

Plancha gaz EPGZ 1

Gas plancha EPGZ 1

Plancha de gas EPGZ 1

Gas-Grillplatte EPGZ 1

Plancha op gas EPGZ 1



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

User guide

To help you get the best out of your purchase

Instrucciones de uso

Para alargar la vida útil de su adquisición

Bedienungsanleitung

Damit Sie viel Freude mit Ihrer Neuanschaffung haben

Gebruiksaanwijzing

Voor optimaal gebruiksgemak

Vous venez d'acquies 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.

sommaire

consignes de sécurité	3
votre produit	5
Contenu de l'emballage	5
Description de l'appareil	5
Caractéristiques techniques	6
installation	6
Avant le montage	6
Assemblage de la plancha	7
raccordement de la bouteille de gaz	10
Emplacement d'installation approprié	10
Branchement du tuyau et du détendeur (non fournis)	11
Test de fuite	13
Changement de la bouteille de gaz	13
utilisation	14
Préparation avant la cuisson	14
Description d'une manette de commande	14
Allumage de la plancha	15
Première utilisation	15
Préchauffage	15
Cuisson	16
CUISSON SUR LA PLAQUE	16
TIROIR RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSES	16
CONTRÔLE DES EMBRASEMENTS	17
CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON	17
LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE	17
nettoyage et entretien	18
Recommandations	18
Plaque	18
Brûleurs	18
Tiroir récupérateur de graisses	18
Corps de l'appareil	19
Stockage	19
Après une période de non utilisation prolongée	19
résolution de problèmes	20

consignes de sécurité

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Consulter la notice avant utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation
- Ne pas modifier l'appareil
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- 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 l'appareil 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").

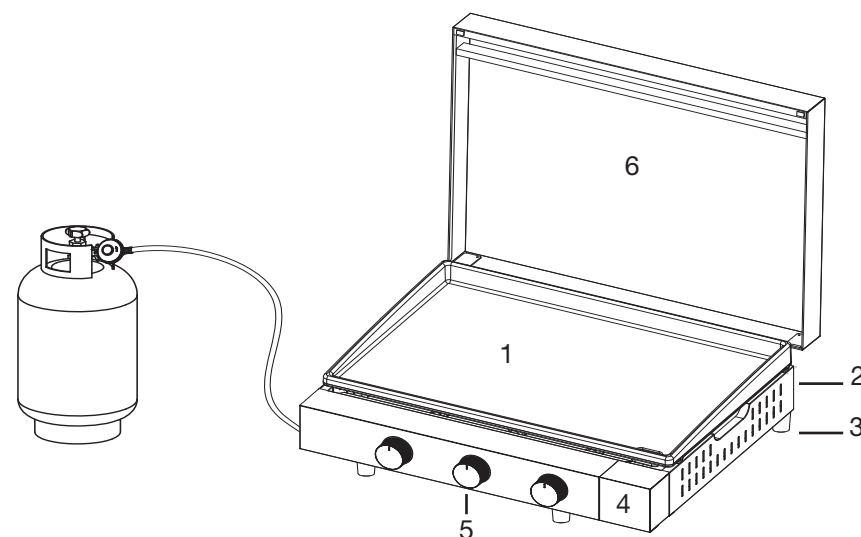
- En cas d'odeur de gaz ou de fuite de gaz :
 1. fermez le robinet du récipient de gaz,
 2. éteignez les feux existants,
 3. procédez à un test de fuite (voir section "Test de fuite").
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil par grands vents.
- N'entrez pas autour 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 une surface horizontale, plane et stable avant utilisation, afin d'éviter tout risque de basculement.

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
6	Couvercle de l'appareil

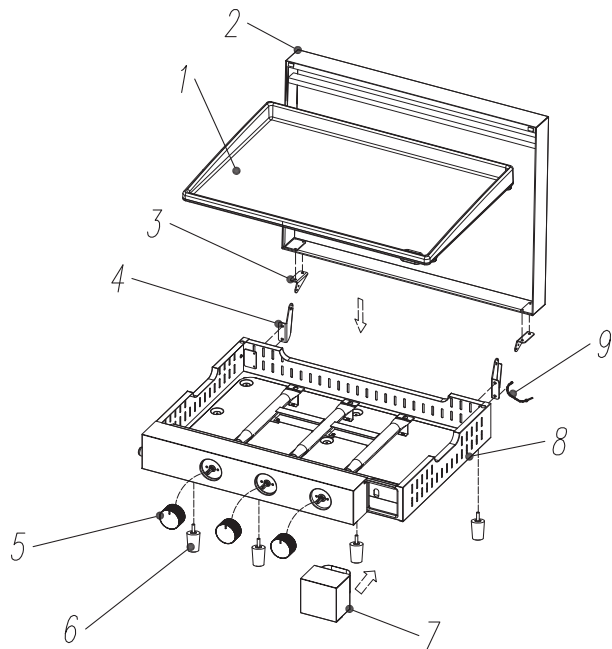
Caractéristiques techniques

- Puissance : 7.05 kW
- Plancha en fonte émaillée
- 3 brûleurs inox
- Façade noire
- Surface de cuisson : 75 x 40 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
- Repère sur injecteur: 0.75
- Consommation gaz : Butane : 513.2 g/h Propane : 504.1 g/h
- Pays de destination : FRANCE + BELGIQUE + LUXEMBOURG + ESPAGNE

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 ci-dessous :

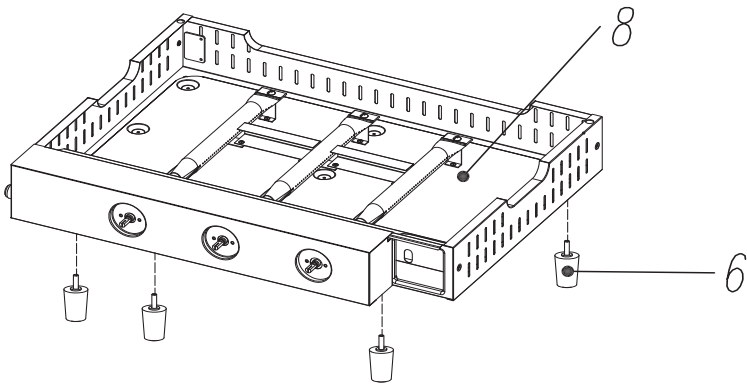
N°	Description	Qté.
1		1
2		1
3		1
4		1
5		3

6		4
7		1
8		1
9		1
10		2

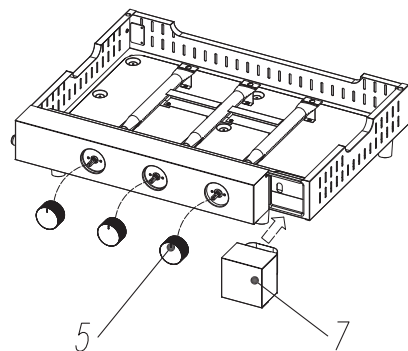
N°	Description	Spec.	Qté.
A		M4x10	16PCS
B		M4	2PCS
C		M4	2PCS

Assemblage de la plancha

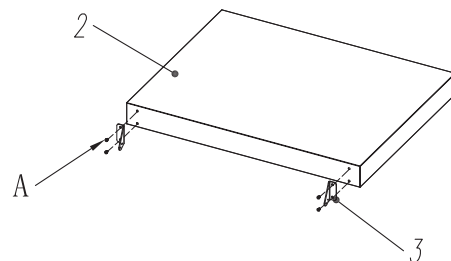
Procédez à l'assemblage des différents éléments comme indiqué dans les étapes ci-dessous :



1. Retournez le corps de l'appareil avec précaution et posez-le sur une surface plane et stable, puis fixez les pieds de l'appareil (6) dans les orifices prévus. Assurez-vous que les pieds sont solidement fixés à l'appareil.

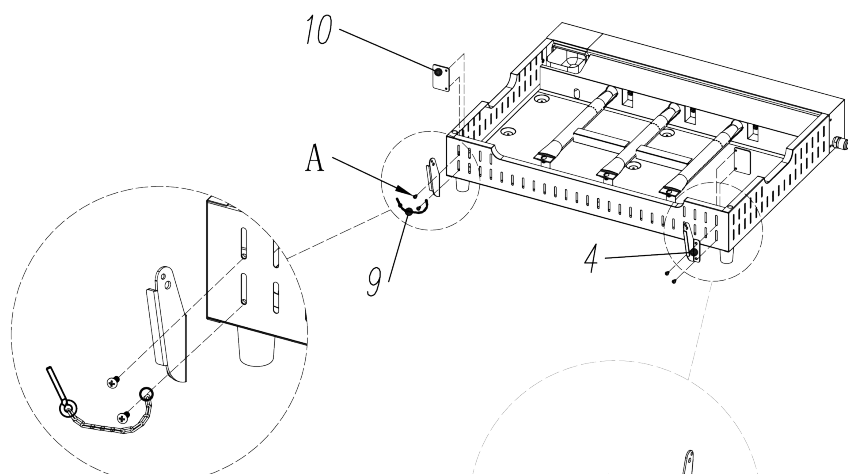


2. Retournez l'appareil sur ses pieds et enfoncez les 3 manettes de commande (5) à l'avant de l'appareil en veillant à ce que la position « ● » (arrêt) soit orientée vers le haut.
3. Insérez le tiroir récupérateur des graisses (7) dans le compartiment prévu à cet effet.

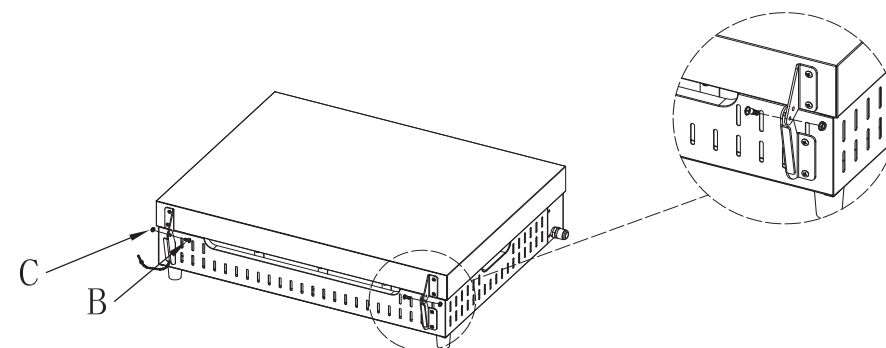
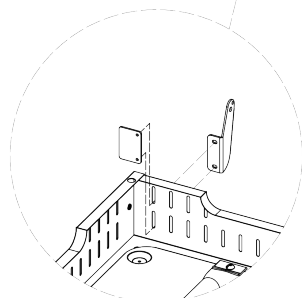


4. Installez les charnières (3) sur le couvercle (2) à l'aide des vis (A).

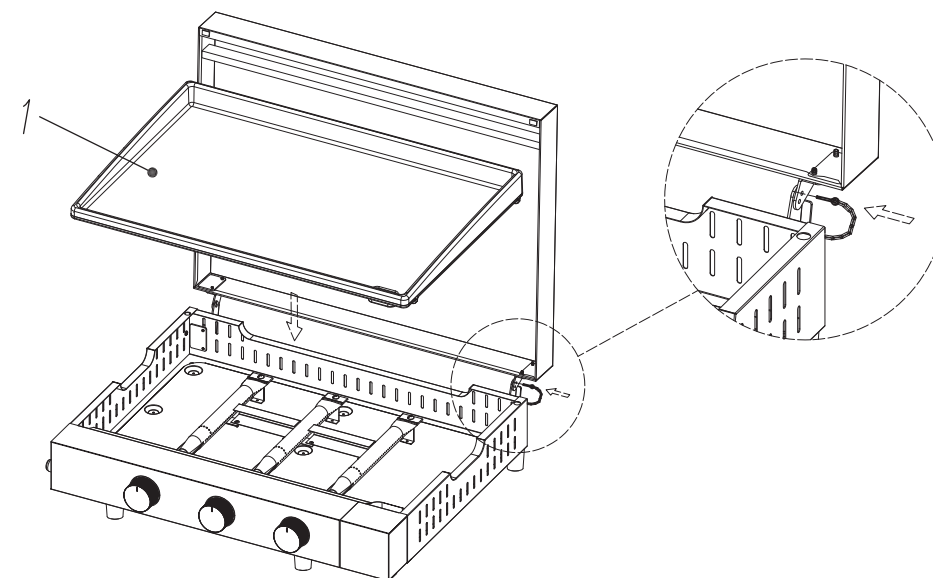
5. Fixez les charnières (4) et les plaques (10) sur l'arrière de l'appareil, à l'aide des vis (A)



6. Fixez la chaîne de sécurité (9) à l'arrière de l'appareil à l'aide des vis (A)



7. Joignez les deux charnières (3) et (4) à l'arrière de l'appareil à l'aide des vis (B) et des écrous (C)



8. Bloquez le couvercle à l'aide de la chaîne de sécurité afin d'empêcher le couvercle de tomber sur la plaque de cuisson.
9. 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.

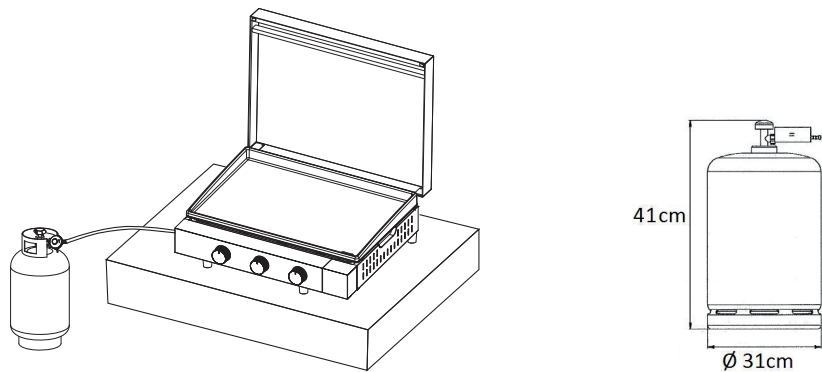
L'appareil est prêt à être utilisé.

raccordement de la bouteille de gaz

- Cette plancha est destinée à une utilisation en extérieur uniquement et dans un endroit bien aéré.
- Votre plancha est conçu 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) - voir caractéristiques page suivante,
 - 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-dessus :
- Si votre bouteille de gaz ne répond pas aux exigences ci-contre, installez-la impérativement sur le sol, à côté de votre appareil (comme sur la figure ci-dessus).
- 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, BELGIQUE, LUXEMBOURG	I3+ (28-30/37 mbar)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar
Puissance nominale (ΣQ_n)		7,05kW (513,2g/h au Butane – 504,1g/h au Propane)
Repère sur injecteur		0.75

- 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 pour la France, BSEN 16129:2013 pour les autres pays) de 37 mbar pour le Propane ou de 28-30 mbar pour le Butane. avec écrou fileté G1/2 pour le vissage sur l'appareil, et écrou fileté M20x1.5 sur le détendeur, conforme à la norme NF D 36-125 ou à la norme XP D 36-112.
- **Remarque :** pour les autres pays, les bouteilles et détendeurs doivent être en accord avec les réglementations nationales applicables.)
- 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).

(Schémas non contractuels)

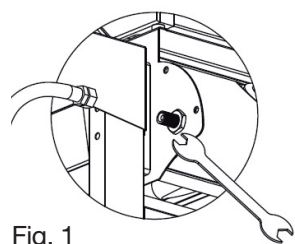


Fig. 1

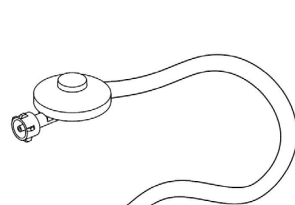


Fig. 2

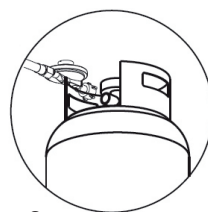


Fig. 3

Fig. 1 : Un serrage à la main est suffisant. Ne pas serrer trop fort



EMBOUT DE RACCORDEMENT : POUR LA FRANCE

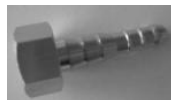
Utilisation de l'entrée gaz G1/2 situé sur le côté latéral gauche ou à l'arrière du barbecue.



POUR LES AUTRES PAYS

Utilisation de l'embout annelé fourni en pièce détachée.

Vissez fermement et à l'aide d'un outil de serrage adapté (clé) l'embout annelé sur l'embout fileté d'entrée gaz G1/2 puis effectuez le test de fuite (voir paragraphe suivant).



TUYAU D'ALIMENTATION : POUR TOUS LES PAYS

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. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436-1:2014.

Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller.

Veillez à ce que le tuyau ne soit pas soumis à des efforts de torsion ou de 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 avec des parties de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.

Placez le récipient de gaz à au moins 1 mètre de distance du barbecue.

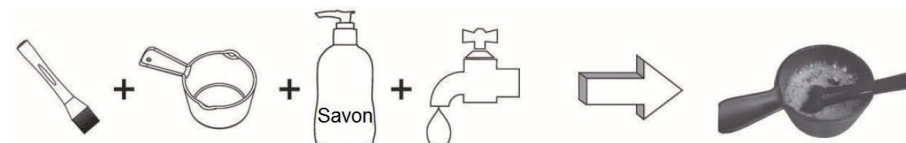
Le raccordement à l'appareil doit se faire à l'aide d'un tuyau d'alimentation de longueur 1,2 m ou 1,5 m (maximum).

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 sont 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 détenteur, 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.
- Ne changez pas la bouteille si la température extérieure est supérieure à 45°C, ou si la bouteille a été stockée à des températures similaires.
- 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.

utilisation



Attention !

- Avant de commencer à utiliser votre plancha, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont sur la position « ● OFF » (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.

Préparation avant la cuisson

- Avant d'utiliser la plancha pour la première fois, essayez 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 :



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.

IMPORTANT : pour les modèles de barbecue avec capot, procéder à l'allumage du barbecue CAPOT OUVERT. Ne jamais allumer l'appareil capot fermé.

1. Assurez-vous que toutes les manettes de commande sont sur la position « ● OFF » (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 ». Le brûleur s'allume.
Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, remplacez la manette de commande sur la position « ● OFF » (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 les autres brûleurs.



Après chaque utilisation, assurez-vous que tous les manettes de commande sont sur la position « ● OFF » (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.

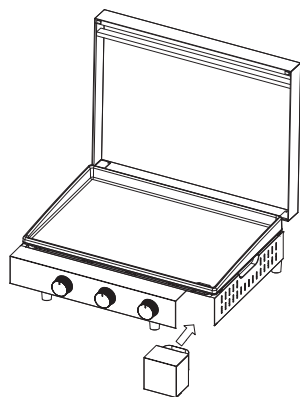


Attention : Les parties métalliques deviennent chaudes pendant l'utilisation. Risque de brûlure ! Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez l'appareil et lors des phases de cuisson.

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'embrasement :

- Placez toutes les manettes de commande sur la position « ● OFF » (arrêt).
- Fermez l'alimentation de la bouteille de gaz.
- Éloignez 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'embrasement.
- 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 « ● OFF » (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 « ● OFF » (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

Ne jamais utiliser d'objets ni de détergents récurant et abrasifs. Pour retirer efficacement les graisses cuites et les sucs des viandes, procéder au "déglacage" de la plancha juste après la cuisson (plancha encore chaude) :

1. Éteindre l'appareil, mettre des gants de protection adaptés contre la chaleur de la plancha, jeter une petite quantité d'eau sur la surface à nettoyer. **Attention à la chaleur dégagée par la vapeur.**
2. Évacuer les résidus avec une spatule dans la fente de la plancha.
3. Terminer le nettoyage avec une éponge douce. Sécher et huiler légèrement. Vous pouvez remplacer l'eau par du vinaigre blanc sur une surface tiède.
4. Aucun des éléments de la Plancha ne doit être lavé au lave-vaisselle.

Brûleurs

1. Assurez-vous que les manettes de commande sont sur la position « ● OFF » (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 avec une éponge douce et du 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. Ôtez 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 « ● OFF » (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 de la bouteille de gaz - Test de fuite ».
- Assurez-vous que la plaque est bien propre avant l'utilisation.

résolution de problèmes

Anomalies	Causes possibles	Solutions
 IMPORTANT NE JAMAIS DÉMONTER LA RAMPE DE GAZ INTÉGRÉE AU BARBECUE (située derrière le panneau de commande frontal) NI LES ROBINETS NI LES INJECTEURS NI AUCUNE PARTIE PROTÉGÉE PAR LE FABRICANT		
La flamme s'allume sur 2 brûleurs, mais pas sur le 3e ou sur 1 brûleur, ou mais pas sur le 2e.	Brûleur (tube venturi) et/ou injecteur obstrué(s)	Démontez le brûleur qui ne fonctionne pas et le remplacer le temps du test par l'un des autres brûleurs (qui fonctionne) préalablement démonté lui aussi. Réalisez un essai d'allumage : • <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) ne s'allume pas :</u> Cela signifie que c'est l'injecteur qui est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur). • <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) s'allume :</u> Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).
Des flammes sortent par l'un des boutons du panneau de commande.	Couper immédiatement l'arrivée de gaz en prenant toutes les précautions nécessaires. Procéder directement (et sans réaliser de tests préalables), pour le bouton considéré, au nettoyage du brûleur préalablement démonté et de l'injecteur avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).	

Anomalies	Causes possibles	Solutions
La flamme devient jaune au lieu d'être bleue.	Brûleur (tube venturi) obstrué ou injecteur mal positionné.	Démontez le brûleur qui présente des flammes jaunes et le remplacer le temps du test par l'un des autres brûleurs (qui fonctionne) préalablement démonté lui aussi. Réalisez un essai d'allumage : • <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) présente également des flammes jaunes :</u> Cela signifie que c'est l'injecteur qui n'est pas bien positionné. Il y a donc trop d'air dans le ratio air/gaz ce qui provoque l'apparition de flammes jaunes. Contactez votre revendeur. • <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) ne présente pas de flammes jaunes :</u> Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).
L'appareil a pris feu, des flammes sortent de l'appareil.	Accumulation de graisses et manque de nettoyage et d'entretien du barbecue.	Nettoyez l'appareil.
	Des graisses provenant des aliments sont tombées sur les brûleurs lors de la cuisson.	Toujours utiliser l'appareil avec les protecteurs de flamme correctement positionnés au-dessus des brûleurs.

Anomalies	Causes possibles	Solutions
Je n'arrive plus à allumer mon appareil à la 1ère utilisation ou après plusieurs utilisations. Aucun des brûleurs de mon appareil ne s'allume, à la 1ère utilisation, ou après plusieurs utilisations.	a) Procéder directement (et sans réaliser de tests préalables) au nettoyage de chacun des brûleurs préalablement démontés et de chacun des injecteurs avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).	
	b) Robinet de la bouteille de gaz fermé, insuffisamment ouvert ou non purgé.	Ouvrir (davantage) le robinet de la bouteille de gaz afin de libérer celui-ci dans le circuit de l'appareil. Purger le détendeur en appuyant sur le bouton situé sur le détendeur au niveau de la bouteille. 
	c) Bouteille de gaz vide	Essayez de rallumer l'appareil avec une bouteille de gaz neuve. Si l'appareil se rallume avec la bouteille neuve, cela signifie que votre bouteille initiale était vide.
	d) Flexible de raccordement bouteille-appareil obstrué	Essayez de rallumer l'appareil avec un autre flexible de raccordement. Si l'appareil se rallume, cela signifie que votre flexible initial était obstrué : Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).
Les brûleurs de l'appareil ne s'allument pas avec le bouton (piezzo) mais avec une allumette, cela fonctionne.	Système d'allumage électronique intégré (Piezzo) mal positionné ou défectueux.	Déplacez délicatement le bout du piezzo afin qu'il soit situé à environ 3-4mm du brûleur et au niveau d'un trou du brûleur. Si cela ne fonctionne pas, cela signifie que le Piezzo est défectueux. Contactez votre revendeur. 

Anomalies	Causes possibles	Solutions
Je n'arrive pas à brancher mon appareil au détendeur de la bouteille de gaz. (FRANCE UNIQUEMENT)	a) Le tuyau périphérique n'est pas adapté au raccord standard à visser G1/2 équipant nos appareils.	Achetez un flexible conforme à la norme NF D 36125 ou à la norme XP D 36112 (embouts filetés respectifs G1/2 et M20x1.5).
	b) Le tuyau périphérique est adapté au raccord standard à visser G1/2 équipant nos appareils, mais le sens de branchement n'a pas été respecté. 	Vérifiez le sens de branchement du flexible. Attention les 2 embouts du flexible sont différents : l'un est adapté pour le raccordement au détendeur (de couleur noire), l'autre pour le raccordement à l'embout fileté d'entrée gaz G1/2 de l'appareil.
Le raccord fileté de mon appareil est cassé.	Le sens de branchement du tuyau d'alimentation n'a pas été respecté, et l'embout noir du flexible destiné initialement au détendeur a été forcé mécaniquement sur le raccord fileté d'entrée gaz G1/2 de l'appareil. 	Appareil non utilisable, contactez votre revendeur.
Votre raccord est un raccord américain.	Impossible.	Tous nos appareils à gaz sont équipés des raccordements en accord (respectifs) avec les différentes réglementations nationales.

Anomalies	Causes possibles	Solutions
Je n'arrive pas à brancher mon appareil au détendeur de la bouteille de gaz. (HORS FRANCE)	Le tuyau périphérique n'est pas adapté à l'embout de raccordement universel fourni avec nos appareils. 	Achetez un tuyau/flexible adapté à l'embout de raccordement fourni et en accord avec la réglementation nationale en vigueur.
Mes brûleurs inox changent de couleur à la 1ère utilisation de l'appareil.	Cela est tout à fait normal car l'acier inoxydable (inox) est un matériau qui réagit à la chauffe par une modification de teinte.	
Mon appareil neuf semble avoir déjà été utilisé.	Votre appareil a fait partie d'un lot d'échantillons testés en laboratoire, ce qui peut expliquer des marques d'utilisation.	
Ma plancha s'effrite / L'émaillage de ma plancha saute.	Contactez votre revendeur.	
Ma plancha s'est fendue à la 1ère chauffe.	Défaut lié au processus de fabrication des pièces en fonte : il peut accidentellement subsister une bulle d'air lors de la mise en moule de la fonte en fusion.	Contactez votre revendeur.

We thank you for purchasing an Essentiel b brand product. We pay special attention to the **RELIABILITY**, the **EASE OF USE** and the **DESIGN** of our products. We hope that you will be completely satisfied with this gas griddle.

contents

safety instructions	26
your product	28
Box contents	28
Appliance description	28
Technical features	29
installation	29
Before assembly	29
Assembling the griddle	30
connecting to the gas cylinder	33
Suitable installation location	33
Connecting the hose and regulator (not supplied)	34
Leak test	35
Changing the gas cylinder	36
use	36
Preparation before cooking	36
Description of a control knob	37
Switching on the griddle	37
First use	37
Preheating	38
Cooking	38
COOKING ON THE GRIDDLE	38
GREASE TRAP DRAWER	38
CONTROLLING FLASHOVERS	39
PRACTICAL COOKING TIPS	39
WHEN COOKING IS FINISHED	39
cleaning and maintenance	40
Recommendations	40
Griddle Plate	40
Burners	40
Grease trap drawer	40
Body of the appliance	41
Storage	41
After a period of prolonged disuse	41
troubleshooting	42

safety instructions

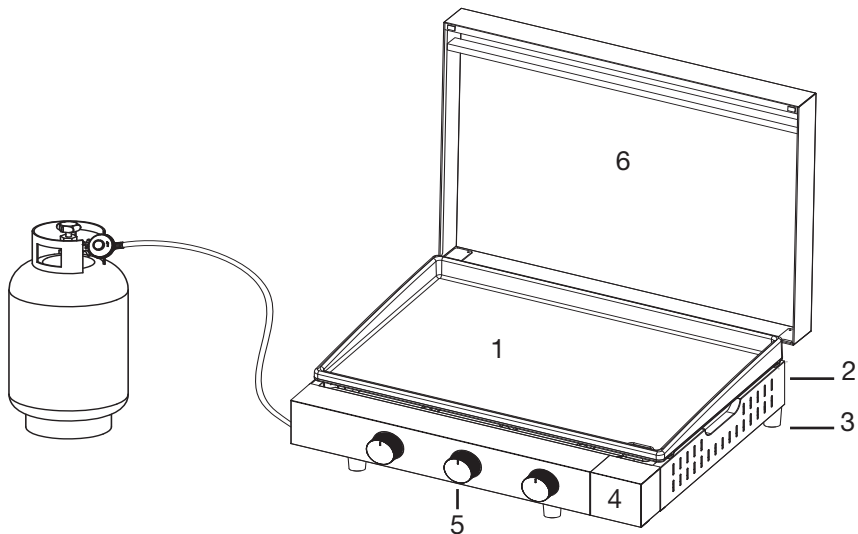
- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- Do not move the appliance during use.
- Do not modify the appliance.
- CAUTION: accessible parts can be very hot. Keep young children away.
- Close the gas cylinder valve after use.
- All parts protected by the manufacturer must not be handled by the user under any circumstances.
- This equipment must be kept away from flammable materials during use.
- Wear suitable protective gloves when handling your appliance and during cooking: some accessible parts can be very hot.
- Clean the appliance and its accessories (including the grease trap drawer) after each use to avoid grease accumulation (risk of fire).
- Perform a leak test before use (see “Leak Test” section).
- In case of gas odour or gas leakage:
 1. close the gas cylinder valve,
 2. extinguish existing fires,
 3. carry out a leak test (see “Leak Test” section).
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never use the appliance in windy weather conditions.
- Do not store objects around the appliance that could interfere with air circulation.
- Do not use this appliance for any purpose other than its intended use.
- Before each use, make sure that all gas connections are tight. If they have loosened, immediately close the gas cylinder valve and check all connections, then carry out a leak test (see “Leak Test” section).
- Never loosen the gas connections when using your appliance.
- Do not use charcoal or lava stone in your gas griddle.
- This griddle must be installed on the ground on a horizontal, flat and stable surface before use to avoid any risk of it tipping over.

your product

Box contents

- 1 gas griddle
- 1 user guide

Appliance description



1	Cooking plate (with grease drain hole)
2	Body of the appliance
3	Adjustable feet (x 4)
4	Removable fat and cooking juice trap drawer
5	Control knobs
6	Appliance hood

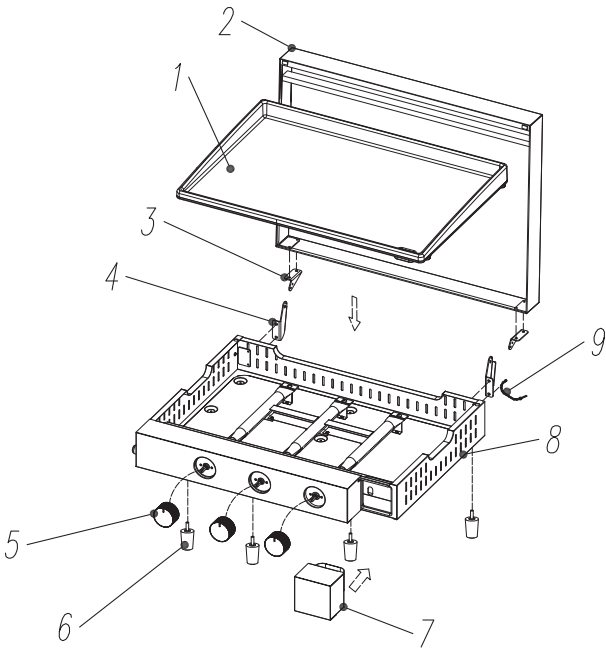
Technical features

- Power: 7.05 kW
- Enamelled cast iron griddle
- 3 stainless steel burners
- Black facade
- Cooking surface area: 75 x 40 cm
- Drawer for collecting fats and cooking juices
- 4 adjustable feet
- Piezo integrated into the igniter
- Gas pressure: Butane: 28 - 30 mbar/Propane: 37 mbar
- Mark on injector: 0.75
- Gas consumption: Butane: 513.2 g/h Propane: 504.1 g/h
- Country of destination: FRANCE + BELGIUM + LUXEMBOURG + SPAIN

installation

Before assembly

- Remove all the packaging and accessories, then check it carefully for visible signs of damage sustained during transport.



- Check that the packaging contains all the parts numbered in the table below:

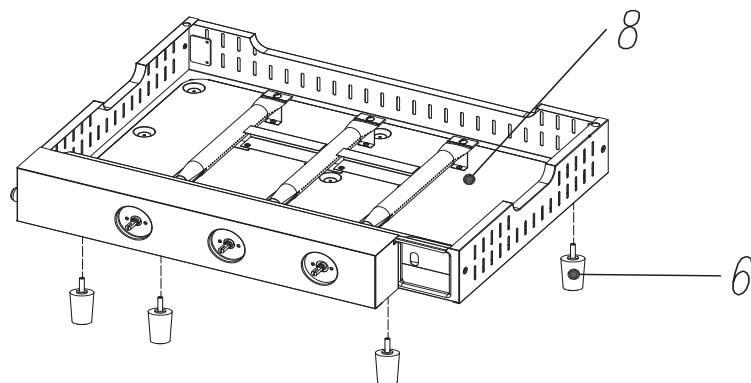
No.	Description	Qty.
1		1
2		1
3		1
4		1
5		3

6		4
7		1
8		1
9		1
10		2

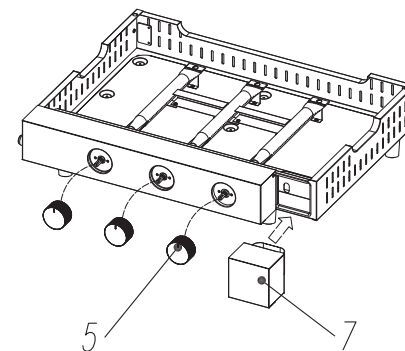
No.	Description	Spec.	Qty.
A		M4×10	16PCS
B		M4	2PCS
C		M4	2PCS

Assembling the griddle

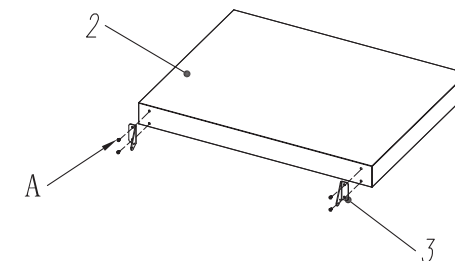
Assemble the different elements as indicated in the steps below:



- Carefully turn the body of the appliance over and place it on a flat, stable surface, then affix the appliance's feet (6) in the holes provided. Make sure that the feet are securely attached to the appliance.

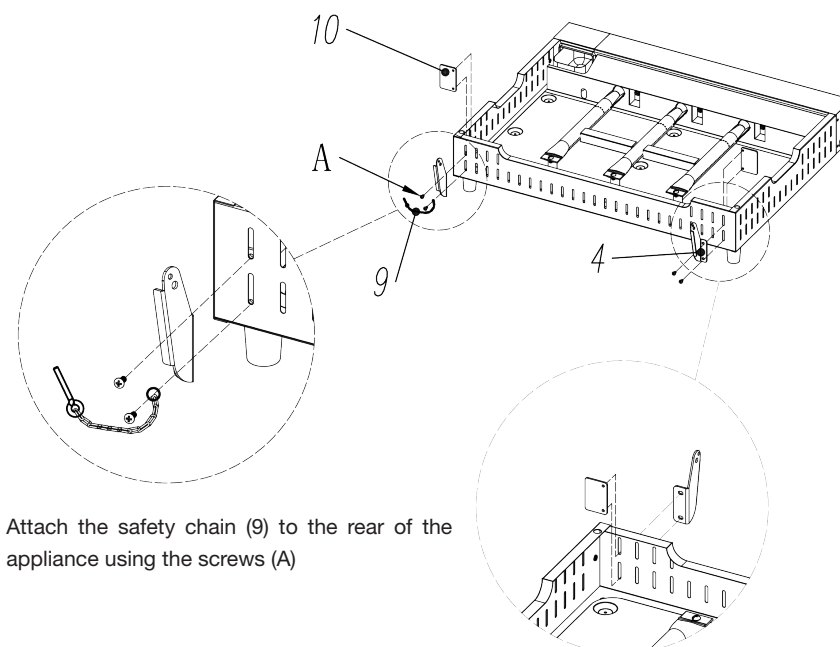


- Turn the appliance over on its feet and push the 3 control knobs (5) on the front of the appliance, making sure that the "●" (stop) position is facing upwards.
- Insert the grease trap drawer (7) into the compartment provided for this purpose.

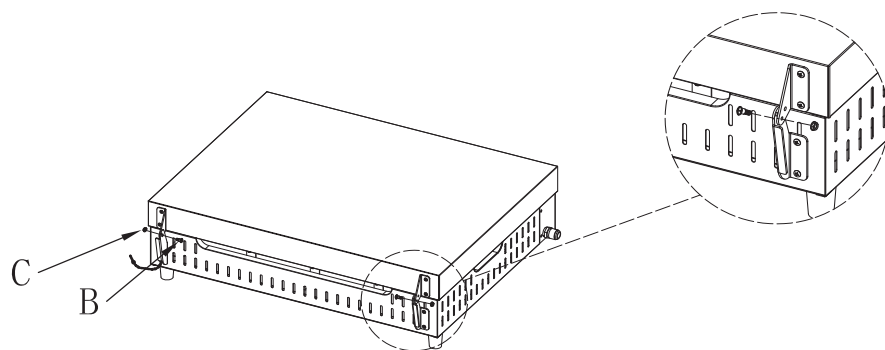


- Install the hinges (3) on the hood (2) with the screws (A).

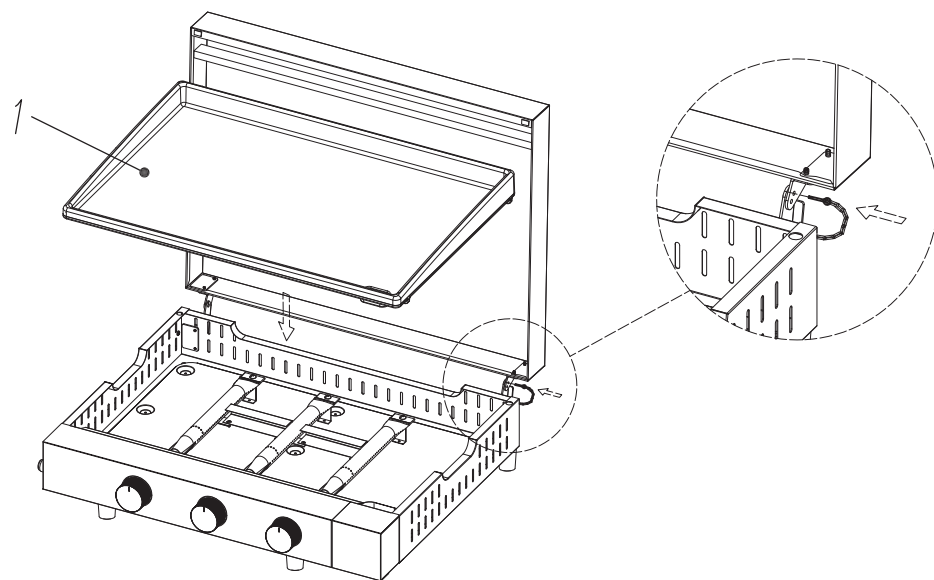
- Attach the hinges (4) and plates (10) to the rear of the appliance using the screws (A)



- Attach the safety chain (9) to the rear of the appliance using the screws (A)



7. Connect the two hinges (3) and (4) at the back of the appliance using screws (B) and nuts (C).



8. Secure the hood with the safety chain to prevent the hood from falling onto the cooking griddle.
9. Place the cooking griddle (1) on the body of the appliance, making sure that the drain hole is positioned above the grease trap drawer.

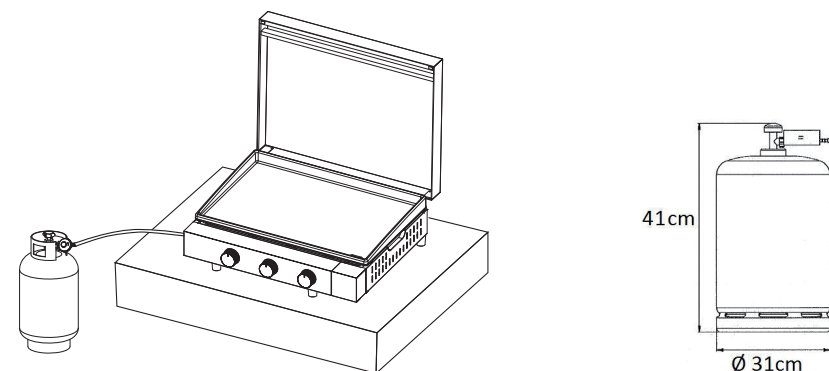
The appliance is now ready for use.

connecting to the gas cylinder

- **This griddle is intended for outdoor use only and in a well-ventilated area.**
- Your griddle is designed to be used with propane or liquefied butane gas in a bottle.
- To use your griddle, you must get:
 - 1 x 6 to 13 kg bottle of propane or butane gas,
 - 1 gas hose (not supplied) - see specifications on next page,
 - 1 regulator adapted to the type of gas you use (not supplied).

Suitable installation location

- Place the griddle on a stable, sturdy and non-flammable surface (figure below).



- The gas cylinder must be placed on the ground, to the left of the griddle, in an upright position, at least 1 metre away from the appliance.
- The cylinder (6 to 13 kg) can be placed in a suitable cabinet, unless otherwise indicated on the product, provided that its dimensions (including the regulator) comply with the requirements shown in the figure above:
- If your gas cylinder does not meet the requirements shown, you **MUST** place it on the ground next to your appliance (as shown in the figure above).
- Do not obstruct the ventilation openings in the gas cylinder housing.
- Do not use a damaged or rusty gas cylinder. If the cylinder is damaged or rusty, have it checked by your gas supplier. Do not use a gas cylinder with a damaged valve.
- Use a regulator with a safety mechanism, in compliance with the national regulations in force (NF for France): 37 mbar for Propane or 28-30 mbar for Butane.
- Make sure that the griddle is away from any source of heat (cigarettes, sparks, open flames, etc.).
- Never place your griddle under or on a combustible surface.
- Do not place any flammable materials and aerosols near the appliance.

Connecting the hose and regulator (not supplied)

This appliance is designed to be used in accordance with the information given in the tables below:

Country of destination	Category	Gas and pressure
FRANCE, BELGIUM, LUXEMBOURG	I3+ (28-30/37 mbar)	G30 - Butane: 28-30 mbar G31 - Propane: 37 mbar
Rated power (ΣQ_n)	7.05kW (513.2g/h on Butane – 504.1g/h on Propane)	
Mark on injector	0.75	

- The G1/2 gas inlet is located on the left side of the appliance.
- Use a hose that complies with the national regulations in force (NF for France, BSEN 16129:2013 for other countries) of 37 mbar for Propane or 28-30 mbar for Butane with G1/2 threaded nut for screwing into the appliance, and M20x1.5 threaded nut on the regulator, complying with NF D 36-125 or XP D 36-112.
- **Comment:** for other countries, cylinders and regulators must comply with applicable national regulations.)
- The connection to the appliance must be made using a 1.2 m or 1.5 m long supply hose (maximum).
- Change the main supply hose before its expiry date, if it is damaged, if it shows cracks, or when national legislation requires it.
- Do not pull or twist the hose.
- Make sure that the hose is not subjected to torsional or tensile stress: the gas inlet connector is located on the left side and the gas cylinder is positioned on the left side of the appliance.
- Make sure that the hose is never in contact with parts of the appliance that may become hot.

Warning! Never connect your appliance to town gas (natural gas). The gas circuit is designed exclusively for butane/propane gas (G30/G31).

(Non-contractual diagrams)

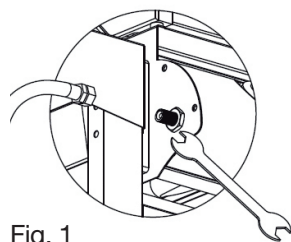


Fig. 1

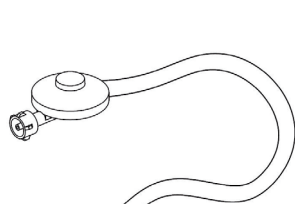


Fig. 2

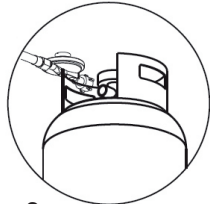


Fig. 3

Fig. 1: Tightening by hand is sufficient. Do not overtighten



CONNECTOR:

FOR FRANCE

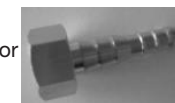
Use the G1/2 gas inlet located on the left side or rear side of the barbecue.



FOR OTHER COUNTRIES

Use the ringed connector supplied as a spare part.

Firmly screw the ringed connector onto the G1/2 gas inlet threaded connector tightening tool (wrench) and carry out the leak test (see next paragraph).



SUPPLY HOSE: FOR ALL COUNTRIES

Change the main supply hose before its expiry date, if it is damaged, if it shows cracks, or when national legislation requires it. The hose must comply with EN16436-1:2014.

Do not pull or twist the hose.

Make sure that the hose is not subjected to torsional or tensile stress: the gas inlet connector is located on the left side and the gas cylinder is positioned on the left side of the appliance.

Make sure that the hose is never in contact with parts of the appliance that may become hot.

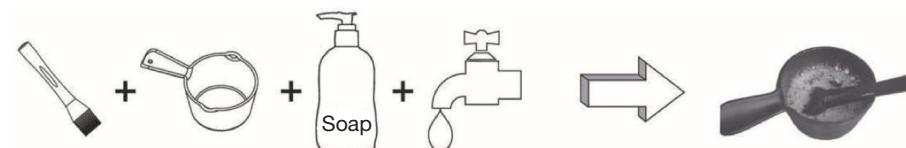
Place the gas cylinder at least 1 metre away from the barbecue.

The connection to the appliance must be made using a 1.2 m or 1.5 m long supply hose (maximum).

Leak test

Warning!

- This test must be carried out in a well-ventilated area before using the griddle, every year, after a long period of disuse, or when replacing the gas cylinder.
- Do not check for gas leaks near an open flame. If you smell gas, immediately turn off the gas supply.



1. Make sure that all of the control knobs are in the closed position "●" (stop).
2. Prepare a soap and water solution (1/2 water and 1/2 soap) and run the solution through the gas connection points of the cylinder, regulator, hose and gas connection using a brush.
3. Open the gas cylinder valve.

- The formation of bubbles above some of the seals indicates a gas leak. Turn off the gas supply, tighten all of the seals and repeat the test.
- If a part is defective, have it replaced. The appliance must not be put into service until the leak has been resolved. If the problem persists, contact your retailer or a specialised gas technician.

Changing the gas cylinder

- Always change the gas cylinder away from any possible source of fire.
- Do not change the gas cylinder when using the appliance. The control knobs must be in the closed position “● OFF” (stop).
- Wait for the appliance to cool down completely.
- The change must only be made outdoors.
- Do not smoke when changing the gas cylinder.
- Do not change the cylinder if the outside temperature is above 45°C, or if the cylinder has been stored at similar temperatures.
- When the cylinder is empty, have it filled or replaced by an authorised dealer, where your cylinder will not be filled to more than 80% of its capacity to allow the gas to expand the temperature.

use



Warning!

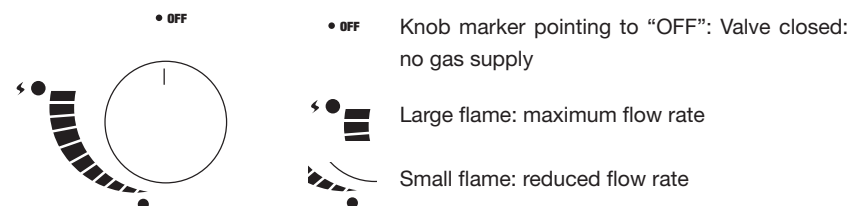
- Before you start using your griddle, make sure that all of the control knobs are in the “● OFF” (stop) position.
- Check that the cylinder/regulator/hose/appliance assembly is not leaking.
- Make sure that the burners (venturi tube) and/or injectors are not obstructed (e.g. cobwebs).
- Check that the supply hose is not damaged or expired, and that it does not come into contact with sharp or hot parts of the appliance.

Preparation before cooking

- Before using the griddle for the first time, wipe the cooking griddle with a solution of water and washing-up liquid and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- To prevent food from sticking to the plate, coat it with cooking oil **before each use**.

Description of a control knob

The following symbols are located on the control panel around each knob:



To control the flame power, turn the knob anticlockwise.

Switching on the griddle

The **piezo electric ignition** system is integrated into the control knobs.

IMPORTANT: For barbecue models with a hood, light the barbecue with the HOOD OPEN. Never switch on the appliance with the hood closed.

- Make sure that all of the control knobs are in the “● OFF” (stop) position.
- Open the gas supply on the gas cylinder or regulator.
- Push and turn the desired control knob anti-clockwise until it “clicks”. The burner ignites.
If the burner does not light immediately, return the control knob to the “● OFF” (stop) position. Wait 5 minutes so that the accumulated gas disperses, then repeat the procedure.
- Repeat the previous steps to light the other burners.



After each use, make sure that all of the control knobs are in the “● OFF” (stop) position and that the gas cylinder supply is closed.

First use

Light the griddle and let it heat while empty (i.e. without food) for about 30 minutes in the maximum position (large flame) so that all manufacturing residues are burned away. A slight release of odours and smoke may occur during this operation: this is normal and will disappear during future use. Then wait until the appliance has cooled down completely, clean the griddle with a soft, slightly damp cloth and then lightly oil the cooking surface.

Preheating

Light the burners, as indicated above, in the maximum position (large flame) and let the griddle preheat for 2 to 5 minutes.

Cooking



What is griddling?

The griddle is a fast Spanish cooking technique that consists of grilling food (meat, fish, vegetables, etc.) on a metal plate with little or no fat. The griddle allows you to preserve the flavour of foods that cook in their own juice and fat.

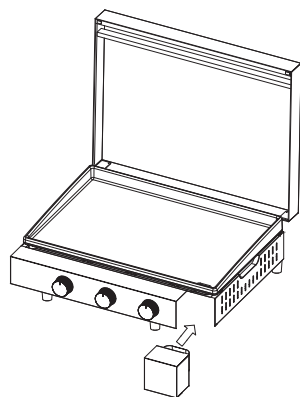


Warning: The metal parts become hot during use. Danger of burns! Wear suitable protective gloves when handling the appliance and when cooking.

Cooking on the griddle

The burners heat the griddle. During cooking, the juices and fats from the food are evacuated through the hole at the front right of the griddle.

Grease trap drawer



The grease trap drawer is designed to remove juices and greases during cooking. The drawer is fully removable for easy cleaning. It must be emptied as regularly as necessary.

Allow the appliance to cool down and then carefully pull the drawer out using the handles under the control knobs. Replace it on the appliance after cleaning.



To make it easier to clean the drawer, you can place aluminium foil on the entire surface of the drawer and discard it after each use after the appliance has cooled completely.

Controlling flashovers

When cooking very fatty foods on the griddle, or those cooked at a temperature that is too high, sudden flashovers can occur. These must be controlled to prevent food from burning.

To prevent excessive flames:

- Before cooking, remove excess fat from meat and poultry before placing it on the griddle.
- Put the control knob in the minimum cooking position.
- Move the food to a cooler area of the griddle.

In the event of a flashover:

- Place all of the control knobs in the “● OFF” (stop) position.
- Turn off the power to the gas cylinder.
- Keep people and animals away from the appliance.
- Do not remove the grease trap drawer. Danger of burns!
- NEVER spray the griddle with water! Use only a powder extinguisher!
- If the fire persists, contact the fire department.

Practical cooking tips

- Defrost food before cooking.
- Remove excess fat from meat before cooking to reduce the risk of flashovers.
- To keep the food juicy, use special griddle tongs or spatulas and avoid turning the food too often during cooking.
- Season your food when it is finished cooking.

When cooking is finished

1. Place all of the control knobs in the “● OFF” (stop) position. Push the knobs and turn them clockwise until they stop.
2. Turn off the power to the gas cylinder.
3. While the griddle is still hot, “de-glaze” it to make it easier to clean later: with suitable protective gloves, pour a small amount of water onto the surface of the griddle, ensuring that hot steam is released, then rub the plate with a wooden or plastic spatula and remove food residue to the drain hole in the griddle.
You can also use white vinegar on the warm surface of the griddle instead of water.
4. Wait until the appliance and accessories have cooled down completely before cleaning.

cleaning and maintenance

The appliance must be cleaned **after each use**. Please de-glaze the griddle first (refer to the “Use - Cooking - When cooking is finished” section).



Before cleaning:

- Wait for the appliance to cool down completely.
- Make sure the control knobs are in the “● OFF” position (stop).
- Turn off the power to the gas cylinder.

Recommendations

- Do not use sharp objects or abrasive products to clean the appliance.
- Never leave water stagnating in the body and the grease trap drawer: risk of rusting and rapid deterioration of materials.

Griddle Plate

Never use scouring and abrasive objects or detergents. To effectively remove cooked fats and juices from meat, “de-glaze” the griddle immediately after cooking (griddle still hot):

1. Switch off the appliance, put on suitable gloves to protect against the heat of the griddle, and throw a small amount of water on the surface to be cleaned. **Beware of the heat released by the steam.**
2. Remove the residue with a spatula into the slot of the griddle.
3. Finish cleaning with a soft sponge. Dry and lightly oil. You can replace the water with white vinegar on a warm surface.
4. None of the griddle components are dishwasher safe.

Burners

1. Make sure the control knobs are in the “● OFF” position (stop).
2. Wipe the burners using a soft, damp cloth and dry completely.

Grease trap drawer

The grease trap drawer must be cleaned after each use. Otherwise, the accumulated grease may ignite.

1. Carefully pull the drawer out using the handle on the front of the appliance.
2. Use a wooden or plastic spatula to remove food residue.
3. Clean the grease trap drawer with a soft sponge and washing-up liquid.
4. Rinse and let dry completely before putting it back on the griddle.

Body of the appliance

The body of the appliance should be regularly cleaned depending on how frequently the griddle is used and food is cooked.

1. Remove the griddle plate.
2. Clean the body of the appliance with a soft, slightly damp cloth and washing-up liquid. **Be careful not to immerse the control knobs in water.**
3. Rinse and let dry completely.
4. Check the ignition of the griddle after reinstalling all of the components in the body of the appliance.

Storage

- When not in use, the appliance and the gas cylinder must be stored indoors, away from rain and dampness, and away from any source of heat.
- Lightly oil the griddle plate to avoid rust and before overwintering your appliance.
- Proper care and maintenance will keep your griddle in perfect working order and extend its life.

After a period of prolonged disuse

At the beginning of each griddle season or after a long period of disuse:

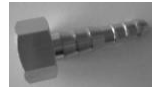
- Read the operating instructions carefully again.
- Check all of the gas valves, burner tubes and fittings for any obstructions.
- Spiders and insects can nest in burner tubes and block the gas supply or cause fire flashbacks. To avoid damaging the appliance and causing a dangerous situation, check and clean the burners frequently.
- Check that the gas bottle is completely full.
- Set all burner control knobs to the “● OFF” position (stop) then connect the gas supply.
- Check for possible gas leaks using a solution of water and washing-up liquid. Refer to the “Connecting to the gas cylinder - Leak test” section.
- Make sure the griddle plate is clean before use.

troubleshooting

Abnormalities	Possible cause	Solution
 IMPORTANT NEVER DISASSEMBLE THE GAS MANIFOLD BUILT INTO THE BARBECUE (located behind the front control panel) THE VALVES, INJECTORS OR ANY PART PROTECTED BY THE MANUFACTURER		
The flame is lit on 2 burners, but not on the 3rd, or on 1 burner, or not on the 2nd.	Blocked burner (venturi tube) and/or injector(s)	Remove the inoperational burner and replace it for the duration of the test with one of the other burners (which works), which has been dismantled beforehand as well. Perform a test on the ignition: • <u>If the burner (the "replacement" used for the test) does not light up:</u> This means that it is the injector that is blocked. Clean it with compressed air (usually available from your retailer). • <u>If the burner (the "replacement" used for the test) lights up:</u> This means that the initial burner is blocked. Clean it with compressed air or with a pipe cleaner (usually available from your retailer).
Flames come out through one of the buttons on the control panel.	Immediately shut off the gas supply, taking all necessary precautions. Clean the previously dismantled burner and injector directly (without prior testing) for the button in question with compressed air (usually available from your retailer).	
I can no longer turn on my appliance after the first use or after several uses. None of the burners on my appliance lights up, on first use, or after several uses.	a) Clean each of the previously dismantled burners and injectors directly (without pre-testing) with compressed air (usually available from your retailer).	
	b) Gas cylinder valve closed, insufficiently open or not purged.	Open the gas cylinder valve (further) to release it into the appliance's circuit. Purge the regulator by pressing the button on the regulator at the gas cylinder. 
	c) Empty gas cylinder	Try to turn the appliance back on with a new gas cylinder. If the device turns on again with the new cylinder, it means that your original cylinder was empty.
	d) Connection hose for the cylinder-appliance is obstructed	Try to switch the appliance on again with another connection hose. If the appliance turns on again, it means that your original hose was blocked: Clean it with compressed air (usually available from your retailer).

Abnormalities	Possible cause	Solution
The appliance's burners do not light using the button (piezo) but with a match, it works.	Integrated electronic ignition system (Piezo) incorrectly positioned or defective.	Gently move the tip of the piezo so that it is located about 3 - 4 mm from the burner and at a hole in the burner. If this does not work, it means that the Piezo is defective. Contact your retailer. 
The flame turns yellow instead of blue.	Blocked burner (venturi tube) or injector incorrectly positioned.	Dismantle the burner with the yellow flames and replace it for the duration of the test with one of the other burners (which works), which has been dismantled beforehand. Perform an ignition test: • <u>If the burner (the "replacement" used for the test) also has yellow flames:</u> This means that it is the injector that is not correctly positioned. There is therefore too much air in the air/gas ratio, which causes yellow flames to appear. Contact your retailer. • <u>If the burner (the "replacement" used for the test) does not have yellow flames:</u> This means that the initial burner is blocked. Clean it with compressed air or a pipe cleaner (usually available from your retailer).
The appliance caught fire, flames came out of the appliance.	Accumulation of fat and lack of barbecue cleaning and maintenance.	Clean the appliance.
	Fats from food have fallen on the burners during cooking.	Always use the appliance with the flame protectors correctly positioned above the burners.

Abnormalities	Possible cause	Solution
I can't connect my appliance to the gas cylinder regulator. (FRANCE ONLY)	a) The hose is not suitable for the standard G1/2 screw-in connection used in our equipment.	Buy a hose that complies with NF D 36125 or XP D 36112 (G1/2 and M20×1.5 threaded ends respectively).
	b) The hose is adapted to the standard G1/2 screw-in connection used in our appliances, but the direction of connection has not been followed. 	Check the hose's direction of connection. Caution: the 2 hose ends are different: one is suitable for connection to the regulator (black), the other for connection to the G1/2 gas inlet threaded end of the appliance.
The threaded connection of my appliance is broken.	The supply hose's direction of connection was not followed, and the black end of the hose initially intended for the regulator was mechanically forced onto the appliance's G1/2 gas inlet threaded connection. 	Device not usable, contact your retailer.
Your connection is an American connection.	Impossible.	All our gas appliances are equipped with connections that comply with (respective) national regulations.

Abnormalities	Possible cause	Solution
I can't connect my appliance to the gas cylinder regulator. (OUTSIDE FRANCE) 	The hose is not suitable for the universal connector supplied with our appliances.	Purchase a hose suitable for the connector supplied that also complies with current national regulations.
My stainless steel burners change colour when the appliance is first used.	This is normal because stainless steel is a material that reacts to heat by changing colour.	
My new appliance seems to have already been used.	Your appliance has been part of a batch of samples tested in the laboratory, which may explain the marks of use.	
My griddle is flaking/ The enamel on my griddle is breaking down.	Contact your retailer.	
My griddle cracked when first heated.	Defect related to the manufacturing process of cast iron parts: an air bubble may accidentally remain when the molten iron is placed in the mould.	Contact your retailer.

Agradecemos su confianza al adquirir un producto de la marca Essentiel b. Prestamos especial atención a la **FIABILIDAD**, a la **SENCILLEZ DE USO** y al **DISEÑO** de nuestros productos.

Esperamos que esta plancha de gas sea de su entera satisfacción.

índice

medidas de seguridad	47
su producto	49
Contenido del paquete	49
Descripción del electrodoméstico	49
Características técnicas	50
instalación	50
Antes del montaje	50
Montaje de la plancha	51
conexión a la bombona de gas	54
Lugar de instalación adecuado	54
Conexión de la manguera y del regulador (no incluidos)	55
Prueba de estanqueidad	56
Cambio de la bombona de gas	57
uso	57
Preparación antes de cocinar	58
Descripción de los mandos de control	58
Encendido de la plancha	58
Primer uso	58
Precalentamiento	59
Cocción	59
COCINAR EN LA PLANCHA	59
DEPÓSITO PARA RECOGER LA GRASA	59
CONTROL DE INCENDIOS	60
CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCINAR	60
CUANDO LA COCCIÓN HAYA TERMINADO	60
limpieza y mantenimiento	61
Recomendaciones	61
Placa	61
Quemadores	61
Depósito para recoger la grasa	61
Cuerpo principal	62
Almacenamiento	62
Después de un período prolongado de inactividad	62
resolución de problemas	63

medidas de seguridad

- Utilizar solamente al aire libre.
- Consultar el folleto antes de su utilización.
- No mueva el aparato durante su uso
- No modifique el aparato
- ATENCIÓN: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- Cierre la llave de paso del gas tras el uso.
- No manipule las piezas protegidas por el fabricante bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga este aparato alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Utilice guantes protectores adecuados para manipular el aparato y mientras cocina: algunas partes accesibles se pueden calentar en exceso.
- Limpie el aparato y sus accesorios (incluyendo el depósito para recoger la grasa) después de cada uso para evitar la acumulación de grasa (riesgo de incendio).
- Realice una prueba de estanqueidad antes de su uso (ver el apartado «Prueba de estanqueidad»).
- En caso de fuga o de olor a gas:
 1. cierre la llave de paso de la bombona,

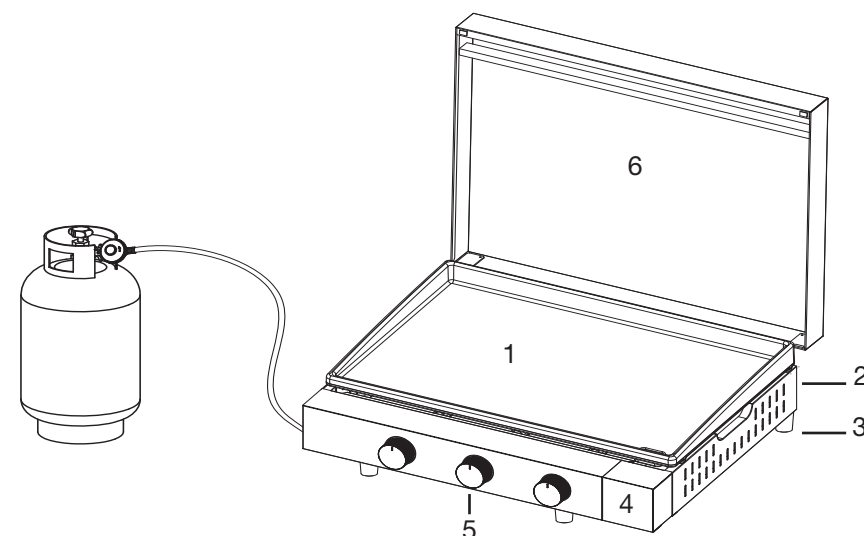
2. apague el fuego,
 3. realice una prueba de estanqueidad (ver el apartado «Prueba de estanqueidad»).
- Vigile el funcionamiento del aparato en todo momento.
 - No lo utilice con viento fuerte.
 - No coloque objetos alrededor del aparato que impidan la circulación del aire.
 - No utilice este aparato para ningún otro fin distinto de aquel para el que se diseñó.
 - Antes de cada uso, asegúrese de que todas las conexiones de gas están bien apretadas. Si se han aflojado, cierre inmediatamente la llave de paso de la bombona y compruebe todas las conexiones, después realice una prueba de estanqueidad (ver el apartado «Prueba de estanqueidad»).
 - Nunca afloje las conexiones de gas mientras usa el aparato.
 - No utilice carbón o piedra volcánica en la plancha de gas.
 - Antes de usarla, esta plancha se debe colocar en el suelo sobre una superficie horizontal, plana y estable para evitar el riesgo de vuelco.

su producto

Contenido del paquete

- 1 plancha de gas
- 1 manual de instrucciones

Descripción del electrodoméstico



1	Placa de cocción (con orificio de evacuación de grasas)
2	Cuerpo principal
3	Patas ajustables (x 4)
4	Depósito extraíble para recoger las grasas y jugos de cocción
5	Mandos de control
6	Tapa de la plancha

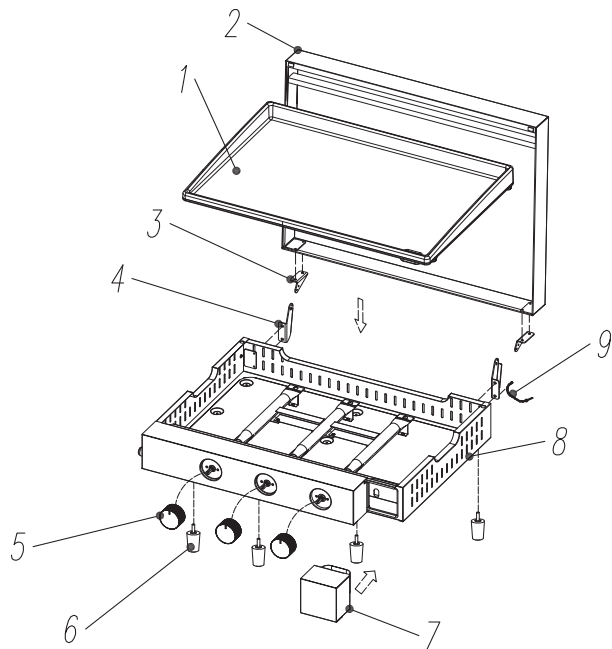
Características técnicas

- Potencia: 7,05 kW
- Plancha de hierro fundido esmaltado
- 3 quemadores de acero inoxidable
- Frente de color negro
- Superficie de cocción: 75 x 40 cm
- Depósito para recoger las grasas y jugos de cocción
- 4 patas ajustables
- Encendido piezoeléctrico integrado en el encendedor
- Presión de gas: Butano: 28-30 mbar/Propano: 37 mbar
- Marca en el inyector: 0,75
- Consumo de gas: Butano: 513,2 g/h Propano: 504,1 g/h
- País de destino: FRANCIA + BÉLGICA + LUXEMBURGO + ESPAÑA

instalación

Antes del montaje

- Retire el embalaje y los accesorios y examínelos cuidadosamente para detectar posibles daños durante el transporte.



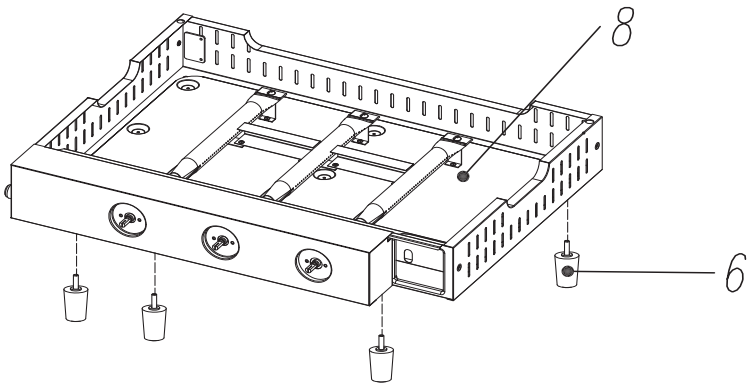
- Compruebe que el embalaje contiene todas las piezas numeradas en la tabla siguiente:

N.º	Descripción	Ctd.
1		1
2		1
3		1
4		1
5		3
6		4
7		1
8		1
9		1
10		2

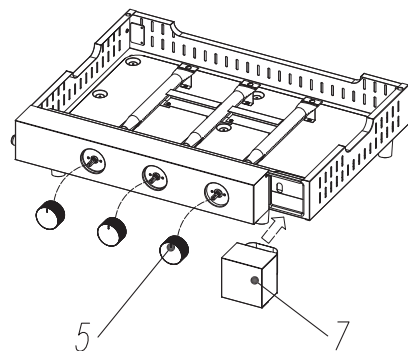
N.º	Descripción	Espec.	Ctd.
A		M4x10	16PCS
B		M4	2PCS
C		M4	2PCS

Montaje de la plancha

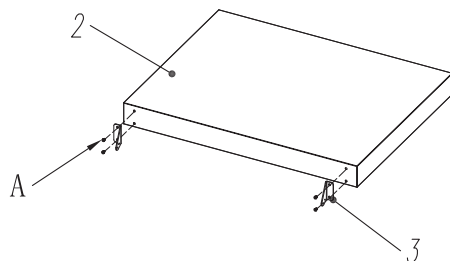
Proceda al montaje de los diferentes elementos como se indica en los pasos siguientes:



1. Gire con cuidado el cuerpo de la plancha y colóquela sobre una superficie plana y estable y fije las patas (6) en los orificios provistos. Asegúrese de que las patas están bien sujetas a la plancha.

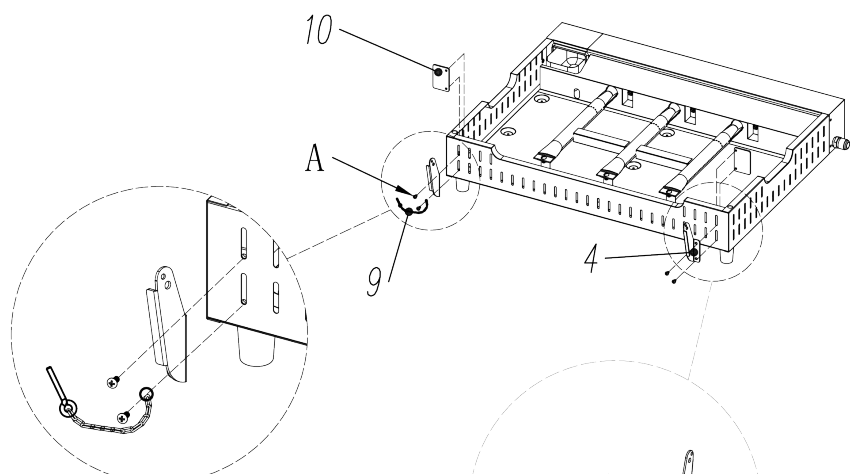


2. Dele la vuelta a la plancha y coloque los 3 mandos (5) en la parte delantera de la plancha, asegurándose de que la posición «●» (apagado) está apuntando hacia arriba.
3. Introduzca el depósito para recoger la grasa (7) en el compartimento previsto para ello.

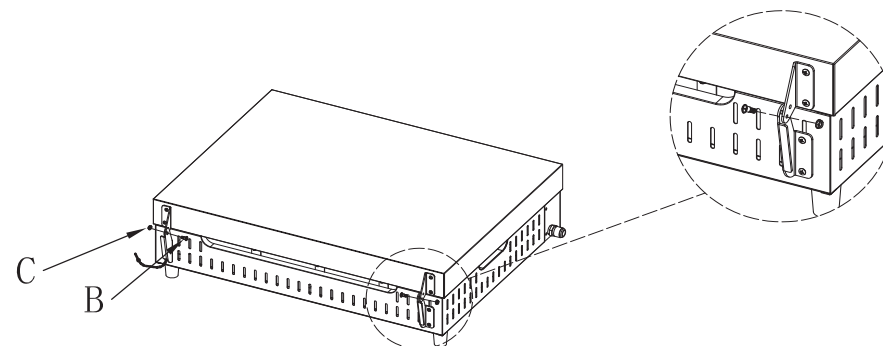
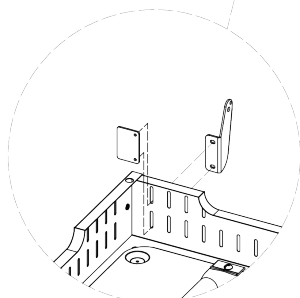


4. Fije las bisagras (3) en la tapa (2) con los tornillos (A).

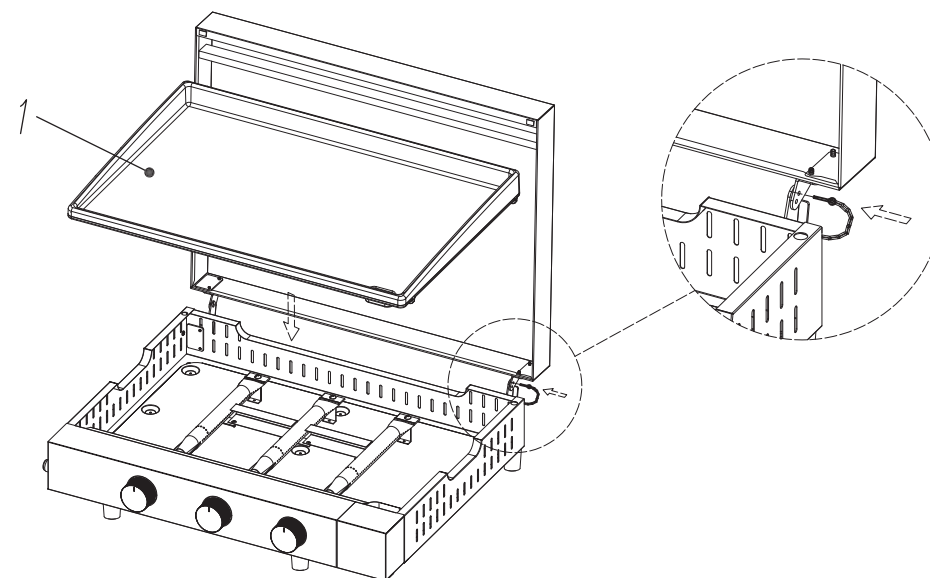
5. Fije las bisagras (4) y las placas (10) en la parte trasera de la plancha con los tornillos (A).



6. Fije la cadena de seguridad (9) en la parte trasera con los tornillos (A)



7. Una las dos bisagras (3) y (4) a la parte trasera con tornillos (B) y tuercas (C).



8. Bloquee la tapa con la cadena de seguridad para evitar que caiga sobre la placa de cocción.
9. Coloque la placa de cocción (1) en el cuerpo principal, asegurándose de que el orificio de evacuación está situado encima del depósito de grasa.

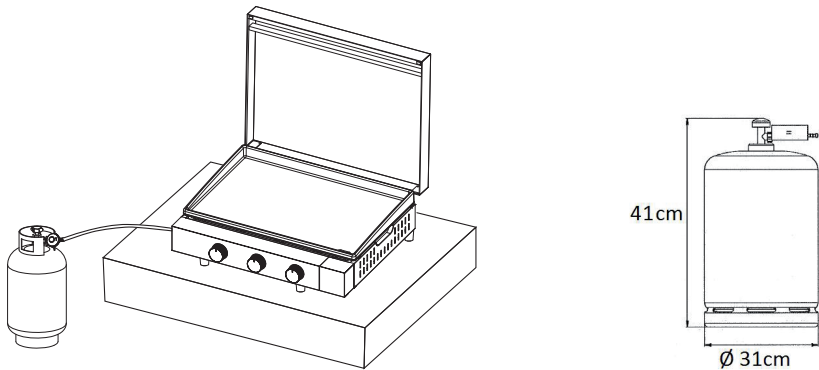
El electrodoméstico está listo para su uso.

conexión a la bombona de gas

- Esta plancha está diseñada únicamente para uso exterior y en un lugar bien ventilado.
- Está diseñada para ser utilizada con gas propano o gas butano líquido en bombonas.
- Para usar la plancha, debe adquirir:
 - 1 bombona de gas propano o butano de 6 a 13 kg,
 - 1 manguera flexible de gas (no incluida) - ver características de la página siguiente,
 - 1 regulador adaptado al tipo de gas que utilice (no incluido).

Lugar de instalación adecuado

- Coloque la plancha sobre una superficie estable, robusta y no inflamable (dibujo de abajo).



- La bombona debe colocarse en el suelo, en el lado izquierdo de la plancha, en posición vertical, al menos a 1 metro del aparato.
- La bombona (de 6 a 13 kg) se puede guardar en un armario adecuado, a menos que se indique lo contrario en el producto, siempre que las dimensiones (incluido el regulador) cumplan con las del dibujo anterior:
- Si no cumple con las dimensiones requeridas, colóquela en el suelo junto al aparato (como se muestra en el dibujo de arriba).
- No obstruya los orificios de ventilación de la bombona.
- No utilice una bombona dañada u oxidada. En caso de deterioro u óxido en la bombona, pídale al proveedor de gas que la revise. No utilice una bombona con una llave de paso dañada.
- Utilice un regulador de presión con seguridad, de acuerdo con las normativas nacionales vigentes (NF para Francia) de 37 mbar para el propano o de 28-30 mbar para el butano.
- Asegúrese de que la plancha está alejada de cualquier fuente de calor (cigarros, chispas, llamas, etc.).
- Nunca coloque la plancha debajo o encima de una superficie combustible.
- No coloque materiales inflamables ni aerosoles cerca del aparato.

Conexión de la manguera y del regulador (no incluidos)

Este aparato está diseñado para ser utilizado de acuerdo con las indicaciones de la siguiente tabla:

País de destino	Categoría	Gas y presión
FRANCIA, BÉLGICA, LUXEMBURGO	I3+ (28-30/37 mbar)	G30 - Butano: 28-30 mbar G31 - Propano: 37 mbar
Potencia nominal (ΣQ_n)	7,05kW (513,2g/h con butano – 504,1 g/h con propano)	
Marca en el inyector	0,75	

- La entrada de gas G1/2 se encuentra en el lado izquierdo del aparato.
- Utilice una manguera de acuerdo con la normativa nacional vigente (NF para Francia, BSEN 16129:2013 para otros países) de 37 mbar para el propano o de 28-30 mbar para el butano. Con una tuerca roscada G1/2 para atornillarla, y tuerca roscada M20x1,5 para el regulador de presión, conforme a la normativa NF D 36-125 o a la normativa XP D 36-112.
- **Nota:** para otros países, las bombonas y los reguladores deben ser conformes a las normativas nacionales aplicables.)
- La conexión al aparato se debe realizar con una manguera de suministro de 1,20 m o 1,50 m de longitud de máximo.
- Cambie la manguera de suministro principal antes de la fecha de caducidad, si está dañada, si presenta grietas o cuando las condiciones nacionales lo requieran.
- No tire de la manguera ni la retuerza.
- Asegúrese de que la manguera no está sometida a fuerzas de torsión o tracción: el racor de conexión de entrada de gas está situado en el lado izquierdo, coloque la bombona a la izquierda del aparato.
- Asegúrese siempre de que la manguera no está en contacto con partes del aparato que puedan calentarse.

¡Atención! Nunca conecte la plancha al gas ciudad (gas natural). El circuito de gas está diseñado exclusivamente para gas butano/propano (G30/G31).

RACOR: PARA FRANCIA

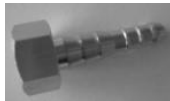
Entrada de gas G1/2 situada en el lado izquierdo o posterior de la plancha.



PARA OTROS PAÍSES

Conector corrugado incluido como pieza de recambio.

Atornille fuerte con una herramienta para apretar (llave) el conector corrugado en el conector roscado de entrada de gas G1/2 y realice la prueba de estanqueidad (ver párrafo siguiente).



(Dibujos no contractuales)

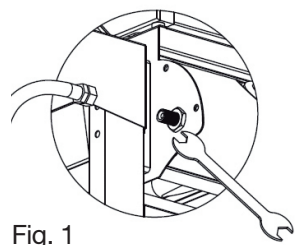


Fig. 1

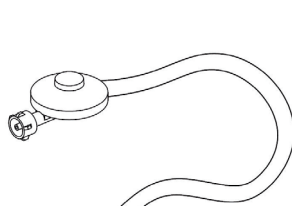


Fig. 2

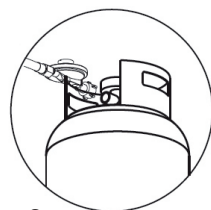


Fig. 3

Fig. 1: Basta con apretar manualmente. No apretar en exceso



MANGUERA DE SUMINISTRO: PARA TODOS LOS PAÍSES

Cambie la manguera de suministro principal antes de la fecha de caducidad, si está dañada, si presenta grietas o cuando las condiciones nacionales lo requieran. La manguera debe cumplir con la normativa EN16436-1:2014.

No tire de la manguera ni la retuerza.

Asegúrese de que la manguera no está retorcida ni aplastada: el racor de entrada de gas está situado en el lado izquierdo, coloque la bombona en el lado izquierdo.

Asegúrese de que la manguera nunca está en contacto con las partes del aparato que se calientan.

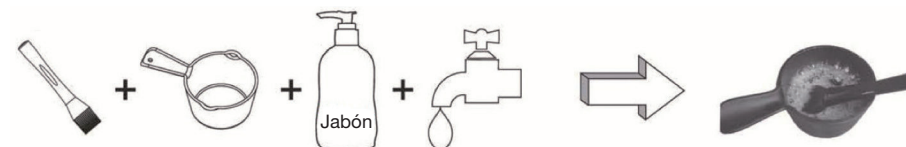
Coloque la bombona al menos a 1 metro de la plancha.

La conexión al aparato se debe realizar con una manguera de suministro de 1,20 m o 1,50 m de longitud (máximo).

Prueba de estanqueidad

¡Atención!

- Esta prueba se debe llevar a cabo en una zona bien ventilada, antes de su uso, cada año, después de un largo período de inactividad o cuando se sustituya la bombona.
- No compruebe si hay fugas de gas cerca de una llama. Si huele a gas, cierre inmediatamente el paso del gas.



1. Compruebe que los mandos están en posición «●» (apagado).
2. Prepare una mezcla de agua y jabón (1/2 de agua y 1/2 de jabón) y limpie con un pincel la toma de gas de la bombona, el regulador, la manguera y la conexión de gas.
3. Abra la llave de paso de la bombona.
4. La formación de burbujas sobre algunas juntas indica una fuga de gas. Cierre el paso del gas, apriete todas las juntas y repita la prueba.
5. Si una pieza está defectuosa, pida que se la sustituyan. La plancha no se debe utilizar hasta que la fuga haya desaparecido. Si el problema persiste, póngase en contacto con su distribuidor o con un técnico de gas especializado.

Cambio de la bombona de gas

- Siempre cambie la bombona alejado de cualquier posible fuente de ignición.
- No cambie la bombona mientras usa la plancha. Los mandos deben estar en posición cerrada «●» (apagado).
- Espere a que la plancha se enfríe completamente.
- El cambio solo se puede hacer al aire libre.
- No fume mientras cambia la bombona.
- No cambie la bombona si la temperatura exterior es superior a 45 °C, o si la bombona ha sido almacenada a temperaturas similares.
- Cuando la bombona esté vacía, sustitúyala o pídale a un distribuidor autorizado que la rellene, nunca a más del 80 % de su capacidad para permitir que el gas se expanda en función de la temperatura.

USO

¡Atención!

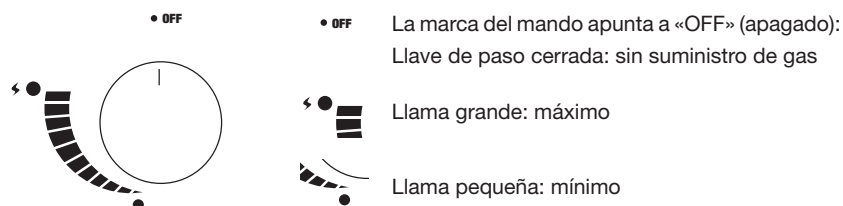
- Antes de empezar a usar la plancha, compruebe que los mandos están en la posición «● OFF» (apagado).
- Compruebe que el conjunto bombona/regulador de presión/manguera/aparato no tiene fugas.
- Compruebe que los quemadores (tubo de Venturi) y/o inyectores no están obstruidos (por ejemplo, telarañas).
- Compruebe que la manguera de suministro: no está dañada o caducada y que no está en contacto con las partes afiladas o calientes del aparato.

Preparación antes de cocinar

- Antes de usar la plancha por primera vez, limpie la placa de cocción con una mezcla de agua y jabón lavavajillas y una esponja suave. Enjuague y seque bien.
- Para evitar que los alimentos se peguen a la placa, pincélela con aceite de cocina **antes de cada uso**.

Descripción de los mandos de control

En cada mando del panel de control aparecen los siguientes símbolos:



Para controlar la potencia de la llama gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj.

Encendido de la plancha

El sistema de **encendido piezoeléctrico** está integrado en los mandos.

IMPORTANTE: para los modelos de plancha con tapa, encienda la plancha con la **TAPA ABIERTA**.

Nunca encienda la plancha con la tapa cerrada.

1. Compruebe que los mandos están en la posición «●OFF» (apagado).
2. Abra el paso del gas de la bombona o del regulador.
3. Empuje y gire mando deseado en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga «clic». El quemador se enciende.
Si el quemador no se enciende inmediatamente, vuelva a colocar el mando en la posición «●OFF» (apagado), espere 5 minutos para que se disperse el gas acumulado y repita el procedimiento.
4. Repita los pasos anteriores para encender los otros quemadores.

Después de cada uso, compruebe que los mandos están en la posición «● OFF» (apagado) y que el suministro de la bombona está cerrado.

Primer uso

Encienda la plancha y déjela calentar vacía (es decir, sin alimentos) durante unos 30 minutos al máximo (llama grande) para que se quemen todos los residuos de fabricación. Durante esta operación se puede producir una ligera liberación de olores y humo: esto es normal y desaparecerá con el uso. Espere hasta que la plancha se haya enfriado completamente, limpie la placa con un paño suave ligeramente humedecido y pincele con un poco de aceite las superficies de cocción.

Precalentamiento

Encienda los quemadores, como se ha indicado anteriormente, al máximo (llama grande) y deje precalentar la plancha de 2 a 5 minutos.

Cocción

¿Qué es cocinar a la plancha?

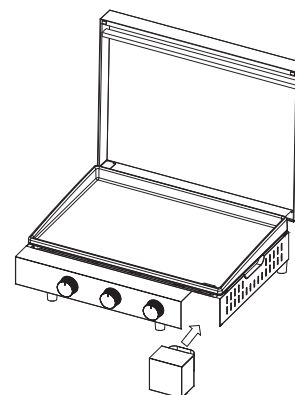
La plancha es una técnica española de cocción rápida que consiste en asar los alimentos (carne, pescado, verduras, etc.) en una placa de metal con poca o nada de grasa. La plancha permite conservar el sabor de los alimentos que se cocinan en su propio jugo y grasa.

Atención: Las partes metálicas se calientan durante el uso. ¡Riesgo de quemaduras! Utilice guantes protectores adecuados para manipular la plancha y mientras cocina.

Cocinar en la plancha

Los quemadores calientan la placa de cocción. Durante la cocción, los jugos y grasas de los alimentos son evacuados a través del orificio situado en la parte delantera derecha de la placa.

Depósito para recoger la grasa



El depósito para la grasa está diseñado para evacuar los jugos y grasas durante la cocción. Es totalmente extraíble para facilitar su limpieza. Se debe vaciar regularmente según sea necesario.

Deje que la plancha se enfríe y extraiga con cuidado el depósito por las asas situadas bajo los mandos. Vuelva a colocarlo después de limpiarlo.

Para facilitar la limpieza del depósito puede colocar papel aluminio sobre el mismo y desecharlo después de cada uso, cuando la plancha se haya enfriado completamente.

Control de incendios

Cuando se cocinan alimentos muy grasos o se cocina a altas temperaturas pueden producirse llamaradas repentinas. Estas se deben controlar para evitar que los alimentos se quemen.

Para prevenir llamaradas excesivas:

- Antes de cocinar y de colocar la carne y las aves en la plancha, quíteles el exceso de grasa.
- Coloque el mando al mínimo.
- Mueva los alimentos hacia las zonas menos calientes de la plancha.

En caso de incendio:

- Coloque todos los mandos en posición «● OFF» (apagado).
- Cierre el paso del gas de la bombona.
- Mantenga alejadas a las personas y a los animales.
- No retire el depósito para la grasa. ¡Riesgo de quemaduras!
- ¡NUNCA rocíe la plancha con agua! ¡Utilice solo un extintor de polvo!
- Si el fuego persiste, llame a los bomberos.

Consejos prácticos para cocinar

- Descongele los alimentos antes de cocinarlos.
- Retire el exceso de grasa de la carne antes de cocinar para reducir el riesgo de ignición.
- Para que los alimentos conserven todos sus jugos, utilice pinzas o espátulas «especiales para plancha» y procure no dar la vuelta a la comida con demasiada frecuencia durante la cocción.
- Sazone los alimentos una vez cocinados.

Cuando la cocción haya terminado

1. Coloque todos los mandos en posición «● OFF» (apagado). Empuje los mandos y gírelos en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
2. Cierre el paso del gas de la bombona.
3. Con la plancha aún caliente, «rásquela» para facilitar su limpieza posterior: con los guantes protectores adecuados, vierta una pequeña cantidad de agua sobre la superficie de la plancha, teniendo especial cuidado con el vapor caliente que se forma, frote la plancha con una espátula de madera o plástico y retire los restos de comida del orificio de evacuación de la plancha. También puede sustituir el agua por vinagre blanco para limpiar la superficie caliente de la placa.
4. Espere hasta que el aparato y los accesorios se hayan enfriado completamente antes de limpiarlos.

limpieza y mantenimiento

Debe limpiar el aparato **después de cada uso**. Primero rasque la placa (consulte el apartado «Uso - Cocción - Cuando la cocción haya terminado»).



Antes de proceder a la limpieza:

- Espere a que la plancha se enfríe completamente.
- Compruebe que los mandos están en la posición «● OFF» (apagado).
- Cierre el paso del gas de la bombona.

Recomendaciones

- No utilice objetos afilados ni productos abrasivos para limpiar la plancha.
- No deje nunca el agua estancada en la plancha ni en el depósito de grasa: riesgo de oxidación y de deterioro rápido de los materiales.

Placa

Nunca utilice objetos ni detergentes abrasivos. Para eliminar eficazmente las grasas y jugos de la carne, «rasque» la plancha inmediatamente después de cocinar (cuando aún está caliente):

1. Apague la plancha, póngase guantes de protección para el calor y eche un poco de agua sobre la superficie a limpiar. **Tenga cuidado con el vapor caliente.**
2. Con una espátula retire los restos de la ranura de la plancha.
3. Termine de limpiar con una esponja suave. Seque y pincele ligeramente con aceite. Puede sustituir el agua por vinagre blanco para las superficies calientes.
4. Los componentes de la plancha no son aptos para el lavavajillas.

Quemadores

1. Compruebe que los mandos están en la posición «● OFF» (apagado).
2. Limpie los quemadores con un paño suave y ligeramente humedecido y déjelos secar completamente.

Depósito para recoger la grasa

El depósito para recoger la grasa debe limpiarse después de cada uso. De lo contrario, la grasa acumulada puede arder.

1. Tire con cuidado del depósito hacia afuera usando el asa situada en la parte frontal de la plancha.
2. Utilice una espátula de madera o plástico para eliminar los restos de comida.
3. Limpie el depósito con una esponja suave y jabón lavavajillas.
4. Enjuague y deje secar completamente antes de volver a ponerlo en la plancha.

Cuerpo principal

El cuerpo de la plancha debe limpiarse regularmente según la frecuencia de uso y de la comida preparada.

1. Retire la placa de cocción.
2. Limpie el cuerpo con un paño suave y ligeramente humedecido y con jabón lavavajillas. **Tenga cuidado de no sumergir los mandos en agua.**
3. Enjuague y deje secar completamente.
4. Pruebe a encenderla después de volver a colocar todos los componentes en el cuerpo de la plancha.

Almacenamiento

- Cuando no esté en uso, la plancha y la bombona deben almacenarse en el interior, resguardados de la lluvia y la humedad, y lejos de cualquier fuente de calor.
- Antes de recoger la plancha píncele ligeramente con aceite la paca para evitar la oxidación.
- El cuidado y mantenimiento adecuados mantendrán la plancha en perfectas condiciones de funcionamiento y prolongarán su vida útil.

Después de un período prolongado de inactividad

Al principio de cada temporada de uso de la plancha o después de un largo período de inactividad:

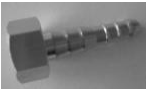
- Lea atentamente el manual de instrucciones de nuevo.
- Revise todas las válvulas de gas, los tubos y los racores de los quemadores para ver si hay alguna obstrucción.
- Las arañas y los insectos pueden anidar en los tubos de los quemadores y obstruir el paso del gas o provocar retorno de la llama. Para evitar dañar el aparato y provocar una situación peligrosa, compruebe y limpie los quemadores con frecuencia.
- Compruebe que la bombona está llena.
- Coloque los mandos de los quemadores en la posición «● OFF» (apagado) y abra el paso del gas.
- Compruebe si hay posibles fugas de gas utilizando una mezcla de agua y jabón lavavajillas. Consulte el apartado «Conexión a la bombona de gas - Prueba de estanqueidad».
- Compruebe que la placa está limpia antes de usarla.

resolución de problemas

Anomalías	Posibles causas	Soluciones
 IMPORTANTE NUNCA DESMONTE LA RAMPA DE GAS INTEGRADA EN LA PLANCHA (situada detrás del panel de mandos frontal) NI LAS LLAVES DE PASO, INYECTORES O CUALQUIER PIEZA PROTEGIDA POR EL FABRICANTE		
La llama se enciende en 2 quemadores, pero no en el 3.º o en 1 quemador, pero no en el 2.º.	Quemador (tubo de Venturi) y/o inyector(es) obstruido(s)	Retire el quemador que no funciona y sustitúyalo durante la prueba por uno de los otros quemadores (que funciona) previamente desmontado. Realice una prueba de encendido: • <u>Si el quemador («de recambio» utilizado para la prueba) no se enciende:</u> Significa que el inyector está obstruido. Límpiolo con aire comprimido (normalmente disponible en su distribuidor). • <u>Si el quemador («de recambio» utilizado para la prueba) se enciende:</u> Significa que el quemador inicial está obstruido. Límpiolo con aire comprimido o con un limpiador de tuberías (normalmente disponible en su distribuidor).
Las llamas salen a través de uno de los mandos.		Cierre inmediatamente el paso del gas, tomando las precauciones necesarias. En cuanto al mando en cuestión, proceda directamente (y sin pruebas previas) a desmontar y limpiar el quemador y el inyector con aire comprimido (normalmente disponible en su distribuidor).

Anomalías	Posibles causas	Soluciones
No puedo volver a encender la plancha después del primer uso o tras varios usos. Ninguno de los quemadores de la plancha se enciende, en el primer uso, o después de varios usos.	a) Proceda directamente (y sin pruebas previas) a desmontar y limpiar los quemadores e inyectores con aire comprimido (normalmente disponible en su distribuidor).	
	b) Llave de paso de la bombona cerrada, poco abierta o no purgada.	Abra (más) la llave de paso de la bombona para liberar el circuito del aparato. Purgue el regulador presionando el botón del regulador de la bombona. 
	c) Bombona vacía	Intente volver a encender la plancha con una bombona nueva. Si se enciende de nuevo con la bombona nueva, significa que la original estaba vacía.
	d) Manguera de conexión bombona-plancha obstruida	Intente volver a encenderla con otra manguera. Si se enciende de nuevo, significa que la manguera inicial estaba obstruida: Límpiela con aire comprimido (normalmente disponible en su distribuidor).
Los quemadores no se encienden con el mando (piezoeléctrico) pero sí con una cerilla.	Sistema de encendido electrónico integrado (piezoeléctrico) mal colocado o defectuoso.	Mueva suavemente el piezoeléctrico hasta situarlo a unos 3-4 mm del quemador y a la altura de un agujero del quemador. Si esto no funciona, significa que el piezoeléctrico está defectuoso. Póngase en contacto con su distribuidor. 
La llama se vuelve amarilla en vez de azul.	Quemador (tubo de Venturi) obstruido o inyector fuera de lugar.	Desmonte el quemador con llamas amarillas y sustitúyalo durante la prueba por uno de los otros quemadores (que funciona) previamente desmontado. Realice una prueba de encendido: • Si el quemador («de recambio» utilizado para la prueba) también tiene llamas amarillas: Significa que el inyector no está bien colocado. Hay demasiado aire en la relación aire/gas, lo que provoca la aparición de llamas amarillas. Póngase en contacto con su distribuidor. • Si el quemador («de recambio» utilizado para la prueba) no tiene llamas amarillas: Significa que el quemador inicial está obstruido. Límpielo con aire comprimido o con un limpiador de tuberías (normalmente disponible en su distribuidor).

Anomalías	Posibles causas	Soluciones
La plancha se ha incendiado, salen llamas de la plancha.	Acumulación de grasa y falta de limpieza y mantenimiento de la plancha.	Límpiela.
	La grasa de los alimentos ha caído en los quemadores.	Utilice siempre la plancha con los protectores de llama colocados correctamente encima de los quemadores.
No puedo conectar la plancha al regulador de la bombona. (SOLO EN Francia)	a) La manguera periférica no es adecuada para la conexión roscada estándar G1/2 utilizada en nuestros aparatos.	Compre una manguera que cumpla con la normativa NF D 36125 o la normativa XP D 36112 (conector roscado G1/2 y M20x1,5 respectivamente).
	b) La manguera periférica está adaptada la conexión roscada estándar G1/2 utilizada en nuestros aparatos, pero no se ha respetado el sentido de conexión. 	Compruebe la dirección de conexión de la manguera. Atención: los 2 conectores de la manguera son diferentes: uno es para el regulador de presión (negro) y el otro para la entrada de gas G1/2 de la plancha.

Anomalías	Posibles causas	Soluciones
El racor roscado está roto.	No se ha respetado la dirección de conexión de la manguera y el conector negro inicialmente previsto para el regulador se ha forzado mecánicamente con el racor roscado de entrada de gas G1/2. 	La plancha no se puede utilizar, póngase en contacto con su distribuidor.
El racor es un racor americano.	Imposible.	Todas nuestras planchas de gas están equipadas con racores de acuerdo con las (respectivas) diferentes normativas nacionales.
No puedo conectar la plancha al regulador de la bombona. (FUERA DE FRANCIA)	La manguera periférica no es apta para el racor universal incluido con nuestros aparatos. 	Adquiera una manguera para el racor suministrado y de acuerdo con la normativa nacional vigente.
Los quemadores de acero inoxidable cambian de color con el primer uso.	Es normal porque el acero inoxidable es un material que reacciona al calentamiento cambiando de color.	
La plancha nueva parece que ya ha sido usada.	Ha formado parte de un lote de muestras analizadas en el laboratorio, lo que puede explicar las marcas de uso.	

Anomalías	Posibles causas	Soluciones
La plancha se está desconchando/El esmalte de la plancha salta.	Póngase en contacto con su distribuidor.	
La plancha se ha roto con el primer uso.	Defecto relacionado con el proceso de fabricación de piezas de fundición: accidentalmente puede quedar una burbuja de aire cuando se echa el hierro fundido en el molde.	Póngase en contacto con su distribuidor.

Sie haben sich für ein Produkt der Marke Essentiel b entschieden, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Wir legen ganz besonderen Wert auf die **ZUVERLÄSSIGKEIT**, die **BENUTZERFREUNDLICHKEIT** und das **DESIGN** unserer Produkte. Wir hoffen, dass diese Gas-Grillplatte Sie rundum zufriedenstellt.

Übersicht

Sicherheitshinweise	69
Ihr Produkt	71
Verpackungsinhalt	71
Beschreibung des Geräts	71
Kenndaten	72
Installation	72
Vor der Montage	72
Montage der Grillplatte	73
Anschließen der Gasflasche	76
Geeigneter Aufstellort	76
Anschließen des Schlauchs und des Druckminderers (nicht inbegriffen)	77
Lecktest	79
Wechseln der Gasflasche	79
Gebrauch	80
Vor dem ersten Gebrauch	80
Beschreibung der Bedienknöpfe	80
Zünden der Grillplatte	81
Erste Inbetriebnahme	81
Vorheizen	81
Garen	82
GAREN AUF DER GRILLPLATTE	82
FETTAUFFANGBEHÄLTER	82
FETTBRÄNDE KONTROLLIEREN	83
NÜTZLICHE GRILLTIPPS	83
WENN DER GRILLVORGANG ABGESCHLOSSEN IST	83
Reinigung und Instandhaltung	84
Empfehlungen	84
Grillplatte	84
Brenner	84
Fettauffangbehälter	85
Gerätegehäuse	85
Lagerung	85
Nach längerer Nichtbenutzung	85
Problemlösung	86

Sicherheitshinweise

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Verändern Sie das Gerät nicht.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Schließen Sie nach Gebrauch das Ventil an der Gasflasche.
- Durch den Hersteller versiegelte Teile dürfen auf keinen Fall vom Benutzer verändert werden.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs von brennbaren Materialien fern.
- Verwenden Sie bei der Bedienung des Geräts und beim Garen Ihrer Speisen hitzebeständige Handschuhe: Zugängliche Teile können sehr heiß werden.
- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile (einschließlich des Fettauffangbehälters) nach jedem Gebrauch, um Fettansammlungen zu vermeiden (Brandgefahr).
- Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf Gaslecks (siehe Abschnitt „Lecktest“).

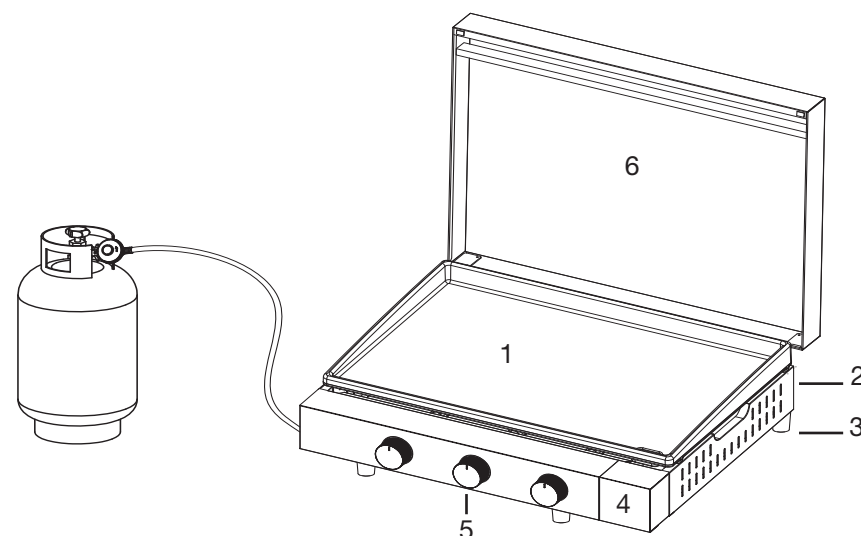
- Falls Sie Gasgeruch oder Gasaustritt feststellen:
 1. Drehen Sie das Ventil an der Gasflasche zu.
 2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
 3. Überprüfen Sie das Gerät auf Gaslecks (siehe Abschnitt „Lecktest“).
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht bei starkem Wind.
- Stellen Sie um das Gerät herum keine Gegenstände auf, die die Luftzirkulation behindern könnten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zu einem anderen als dem vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass alle Gasanschlüsse fest sitzen. Sollten diese lose sein, schließen Sie sofort das Ventil an der Gasflasche, überprüfen Sie die Anschlüsse und führen Sie anschließend einen Lecktest durch (siehe Abschnitt „Lecktest“).
- Lösen Sie die Gasanschlüsse niemals während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie weder Holzkohle noch Lavasteine in Ihrer Gas-Grillplatte.
- Stellen Sie die Grillplatte auf dem Boden auf und überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, dass die Fläche waagerecht, eben und stabil ist, damit das Gerät nicht kippen kann.

ihre Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Gas-Grillplatte
- 1 Bedienungsanleitung

Beschreibung des Geräts



1	Grillplatte (mit Fettablauf)
2	Gerätegehäuse
3	Verstellbare Standfüße (x 4)
4	Abnehmbarer Fett- und Saftauffangbehälter
5	Bedienknöpfe
6	Gerätedeckel

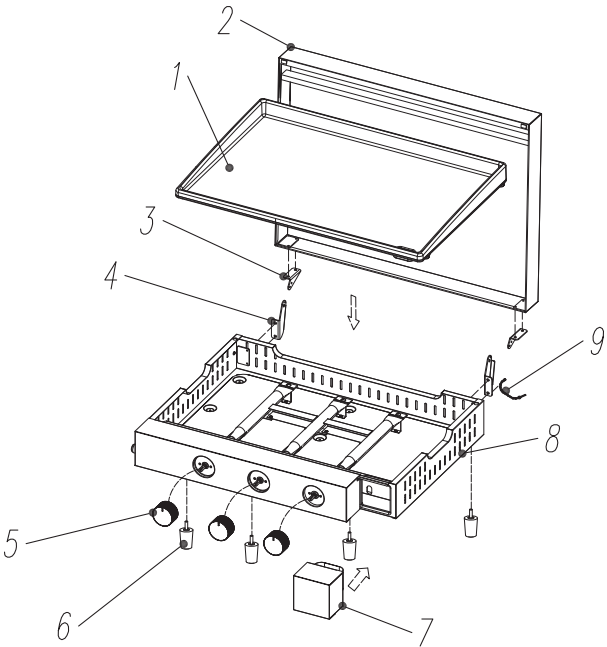
Kenndaten

- Leistung: 7.05 kW
- Grillplatte aus emailliertem Gusseisen
- 3 Edelstahlbrenner
- Front schwarz
- Grillfläche: 75 x 40 cm
- Fett- und Saftauffangbehälter
- 4 verstellbare Standfüße
- Integrierte Piezozündung
- Gasdruck: Butan: 28–30 mbar / Propan: 37 mbar
- Markierung auf Einspritzdüse: 0.75
- Gasverbrauch: Butan: 513,2 g/h Propan: 504,1 g/h
- Bestimmungsländer: FRANKREICH + BELGIEN + LUXEMBURG + SPANIEN

Installation

Vor der Montage

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle Zubehörteile und überprüfen Sie das Gerät sorgfältig auf sichtbare Transportschäden.



- Überprüfen Sie die im Packstück enthaltenen nummerierten Teile auf Vollständigkeit:

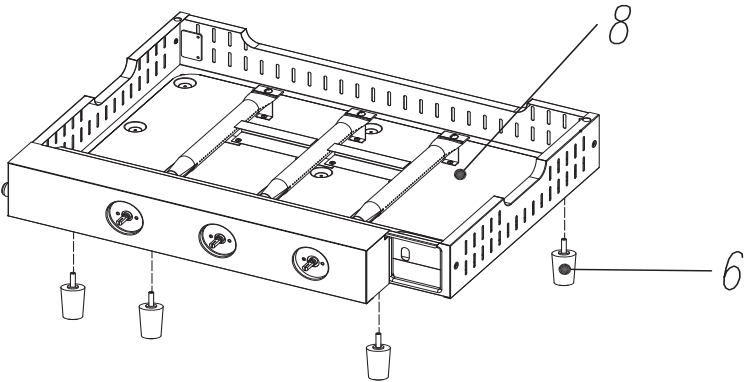
Nr.	Beschreibung	Menge
1		1
2		1
3		1
4		1
5		3

6		4
7		1
8		1
9		1
10		2

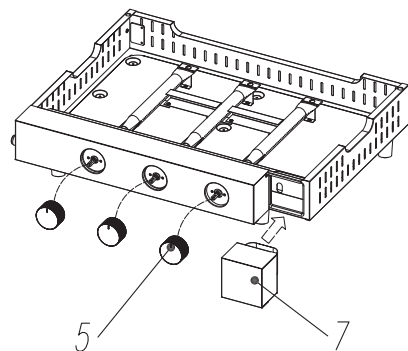
Nr.	Beschreibung	Spez.	Menge
A		M4x10	16PCS
B		M4	2PCS
C		M4	2PCS

Montage der Grillplatte

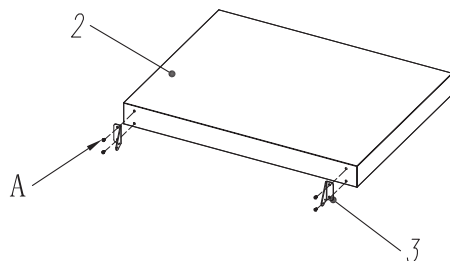
Gehen Sie bei der Montage der einzelnen Elemente vor, wie in den folgenden Schritten beschrieben:



1. Drehen Sie das Gerätegehäuse vorsichtig auf den Kopf, setzen Sie es auf eine ebene und stabile Fläche und stecken Sie die Füße des Geräts (6) in die vorgesehenen Öffnungen. Vergewissern Sie sich, dass die Füße fest mit dem Gerät verbunden sind.

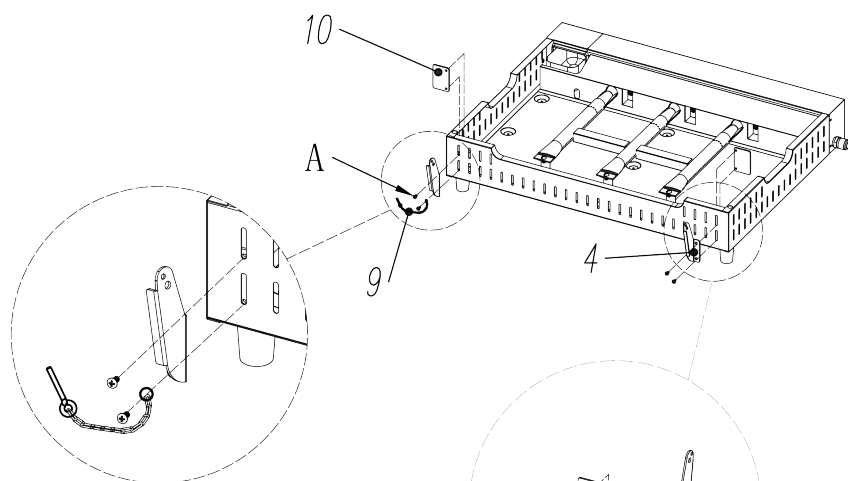


2. Drehen Sie das Gerät wieder auf seine Füße und stecken Sie die 3 Bedienknöpfe (5) in die Vorderseite des Geräts. Achten Sie dabei darauf, dass die Position „●“ (Aus) nach oben zeigt.
3. Schieben Sie den Fettauffangbehälter (7) in das vorgesehene Fach.

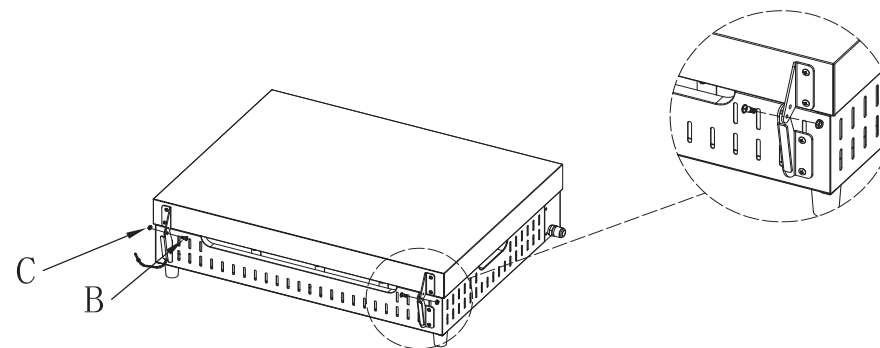
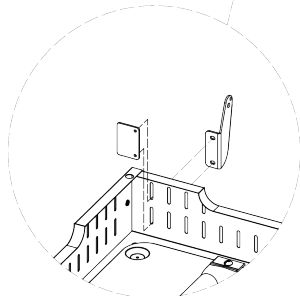


4. Montieren Sie die Scharniere (3) mit den Schrauben (A) an den Deckel (2).

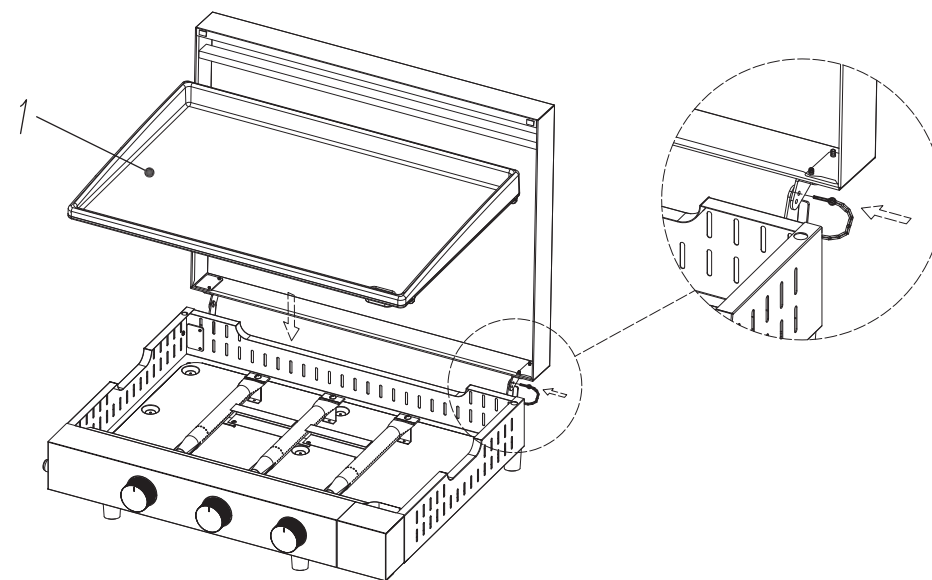
5. Befestigen Sie die Scharniere (4) und die Gegenplatten (10) mit den Schrauben (A) an der Rückseite des Geräts.



6. Befestigen Sie die Sicherheitskette (9) mit den Schrauben (A) an der Rückseite des Geräts.



7. Verbinden Sie die beiden Scharnierteile (3) und (4) mit den Schrauben (B) und Muttern (C).



8. Blockieren Sie den Deckel mit der Sicherheitskette, damit er nicht auf die Grillplatte fällt.
9. Setzen Sie die Grillplatte (1) auf den Grillkörper. Achten Sie dabei darauf, dass sich der Fettablauf über dem Fettauffangbehälter befindet.

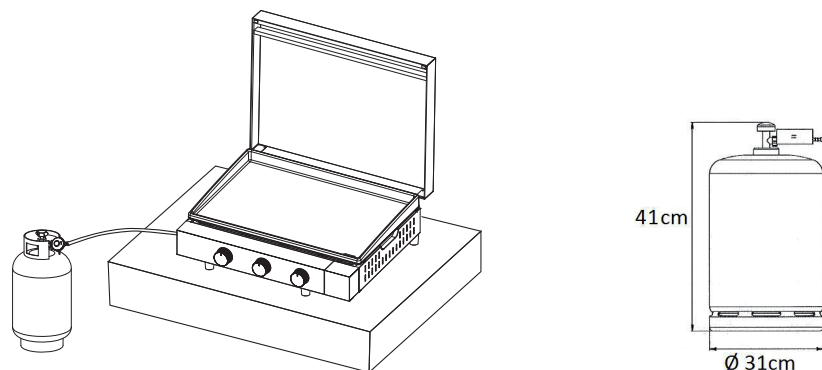
Das Gerät ist einsatzbereit.

Anschließen der Gasflasche

- Die Grillplatte darf ausschließlich im Freien und an einem gut belüfteten Platz verwendet werden.
- Das Gerät kann mit Propangas oder verflüssigtem Butan in Flaschen betrieben werden.
- Um Ihre Grillplatte zu verwenden, benötigen Sie:
 - 1 Propan- oder Butangasflasche, 6 bis 13 kg
 - 1 flexiblen Gasschlauch (nicht inbegriffen) – Merkmale siehe folgende Seite
 - 1 für das verwendete Gas geeigneten Druckminderer (nicht inbegriffen).

Geeigneter Aufstellort

- Stellen Sie die Grillplatte auf eine stabile, unempfindliche und nicht brennbare Fläche (siehe nachstehende Abbildung).



- Die Gasflasche muss auf dem Boden auf der linken Seite der Grillplatte stehend positioniert werden, in einem Abstand von mindestens 1 Meter zu dem Gerät.
- Die Gasflasche (6 bis 13 kg) darf, sofern nicht anders darauf angegeben, in einem geeigneten Schrank untergebracht werden, vorausgesetzt, ihre Abmessungen (Druckminderer eingeschlossen) entsprechen den Anforderungen in obiger Abbildung:
- Wenn Ihre Gasflasche die obigen Anforderungen nicht erfüllt, stellen Sie sie in jedem Fall neben Ihrem Gerät auf den Boden (siehe obige Abbildung).
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen des Gasflaschengehäuses nicht blockiert sind.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder rostigen Gasflaschen. Sollten Sie Beschädigungen oder Rost an Ihrer Flasche feststellen, lassen Sie sie von Ihrem Händler überprüfen. Verwenden Sie keine Gasflaschen mit beschädigtem Ventil.
- Verwenden Sie einen Sicherheitsdruckminderer 37 mbar für Propan bzw. 28–30 mbar für Butan, der den gültigen nationalen Vorschriften (NF für Frankreich) entspricht.
- Achten Sie darauf, die Grillplatte in sicherer Entfernung zu Wärmequellen (Zigaretten, Funken, offenen Flammen usw.) aufzustellen.
- Stellen Sie Ihre Grillplatte nie auf oder unter eine entflammbare Fläche.
- Platzieren Sie keinerlei brennbares Material oder Aerosole in der Nähe des Geräts.

Anschließen des Schlauchs und des Druckminderers (nicht inbegriffen)

Das Gerät ist für die Benutzung gemäß den Informationen in nachstehenden Tabellen ausgelegt:

Bestimmungsländer	Kategorie	Gas und Druck
FRANKREICH, BELGIEN, LUXEMBURG	Is+ (28-30/37 mbar)	G30 - Butan: 28-30 mbar G31 - Propan: 37 mbar
Eingangsleistung (ΣQ_n)		7,05kW (513,2g/h mit Butan – 504,1g/h mit Propan)
Markierung auf Einspritzdüse		0.75

- Der Gaseintritt G1/2 befindet sich an der linken Seite des Geräts.
- Verwenden Sie einen Schlauch 37 mbar für Propan bzw. 28–30 mbar für Butan, der den gültigen nationalen Vorschriften (NF für Frankreich, BSEN 16129:2013 für die übrigen Länder) entspricht, mit Mutter G1/2 zur Verbindung mit dem Gerät und Mutter M20x1,5 für die Verbindung mit dem Druckminderer, gemäß der Norm NF D 36-125 bzw. XP D 36-112.
- Hinweis:** Für die übrigen Länder müssen die Gasflasche und der Druckminderer den anwendbaren nationalen Vorschriften entsprechen.
- Das Gerät muss über eine Gasleitung mit einer Länge von 1,2 m oder höchstens 1,5 m angeschlossen werden.
- Ersetzen Sie die Hauptleitung vor Ablauf des Verfallsdatums, wenn sie beschädigt ist, Risse aufweist oder gemäß den nationalen Gegebenheiten.
- Ziehen Sie nicht an der Leitung und verdrehen Sie sie nicht.
- Achten Sie darauf, dass keine Torsions- oder Zugkräfte auf die Leitung wirken: Der Anschlussstutzen des Gaseintritts befindet sich an der linken Seite des Geräts, platzieren Sie also die Gasflasche ebenfalls auf der linken Seite.
- Stellen Sie sicher, dass die Leitung nicht mit Teilen des Geräts in Berührung kommt, die heiß werden können.



Achtung! Schließen Sie das Gerät nie an Stadtgas (Erdgas) an. Der Gaskreislauf ist ausschließlich auf Butan-/Propangas (G30/G31) ausgelegt.

(Abbildungen können abweichen)

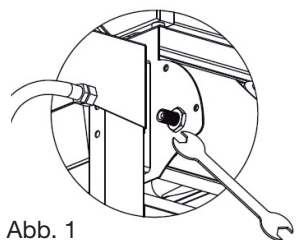


Abb. 1

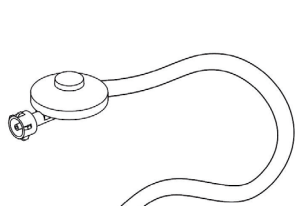


Abb. 2

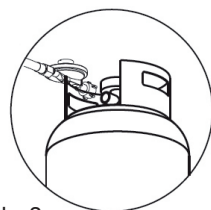


Abb. 3

Abb. 1: Es ist ausreichend, die Anschlüsse mit der Hand festzudrehen. Ziehen Sie sie nicht zu fest an.



ANSCHLUSSSTUTZEN: FÜR FRANKREICH

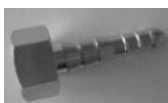
Verwendung des Gaseintritts G1/2 an der linken Seite oder der Hinterseite des Geräts.



FÜR DIE ÜBRIGEN LÄNDER

Verwendung der als Einzelteil beigefügten Gewindetülle.

Schrauben Sie die Gewindetülle mit einem geeigneten Handwerkzeug (Schraubenschlüssel) fest an den Gewindestutzen des Gaseintritts G1/2 und führen Sie anschließend einen Lecktest durch (siehe folgender Abschnitt).



GASLEITUNG: FÜR ALLE LÄNDER

Ersetzen Sie die Hauptleitung vor Ablauf des Verfallsdatums, wenn sie beschädigt ist, Risse aufweist oder gemäß den nationalen Gegebenheiten. Die Leitung muss der Norm EN16436-1:2014 entsprechen. Ziehen Sie nicht an der Leitung und verdrehen Sie sie nicht.

Achten Sie darauf, dass keine Torsions- oder Zugkräfte auf die Leitung wirken: Der Anschlussstutzen des Gaseintritts befindet sich an der linken Seite des Geräts, platzieren Sie also die Gasflasche ebenfalls auf der linken Seite.

Stellen Sie sicher, dass die Leitung nicht mit Teilen des Geräts in Berührung kommt, die heiß werden können.

Platzieren Sie die Gasflasche in einem Abstand von mindestens 1 Meter zur Grillplatte.

Das Gerät muss über eine Gasleitung mit einer Länge von 1,2 m oder 1,5 m (höchstens) angeschlossen werden.

Lecktest



Achtung!

- Der Lecktest muss an einem gut belüfteten Platz durchgeführt werden, vor der ersten Benutzung der Grillplatte, jährlich, nach längerer Nichtbenutzung und nach Wechsel der Gasflasche.
- Führen Sie den Lecktest nicht in der Nähe von offenen Flammen durch. Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr.



1. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Bedienknöpfe auf der Position „●“ (Aus) befinden.
2. Bereiten Sie eine Seifenlösung (50 % Wasser und 50 % Flüssigseife) und bestreichen Sie mithilfe eines Pinsels damit alle Anschlusspunkte der Gasflasche, des Druckminderers, des Schlauchs und der Gasleitung.
3. Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche.
4. Eine Blasenbildung an den Anschlusspunkten deutet auf ein Gasleck hin. Unterbrechen Sie die Gaszufuhr, ziehen Sie die Verbindungen nach und wiederholen Sie den Test.
5. Wenn Sie feststellen, dass ein Teil defekt ist, ersetzen Sie es. Das Gerät darf erst in Betrieb genommen werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen Gasfachmann.

Wechseln der Gasflasche

- Wechseln Sie die Gasflasche immer in sicherer Entfernung zu Zündquellen jeglicher Art.
- Wechseln Sie die Gasflasche nicht während der Benutzung des Geräts. Die Bedienknöpfe des Geräts müssen sich auf der Position „●“ (Aus) befinden.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Der Wechsel der Gasflasche darf ausschließlich im Freien erfolgen.
- Beim Wechseln der Gasflasche nicht rauchen.
- Wechseln Sie die Gasflasche nicht, wenn die Außentemperatur 45°C übersteigt oder wenn die Flasche bei ähnlichen Temperaturen gelagert wurde.
- Wenn die Gasflasche leer ist, lassen Sie sie von einem Fachhändler wieder auffüllen oder tauschen Sie sie gegen eine neue. Gasflaschen aus dem Fachhandel sind zu nicht mehr als 80 % gefüllt, damit sich das Gas der Temperatur entsprechend ausdehnen kann.

Gebrauch



Achtung!

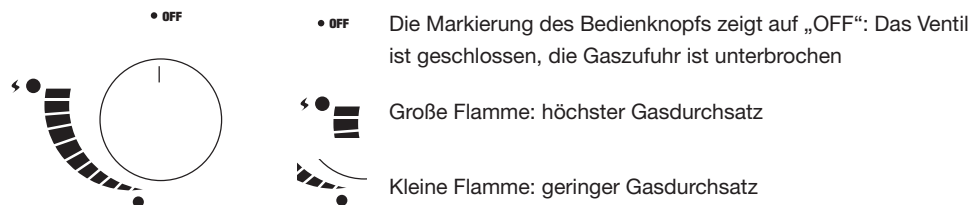
- Bevor Sie Ihre Grillplatte in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe auf der Position „● OFF“ (Aus) befinden.
- Überprüfen Sie die Einheit Gasflasche/Druckminderer/Schlauch/Gerät auf Gaslecks.
- Vergewissern Sie sich, dass die Brenner (Venturi-Düse) und/oder Einspritzdüsen nicht verstopft sind (z. B. durch Spinnweben).
- Überprüfen Sie, dass die Gasleitung nicht beschädigt ist, dass das Verfallsdatum nicht abgelaufen ist und dass sie nicht mit scharfkantigen Teilen des Geräts oder mit Teilen, die heiß werden können, in Berührung kommt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Bevor Sie die Grillplatte das erste Mal benutzen, reinigen Sie sie mit einem weichen Schwamm, den Sie in eine Lösung aus Wasser und Spülmittel tauchen. Spülen Sie sie unter klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich.
- Um zu vermeiden, dass das Grillgut an der Grillplatte anhaftet, bestreichen Sie diese **vor jeder Benutzung** mit Speiseöl.

Beschreibung der Bedienknöpfe

Folgende Symbole befinden sich auf dem Bedienfeld, neben jedem Drehknopf:



Zur Regulierung der Flamme drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn.

Zünden der Grillplatte

Die Bedienknöpfe sind mit **piezoelektrischer Zündung** ausgestattet.

WICHTIG: Modelle mit Deckel immer bei GEÖFFNETEM DECKEL zünden. Zünden Sie niemals ein Gerät bei geschlossenem Deckel.

1. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Bedienknöpfe auf der Position „● OFF“ (Aus) befinden.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche oder am Gasdruckminderer.
3. Halten Sie den gewünschten Bedienknopf gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis ein „Klick“ zu hören ist. Der Brenner zündet.
Wenn der Brenner nicht sofort zündet, drehen Sie den Bedienknopf auf die Position „● OFF“ (Aus) zurück, warten Sie 5 Minuten bis sich das angesammelte Gas verflüchtigt hat und wiederholen Sie den Vorgang.
4. Zünden Sie die übrigen Brenner auf dieselbe Weise.



Stellen Sie nach jedem Gebrauch sicher, dass sich alle Bedienknöpfe auf der Position „● OFF“ (Aus) befinden und dass das Ventil der Gasflasche geschlossen ist.

Erste Inbetriebnahme

Zünden Sie die Grillplatte und lassen Sie sie ohne Grillgut etwa 30 Minuten lang auf höchster Stufe (große Flamme) laufen, um alle Produktionsrückstände zu verbrennen. Hierbei ist eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung möglich: Dies ist normal und wird bei den nächsten Verwendungen verschwinden. Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist, reinigen Sie die Platte mit einem weichen feuchten Tuch und ölen Sie die Grillfläche leicht ein.

Vorheizen

Zünden Sie die Brenner wie oben beschrieben und lassen Sie die Grillplatte auf höchster Stufe (große Flamme) 2 bis 5 Minuten vorheizen.

Garen



Wie funktioniert das Garen auf der Grillplatte?

Beim Garen auf der Grillplatte handelt es sich um eine schnelle, typisch spanische Gartechnik, bei der das Grillgut (Fleisch, Fisch, Gemüse usw.) auf einer Metallplatte mit wenig oder ganz ohne Fett gegrillt wird. Da das Gargut auf der Grillplatte in seinem eigenen Saft und Fett gart, behält es seinen Geschmack.

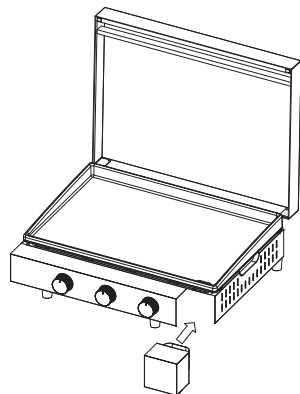


Achtung: Metallteile können während der Benutzung heiß werden. Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie bei der Bedienung des Geräts und beim Garen Ihrer Speisen hitzebeständige Handschuhe.

Garen auf der Grillplatte

Die Brenner heizen die Grillplatte auf. Saft und Fett, das beim Garen aus dem Grillgut austritt, wird über den Fettablauf an der Vorderseite rechts abgeleitet.

Fettauffangbehälter



Im Fettauffangbehälter sammelt sich Saft und Fett, das beim Garen austritt. Der Behälter kann für eine einfache Reinigung vollständig herausgezogen werden. Er ist regelmäßig nach Bedarf zu leeren.

Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Behälter vorsichtig an den Griffen unterhalb der Bedienknöpfe heraus. Schieben Sie ihn nach der Reinigung an seinen Platz zurück.



Um die Reinigung des Fettauffangbehälters zu erleichtern, können Sie ihn mit einem Stück Alufolie auslegen, das Sie nach jeder Benutzung des Grills, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, entsorgen.

Fettbrände kontrollieren

Durch sehr fettes oder bei zu hoher Temperatur gegartes Grillgut können plötzliche Stichflammen entstehen. Diese müssen unter Kontrolle gehalten werden, damit das Grillgut kein Feuer fängt.

Um übermäßige Stichflammen zu vermeiden:

- Entfernen Sie überschüssiges Fett an Fleisch und Geflügel, bevor Sie es auf die Grillplatte legen.
- Drehen Sie den Gasregulierknopf auf eine niedrige Position.
- Verschieben Sie das Grillgut in einen weniger heißen Bereich der Grillplatte.

Im Falle eines Fettbrands:

- Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf die Position „● OFF“ (Aus).
- Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche.
- Entfernen Sie Personen und Tiere von dem Gerät.
- Ziehen Sie den Fettauffangbehälter nicht heraus. Verbrennungsgefahr!
- Bespritzen Sie die Grillplatte NIEMALS mit Wasser! Verwenden Sie ausschließlich Pulverfeuerlöscher!
- Wenn Sie das Feuer nicht löschen können, rufen Sie die Feuerwehr.

Nützliche Grilltipps

- Tauen Sie Ihr Grillgut vor der Zubereitung auf.
- Entfernen Sie vor dem Garen überschüssiges Fett von Ihrem Fleisch, um die Gefahr von Fettbrand zu verringern.
- Damit Ihr Grillgut saftig bleibt, verwenden Sie spezielle Planchazangen und -spachtel und vermeiden Sie zu häufiges Wenden.
- Würzen Sie Ihr Grillgut erst, wenn es fertig gegart ist.

Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf die Position „● OFF“ (Aus). Drehen Sie die Bedienknöpfe bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.
2. Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche.
3. Um die spätere Reinigung der Grillplatte zu erleichtern, übergießen Sie sie solange sie noch heiß ist mit einer kleinen Menge Wasser: Tragen Sie dabei hitzebeständige Handschuhe und achten Sie auf den heißen Wasserdampf. Lösen Sie anschließend die Speisereste mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel und führen Sie sie über den Fettablauf ab.
Anstelle von Wasser können Sie auch weißen Essig verwenden. Warten Sie in diesem Fall solange, bis die Oberfläche nur noch lauwarm ist.
4. Warten Sie, bis das Gerät und die Zubehöreile komplett abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigung und Instandhaltung

Das Gerät muss nach **jeder Benutzung** gereinigt werden. Übergießen Sie die Grillplatte zuvor mit einer kleinen Menge Wasser (lesen Sie dazu den Abschnitt „Gebrauch - Garen - Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist“).



Vor jeglicher Durchführung von Reinigungsarbeiten:

- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Bedienknöpfe auf der Position „● OFF“ (Aus) befinden.
- Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche.

Empfehlungen

- Verwenden Sie für die Reinigung des Geräts keine scharfen Gegenstände oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Lassen Sie kein Wasser im Kopfteil oder im Fettauffangbehälter stehen: Hierdurch können die Materialien rosten und rasch verschleifen.

Grillplatte

Verwenden Sie keine scheuernden Gegenstände oder Reinigungsmittel. Um angebackenes Fett und ausgetretenen Saft der gegrillten Fleischstücke wirksam zu entfernen, gießen Sie direkt nach dem Garen eine kleine Menge Wasser auf die noch heiße Grillplatte:

1. Schalten Sie das Gerät dazu aus und tragen Sie dabei hitzebeständige Handschuhe, damit Sie sich nicht an der heißen Grillplatte verbrennen. **Achtung, der Wasserdampf ist heiß!**
2. Entfernen Sie die Rückstände auf der Grillplatte mit einem Spachtel.
3. Schließen Sie die Reinigung mit einem weichen Schwamm ab. Trocknen Sie die Grillplatte und ölen Sie sie regelmäßig ein. Anstelle von Wasser können Sie auch weißen Essig verwenden. Warten Sie in diesem Fall solange, bis die Oberfläche nur noch lauwarm ist.
4. Die Teile der Grillplatte sind nicht spülmaschinenfest.

Brenner

1. Vergewissern Sie sich, dass sich die Bedienknöpfe auf der Position „● OFF“ (Aus) befinden.
2. Reiben Sie die Brenner mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.

Fettauffangbehälter

Der Fettauffangbehälter muss nach jeder Benutzung gereinigt werden. Das angesammelte Fett könnte sich sonst entzünden.

1. Ziehen Sie den Behälter vorsichtig am Griff an der Vorderseite des Geräts heraus.
2. Entfernen Sie Speisereste mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel.
3. Reinigen Sie den Fettauffangbehälter mit einem weichen Schwamm und etwas Spülmittel.
4. Spülen Sie ihn unter klarem Wasser ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder in die Grillplatte einsetzen.

Gerätegehäuse

Je nach Häufigkeit der Benutzung des Geräts und der zubereiteten Speisen muss der Grillkörper regelmäßig gereinigt werden.

1. Nehmen Sie die Grillplatte ab.
2. Reinigen Sie den Grillkörper mit einem weichen, leicht feuchten Tuch und etwas Spülmittel. **Tauchen Sie die Bedienknöpfe nicht in Wasser.**
3. Wischen Sie den Grillkörper mit klarem Wasser nach und lassen Sie ihn vollständig trocknen.
4. Nachdem Sie alle Teile wieder in die Grillplatte eingesetzt haben, überprüfen Sie, dass die Brenner zünden.

Lagerung

- Wird das Gerät nicht benutzt, muss es zusammen mit der Gasflasche in einem Innenraum, vor Regen und Feuchtigkeit geschützt und in sicherer Entfernung zu Wärmequellen gelagert werden.
- Ölen Sie die Grillplatte am Ende der Grillsaison leicht ein, um Rostbildung vorzubeugen.
- Wenn Sie Ihre Grillplatte ordnungsgemäß pflegen, erhalten Sie ihre uneingeschränkte Funktionstüchtigkeit und verlängern ihre Lebensdauer.

Nach längerer Nichtbenutzung

Zu Beginn jeder Grillsaison und nach längerer Nichtbenutzung:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung nochmals sorgfältig nach.
- Überprüfen Sie alle Gasventile, Schläuche und Brenneranschlüsse auf Verstopfungen.
- Spinnen und Insekten können sich in den Brennerrohren einnisten und die Gaszufuhr verstopfen oder einen Brand durch Flammenrückschlag verursachen. Um Beschädigungen am Gerät und gefährliche Situationen zu vermeiden, kontrollieren und reinigen Sie die Brenner regelmäßig.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche gut gefüllt ist.
- Drehen Sie alle Bedienknöpfe der Brenner auf die Position „● OFF“ (Aus) und schließen Sie die Gaszufuhr an.
- Kontrollieren Sie das Gerät mit einer Lösung aus Wasser und Spülmittel auf mögliche Gaslecks. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Anschließen der Gasflasche - Lecktest“.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte sauber ist, bevor Sie sie benutzen.

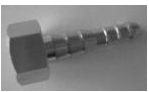
Problemlösung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
 WICHTIG ENTFERNEN SIE NIEMALS DIE IN DIE GRILLPLATTE EINGEBAUTE GASZULEITUNG (hinter dem Bedienfeld an der Vorderseite), DIE GASHÄHNE, DIE EINSPRITZDÜSEN ODER ANDERE VOM HERSTELLER VERSIEGELTE TEILE		
Die Flamme zündet an zwei Brennern, aber nicht am dritten bzw. an einem Brenner, aber nicht am zweiten.	Brenner (Venturi-Düse) und/oder Einspritzdüse verstopft.	Bauen Sie den nicht funktionierenden Brenner aus und ersetzen Sie ihn für einen Test durch einen funktionierenden Brenner, den Sie zuvor ebenfalls ausgebaut haben. Führen Sie einen Zündtest durch: • <u>Wenn der für den Test verwendete „Ersatzbrenner“ nicht zündet:</u> Ist die Einspritzdüse verstopft. Reinigen Sie ihn mit Druckluft (in der Regel im Fachhandel erhältlich). • <u>Wenn der für den Test verwendete „Ersatzbrenner“ zündet:</u> Ist der ursprüngliche Brenner verstopft. Reinigen Sie ihn mit Druckluft oder einem Pfeifenputzer (in der Regel im Fachhandel erhältlich).
Flammen schlagen an einem der Bedienknöpfe heraus.	Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr und treffen Sie die nötigen Vorkehrungen. Bauen Sie den zu dem betroffenen Bedienknopf gehörigen Brenner aus und reinigen Sie ihn (ohne vorherige Tests) zusammen mit der Einspritzdüse mit Druckluft (in der Regel im Fachhandel erhältlich).	

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich bei der ersten oder nach mehrfacher Verwendung nicht mehr zünden. Keiner der Brenner zündet bei der ersten oder nach mehrfacher Verwendung.	a) Bauen Sie alle Brenner aus und reinigen Sie sie (ohne vorherige Tests) zusammen mit den jeweiligen Einspritzdüsen mit Druckluft (in der Regel im Fachhandel erhältlich).	
	b) Das Ventil an der Gasflasche ist geschlossen, nicht ausreichend aufgedreht oder nicht entlüftet.	Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche (weiter), damit Gas in den Kreislauf des Geräts freigegeben werden kann. Entlüften Sie den Druckminderer, indem Sie den Entlüftungsknopf drücken, der sich an der Gasflasche befindet. 
	c) Gasflasche ist leer.	Versuchen Sie, das Gerät mit einer neuen Gasflasche zu zünden. Wenn das Gerät mit der neuen Flasche zündet, ist die ursprüngliche Flasche leer.
	d) Anschluss-schlauch Gas-flasche-Gerät ist verstopft.	Versuchen Sie, das Gerät mit einem neuen Anschlussschlauch zu zünden. Wenn das Gerät mit dem neuen Schlauch zündet, ist der ursprüngliche Schlauch verstopft. Reinigen Sie ihn mit Druckluft (in der Regel im Fachhandel erhältlich).
Die Brenner lassen sich nicht über den Knopf (über die Piezozündung) zünden, aber mit einem Streichholz.	Der integrierte elektronische Zünder (Piezo) ist nicht richtig positioniert oder defekt.	Verschieben Sie vorsichtig die Spitze des Piezozünders. Dieser sollte sich in einer Entfernung von etwa 3–4 mm zum Brenner, auf Höhe einer Flammöffnung befinden. Wenn dies nicht funktioniert, ist der Piezozünder defekt. Wenden Sie sich an Ihren Händler. 

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Flamme ist gelb statt blau.	Brenner (Venturi-Düse) verstopft oder Einspritzdüse falsch positioniert.	Bauen Sie den betroffenen Brenner aus und ersetzen Sie ihn für einen Test durch einen funktionierenden Brenner, den Sie zuvor ebenfalls ausgebaut haben. Führen Sie einen Zündtest durch: • <u>Wenn die Flamme des für den Test verwendeten „Ersatzbrenners“ ebenfalls gelb ist:</u> Ist die Einspritzdüse nicht richtig positioniert. Der Anteil der Luft des Luft-/Gasverhältnisses ist zu groß. Hierdurch entstehen gelbe Flammen. Wenden Sie sich an Ihren Händler. • <u>Wenn die Flamme des für den Test verwendeten „Ersatzbrenners“ nicht gelb ist:</u> Ist der ursprüngliche Brenner verstopft. Reinigen Sie ihn mit Druckluft oder einem Pfeifenputzer (in der Regel im Fachhandel erhältlich).
Das Gerät hat Feuer gefangen, es schlagen Flammen heraus.	Fettansammlungen und unzureichende Reinigung und Instandhaltung des Grills.	Reinigen Sie das Gerät.
	Während des Garens ist Fett aus dem Gargut auf die Brenner getropft.	Verwenden Sie das Gerät immer mit über den Brennern korrekt positionierten Schutzabdeckungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht an den Druckminderer der Gasflasche anschließen. (NUR FRANKREICH)	a) Der Anschlussschlauch ist nicht mit dem Standard-Gewindestutzen G1/2 unserer Geräte kompatibel.	Greifen Sie auf einen Schlauch zurück, der der Norm NF D 36125 bzw. XP D 36112 entspricht (Gewindeanschluss G1/2 bzw. M20×1,5).
	b) Der Verbindungsschlauch ist mit dem Standard-Schraubanschluss G1/2 unserer Geräte kompatibel, aber die korrekte Anschlussrichtung wurde nicht beachtet. 	Überprüfen Sie die Anschlussrichtung des Schlauchs. Achtung, der Schlauch hat zwei unterschiedliche Gewinde: eines zum Anschließen an den Druckminderer (schwarz) und eines zum Anschließen an den Gaseintritt G1/2.
Der Gewindestutzen am Gerät ist beschädigt.	Die korrekte Anschlussrichtung des Schlauchs wurde nicht beachtet: Das schwarze Gewinde des Schlauchs, zum Anschluss an den Druckminderer vorgesehen, wurde gewaltsam auf das Gewinde des Gaseintritts G1/2 aufgebracht. 	Das Gerät ist nicht verwendbar, wenden Sie sich an Ihren Händler.
Schlauch mit amerikanischem Gewinde.	Nicht verwendbar.	Alle unsere Gasgeräte sind mit Anschlüssen ausgestattet, die den jeweiligen nationalen Vorschriften entsprechen.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht an den Druckminderer der Gasflasche anschließen. (AUSGENOMMEN FRANKREICH)	Der Anschluss-schlauch ist mit dem Univer-sal-Anschluss-stutzen, mit dem unsere Geräte ausgestattet sind, nicht kompatibel. 	Greifen Sie auf einen Schlauch zurück, der mit dem Anschlussstutzen unserer Geräte kompatibel ist und den gültigen nationalen Vorschriften entspricht.
Die Edelstahlbrenner ändern nach der ersten Benutzung des Geräts ihre Farbe.	Das ist völlig normal, denn bei Edelstahl (Inox) handelt es sich um ein Material, das auf Hitze mit Farbveränderungen reagiert.	
Ein neues Gerät scheint bereits benutzt worden zu sein.	Das Gerät gehört zu einer Produktcharge, die in unserem Labor getestet wurde. Hierdurch erklären sich die Gebrauchsspuren.	
Die Grillplatte bröckelt / Die Emaillierung der Grillplatte platzt ab.	Wenden Sie sich an Ihren Händler.	
Die Grillplatte ist bei der ersten Erhitzung gesprungen.	Fehler im Zusammenhang mit dem Herstellungsprozess von Gussteilen: Beim Einfüllen der Gusseisen-schmelze in die Form können versehentlich noch Luftblasen vorhanden sein.	Wenden Sie sich an Ihren Händler.

U hebt een product van het merk Essentiel b gekocht en we danken u daarvoor. Wij besteden de veel zorg aan de **BETROUWBAARHEID**, het **GEBRUIKSGEMAK** en het **DESIGN** van onze producten.
Wij hopen dat deze plancha op gas volledig aan uw verwachtingen zal voldoen.

overzicht

veiligheidsvoorschriften	92
uw product	94
Inhoud van de verpakking	94
Beschrijving van het toestel	94
Technische kenmerken	95
installatie	95
Voorafgaand aan de montage	95
Montage van de plancha	96
aansluiting van de gasfles	99
Geschikte plaats voor installatie	99
Aansluiting van de slang en drukregelaar (niet inbegrepen)	100
Lektest	102
De gasfles vervangen	102
gebruik	103
Vorbereitung voordat u gaat koken	103
Beschrijving van een bedieningsknop	103
De plancha aansteken	104
Eerste gebruik	104
Voorverwarmen	104
Bereiding	105
BEREIDING OP DE PLAAT	105
VETOPVANGLADE	105
VOORKOMEN VAN STEEKVLAMMEN	106
PRAKTISCHE BEREIDINGSTIPS	106
NA AFLOOP VAN HET GEBRUIK	106
schoonmaak en onderhoud	107
Tips	107
Plaat	107
Branders	107
Vetopvanglade	107
Behuizing van het apparaat	108
Opslag	108
Wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt	108
probleemoplossing	109

veiligheidsvoorschriften

- Alleen buiten te gebruiken.
- Lees vóór ingebruikname de instructies.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik
- Wijzig het apparaat niet
- LET OP: sommige toegankelijke delen kunnen zeer heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Sluit de kraan van de gascilinder na gebruik.
- Geen van de onderdelen die door de fabrikant zijn afgeschermd, mogen door de gebruiker worden aangeraakt.
- Dit apparaat moet tijdens het gebruik op afstand van brandbare materialen worden gehouden.
- Draag geschikte beschermende handschoenen wanneer u het apparaat aanraakt en tijdens het koken: sommige toegankelijke delen kunnen zeer heet worden.
- Reinig het apparaat en de accessoires (inclusief de vetopvanglade) na elk gebruik om ophoping van vet te voorkomen (brandgevaar).
- Test het apparaat vóór elk gebruik op lekkage (zie 'Lektest').

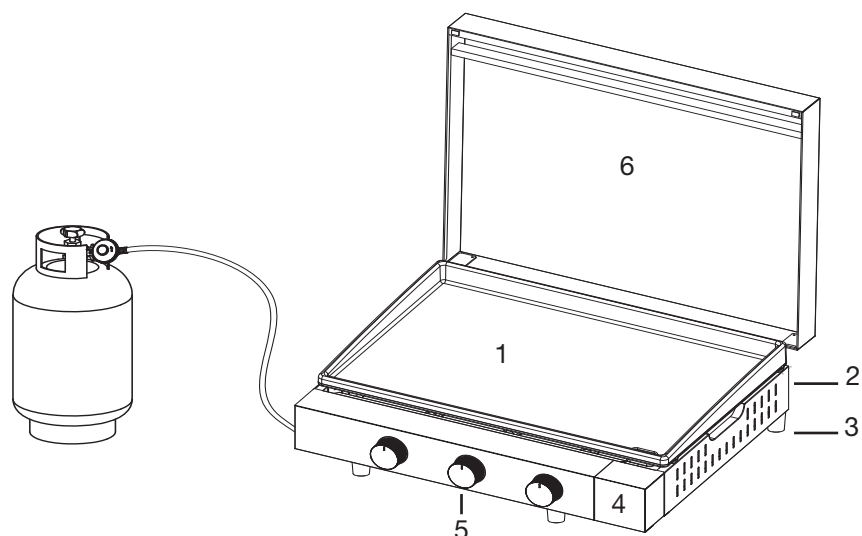
- Als u gas ruikt of lekkage van gas opmerkt:
 1. sluit de kraan van de gascilinder,
 2. doof het vuur,
 3. test het apparaat op lekkage (zie 'Lektest').
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan.
- Gebruik het apparaat niet als het hard waait.
- Plaats geen voorwerpen rondom het apparaat die de luchtcirculatie kunnen belemmeren.
- Gebruik dit apparaat niet voor een andere dan de beoogde toepassing.
- Controleer vóór elk gebruik of de gasaansluitingen goed vastzitten. Als de gasaansluitingen zijn losgeraakt, moet u onmiddellijk de kraan van de gascilinder sluiten, alle gasaansluitingen controleren en bevestigen en vervolgens een lektest uitvoeren (zie 'Lektest').
- Maak de gasaansluitingen nooit los tijdens het gebruik van uw apparaat.
- Gebruik geen houtskool of lavastenen in uw plancha op gas.
- Deze plancha moet vóór gebruik op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak op de grond worden geplaatst om kantelgevaar te voorkomen.

uw product

Inhoud van de verpakking

- 1 plancha op gas
- 1 gebruiksaanwijzing

Beschrijving van het toestel



1	Kookplaat (met opening voor de afvoer van vet)
2	Behuizing van het apparaat
3	Verstelbare poten (4)
4	Uitneembare lade voor de opvang van vet en kookvocht
5	Bedieningsknoppen
6	Beschermkap van het apparaat

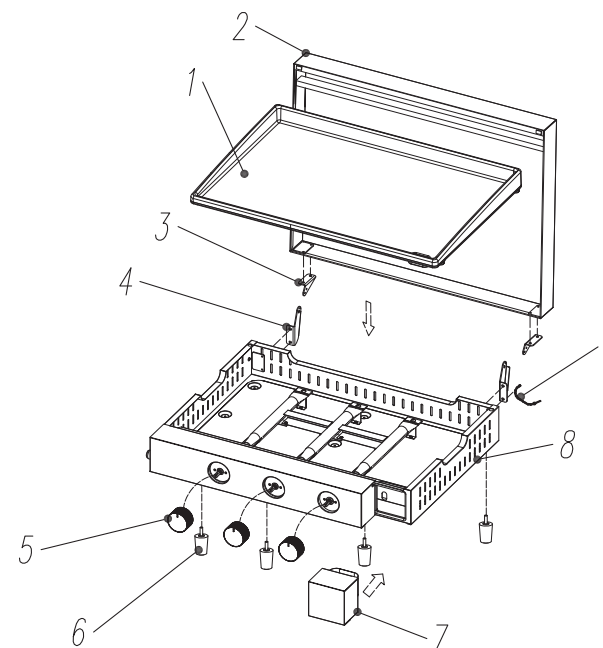
Technische kenmerken

- Vermogen: 7.05 kW
- Plancha van geëmailleerd gietijzer
- 3 rvs branders
- Zwarte voorzijde
- Kookoppervlak: 75 x 40 cm
- Lade voor de opvang van vet en kookvocht
- 4 verstelbare poten
- Geïntegreerde piëzo-ontsteking
- Gasdruk: butaan: 28-30 mbar/propaan: 37 mbar
- Merkteken op injector: 0.75
- Gasverbruik: butaan: 513,2 g/u, propaan: 504,1 g/u
- Land van bestemming: FRANKRIJK + BELGIË + LUXEMBURG + SPANJE

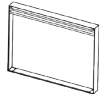
installatie

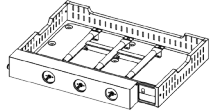
Voorafgaand aan de montage

- Verwijder alle verpakkingen en accessoires en controleer het apparaat vervolgens zorgvuldig op tijdens het transport opgelopen, zichtbare schade.



- Controleer of de verpakking alle genummerde onderdelen in de onderstaande tabel bevat:

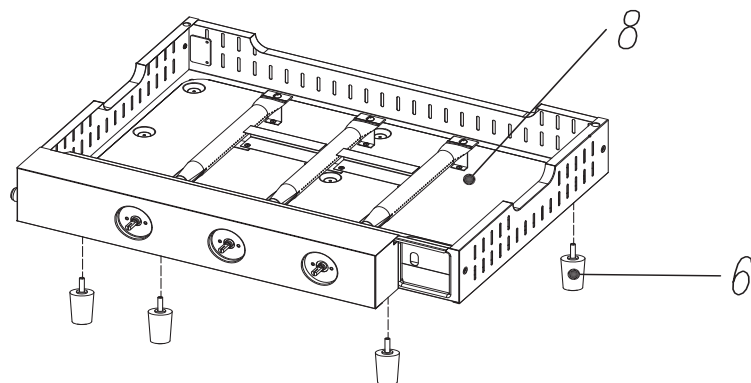
Nr.	Beschrijving	Aant.
1		1
2		1
3		1
4		1
5		3

6		4
7		1
8		1
9		1
10		2

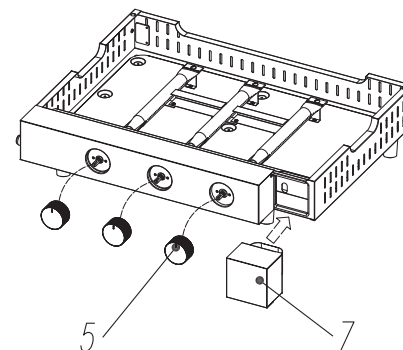
Nr.	Beschrijving	Spec.	Aant.
A		M4X10	16PCS
B		M4	2PCS
C		M4	2PCS

Montage van de plancha

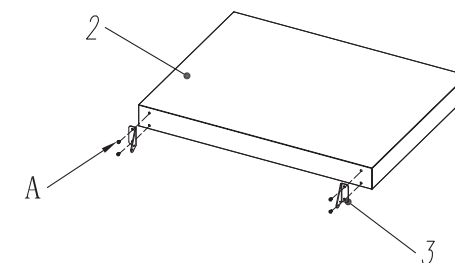
Volg de onderstaande stappen om de plancha te monteren:



1. Draai de behuizing van het apparaat voorzichtig om en plaats deze op een vlakke, stabiele ondergrond. Bevestig de poten (6) van het apparaat in de daartoe bestemde openingen. Zorg ervoor dat de poten stevig aan het apparaat zijn bevestigd.

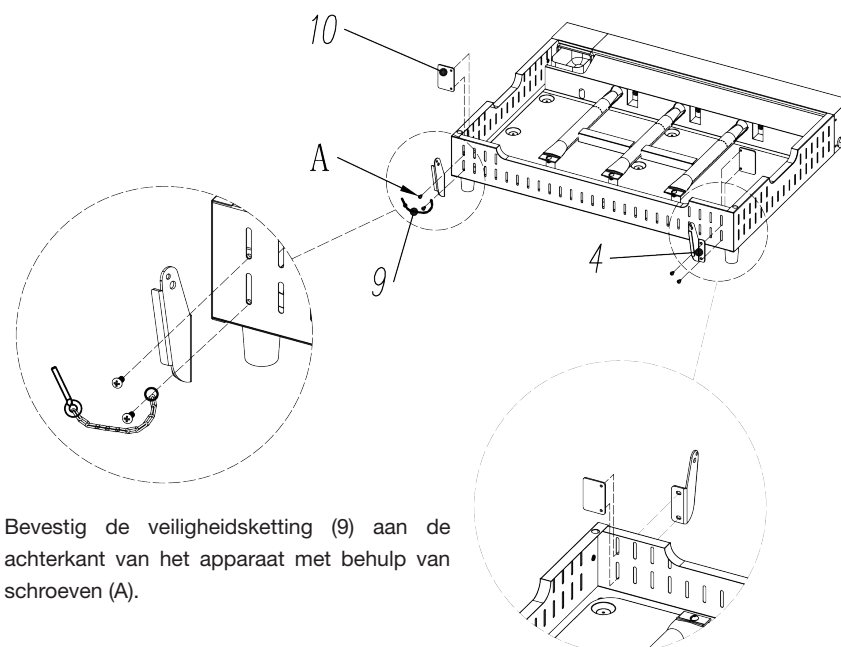


2. Draai het apparaat om, zet het op zijn poten en druk de 3 bedieningsknoppen (5) in de voorzijde van het apparaat. Let op dat de stand "●" (uit) naar boven is gericht.
3. Plaats de vetopvanglade (7) in het daartoe bestemde vak.

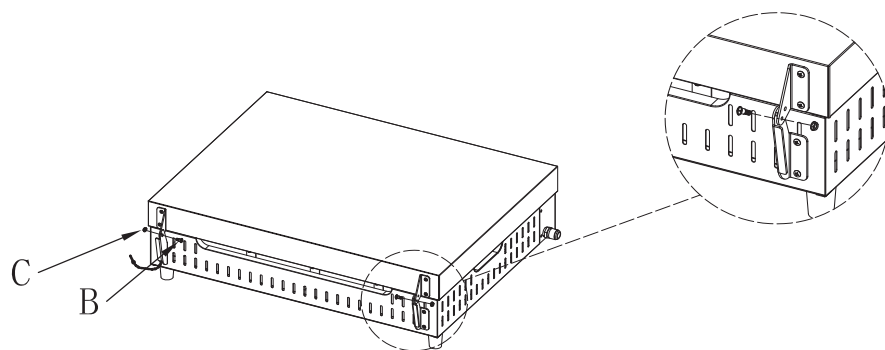


4. Installeer de scharnieren (3) op de beschermkap (2) met behulp van schroeven (A).

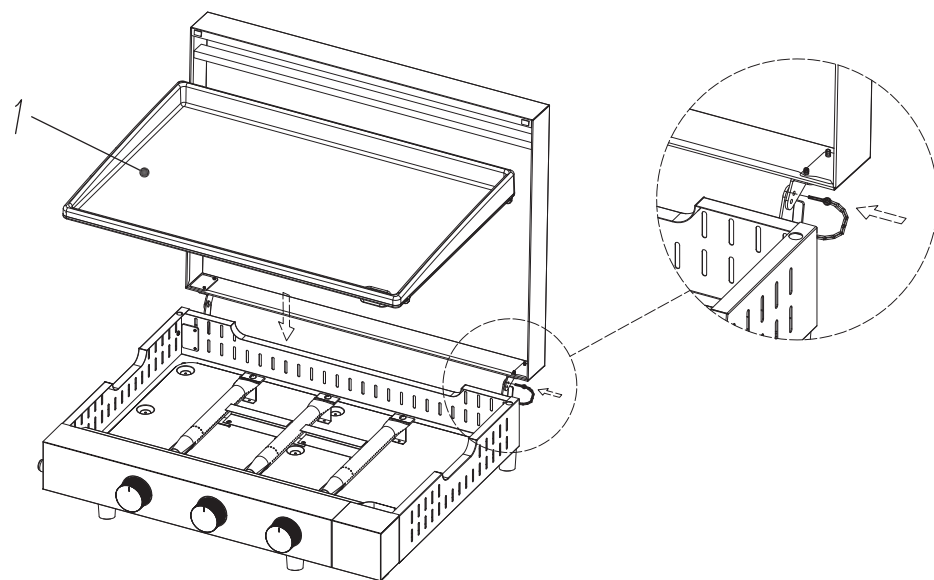
5. Bevestig de scharnieren (4) en plaatjes (10) aan de achterkant van het apparaat met behulp van schroeven (A).



6. Bevestig de veiligheidsketting (9) aan de achterkant van het apparaat met behulp van schroeven (A).



7. Maak de scharnieren (3) en (4) aan de achterzijde van het apparaat aan elkaar vast met behulp van schroeven (B) en moeren (C).



8. Zet de beschermkap vast met de veiligheidsketting om te voorkomen dat de kap dichtvalt op de kookplaat.
9. Plaats de kookplaat (1) op de behuizing van het apparaat. Let erop dat de afvoeropening zich boven de vetopvanglade bevindt.

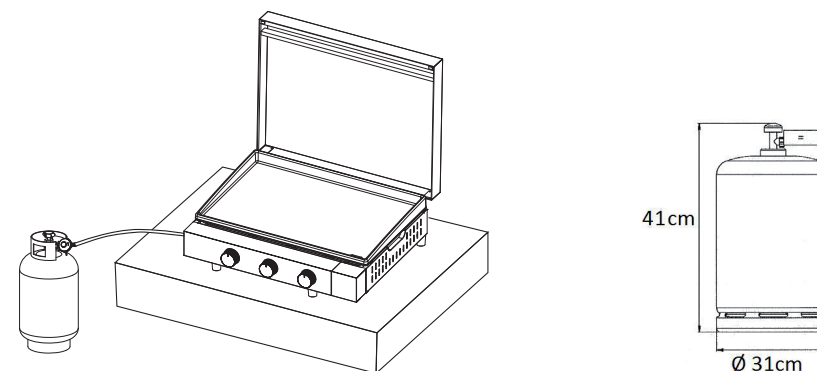
Het apparaat is gereed voor gebruik.

aansluiting van de gasfles

- Deze plancha mag alleen buiten worden gebruikt, op een goed geventileerde plaats.
- Uw plancha is ontworpen voor gebruik met vloeibaar propaan- of butaangas in een fles.
- Om uw plancha te kunnen gebruiken, hebt u het volgende nodig:
 - 1 fles met propaan- of butaangas van 6 tot 13 kg,
 - 1 gasslang (niet meegeleverd) - raadpleeg de volgende bladzijde voor de kenmerken,
 - 1 drukregelaar die geschikt is voor het gas dat u gebruikt (niet inbegrepen).

Geschikte plaats voor installatie

- Zet de plancha op een stabiel, stevig en niet-brandbaar oppervlak (zie de afbeelding hieronder).



- De gasfles moet links van de plancha op de grond worden gezet, rechtop en op minimaal 1 meter afstand van het apparaat.
- De fles (6 tot 13 kg) kan in een geschikt meubel worden geplaatst, tenzij anders is aangegeven op het product, mits de afmetingen (inclusief drukregelaar) voldoen aan de eisen in de bovenstaande afbeelding.
- Als uw gasfles niet aan de genoemde eisen voldoet, moet u deze op de grond naast uw apparaat plaatsen (zoals getoond in de bovenstaande afbeelding).
- Zorg dat de ventilatieopeningen van de behuizing van de gasfles niet geblokkeerd worden.
- Gebruik geen beschadigde of roestige gasflessen. Bij schade of roest op de fles moet u deze laten inspecteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gasflessen waarvan de kraan beschadigd is.
- Gebruik een drukregelaar met beveiliging, die voldoet aan de geldende landelijke regelgeving (NF voor Frankrijk), van 37 mbar voor propaan of 28-30 mbar voor butaan.
- Houd de plancha uit de buurt van warmtebronnen (sigaretten, vonken, open vuur enz.).
- Zet uw plancha nooit onder of op een brandbaar oppervlak.
- Houd brandbare materialen en aerosolen uit de buurt van het apparaat.

Aansluiting van de slang en drukregelaar (niet inbegrepen)

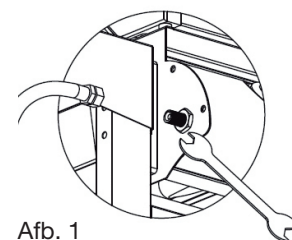
Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in overeenstemming met de gegevens in de onderstaande tabellen:

Land van bestemming	Categorie	Gas en druk
FRANKRIJK, BELGIË, LUXEMBURG	I3+ (28-30/37 mbar)	G30 - Butaan: 28-30 mbar G31 - Propaan: 37 mbar
Nominaal vermogen (ΣQn)	7,05 kW (butaan 513,2 g/u – propaan 504,1 g/u)	
Merkteken op injector	0.75	

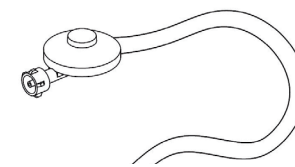
- De G1/2-gasinlaat bevindt zich aan de linkerkant van het apparaat.
- Gebruik een slang die voldoet aan de geldende landelijke regelgeving (NF voor Frankrijk, BSEN 16129:2013 voor de andere landen) van 37 mbar voor propaan en van 28-30 mbar voor butaan, voorzien van een moer met gasdraad G1/2 aan de kant van het apparaat en een moer met schroefdraad M20x1.5 aan de kant van de drukregelaar, in overeenstemming met de norm NF D 36-125 of XP D 36-112.
- Opmerking:** voor de andere landen moeten de flessen en drukregelaars voldoen aan de toepasselijke landelijke regelgeving.)
- Voor aansluiting op het apparaat moet een toevoerslang met een lengte van 1,2 m of maximaal 1,5 m worden gebruikt.
- Vervang de hoofdtoevoerslang vóór de vervaldatum als deze beschadigd is, barsten vertoont of als de landelijke regelgeving het voorschrijft.
- Trek niet aan de slang en draai er niet aan.
- Zorg dat de slang niet wordt blootgesteld aan draai- of trekkrachten: de aansluiting van de gasinlaat bevindt zich aan de linkerkant van het apparaat, dus de gasfles moet ook links van het apparaat worden geplaatst.
- Zorg dat de slang nooit in contact komt met onderdelen van het apparaat die warm kunnen worden.

Attentie! Sluit uw apparaat nooit aan op gas dat aan woningen wordt geleverd (aardgas). Het gascircuit van de plancha is uitsluitend ontworpen voor butaangas of propaangas (G30/G31).

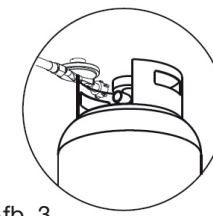
(Schema's niet bindend)



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3

Afb. 1: met de hand aandraaien is voldoende. Niet te strak aandraaien!



AANSLUITING: VOOR FRANKRIJK

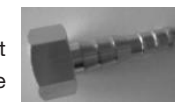
Gebruik de G1/2-gasinlaat aan de linkerkant of de achterkant van de plancha.



VOOR DE ANDERE LANDEN

Gebruik het geringde aansluitstuk dat als reserveonderdeel is meegeleverd.

Draai het geringde aansluitstuk met een geschikt gereedschap (sleutel) op de het schroefdraadeinde van de G1/2-gasinlaat en voer vervolgens de lekttest uit (zie volgende paragraaf).



TOEVOERSLANG: VOOR ALLE LANDEN

Vervang de hoofdtoevoerslang vóór de vervaldatum als deze beschadigd is, barsten vertoont of als de landelijke regelgeving het voorschrijft. De slang moet voldoen aan de norm EN16436-1:2014.

Trek niet aan de slang en draai er niet aan.

Zorg dat de slang niet wordt blootgesteld aan draai- of trekkrachten: de aansluiting van de gasinlaat bevindt zich aan de linkerkant van het apparaat, dus de gasfles moet ook links van het apparaat worden geplaatst.

Zorg dat de slang nooit in contact komt met onderdelen van het apparaat die warm kunnen worden.

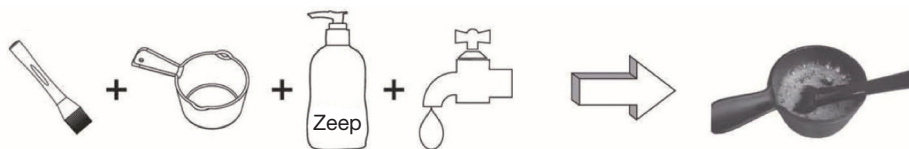
Plaats de gasfles op minimaal 1 meter afstand van de plancha.

Voor aansluiting op het apparaat moet een toevoerslang met een lengte van 1,2 m of 1,5 m (maximaal) worden gebruikt.

Lektest

Attentie!

- Deze test moet in een goed geventileerde omgeving worden uitgevoerd voordat de plancha gebruikt, als u de plancha lange tijd niet hebt gebruikt, bij vervanging van de gasfles of ten minste eenmaal per jaar.
- Controleer gaslekken niet in de buurt van open vuur. Als u gas ruikt, dient u de gastoevoer onmiddellijk uit te schakelen.



1. Zorg dat alle bedieningsknoppen in de stand “●” staan (uit).
2. Maak een oplossing van water en zeep (een deel water op een deel zeep) en breng deze oplossing met een kwastje aan op de gasaansluitpunten van de fles, de drukregelaar, de slang en de gasaansluiting.
3. Open de kraan van de gascilinder.
4. Als er belletjes ontstaan boven bepaalde verbindingen, is er een gaslek aanwezig. Sluit de gastoevoer af, draai alle verbindingen vast en voer de test opnieuw uit.
5. Als een onderdeel defect is, dient u het te laten vervangen. Het apparaat mag pas weer in gebruik worden genomen als de lekkage is verholpen. Neem contact op met uw verkoper of een gespecialiseerde gastechnicus als het probleem blijft bestaan.

De gasfles vervangen

- Vervang de gasfles op afstand van mogelijke bronnen van vuur.
- Vervang de gasfles niet terwijl u het apparaat gebruikt. De bedieningsknoppen moeten in de stand “●” (uit) staan.
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- De gasfles mag alleen buiten worden vervangen.
- Rook niet terwijl u de gasfles vervangt.
- Vervang de gasfles niet wanneer de buitentemperatuur hoger dan is dan 45 °C of als de fles is opgeslagen bij soortgelijke temperaturen.
- De lege gasfles moet worden gevuld of vervangen bij een erkende verkoper. De fles mag voor niet meer dan 80% worden gevuld, zodat het gas kan uitzetten wanneer de temperatuur stijgt.

gebruik

Attentie!

- Voordat u de plancha gaat gebruiken, moet u controleren of alle bedieningsknoppen in de stand “● OFF” (uit) staan.
- Controleer of de fles, de drukregelaar, de slang en het apparaat geen lekkage vertonen.
- Controleer of de branders (venturibuis) en/of injectors niet geblokkeerd zijn (bijvoorbeeld door spinnenwebben).
- Controleer of de toevoerslang niet beschadigd is en niet in aanraking komt met onderdelen van het apparaat die scherp zijn of heet kunnen worden.

Voorbereiding voordat u gaat koken

- Veeg de kookplaat schoon met een oplossing van water en afwasmiddel en een zachte spons voordat u de plancha voor de eerste keer gaat gebruiken. Spoel de plaat grondig af en droog deze zorgvuldig.
- Breng **vóór elk gebruik** een laagje spijsolie op de kookplaat aan om te voorkomen dat het voedsel aan de plaat blijft plakken.

Beschrijving van een bedieningsknop

Op het bedieningspaneel zijn de volgende symbolen aanwezig rondom elke bedieningsknop:



Om de kracht van de vlam in te stellen, draait u de bedieningsknop tegen de klok in.

De plancha aansteken

De **piëzo-elektrische ontsteking** is geïntegreerd in de bedieningsknoppen.

BELANGRIJK: modellen met kap mogen uitsluitend worden aangestoken met **GEOPENDE KAP**.

Steek het apparaat nooit aan terwijl de kap gesloten is.

1. Zorg dat alle bedieningsknoppen in de stand “● **OFF**” (uit) staan.
2. Open de gastoevoer op de gasfles of de drukregelaar.
3. Druk de gewenste bedieningsknop in en draai deze tegen de klok in tot u een klik hoort. De brander gaat aan.
Als de brander niet onmiddellijk reageert: zet de bedieningsknop terug in de stand ● **OFF** (uit), wacht 5 minuten zodat het opgehoopte gas zich kan verspreiden en herhaal de procedure.
4. Herhaal de voorgaande stappen om de andere branders aan te steken.



Na elk gebruik moeten de bedieningsknoppen in de stand ● **OFF** (uit) worden gezet en moet de gastoevoer vanuit de gasfles worden afgesloten.

Eerste gebruik

Zet de plancha aan en verhit deze, zonder voedingsmiddelen, ongeveer 30 minuten lang in de hoogste stand (grote vlam), zodat alle productieresten worden verbrand. Hierbij kan wat geur en rook vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt wanneer u de plancha vaker gebruikt. Wacht daarna tot het apparaat volledig is afgekoeld, reinig de plaat met een licht bevochtigde zachte doek en smeer het kookoppervlak vervolgens in met een dun laagje olie.

Voorverwarmen

Zet de branders aan, zoals eerder beschreven, op de hoogste stand (grote vlam), en verwarm de plancha 2 tot 5 minuten voor.

Bereiding



Wat is koken op een plancha?

De plancha is een Spaanse kooktechniek om voedsel (vlees, vis, groenten enz.) snel te bereiden op een metalen plaat, met weinig of geen toegevoegd vet. Op een plancha blijft de smaak van het voedsel behouden, omdat het in zijn eigen vocht en vet wordt bereid.

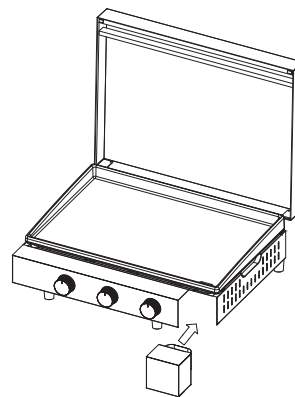


Attentie: de metalen onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Risico op brandwonden! Draag geschikte beschermende handschoenen wanneer u het apparaat aanraakt en tijdens het koken.

Bereiding op de plaat

De branders verwarmen de kookplaat. Tijdens het koken worden het vocht en vet van voedingsmiddelen afgevoerd via de opening rechtsvoor in de plaat.

Vetopvanglade



De vetopvanglade vangt tijdens het koken het vocht en vet uit de voedingsmiddelen op. De lade is volledig uitneembaar, zodat deze gemakkelijk kan worden gereinigd. Deze moet zo vaak als nodig worden geleegd.

Laat het apparaat afkoelen en trek de lade voorzichtig naar buiten met de handgrepen onder de bedieningsknoppen. Plaats de lade na reiniging terug in het apparaat.



Om de lade gemakkelijker te reinigen, kunt u het volledige oppervlak van de lade bedekken met een vel aluminiumfolie, dat u na gebruik weggooit wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.

Voorkomen van steekvlammen

Wanneer er vette voedingsmiddelen op de plaat worden gelegd of bij een te hoge temperatuur worden gebakken, kunnen er steekvlammen ontstaan. Deze moeten voorkomen worden, zodat het voedsel niet verbrandt.

Om steekvlammen te voorkomen:

- Verwijder het overtollige vet van vlees en gevogelte voordat u ze op de kookplaat legt.
- Zet de bedieningsknop op een lage stand.
- Verplaats het voedsel naar een minder hete zone van de plaat.

In geval van steekvlammen:

- Zet alle bedieningsknoppen in de stand “● OFF” (uit).
- Sluit de gastoevoer van de gasfles af.
- Houd mensen en dieren uit de buurt van het apparaat.
- Verwijder de vetopvanglade niet. Risico op brandwonden!
- Spuit NOOIT water op de plancha! Gebruik alleen een poederblusser!
- Bel de brandweer als het vuur niet dooft.

Praktische bereidingstips

- Ontdooi voedingsmiddelen voordat u ze gaat bereiden.
- Verwijder overtollig vet van het vlees voordat u het gaat bereiden om het risico op steekvlammen te beperken.
- Zorg dat het voedsel sappig blijft door tangen of spatels te gebruiken die speciaal zijn ontworpen voor plancha's en draai het niet te vaak om tijdens de bereiding.
- Kruid het voedsel pas na de bereiding.

Na afloop van het gebruik

1. Zet alle bedieningsknoppen in de stand “● OFF” (uit). Druk de bedieningsknoppen in en draai ze met de klok mee tot ze niet verder kunnen.
2. Sluit de gastoevoer van de gasfles af.
3. ‘Blus’ de plancha terwijl deze nog warm is, zodat u de plaat later gemakkelijker kunt schoonmaken. Dit doet u als volgt: trek geschikte beschermende handschoenen aan en giet een beetje water op de plaat. Pas op voor hete stoom. Schraap vervolgens over de plaat met een houten of kunststoffen spatel om restjes te verwijderen en voer deze af via de afvoeropening van de plancha. In plaats van water kunt u ook witte azijn op het lauwwarme oppervlak van de plaat gebruiken.
4. Wacht tot het apparaat en de accessoires volledig zijn afgekoeld voordat u ze schoonmaakt.

schoonmaak en onderhoud

Het apparaat moet **na elk gebruik** worden gereinigd. ‘Blus’ de kookplaat voordat u deze gaat schoonmaken (zie ‘Gebruik - Bereiding - Na afloop van het gebruik’).



Voordat u gaat schoonmaken:

- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Zorg dat alle bedieningsknoppen in de stand “● OFF” (uit) staan.
- Sluit de gastoevoer van de gasfles af.

Tips

- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Zorg dat er nooit water blijft liggen op de plaat of in de vetopvanglade: dit kan roest en voortijdige aantasting van het materiaal veroorzaken.

Plaat

Gebruik nooit schurende voorwerpen of schoonmaakmiddelen. Om vet en vocht uit vlees effectief te verwijderen, dient u de plancha na elk gebruik te ‘blussen’ (terwijl de plancha nog warm is):

1. Zet het apparaat uit, trek geschikte beschermende handschoenen aan om uw handen te beschermen tegen de hitte van de plancha en giet een kleine hoeveelheid water op het oppervlak van de plaat. **Pas op voor hete stoom.**
2. Schraap de restjes los met een spatel en schuif ze in de afvoeropening van de plancha.
3. Reinig de plancha tenslotte met een zachte spons. Droog de plancha en breng een dun laagje olie aan. In plaats van water kunt u ook witte azijn op het lauwwarme oppervlak van de plaat gebruiken.
4. Geen van de onderdelen van de plancha kan in de afwasmachine worden gewassen.

Branders

1. Zorg dat alle bedieningsknoppen in de stand “● OFF” (uit) staan.
2. Veeg de branders af met een licht bevochtigde zachte doek en laat ze volledig drogen.

Vetopvanglade

De vetopvanglade moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Als u dit niet doet, kan het opgehoopte vet in brand vliegen.

1. Trek de lade voorzichtig naar buiten met de handgreep aan de voorzijde van het apparaat.
2. Gebruik een houten of kunststoffen spatel om voedselresten te verwijderen.
3. Maak de vetopvanglade schoon met een zachte spons en afwasmiddel.
4. Spoel de vetopvanglade af en laat deze volledig drogen voordat u de lade weer in de plancha plaatst.

Behuizing van het apparaat

De behuizing moet regelmatig worden schoongemaakt, afhankelijk van de frequentie van het gebruik van de plancha en het bereide voedsel.

1. Verwijder de kookplaat.
2. Reinig de behuizing van het apparaat met een licht bevochtigde, zachte doek waarop u afwasmiddel hebt aangebracht. **De bedieningsknoppen mogen niet worden ondergedompeld in water.**
3. Spoel af en laat volledig drogen.
4. Controleer of het lukt om de plancha aan te zetten nadat u alle onderdelen hebt teruggeplaatst in de behuizing van het apparaat.

Opslag

- Wanneer het apparaat en de gasfles niet worden gebruikt, moeten ze binnen worden bewaard, beschermd tegen regen en vocht en uit de buurt van warmtebronnen.
- Bedek de plaat met een laagje olie om roest te voorkomen en voordat u het apparaat opbergt voor de winter.
- Een goede verzorging houdt uw plancha in perfecte staat en verlengt de levensduur van het apparaat.

Wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt

Doe het volgende aan het begin van een nieuw seizoen waarin u de plancha gaat gebruiken of als u het apparaat lange tijd niet hebt gebruikt:

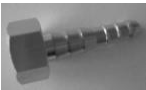
- Herlees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig.
- Controleer alle gaskleppen en de buizen en aansluitingen van de branders zorgvuldig op verstoppingen.
- Spinnen en insecten kunnen in de buizen van de branders kruipen en de gastoevoer blokkeren of brand door vlamterugslag veroorzaken. Controleer en reinig de branders veelvuldig om schade aan het apparaat en gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Controleer of de gasfles vol is.
- Zet alle bedieningsknoppen van de branders in de stand “● OFF” (uit) en sluit de gastoevoer aan.
- Controleer op gaslekken met een oplossing van water en afwasmiddel. Zie ‘Aansluiting van de gasfles - Lektest’.
- Zorg dat de plaat schoon is voordat u het apparaat gaat gebruiken.

probleemoplossing

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
 BELANGRIJK DEMONTEER NOOIT DE GEÏNTEGREERDE GASSTRAAT VAN DE PLANCHA (achter het bedieningspaneel aan de voorzijde) NOCH DE KRANEN, DE INJECTORS OF ONDERDELEN DIE ZIJN AFGESCHERMD DOOR DE FABRIKANT		
Twee branders gaan branden, maar de derde niet, of één brander gaat branden, maar de tweede niet.	Brander (venturibuis) en/of injector(s) verstopt	Demonteer de brander die niet werkt en vervang deze door een van de andere (werkende) branders, die u ook hebt gedemonteerd. Test de werking: • <u>Als de ‘vervangende’ brander (die u gebruikt voor de test) niet aan gaat:</u> Dit betekent dat de injector verstopt is. Maak deze schoon met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verkoper). • <u>Als de ‘vervangende’ brander (die u gebruikt voor de test) aan gaat:</u> Dit betekent dat de andere brander verstopt is. Maak deze schoon met perslucht of met een pijpenrager (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verkoper).
Er komen vlammen naar buiten via een van de knoppen van het bedieningspaneel.		Sluit onmiddellijk de gastoevoer af en neem alle maatregelen om de brand te blussen. Voer geen voorafgaande tests uit, maar reinig de injector en de (vooraf gedemonteerde) brander van de betreffende knop met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verkoper).

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het lukt niet meer om het apparaat aan te zetten, bij het eerste gebruik of nadat het meerdere keren is gebruikt. Geen van de branders van het apparaat gaat aan, bij het eerste gebruik of nadat het meerdere keren is gebruikt.	Voer geen voorafgaande tests uit, maar reinig alle injectors en alle (vooraf gedemonteerde) branders met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verkoper).	
	b) Kraan van de gasfles gesloten, niet ver genoeg geopend of niet ontlucht.	Open de kraan van de gasfles (verder) zodat het gas in het gascircuit van het apparaat kan stromen. Ontlucht de drukregelaar met de knop op de drukregelaar bij de gasfles. 
	c) Gasfles leeg	Probeer het apparaat aan te zetten met een nieuwe gasfles. Als het apparaat kan worden aangezet met een nieuwe gasfles, is uw oude gasfles leeg.
	d) Slang tussen de fles en het apparaat verstopt	Vervang de slang door een andere en probeer het apparaat opnieuw aan te zetten. Als het apparaat kan worden aangezet, is uw slang verstopt: reinig deze met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verkoper).
De branders van het apparaat kunnen niet worden aangezet (piëzo-ontsteking), maar wel met lucifers.	Het geïntegreerde elektronische ontstekingsstelsel (piëzo) is uit positie of defect.	Verplaats de punt van de piëzo-ontsteking voorzichtig tot deze zich 3-4 mm van de brander bevindt. Als dit niet werkt, is de piëzo-ontsteking defect. Neem contact op met uw verkoper. 
De vlam wordt geel in plaats van blauw.	Brander (venturibuis) verstopt of injector uit positie.	Demonteer de brander waarvan de vlam geel is en vervang deze door een van de andere (goed werkende) branders voor een test. Probeer de brander aan te zetten: • Als de 'vervangende' brander (die u gebruikt voor de test) ook een gele vlam heeft: De injector is uit positie. Hierdoor komt er te veel lucht in het gas, zodat er gele vlammen verschijnen. Neem contact op met uw verkoper. • Als de 'vervangende' brander (die u gebruikt voor de test) geen gele vlam heeft: Dit betekent dat de andere brander verstopt is. Maak de brander schoon met perslucht of met een pijpenrager (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verkoper).

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat is in brand gevlogen, er komen vlammen uit.	Ophoping van vet en gebrekkige reiniging/slecht onderhoud van de plancha.	Maak het apparaat schoon.
	Vet van voedingsmiddelen is tijdens het koken op de branders gevallen.	Gebruik het apparaat altijd met vlambeschermers die op de juiste manier boven de branders zijn geplaatst.
Het apparaat kan niet worden aangesloten op de drukregelaar van de gasfles. (ALLEEN Frankrijk)	a) De gasslang die u gebruikt, is niet geschikt voor de standaard G1/2-schroefdraadaansluiting waarmee onze apparaten zijn uitgerust.	Koop een gasslang die voldoet aan de norm NF D 36125 of aan de norm XP D 36112 (G1/2-aansluiting aan de ene zijde en M20x1.5-aansluiting aan de andere zijde).
	b) De gasslang die u gebruikt, is geschikt voor de standaard G1/2-schroefdraadaansluiting waarmee onze apparaten zijn uitgerust, maar u hebt deze verkeerd om aangesloten. 	Controleer hoe de slang is aangesloten. Let op: de gasslang heeft 2 verschillende aansluitingen: een moet worden aangesloten op de drukregelaar (deze is zwart) en de andere op de standaard G1/2-schroefdraadaansluiting van de gasinlaat van het apparaat.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De schroefdraad-aansluiting van mijn apparaat is defect.	De gasslang is verkeerd om aangesloten en de zwarte aansluiting van de gasslang die bestemd is voor de drukregelaar, is met kracht op de G1/2-schroefdraadaansluiting van de gasinlaat van het apparaat gedraaid. 	Het apparaat is niet bruikbaar, neem contact op met uw verkoper.
De aansluiting van het apparaat is een Amerikaanse aansluiting.	Dit is niet mogelijk.	Al onze apparaten op gas zijn uitgerust met aansluitingen die voldoen aan de regelgeving van de landen waar de apparaten worden verkocht.
Het apparaat kan niet worden aangesloten op de drukregelaar van de gasfles. (BUITEN FRANKRIJK)	De gasslang die u gebruikt, is niet geschikt voor de universele aansluiting die bij onze apparaten is geleverd. 	Koop een gasslang die geschikt is voor de meegeleverde aansluiting en voldoet aan de toepasselijke landelijke regelgeving.
De rvs branders zijn van kleur veranderd tijdens het eerste gebruik van het apparaat.	Dit is normaal. Roestvast staal (rvs) is een materiaal dat op verhitting reageert door van kleur te veranderen.	

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat is helemaal nieuw, maar lijkt al te zijn gebruikt.	Uw apparaat is in het laboratorium getest in het kader van een steekproef. Dit kan de reden zijn van gebruikssporen.	
De plancha schilfert af of het email van de plancha bladdert af.	Neem contact op met uw verkoper.	
De plancha is gebarsten toen deze voor het eerst werd verhit.	Dit defect is ontstaan tijdens het productieproces van gietijzeren onderdelen: er kan per ongeluk een luchtbel worden ingesloten tijdens het gieten van het gietijzer.	Neem contact op met uw verkoper.

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.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.

Plancha gaz EPGZ 1 Gas plancha EPGZ 1 Plancha de gas EPGZ 1 Gas-Grillplatte EPGZ 1 Plancha op gas EPGZ 1

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.

As the final consumer, you play a vital role in this product's life cycle, its recycling and any other forms of reusing the device. When it reaches the end of its life, this equipment must not be thrown away with unsorted municipal waste.

Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. You have an obligation to use the selective collection systems that are available.

Como consumidor final, su papel es esencial en el ciclo de reutilización, reciclaje y otras formas de recuperación de este aparato. Al final de su vida útil, este aparato no debe desecharse junto con residuos urbanos no clasificados.

Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) disponen de sistemas de devolución y recogida. Debe utilizar los sistemas de recogida selectiva que tiene a su disposición.

Als Enderbraucher spielen Sie eine vorrangige Rolle im Zyklus der Wiederverwendung, der Wiederverwertung und anderer Formen der Verwertung dieses Geräts. Am Ende seiner Lebensdauer darf dieses Gerät nicht mit unsortiertem Restmüll entsorgt werden.

Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) bereitgestellt. Sie sind verpflichtet, die Ihnen zur Verfügung gestellten Systeme der getrennten Müllsammlung zu verwenden.

Als eindconsument speelt u een essentiële rol in het hergebruik, de recycling en overige verwerkingsmogelijkheden van dit apparaat. Na afloop van zijn levensduur mag dit apparaat niet worden afgevoerd met het ongesorteerd huishoudelijk afval.

Er worden door de plaatselijke overheid (stortplaatsen) terugname- en inzamelingsmogelijkheden tot uw beschikking gesteld. U bent verplicht om de tot uw beschikking staande inzamelingsystemen voor gescheiden afval te gebruiken.



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.

Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



Faites un geste éco-citoyen.

Recyclez ce produit en fin de vie.

Please behave responsibly towards the environment. Recycle this product at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con el medio ambiente. Recicle este producto al final de su vida útil.

Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer. Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit product aan het einde van zijn levensduur.

essentiel 

Service Relation Clients /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8007925
Réf. EPGZ 1

FABRIQUÉ EN R.P.C. / MADE IN
CHINA / FABRICADO EN R. P. C. /
HERGESTELLT IN VR CHINA /
VERVAARDIGD IN V.R.C.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE



0359-19



PIN 0359BU1023