
NO.	DESCRIPTION	QTE	NO.	DESCRIPTION	QTE
①		1	④		2
②		1	⑤		1
③		4	⑥		4
NO.	DESCRIPTION	SPEC	QTE		
A	 	M6	4		

## Assemblage de la plancha

Procédez à l'assemblage des différents éléments comme indiqué dans les étapes ci-dessous :



1. Retournez le corps de l'appareil avec précaution et posez-le sur une surface plane et stable, puis assemblez les pieds de l'appareil (6) en les insérant préalablement dans les rondelles (A) et les tubes (3) (schéma ci-dessus). Assurez-vous que les pieds sont solidement fixés à l'appareil.



2. Retournez l'appareil sur ses pieds et enfoncez les 2 manettes de commande (4) à l'avant de l'appareil en veillant à ce que la position « ● » (arrêt) soit orientée vers le haut.
3. Insérez le tiroir récupérateur des graisses (5) dans le compartiment prévu à cet effet.
4. Posez la plaque de cuisson (1) sur le corps de l'appareil en vous assurant que l'orifice d'évacuation soit positionné au-dessus du tiroir récupérateur des graisses.

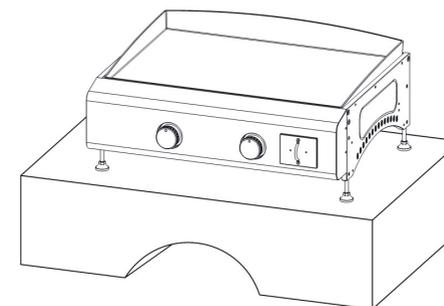
L'appareil est prêt à être utilisé.

## raccordement à la bouteille de gaz

- Cette plancha est destinée à une utilisation en extérieur uniquement et dans un endroit bien aéré.
- Votre plancha est conçue pour être utilisée avec du gaz propane ou butane liquéfié en bouteille.
- Pour utiliser votre plancha, vous devez vous procurer :
  - 1 bouteille de gaz propane ou butane de 6 à 13 kg,
  - 1 tuyau flexible de gaz (non fourni),
  - 1 détendeur adapté en fonction du type de gaz que vous utilisez (non fourni).

## Emplacement d'installation approprié

- Posez la plancha sur une surface stable, robuste et non inflammable (figure ci-dessous).





- La bouteille de gaz doit être placée sur le sol, sur le côté gauche de la plancha, en position debout, à au moins 1 mètre de distance de l'appareil.
- La bouteille (de 6 à 13kg) peut être placée dans un meuble adapté, sauf indication contraire sur le produit, à condition que ses dimensions (détendeur inclus) soit conformes aux exigences indiquées sur la figure ci-contre :
- Si votre bouteille de gaz ne répond pas aux exigences ci-contre, installez-la impérativement sur le sol, à côté de votre appareil.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du logement du récipient de gaz.
- Ne pas utiliser un récipient de gaz endommagé ou rouillé. En cas de détérioration ou de présence de rouille sur la bouteille, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz. Ne pas utiliser un récipient de gaz dont le robinet serait endommagé.
- Utilisez un détendeur avec sécurité, conforme à la réglementation nationale en vigueur (NF pour la France) de 37 mbar pour le Propane ou de 28-30 mbar pour le Butane.
- Veillez à ce que la plancha soit éloignée de toute source de chaleur (cigarettes, étincelles, flammes nues, etc.).
- Ne placez jamais votre plancha sous ou sur une surface combustible.
- Ne placez aucun matériau inflammable et aérosol près de l'appareil.

### Branchement du tuyau et du détendeur (non fournis)

Cet appareil est conçu pour être utilisé en conformité avec les informations indiquées dans les tableaux ci-dessous :

Pays de destination	Catégorie	Gaz et pression
FRANCE	I <sub>3</sub> (28-30/37 mbar)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar
<b>Puissance nominale (ΣQn)</b>	7.0 kW (509 g/h au butane, 500 g/h au propane)	
<b>Repère sur injecteur</b>	106	

- L'entrée gaz G1/2 se situe sur le côté latéral gauche de l'appareil.
- Utilisez un tuyau conforme à la réglementation nationale en vigueur (NF) avec écrou fileté G1/2 pour le vissage sur l'appareil, et écrou fileté M20×1.5 sur le détendeur, conforme à la norme NF D 36-125 ou à la norme XP D 36-112.
- Le raccordement à l'appareil doit se faire à l'aide d'un tuyau d'alimentation de longueur 1,2 m ou 1,5 m maximum.
- Changez le tuyau principal d'alimentation avant sa date de péremption, s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, ou lorsque les conditions nationales l'exigent.
- Ne tirez pas sur le tuyau ou ne le vrillez pas.

- Veillez à ce que le tuyau ne soit pas soumis à des efforts de torsion ou traction : l'embout de raccordement d'entrée gaz se situant sur le côté latéral gauche, positionnez le récipient de gaz à gauche de l'appareil.
- Veillez à ce que le tuyau ne soit jamais en contact des parties de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.

**Attention !** Ne raccordez jamais votre appareil au gaz de ville (gaz naturel). Le circuit de gaz est conçu exclusivement pour le gaz butane/propane (G30/G31).

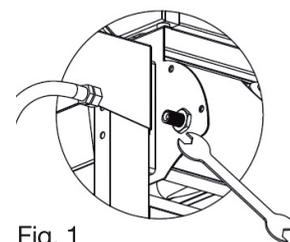


Fig. 1

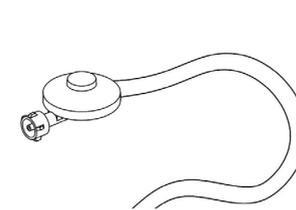


Fig. 2

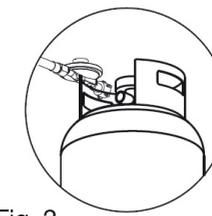
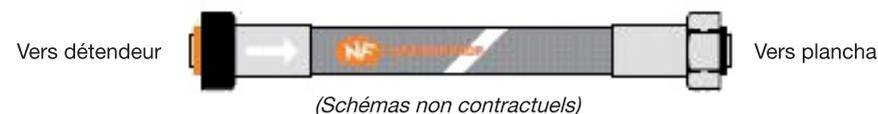


Fig. 3



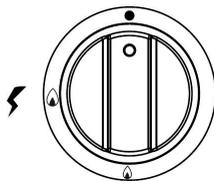
1. Vérifiez que tous les manettes de commande de la plancha sont sur la position « ● » (arrêt).
2. Vissez l'écrou fileté G1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil (figure 1 ci-dessus) et l'écrou fileté M20×1.5 (de couleur noire) sur le raccord de sortie du détendeur (figure 2 ci-dessus) en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.
3. Vérifiez l'étanchéité de l'ensemble en effectuant un test de fuite (voir section suivante « Test de fuite »).
4. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz (figure 3 ci-dessus). Reportez-vous aux instructions relatives à l'installation du détendeur et de la bouteille.

## Test de fuite

### Attention !

- Ce test est à faire impérativement dans un espace bien aéré avant d'utiliser la plancha, tous les ans, après une longue période de non utilisation, ou lorsque vous remplacez la bouteille de gaz.
- Ne vérifiez pas les fuites de gaz à proximité d'une flamme nue. Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez immédiatement l'alimentation du gaz.

1. Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient sur la position fermée « ● » (arrêt).
2. Préparez une solution d'eau et de savon (1/2 volume d'eau et 1/2 volume de savon) puis passez la solution aux points de raccordement gaz de la bouteille, du détendeur, du tuyau et de la connexion gaz à l'aide d'un pinceau.



3. Ouvrez le robinet du récipient gaz.
4. La formation de bulles au-dessus de certains joints indique une fuite de gaz. Coupez l'alimentation en gaz, resserrez tous les joints et recommencez le test.
5. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu. Si le problème persiste, contactez votre revendeur ou un technicien gaz spécialisé.

## Changement de la bouteille de gaz

- Changez toujours la bouteille de gaz en dehors de toute source possible de feu.
- Ne changez pas la bouteille de gaz lors de l'utilisation de l'appareil. Les manettes de commande doivent être sur la position fermée « ● » (arrêt).
- Attendez le complet refroidissement de l'appareil.
- Le changement doit s'opérer en extérieur uniquement.
- Ne fumez pas lorsque vous changez la bouteille de gaz.
- Changez toujours la bouteille de gaz à une chaleur appropriée.
- Quand la bouteille est vide, faites-la remplir ou remplacez-la auprès d'un revendeur agréé où votre bouteille ne sera pas remplie à plus de 80% de sa capacité pour permettre au gaz de se dilater en fonction de la température.
- Faites inspecter votre bouteille tous les 10 ans par un service agréé. La date de chaque contrôle doit être imprimée sur la bouteille.

## utilisation

### Attention !

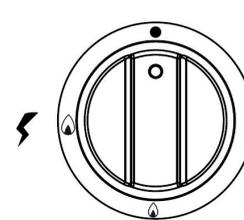
- Avant de commencer à utiliser votre plancha, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont sur la position « ● » (arrêt).
- Vérifiez que l'ensemble bouteille/détendeur/tuyau/appareil ne présente pas de fuite.
- Assurez-vous que les brûleurs (tube venturi) et/ou injecteurs ne soient pas obstrués (ex : toiles d'araignées).
- Vérifiez que le tuyau d'alimentation n'est pas endommagé ou périmé, et qu'il n'entre pas en contact avec des parties de l'appareil coupantes ou susceptibles de devenir chaudes.
- Vérifiez que les brûleurs sont correctement connectés aux injecteurs par l'orifice prévu à cet effet.

## Préparation avant la cuisson

- Avant d'utiliser la plancha pour la première fois, essuyez la plaque de cuisson avec une solution d'eau et de liquide vaisselle et une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Pour empêcher que la nourriture ne colle à la plaque, enduisez cette dernière d'huile alimentaire **avant chaque utilisation**.

## Description d'une manette de commande

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, autour de chaque manette :



- Robinet fermé : aucune arrivée de gaz
- ⚡ Allumage piézoélectrique intégré à la manette
- 🔥 Grande flamme : débit maximum
- 🔥 Petite flamme : débit réduit

Pour contrôler la puissance de la flamme, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

## Allumage de la plancha

Le système d'allumage piézoélectrique est intégré aux manettes de commande et repérable par le symbole  situé à gauche de chaque manette.

1. Assurez-vous que toutes les manettes de commande sont sur la position « ● » (arrêt).
2. Ouvrez l'alimentation en gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
3. Poussez et tournez la manette de commande souhaitée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au « clic » et placez-la sur la position piezzo . Le brûleur s'allume.

Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, replacez la manette de commande sur la position « ● » (arrêt), attendez 5 minutes de manière à ce que le gaz accumulé se disperse, puis répétez la procédure.

4. Répétez les étapes précédentes pour allumer le second brûleur.



Après chaque utilisation, assurez-vous que tous les manettes de commande sont sur la position « ● » (arrêt) et que l'alimentation de la bouteille de gaz est fermée.

## Première utilisation

Allumez la plancha et laissez-la chauffer à blanc (c'est-à-dire sans aliments) pendant 30 minutes environ sur la position maximum  (grande flamme) de manière à faire brûler tous les résidus de fabrication. Il peut se produire un léger dégagement d'odeurs et de fumée lors de cette opération : ceci est normal et disparaîtra lors des prochaines utilisations. Attendez ensuite le complet refroidissement de l'appareil, nettoyez la plaque à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide puis huilez légèrement la surface de cuisson.

## Préchauffage

Allumez les brûleurs, comme indiqué précédemment, sur la position maximum  (grande flamme) et laissez préchauffer la plancha 2 à 5 minutes.

## Cuisson



### Qu'est-ce que la cuisson à la plancha ?

La plancha est une technique de cuisson espagnole rapide qui consiste à faire griller des aliments (viandes, poissons, légumes etc.) sur une plaque métallique avec peu ou pas de matière grasse. La plancha permet de préserver la saveur des aliments qui cuisent dans leur propre jus et graisse.

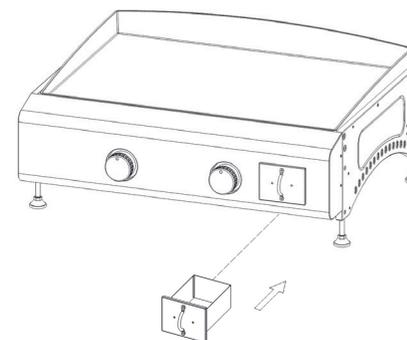


**Attention :** Les parties métalliques deviennent chaudes pendant l'utilisation. Risque de brûlure ! Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez l'appareil et lors des phases de cuisson.

### Cuisson sur la plaque

Les brûleurs chauffent la plaque de cuisson. Lors de la cuisson, les jus et graisses des aliments s'évacuent par l'orifice situé à l'avant à droite de la plaque.

### Tiroir récupérateur de graisses



Le tiroir récupérateur des graisses est destiné à l'évacuation des jus et graisses lors de la cuisson. Le tiroir est entièrement amovible pour un nettoyage facilité. Il doit être vidé régulièrement autant que nécessaire.

Laissez refroidir l'appareil puis tirez le tiroir avec précaution à l'aide des poignées situées sous les manettes de commande. Remplacez-le sur l'appareil après nettoyage.



Pour faciliter le nettoyage du tiroir, vous pouvez déposer une feuille d'aluminium sur toute la surface du tiroir et la jeter après chaque utilisation après refroidissement complet de l'appareil.

### Contrôle des embrasements

Lors de la cuisson d'aliments très gras posés sur la plaque ou cuits à une température trop élevée, des flambées soudaines peuvent se produire. Celles-ci doivent être maîtrisées afin d'éviter aux aliments de brûler.

Pour empêcher les flambées excessives :

- Préalablement à la cuisson, enlevez les graisses en excès des viandes et volailles avant de les poser sur la plaque.
- Placez la manette de commande sur une position de cuisson minimale.
- Déplacez les aliments vers une zone moins chaude de la plaque.

### En cas d'embrassement :

- Placez toutes les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt).
- Fermez l'alimentation de la bouteille de gaz.
- Eloignez les personnes et les animaux de l'appareil.
- N'enlevez pas le tiroir à graisses. Risque de brûlure !
- N'aspersionnez JAMAIS la plancha avec de l'eau ! Utilisez uniquement un extincteur à poudre !
- Si le feu persiste, contactez les pompiers.

### Conseils pratiques de cuisson

- Décongelez les aliments avant la cuisson.
- Retirez le surplus de gras de la viande avant la cuisson afin de réduire les risques d'embrassement.
- Percez les saucisses avec un couteau ou une fourchette avant de les faire cuire pour éviter qu'elles n'éclatent en cours de cuisson.
- Pour que les aliments conservent tout leur jus, utilisez des pinces ou des spatules « spécial plancha » et évitez de retourner les aliments trop souvent au cours de la cuisson.
- Assaisonnez vos aliments lorsque la cuisson est terminée.

### Lorsque la cuisson est terminée

1. Placez toutes les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt). Poussez les manettes et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
2. Fermez l'alimentation de la bouteille de gaz.
3. Lorsque la plaque est encore chaude, procédez à son "déglaçage" afin de faciliter son nettoyage ultérieur : à l'aide de gants de protection adaptés, versez une petite quantité d'eau sur la surface de la plaque en veillant aux dégagements de vapeur chaude, puis frottez la plaque à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique et évacuez les résidus alimentaires dans l'orifice d'évacuation de la plancha.  
Vous pouvez également remplacer l'eau par du vinaigre blanc sur la surface tiède de la plaque.
4. Attendez le refroidissement complet de l'appareil et des accessoires avant de procéder au nettoyage.

## nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé **après chaque utilisation**. Veuillez au préalable procéder au déglacage de la plaque de cuisson (reportez-vous à la section « Utilisation - Cuisson - Lorsque la cuisson est terminée »).



Avant de procéder à toute opération de nettoyage :

- Attendez le refroidissement complet de l'appareil.
- Assurez-vous que les manettes de commande sont sur la position « ● » (arrêt).
- Fermez l'alimentation de la bouteille de gaz.

### Recommandations

- N'utilisez pas d'objets tranchants ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez jamais d'eau en stagnation dans la cuve et le tiroir récupérateur des graisses : risque de rouille et de détérioration rapide des matériaux.

### Plaque

1. Nettoyez la plaque avec une éponge douce additionnée d'eau chaude savonneuse.
2. Rincez et laissez sécher complètement.
3. Huilez légèrement la plaque

### Brûleurs

1. Assurez-vous que les manettes de commande sont sur la position « ● » (arrêt).
2. Essuyez les brûleurs à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide et laissez sécher complètement.

### Tiroir récupérateur de graisses

Le tiroir récupérateur des graisses doit être nettoyé après chaque utilisation. Sinon, la graisse accumulée risque de s'enflammer.

1. Tirez le tiroir avec précaution à l'aide de la poignée située à l'avant de l'appareil.
2. Utilisez une spatule en bois ou en plastique pour enlever les résidus alimentaires.
3. Nettoyez le tiroir récupérateur des graisses à l'aide d'une éponge douce additionnée de produit vaisselle.
4. Rincez et laissez sécher complètement avant de le remettre en place sur la plancha.

## Corps de l'appareil

Le corps de l'appareil doit être régulièrement nettoyé en fonction la fréquence d'utilisation de la plancha et la nourriture préparée.

1. Otez la plaque de cuisson.
2. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide additionné de produit vaisselle. **Veillez à ne pas immerger les manettes de commande dans l'eau.**
3. Rincez et laissez sécher complètement.
4. Vérifiez l'allumage de la plancha après avoir réinstallé tous les éléments dans le corps de l'appareil.

## Stockage

- En cas de non utilisation, l'appareil ainsi que la bouteille de gaz doivent être stockés à l'intérieur, à l'abri de la pluie et de l'humidité, et à l'écart de toute source de chaleur.
- Huilez légèrement la plaque pour éviter la rouille et avant l'hivernage de votre appareil.
- Un soin et un entretien adéquats permettront de conserver votre plancha dans un parfait état de fonctionnement et prolongeront sa durée d'utilisation.

## Après une période de non utilisation prolongée

Au début de chaque saison d'utilisation de la plancha ou après une longue période d'inutilisation :

- Relisez soigneusement la notice d'utilisation.
- Vérifiez toutes les valves de gaz, les tubes et raccords des brûleurs pour déceler la moindre obstruction.
- Les araignées et insectes peuvent nicher dans les tubes des brûleurs et obstruer l'alimentation en gaz ou provoquer un départ de feu par retour de flamme. Pour éviter d'endommager l'appareil et provoquer une situation dangereuse, contrôlez et nettoyez fréquemment les brûleurs.
- Vérifiez que la bouteille de gaz est bien pleine.
- Mettez toutes les manettes de commande des brûleurs sur la position « ● » (arrêt) puis raccordez l'alimentation en gaz.
- Contrôlez toute fuite de gaz possible à l'aide d'une solution d'eau et de produit vaisselle. Reportez-vous à la section « Raccordement à la bouteille de gaz - Test de fuite ».
- Assurez-vous que la plaque est bien propre avant l'utilisation.

## résolution de problèmes



Si la plancha ne fonctionne pas correctement et avant de procéder à la vérification de l'appareil :

- Arrêtez la cuisson,
- Placez les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt),
- Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille,
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil.

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants. Si votre problème persiste, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

### 1. Petite flamme, sifflement ou ronronnement :

- La bouteille de gaz est vide : remplacez-la.
- L'alimentation en gaz est obstruée : enlevez le tuyau de l'appareil. Ouvrez l'alimentation en gaz de la bouteille pendant quelques secondes afin d'éliminer l'obstruction du tuyau. Fermez le gaz, puis raccordez le tuyau à la plancha.
- Les brûleurs sont obstrués : nettoyez-les en vous reportant à la rubrique « Nettoyage et entretien - Brûleurs ».

### 2. La flamme s'allume sur un brûleur mais pas sur le deuxième :

- Les brûleurs sont obstrués : nettoyez-les en vous reportant à la rubrique « Nettoyage et entretien - Brûleurs ».

### 3. Les brûleurs sont oxydés :

- L'oxydation des brûleurs est un phénomène normal dans le temps. Des brûleurs oxydés qui fonctionnent ne doivent pas être remplacés. Leur remplacement est nécessaire uniquement si leur fonctionnement est incorrect.

### 4. Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumage piézoélectrique :

- La bouteille de gaz est vide : remplacez-la.
- Le détendeur est défectueux : faites-le vérifier par le service après-vente de votre magasin revendeur et remplacez-le le cas échéant.
- Les brûleurs sont obstrués : nettoyez-les en vous reportant à la rubrique « Nettoyage et entretien - Brûleurs ».
- L'alimentation en gaz est obstruée : enlevez le tuyau de la plancha. Ouvrez l'alimentation en gaz de la bouteille pendant quelques secondes afin d'éliminer l'obstruction du tuyau. Fermez le gaz, puis raccordez le tuyau au barbecue.
- Le bouton poussoir de l'allumage piézoélectrique est défectueux : contactez le service après-vente de votre revendeur pour remplacer le bouton poussoir.

## 5. Fuite de gaz :

- Placez les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt).
- Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille.
- Vérifiez tous les raccords.
- Si la fuite persiste, éloignez les personnes et les animaux de l'appareil.
- Déplacez la bouteille de gaz dans un endroit vide en la tenant en position verticale et placez-la à plus de 20 mètres de toute source d'étincelle ou de chaleur, y compris des appareils électriques, appareils photo à flash, moteur, etc.
- Dispersez le gaz en aérant le plus possible et en vaporisant de l'eau.

## 6. En cas d'incendie :

Si l'appareil prend feu :

- Placez toutes les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt).
- Fermez l'alimentation de la bouteille de gaz.
- Eloignez les personnes et les animaux de l'appareil.
- N'enlevez pas le tiroir à graisses. Risque de brûlure !
- N'aspergez JAMAIS le barbecue avec de l'eau. Utilisez uniquement un extincteur à poudre !

Si la bouteille de gaz prend feu ou que vous ne pouvez pas éteindre l'appareil :

- Contactez les pompiers.
- Evacuez les personnes et les animaux.
- Refroidissez la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau d'arrosage de jardin en le dirigeant à mi-hauteur de la bouteille. N'aspergez pas directement la flamme ! Si le gaz brûle, le feu ne prendra pas d'ampleur et il n'y aura pas d'explosion.



### Prévention incendie :

- La plupart des incendies en extérieur sont causés par une accumulation de graisses et d'huiles, ou à cause de raccords de gaz mal sécurisés. Suivez les instructions de la présente notice pour effectuer les procédures adéquates de raccordements et de nettoyage.
- En cas de non-utilisation prolongée, les araignées et insectes peuvent nicher dans les tubes des brûleurs et obstruer l'alimentation en gaz ou provoquer un départ de feu par retour de flamme. Pour éviter d'endommager l'appareil et provoquer une situation dangereuse, contrôlez et nettoyez fréquemment les tubes des brûleurs.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

## Plancha gaz

SALSA

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet appareil. Lors de sa fin de vie, cet équipement ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries). Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.



### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

