

Plancha gaz EPGZ 2

Gas plancha EPGZ 2

Plancha de gas EPGZ 2

Gas-Grillplatte EPGZ 2

Plancha op gas EPGZ 2



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'acquérir 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
Caractéristiques techniques	5
Description de l'appareil	6
assemblage de l'appareil	7
Avant le montage	7
VISSERIE FOURNIE	7
LISTE DES PIÈCES	8
Montage	10
raccordement de la bouteille de gaz	17
Emplacement d'installation approprié	17
Bouteille de gaz	18
Branchement du tuyau et du détendeur (non fournis)	18
Test de fuite	20
Changement de la bouteille de gaz	20
utilisation	21
Préparation avant la cuisson	21
Description d'une manette de commande	21
Allumage de la plancha	22
Première utilisation	22
Préchauffage	22
Cuisson	23
CUISSON SUR LA PLAQUE	23
TIROIR RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSES	23
CONTRÔLE DES EMBRASEMENTS	24
CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON	24
LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE	24
nettoyage et entretien	25
Recommandations	25
Plaque	25
Brûleurs	25
Tiroir récupérateur de graisses	26
Corps de l'appareil	26
Stockage	26
Après une période de non utilisation prolongée	26
résolution de problèmes	27

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

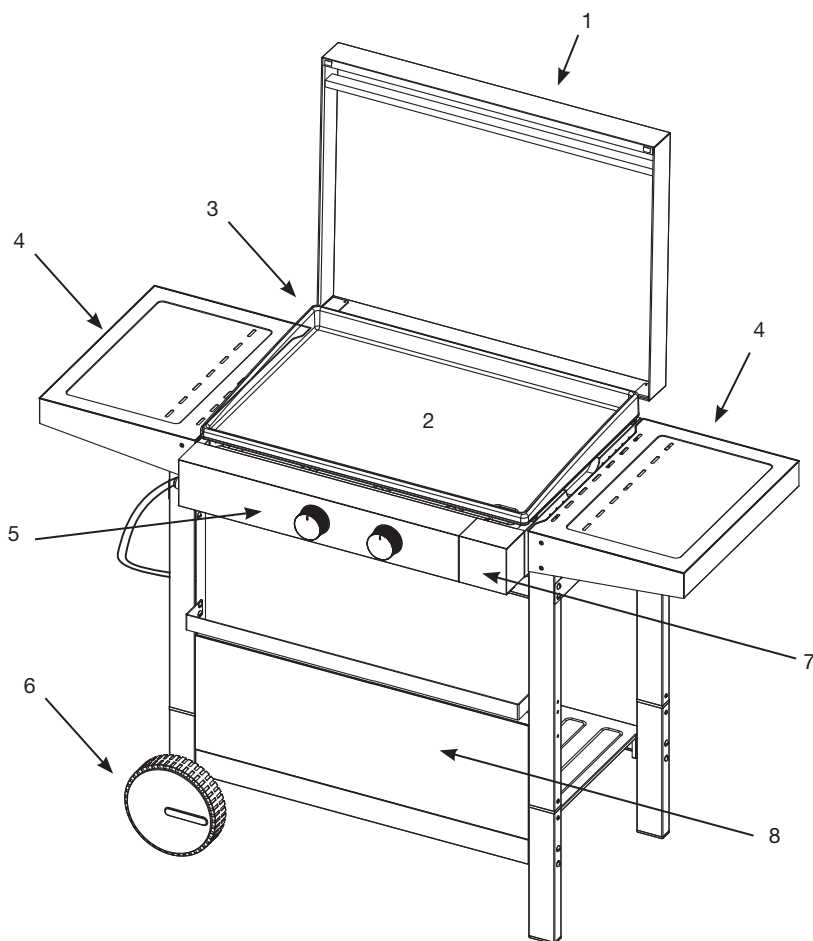
Contenu de l'emballage

- 1 corps de l'appareil avec brûleurs
- 1 plaque plancha en fonte émaillée
- 1 chariot métal
- 1 couvercle de protection
- 1 notice de montage et d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 5 kW (364 g/h au Butane & 357 g/h au Propane)
- 2 brûleurs en inox de 2,5 kW
- Surface de cuisson : 60 x 40 cm
- Tablettes latérales fixes: 42.5 x 30 cm
- Hauteur de cuisson: 86 cm
- Plancha en fonte émaillée
- Bac récupérateur de graisses amovible
- Couvercle de protection en inox
- Façade noire
- Piezo intégré aux brûleurs
- Gaz : Butane 28-30 mbar / Propane 37 mbar
- Catégorie I3+ (28-30/37)
- Chariot métal
- 2 roues fixes
- Tuyau et détendeur non fournis
- Housse de protection non fournie
- Pays de destination : France + Belgique + Luxembourg + ESPAGNE

Description de l'appareil





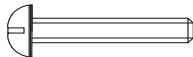




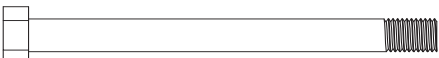

- | | | | |
|---|---|---|------------------------------------|
| 1 | Capot de protection | 6 | Roulettes de transport fixes (x 2) |
| 2 | Plancha en fonte émaillée avec orifice d'évacuation | 7 | Bac récupérateur de graisses |
| 3 | Corps de l'appareil | 8 | Caisson de rangement |
| 4 | Tablettes latérales gauche et droite | | |
| 5 | Bandeau de commande | | |

assemblage de l'appareil



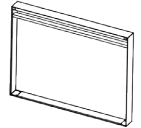


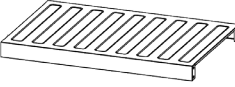






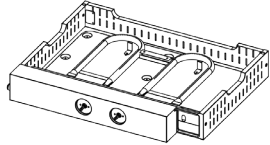




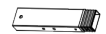
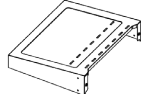






Avant le montage

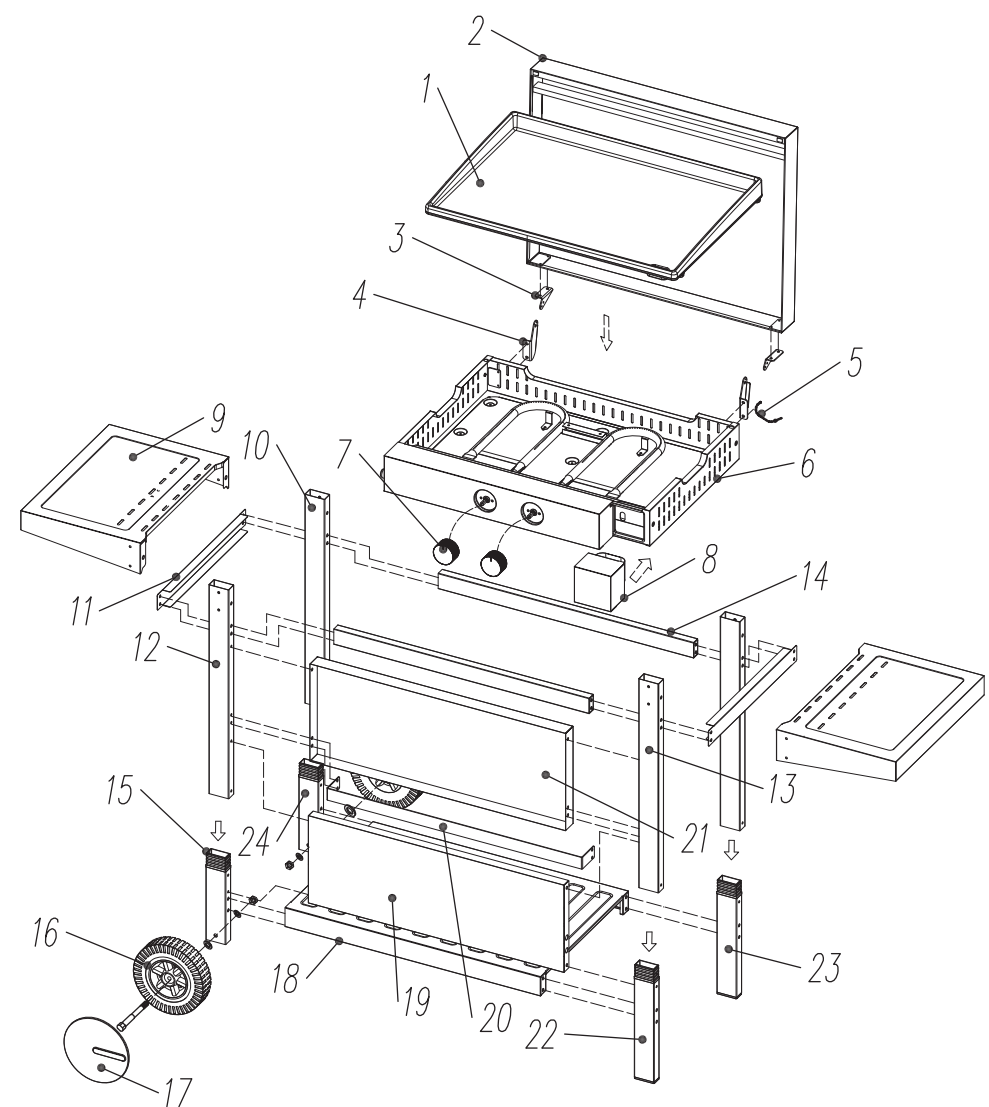
- Retirez tous les emballages et accessoires, puis examinez-les avec soin pour savoir si l'appareil n'a pas subi de dommages visibles durant le transport.
- Le montage de l'appareil doit être effectué par 2 personnes minimum.
- Vérifiez que l'emballage comporte l'intégralité des pièces (tableaux ci-après).

VISSERIE FOURNIE

N°	Description	Réf.	Qté.
A		M6x10	10
B		ST4.2x8	8
C		M6 X 60	20
D		M8	4
E		M8	2
F		M4x10	16
G		M4	2
H		Axe roue	2
I		M4	2

LISTE DES PIECES

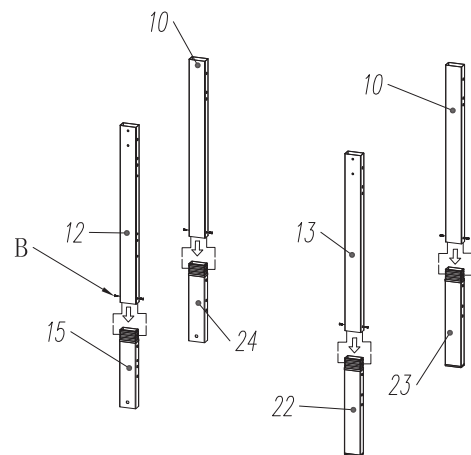
N°	Description	Qté.	N°	Description	Qté.
1		1	15		1
2		1	16		2
			17		2
			18		1
3		1	19		1
4		2	20		1
5		1	21		1
6		1	22		1
7		1	23		1
8		1	24		1
9		1	25		2
10		2			
11		2			
12		1			
13		1			
14		1			



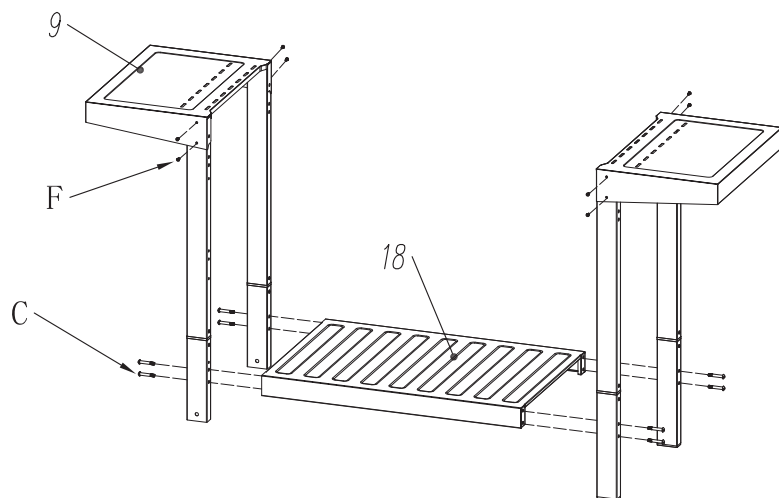
Montage

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

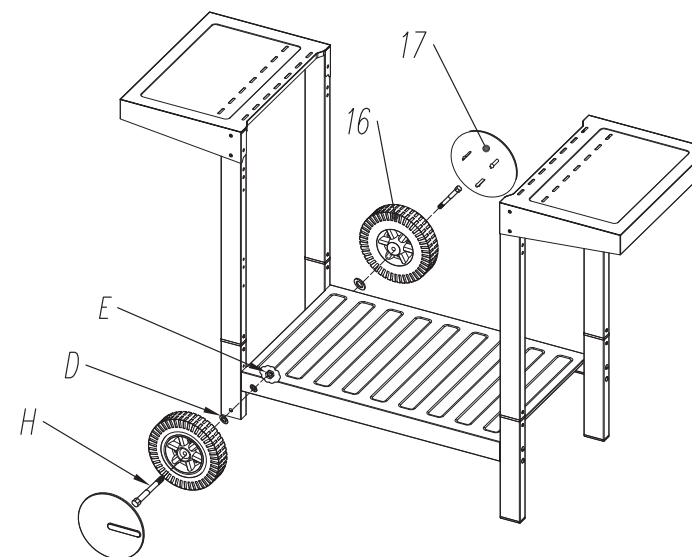
1. Montez la partie supérieure des pieds avant (12 et 13) et arrière (10) sur la partie inférieure des pieds avant (15 et 22) et arrière (23 et 24) à l'aide de 8 vis (B). Attention, les pieds 15 et 24 sont destinés à accueillir les roues fixes.



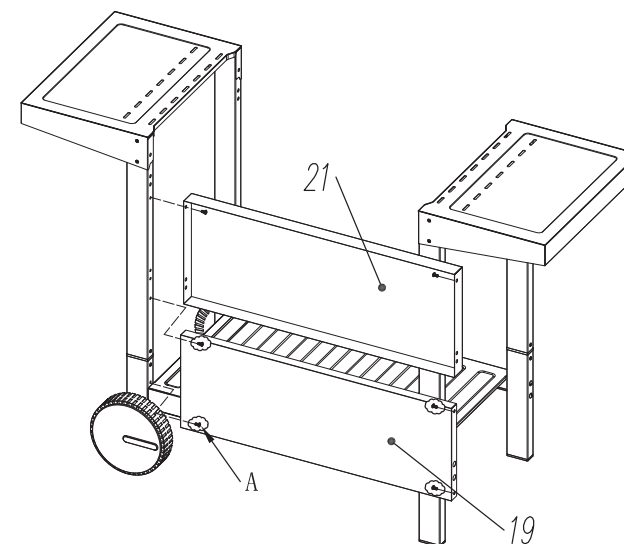
2. Montez les tablettes latérales (9) sur les pieds à l'aide de 8 vis (F).
3. Montez le plateau inférieur sur les pieds (18) à l'aide de 8 chevilles (C).



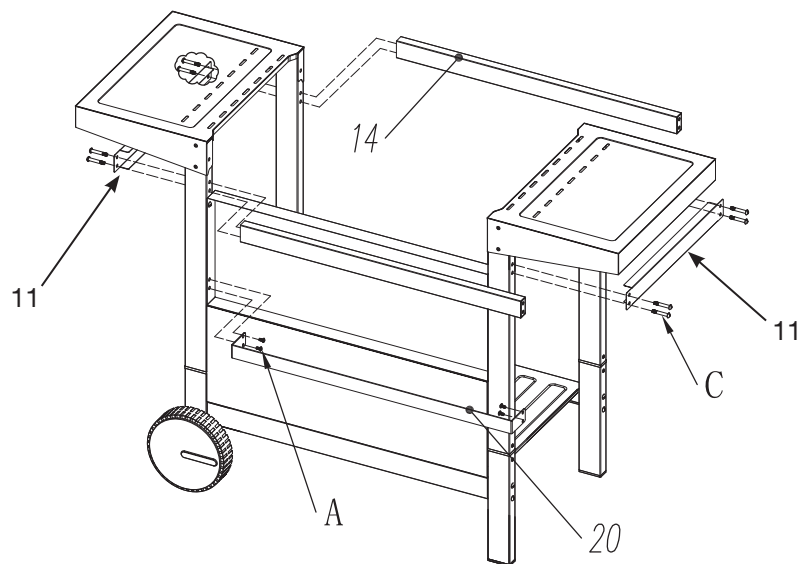
4. Fixez les caches des roues (17) et les roues (16) à l'aide des chevilles (H) ainsi que les rondelles (D) et écrous (E).



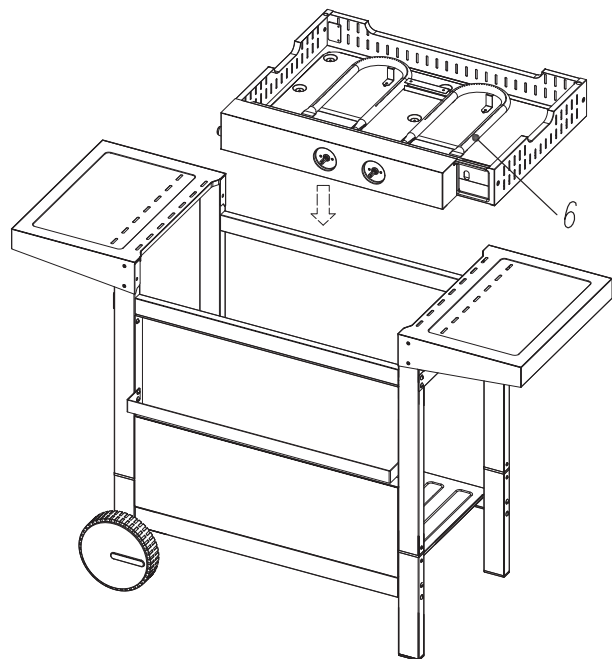
5. Montez les parois avant du caisson de rangement (19) en plein et en creux (21) et fixez-les sur les pieds à l'aide de 6 vis (A).



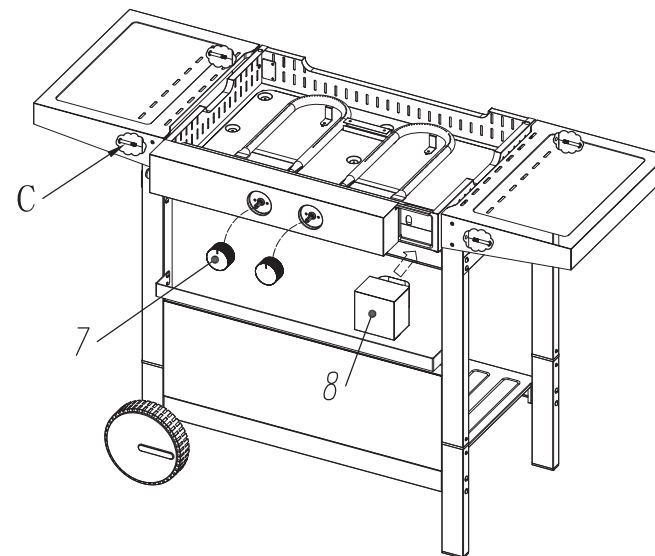
6. Montez les supports transversaux avant et arrière (14) ainsi que latéraux(11) à l'aide des chevilles (C)



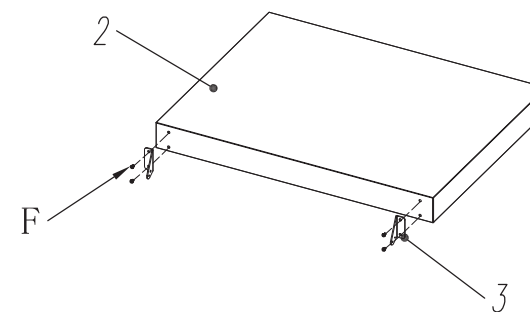
7. Montez le porte-accessoires (20) à l'aide de quatre vis (A)



8. Placez le corps de l'appareil à Plancha (6) sur les supports transversaux en haut du chariot.
9. Fixez le corps de l'appareil sur le chariot à l'aide de quatre chevilles (C) sous les tablettes
10. Enfoncez les deux boutons de commande (7) dans les emplacements sur le tableau de commande

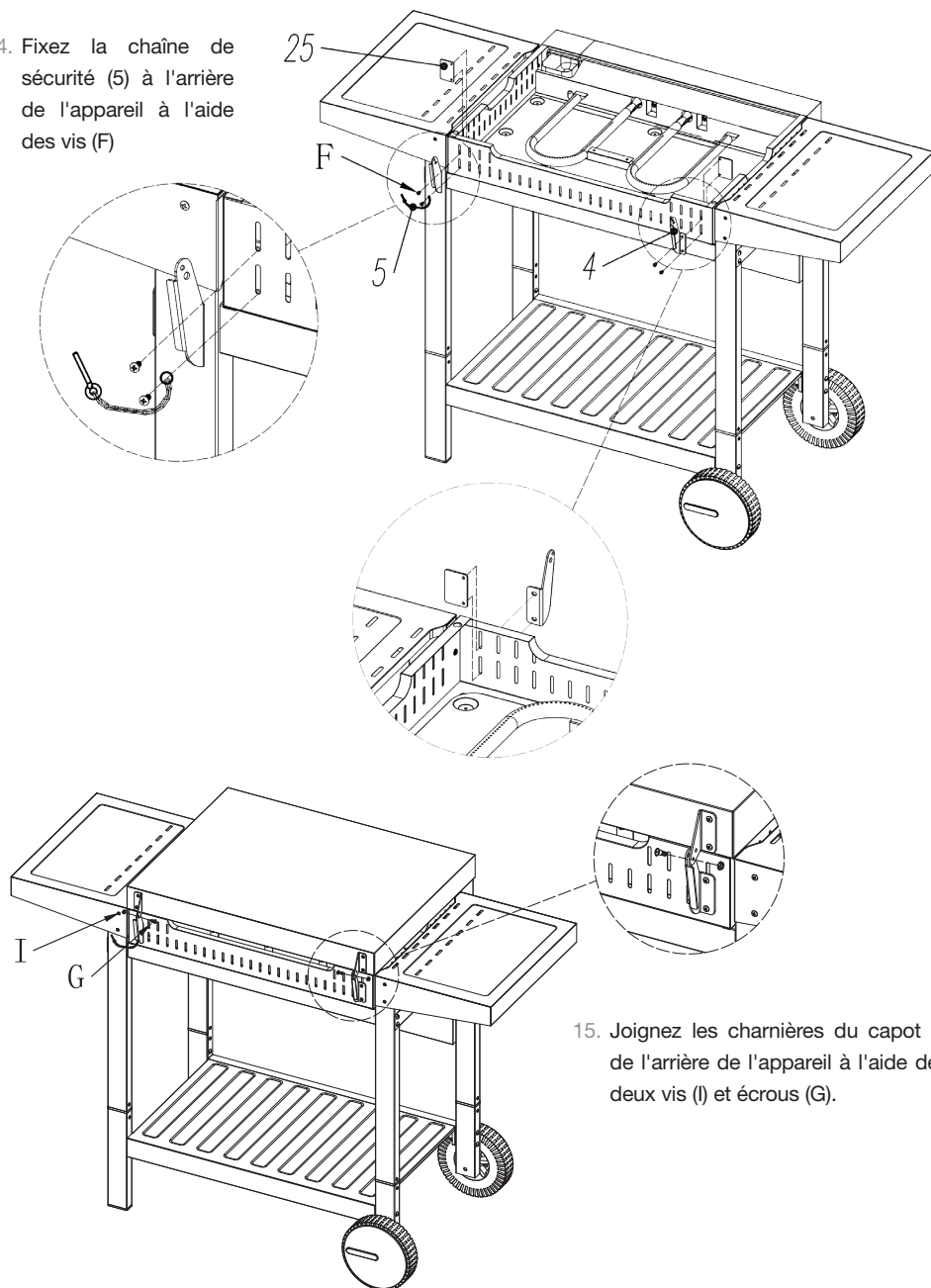


11. Insérez le tiroir à récupération de graisses (8) dans l'emplacement à droite du tableau de commande



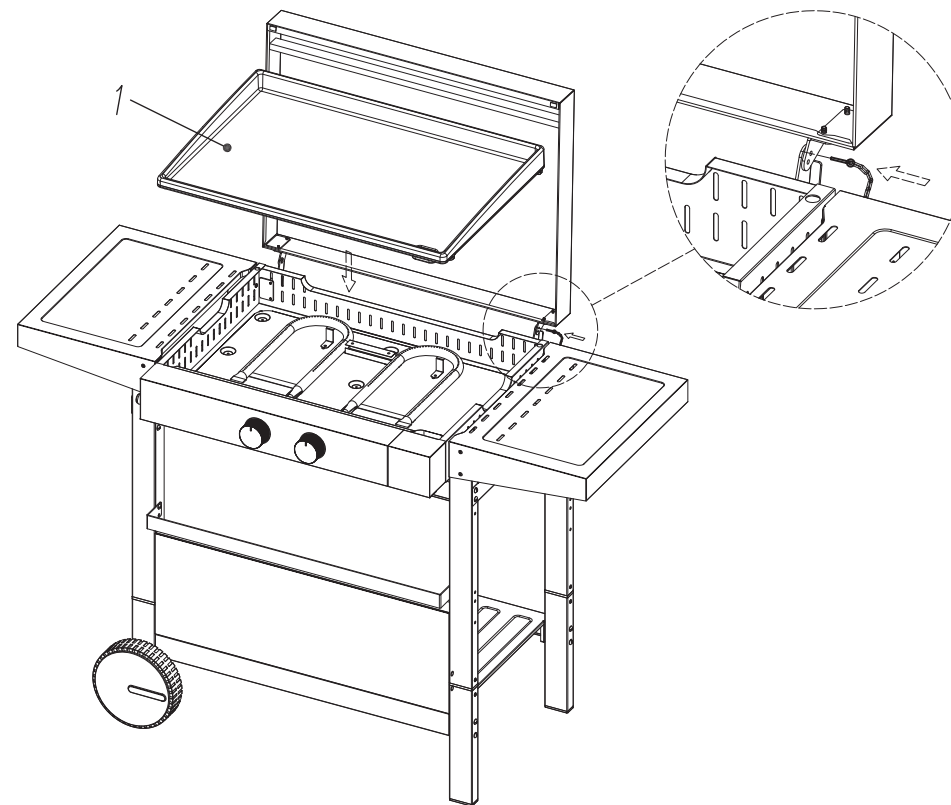
12. Fixez les charnières (3) sur le capot de protection (2) à l'aide de quatre vis (F).
13. Fixez les charnières (4) et les plaques (25) sur l'arrière de l'appareil, à l'aide des vis (F)

14. Fixez la chaîne de sécurité (5) à l'arrière de l'appareil à l'aide des vis (F)



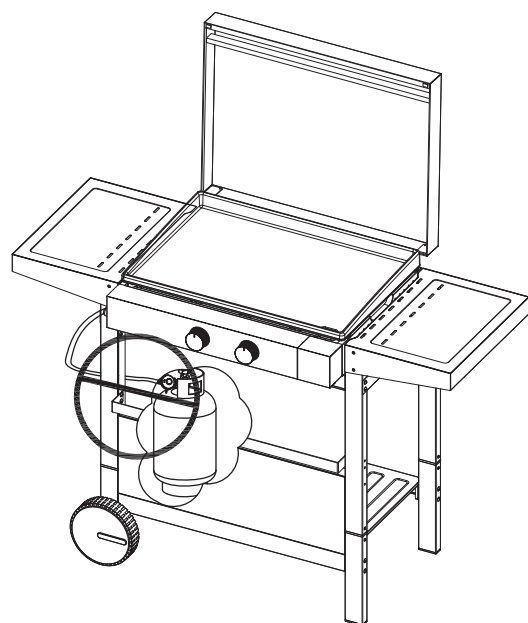
15. Joignez les charnières du capot et de l'arrière de l'appareil à l'aide des deux vis (I) et écrous (G).

16. Insérez le piton de la chaîne de sécurité (5) dans l'orifice prévu afin d'empêcher le capot de retomber sur la plancha.
17. Placez la plaque de cuisson de la plancha (1) sur le corps de l'appareil et les brûleurs en veillant à placer l'orifice d'évacuation du côté du tiroir d'évacuation des graisses.



La Plancha est maintenant assemblée. Reportez-vous à la section « Raccordement de la bouteille de gaz » avant de l'utiliser.

18. **Pour des raisons de sécurité** : lors du fonctionnement, la bouteille de gaz ne doit jamais être placée dans le caisson sous les brûleurs.

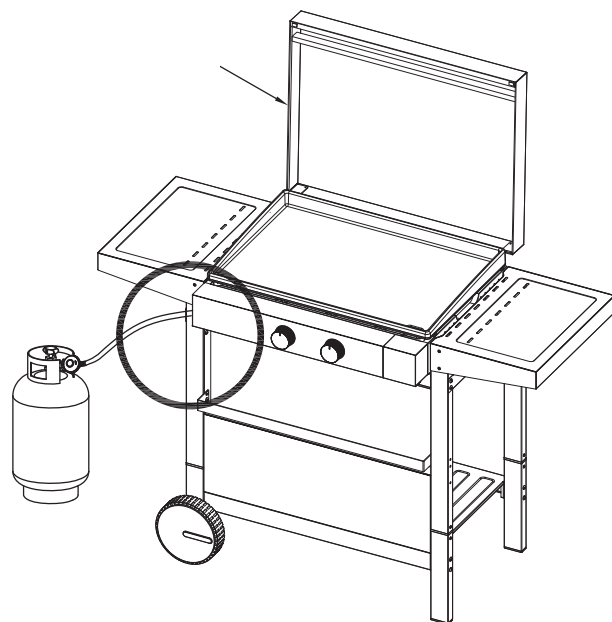


19. Placez la bouteille de gaz à une distance de 1.5 m de la plancha lors de son utilisation.

20. Ne jamais placer la bouteille sur l'une des tablettes latérales.

21. Après utilisation, une fois l'appareil refroidi, vous pouvez ranger la bouteille dans le caisson.

22. **Lors de l'utilisation, le couvercle doit toujours rester ouvert.**

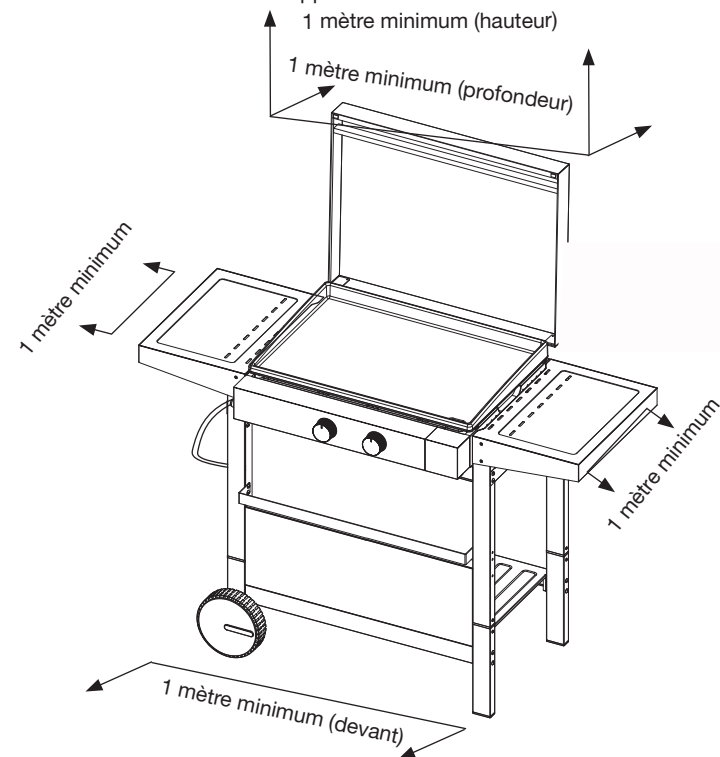


raccordement de la bouteille de gaz

- Cette plancha est destinée à une utilisation en extérieur uniquement et dans un endroit bien aéré.
- Votre Plancha est conçu pour être utilisé avec du gaz propane ou butane liquéfié en bouteille.
- Pour utiliser votre barbecue, vous devez vous procurer :
 - 1 bouteille de gaz propane ou butane,
 - 1 tube souple de gaz (non fourni), - reportez vous à la page suivante pour les caractéristiques
 - 1 détendeur adapté en fonction du type de gaz que vous utilisez (non fourni).

Emplacement d'installation approprié

- Placez l'appareil sur une surface stable, robuste et non inflammable en respectant les distances de sécurité indiquées sur la figure ci-dessous. Une distance de sécurité de 1 mètre minimum doit être respectée autour et au-dessus de l'appareil.



- **ATTENTION !** La bouteille de gaz doit être placée sur le sol (à côté du barbecue) pendant l'utilisation de l'appareil. Il est nécessaire de garder une certaine distance entre la bouteille de gaz et les brûleurs pendant l'utilisation. **Ne pas mettre la bouteille de gaz dans le caisson lors de l'utilisation. NE JAMAIS POSER LA BOUTEILLE DE GAZ SUR LES TABLETTES LATÉRALES.**

Bouteille de gaz

- 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, ESPAGNE	I3+(28-30/37 mbar)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar
Puissance nominale (ΣQn)	5 kW (364 g/h au Butane – 357 g/h au Propane)	
Repère sur injecteur	0.77	

- 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.



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)

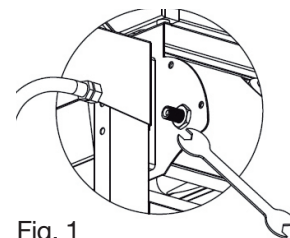


Fig. 1

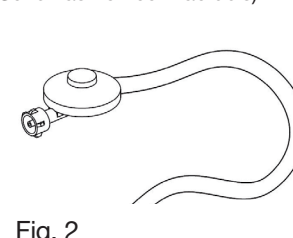


Fig. 2

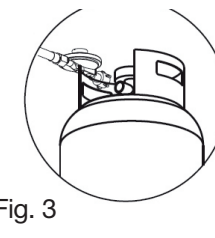


Fig. 3

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



EMBOUT DE RACCORDEMENT :

POUR LA FRANCE

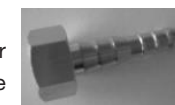
Utilisation de l'entrée gaz G1/2 situé sur le côté latéral gauche ou à l'arrière du barbecue.



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 :

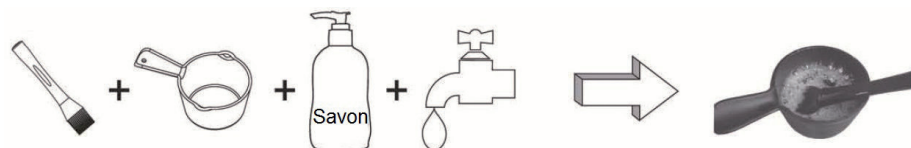
POUR TOUS LES PAYS

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

Changement de la bouteille de gaz

- Changez toujours la bouteille de gaz en dehors de toute source possible de feu.
- Ne changez pas la bouteille de gaz lors de l'utilisation de l'appareil. Les manettes de commande doivent être sur la position fermée « ● » (arrêt).
- Attendez le complet refroidissement de l'appareil.
- Le changement doit s'opérer en extérieur uniquement.
- Ne fumez pas lorsque vous changez la bouteille de gaz.
- 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 !

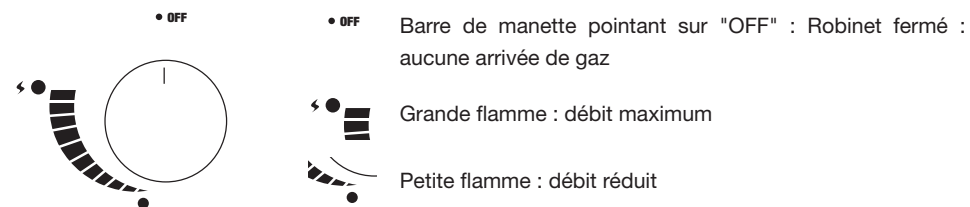
- Avant de commencer à utiliser votre plancha, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont sur la position « ● OFF » (arrêt).
- Vérifiez que l'ensemble bouteille/détendeur/tuyau/appareil ne présente pas de fuite.
- Assurez-vous que les brûleurs (tube venturi) et/ou injecteurs ne soient pas 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, essuyez la plaque de cuisson avec une solution d'eau et de liquide vaisselle et une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Pour empêcher que la nourriture ne colle à la plaque, enduisez cette dernière d'huile alimentaire **avant chaque utilisation.**

Description d'une manette de commande

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



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 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.



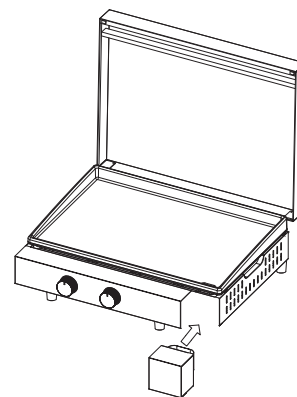
Attention : Les parties métalliques deviennent chaudes pendant l'utilisation. Risque de brûlure ! Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez l'appareil et lors des phases de cuisson.

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.



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

Contrôle des embrasements

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

Pour empêcher les flambées excessives :

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

En cas d'embrassement :

- Placez toutes les manettes de commande sur la position « ● 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'aspergez JAMAIS la plancha avec de l'eau ! Utilisez uniquement un extincteur à poudre !
- Si le feu persiste, contactez les pompiers.

Conseils pratiques de cuisson

- Décongelez les aliments avant la cuisson.
- Retirez le surplus de gras de la viande avant la cuisson afin de réduire les risques d'embrassement.
- 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 "déglaçage" 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. Après plusieurs utilisations, les résidus alimentaires peuvent obstruer les brûleurs. Il est conseillé de brûler ces résidus après chaque cuisson pour maintenir les brûleurs propres. Reportez-vous à la section « Utilisation - Cuisson - Lorsque la cuisson est terminée ». Pour un nettoyage plus approfondi, veuillez suivre les étapes suivantes :
2. Assurez-vous que toutes les manettes de commande de gaz sont sur la position « ● » (arrêt) et que le récipient de gaz est fermé.
3. Démontez les brûleurs.
4. Nettoyez-les en les mettant dans une solution d'eau chaude et de produit vaisselle.
5. Assurez-vous qu'aucun orifice du brûleur n'est obstrué. Le cas échéant, dégagez les orifices à l'aide d'un cure-dent.
6. Rincez à l'eau claire, séchez et remettez les brûleurs en place sur le barbecue.
7. Allumez-les immédiatement pour éviter la rouille et la corrosion.

Tiroir récupérateur de graisses

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

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

Corps de l'appareil

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

1. 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.

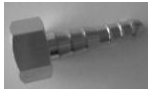
résolution de problèmes

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
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
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</u> (« de remplacement » utilisé pour le test) <u>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</u> (« de remplacement » utilisé pour le test) <u>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 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 M20×1.5).
	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 raccords 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'émailage 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	33
your product	35
Box contents	35
Technical features	35
appliance description	36
assembling the appliance	37
Before assembly	37
SCREWS PROVIDED	37
LIST OF PARTS	38
Assembly	40
gas cylinder connection	47
Suitable installation location	47
Gas cylinder	48
Connecting the hose and regulator (not supplied)	48
Leak test	50
Changing the gas cylinder	50
use	51
Preparation before cooking	51
Description of a control knob	51
Switching on the griddle	51
First use	52
Preheating	52
Cooking	52
COOKING ON THE GRIDDLE	52
GREASE TRAP DRAWER	53
CONTROLLING FLASHOVERS	53
PRACTICAL COOKING TIPS	53
WHEN COOKING IS FINISHED	54
cleaning and maintenance	54
Recommendations	54
Griddle Plate	54
Burners	55
Grease trap drawer	55
Body of the appliance	55
Storage	55
After a period of prolonged disuse	55
troubleshooting	56

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

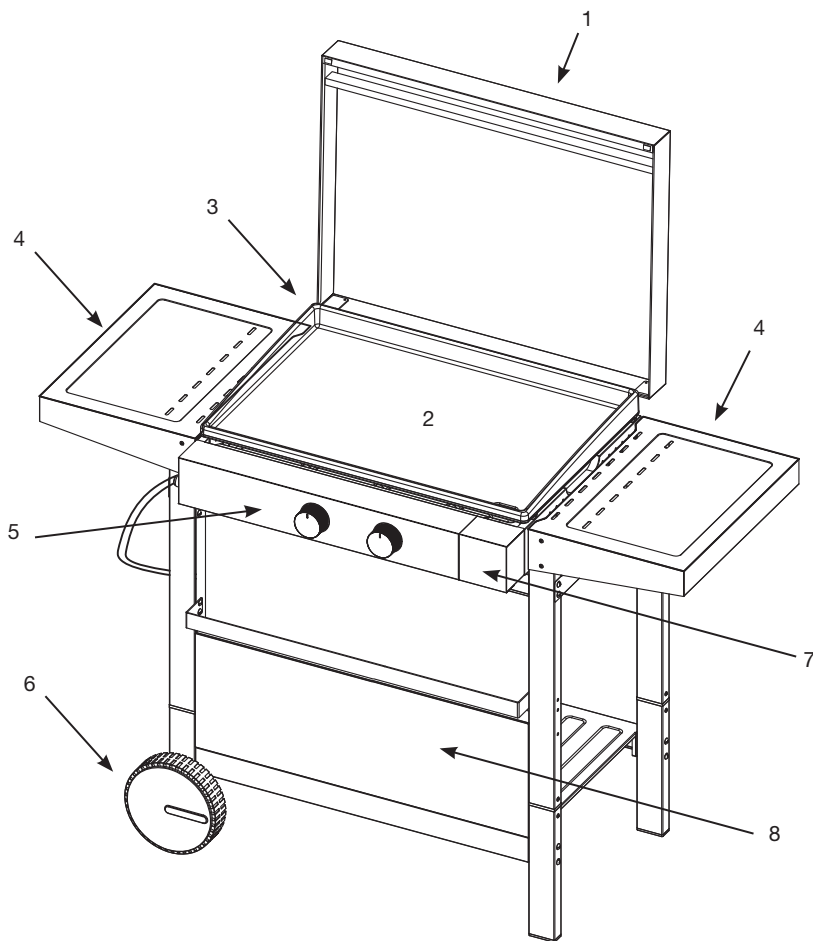
Box contents

- 1 appliance body with burners
- 1 enamelled cast iron griddle plate
- 1 metal trolley
- 1 protective cover
- 1 assembly and user guide

Technical features

- Power: 5 kW (364 g/h on Butane – 357 g/h on Propane)
- 2 x 2.5 kW stainless steel burners
- Cooking surface area: 60 x 40 cm
- Fixed side shelves: 42.5 x 30 cm
- Cooking height: 86 cm
- Enamelled cast iron griddle
- Removable grease trap tray
- Stainless steel protective cover
- Black facade
- Piezo igniter integrated into the burners
- Gas: Butane 28-30 mbar / Propane 37 mbar
- Category I3+ (28-30/37)
- Metal trolley
- 2 fixed wheels
- Hose and regulator not supplied
- Protective cover not included
- Country of destination: France + Belgium + Luxembourg + Spain

appliance description





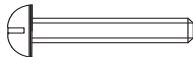




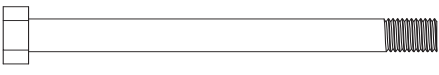

- | | | | |
|---|---|---|------------------------------|
| 1 | Protective hood | 6 | Fixed transport wheels (x 2) |
| 2 | Enamelled cast iron griddle with drain hole | 7 | Grease trap drawer |
| 3 | Body of the appliance | 8 | Storage box |
| 4 | Left and right side shelves | | |
| 5 | Control panel | | |

assembling the appliance



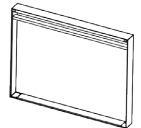


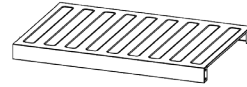






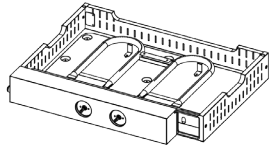

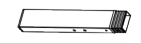




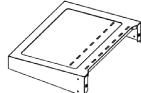





Before assembly

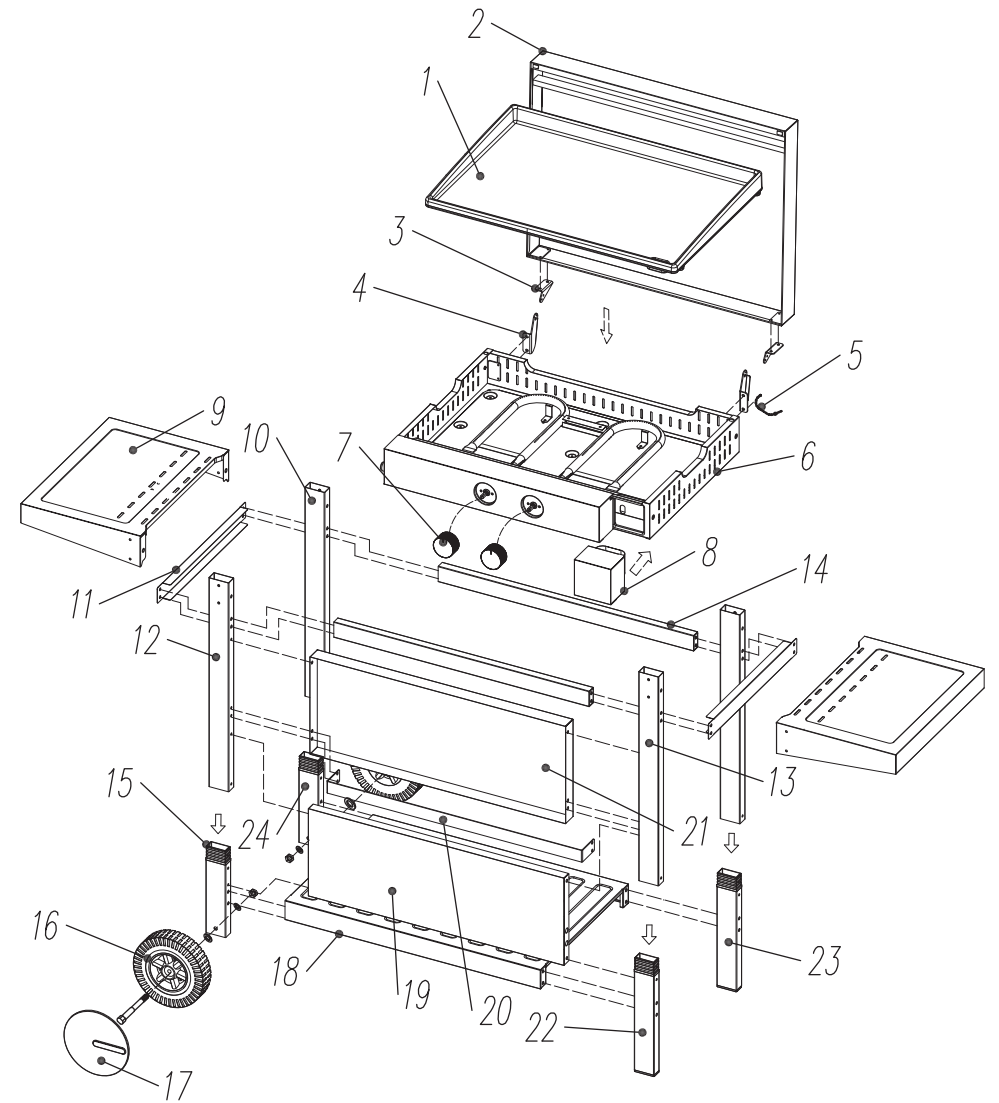
- Remove all packaging and accessories, then check it carefully for visible signs of damage sustained during transport.
- The appliance must be assembled by at least 2 people.
- Check that the packaging contains all the parts (see tables below).

SCREWS PROVIDED

No.	Description	Ref.	Qty.
A		M6x10	10
B		ST4.2x8	8
C		M6 X 60	20
D		M8	4
E		M8	2
F		M4x10	16
G		M4	2
H		Wheel axle	2
I		M4	2

LIST OF PARTS

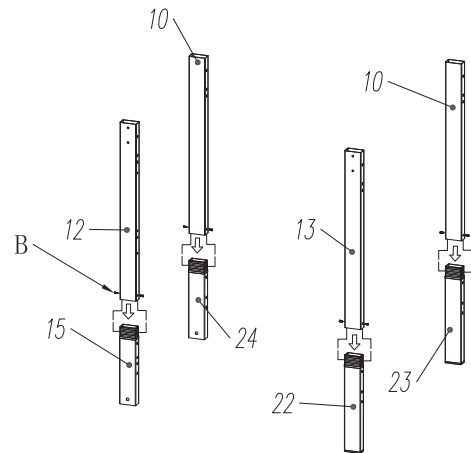
No.	Description	Qty.	No.	Description	Qty.
1		1	15		1
2		1	16		2
			17		2
			18		1
3		1	19		1
4		2	20		1
5		1	21		1
6		1	22		1
			23		1
7		1	24		1
8		1	25		2
9		1			
10		2			
11		2			
12		1			
13		1			
14		1			



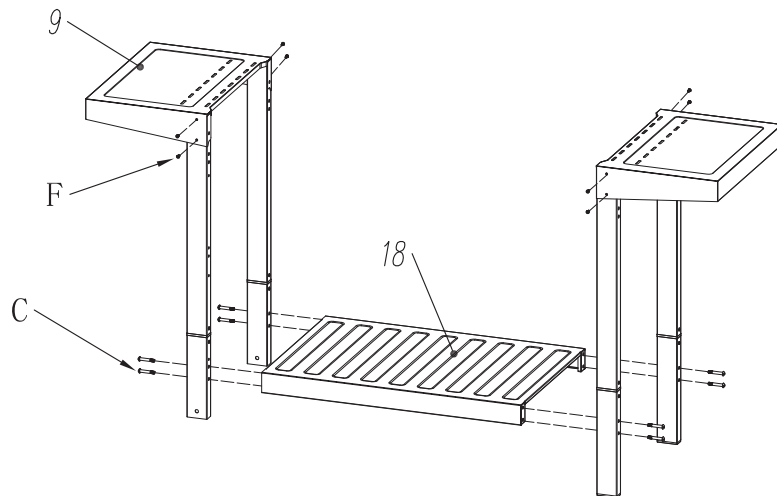
Assembly

Assemble the different elements as indicated in the steps below:

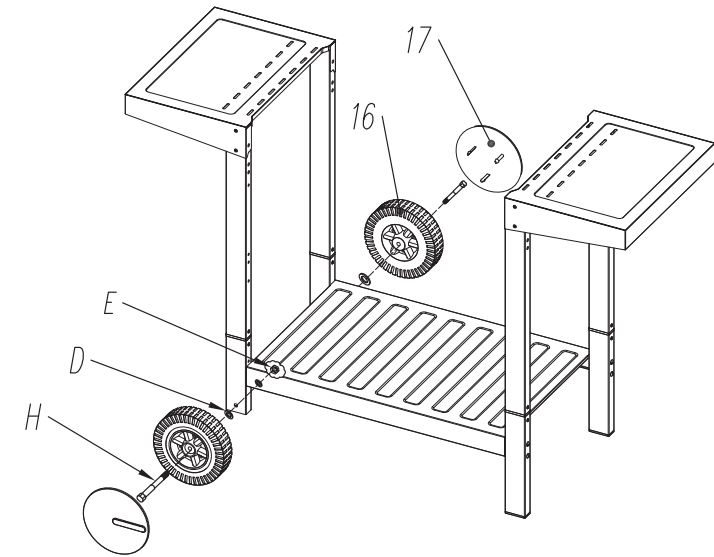
1. Mount the upper part of the front (12 and 13) and rear (10) feet on the lower part of the front (15 and 22) and rear (23 and 24) feet using 8 screws (B). Note that feet 15 and 24 are intended to accommodate the fixed wheels.



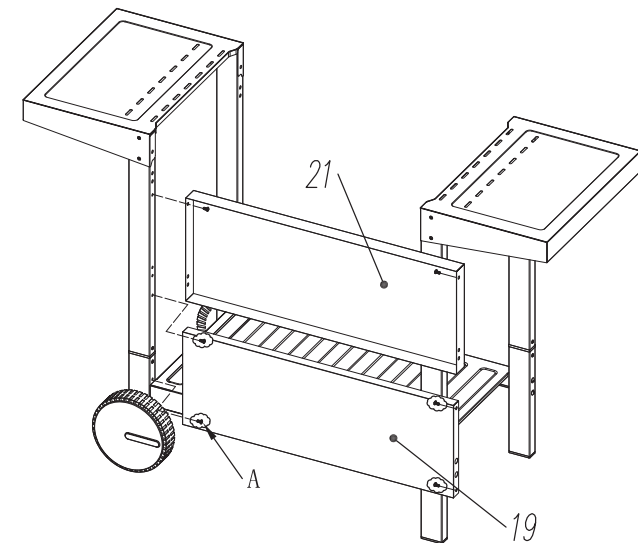
2. Mount the side shelves (9) on the legs with 8 screws (F).
3. Mount the bottom plate on the legs (18) using 8 dowels (C).



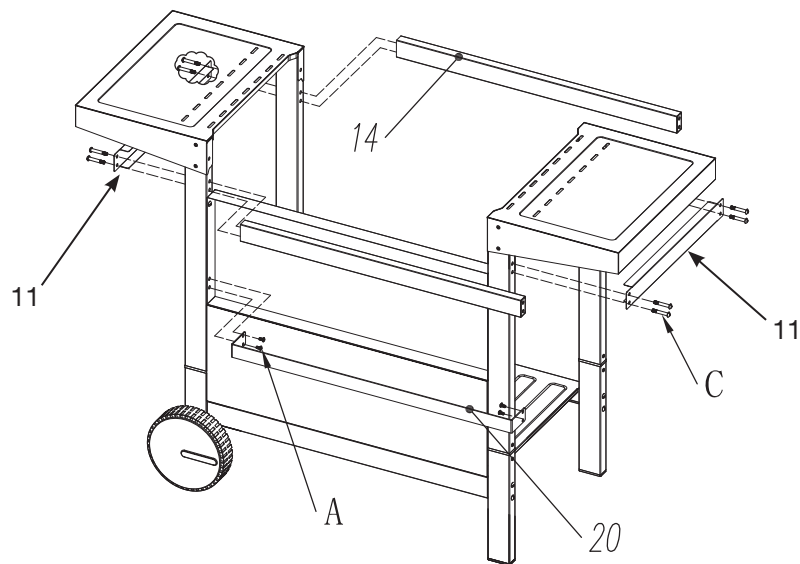
4. Secure the wheel covers (17) and wheels (16) with the dowels (H) as well as the washers (D) and nuts (E).



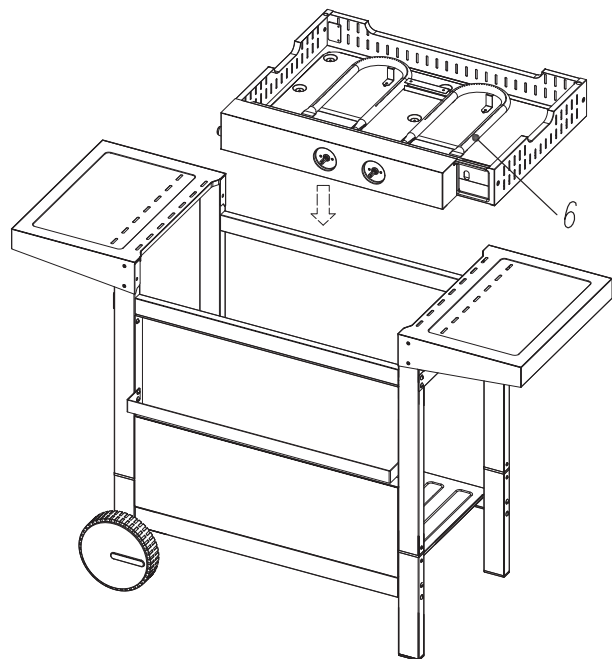
5. Mount the front walls of the storage box: the solid part (19) facing outwards and the hollow part (21) also facing outwards, and secure them to the legs with 6 screws (A).



6. Mount the front and rear cross brackets (14) and side brackets (11) using the dowels (C).



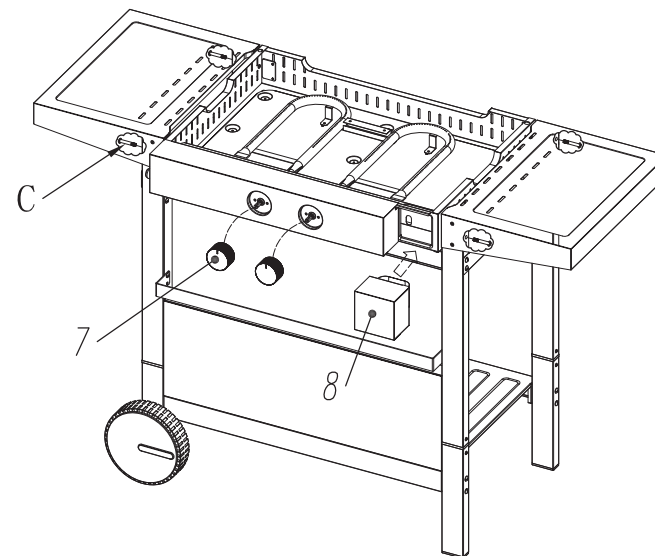
7. Mount the accessory holder (20) with four screws (A).



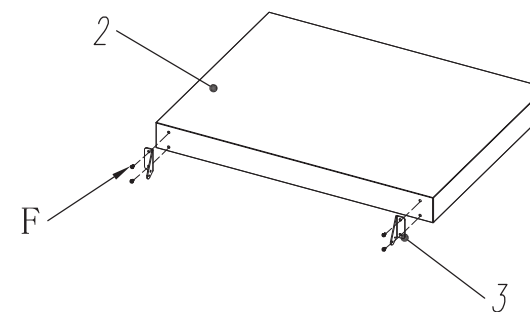
8. Place the body of the griddle (6) on the cross brackets at the top of the trolley.

9. Attach the appliance body to the trolley using the four dowels (C) under the shelves.

10. Press the two control knobs (7) into the slots on the control panel.

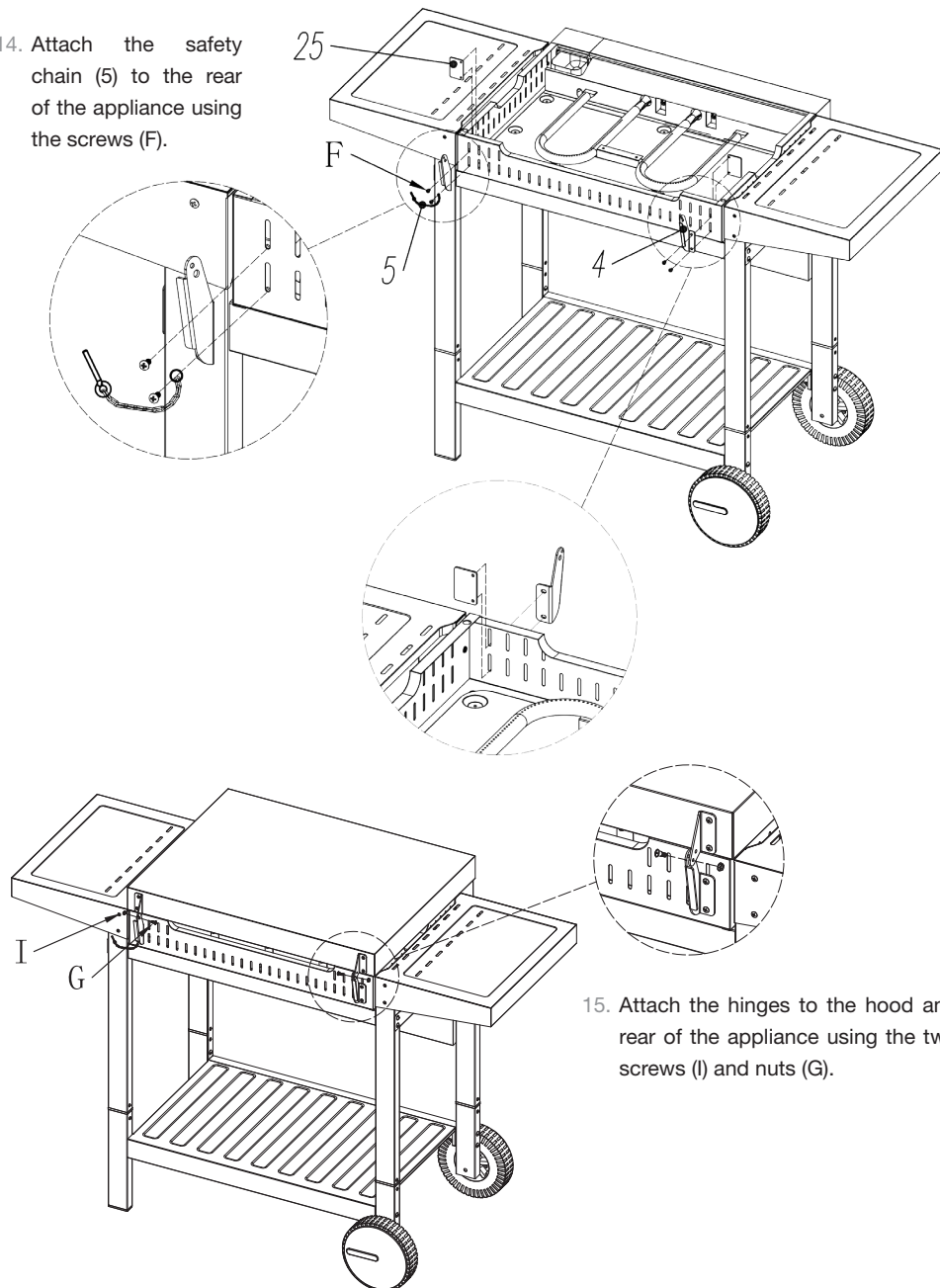


11. Insert the grease trap drawer (8) into the slot on the right-hand side of the control panel.



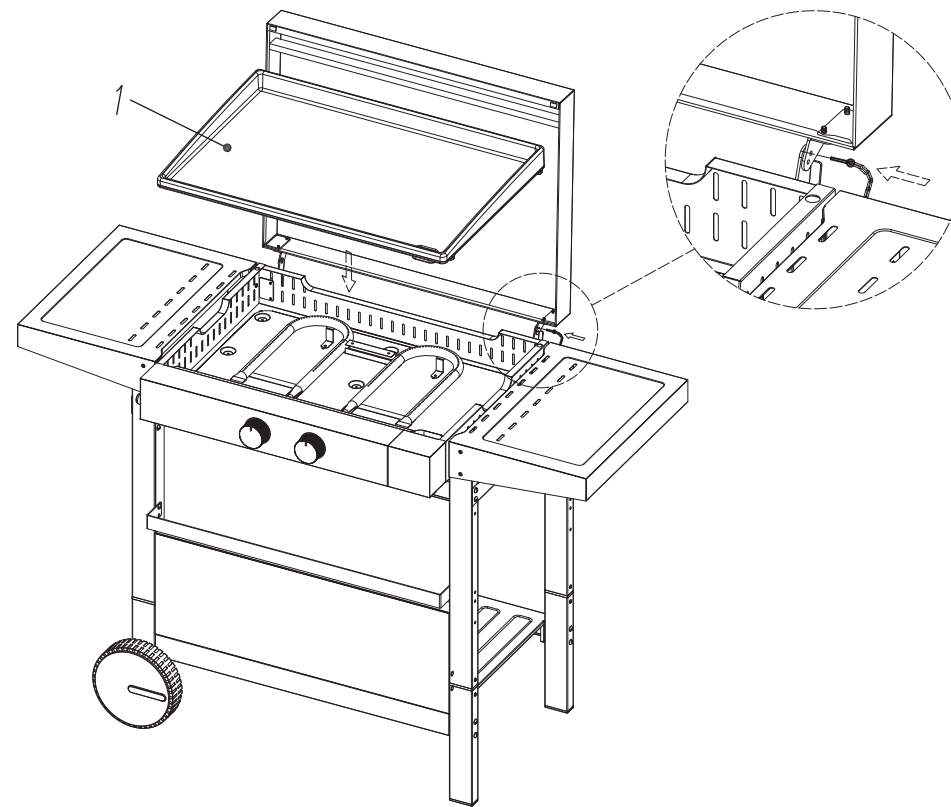
12. Attach the hinges (3) to the protective hood (2) with four screws (F).
13. Attach the hinges (4) and plates (25) to the rear of the appliance using the screws (F)

14. Attach the safety chain (5) to the rear of the appliance using the screws (F).



15. Attach the hinges to the hood and rear of the appliance using the two screws (I) and nuts (G).

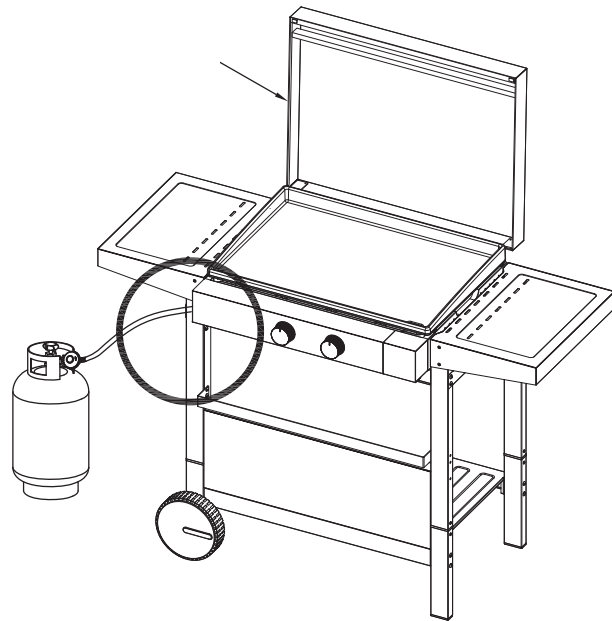
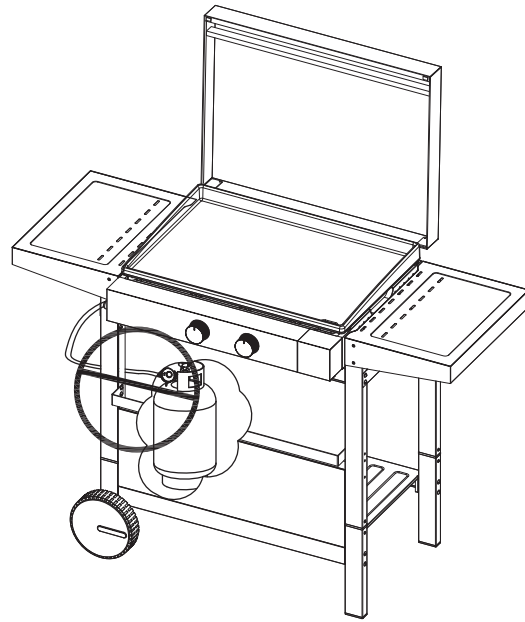
16. Insert the pin of the safety chain (5) into the hole provided to prevent the hood from falling back onto the griddle.
17. Place the griddle plate (1) on the body of the appliance and the burners, making sure to place the drain hole on the same side of the appliance as the grease trap drawer.



The griddle is now assembled. Refer to the "Gas cylinder connection" section before using it.

18. **For safety reasons:** during operation, the gas cylinder should never be placed in the box under the burners.

- 19. Place the gas cylinder at a distance of 1.5 m from the griddle when using it.
- 20. Never place the gas cylinder on one of the side shelves.
- 21. After use, once the appliance has cooled down, you can store the gas cylinder in the box.
- 22. **During use, the hood must always remain open.**

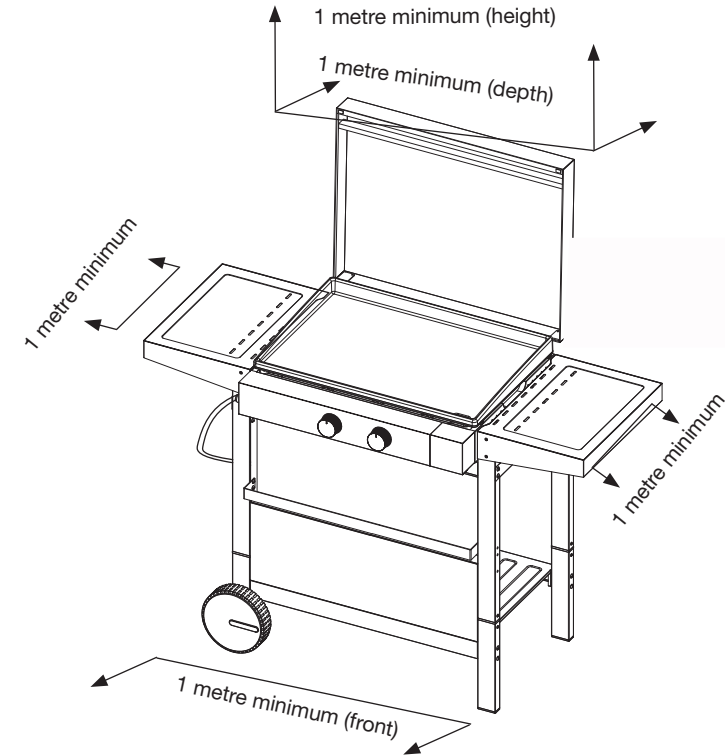


gas cylinder connection

- **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 obtain:
 - 1 bottle of propane or butane gas,
 - 1 flexible gas hose (not supplied), - see next page for specifications
 - 1 regulator adapted to the type of gas you use (not supplied).

Suitable installation location

- Place the appliance on a stable, robust and non-flammable surface at the safety distances shown in the figure below. A minimum safety distance of 1 metre must be maintained around and above the appliance.



- **WARNING!** The gas cylinder must be placed on the floor (next to the griddle) while the appliance is in use. It is necessary to keep a certain distance between the gas cylinder and the burners during use. **Do not put the gas cylinder in the storage box during use. NEVER PLACE THE GAS CYLINDER ON THE SIDE SHELVES.**

Gas cylinder

- 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, SPAIN	I ₃ +(28-30/37 mbar)	G30 - Butane: 28-30 mbar G31 - Propane: 37 mbar
Rated power (ΣQn)	5 kW (364 g/h for Butane – 357 g/h for Propane)	
Mark on injector	0.77	

- 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 M20×1.5 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.



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)

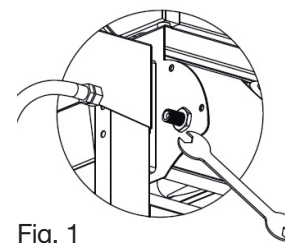


Fig. 1

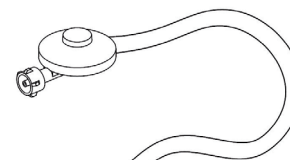


Fig. 2

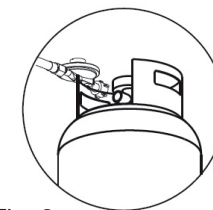


Fig. 3

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



CONNECTOR:

FOR FRANCE

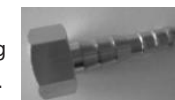
Use the G1/2 gas inlet located on the left side or rear side of the griddle.



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 using a suitable 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 griddle.
- 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.
4. 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.
5. 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 “●” (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!

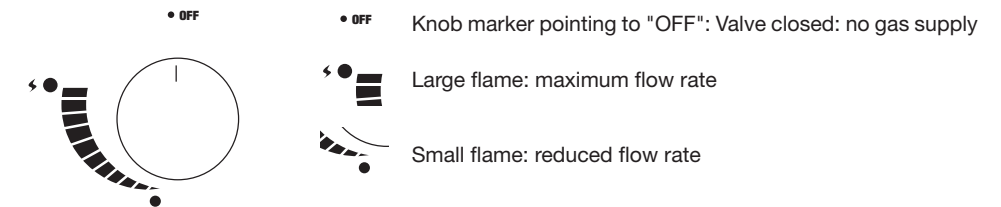
- Before you start using your griddle, make sure that all of the control knobs are in the “● OFF” (stop) position.
- Check that the cylinder/regulator/hose/appliance assembly is not leaking.
- Make sure that the burners (venturi tube) and/or injectors are not obstructed (e.g. cobwebs).
- Check that the 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 models with a hood, light the griddle with the HOOD OPEN. Never switch on the appliance with the hood closed.

1. Make sure that all of the control knobs are in the “● OFF” (stop) position.
2. Open the gas supply on the gas cylinder or regulator.

3. 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.
4. 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

6 **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.

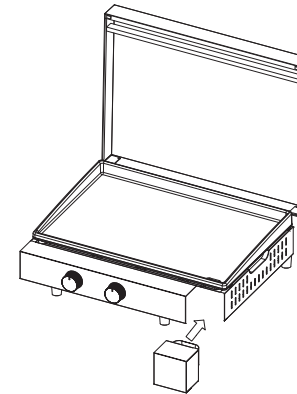
! **Warning:** The metal parts become hot during use. Danger of burns! Wear suitable protective gloves when handling the appliance and when cooking.

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.

6 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 griddle plate 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. After several uses, food residues can clog the burners. It is advisable to burn these residues after each cooking session to keep the burners clean. Refer to the “Use - Cooking - When cooking is finished” section. For a more thorough clean, please follow these steps:
2. Make sure that all of the control knobs are in the “●” (off) position and that the gas cylinder is closed.
3. Remove the burners.
4. Clean them by putting them in a solution of hot water and washing-up liquid.
5. Make sure that no holes in the burner are blocked. If necessary, unplug the holes with a toothpick.
6. Rinse with clean water, dry and put the burners back on the griddle.
7. Light them immediately to avoid rust and corrosion.

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 “Gas cylinder connection - Leak test” section.
- Make sure the griddle plate is clean before use.

troubleshooting

Abnormalities	Possible cause	Solution
 <p>IMPORTANT NEVER DISASSEMBLE THE GAS MANIFOLD BUILT INTO THE GRIDDLE (located behind the front control panel), THE VALVES, INJECTORS OR ANY PART PROTECTED BY THE MANUFACTURER</p>		
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).	

Abnormalities	Possible cause	Solution
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).
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).

Abnormalities	Possible cause	Solution
The appliance caught fire, flames came out of the appliance.	Accumulation of fat and lack of griddle 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.
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.

Abnormalities	Possible cause	Solution
Your connection is an American connection.	Impossible.	All our gas appliances are equipped with connections that comply with (respective) national regulations.
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	61
su producto	63
Contenido del paquete	63
Características técnicas	63
Descripción del electrodoméstico	64
montaje del aparato	65
Antes del montaje	65
TORNILLOS PROVISTOS	65
LISTA DE PIEZAS	66
Montaje	68
conexión de la bombona de gas	75
Lugar de instalación adecuado	75
Bombona de gas	76
Conexión de la manguera y del regulador (no incluidos)	76
Prueba de estanqueidad	78
Cambio de la bombona de gas	78
uso	79
Preparación antes de cocinar	79
Descripción de los mandos de control	79
Encendido de la plancha	80
Primer uso	80
Pre calentamiento	80
Cocción	81
COCINAR EN LA PLANCHA	81
DEPÓSITO PARA RECOGER LA GRASA	81
CONTROL DE INCENDIOS	82
CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCINAR	82
CUANDO LA COCCIÓN HAYA TERMINADO	82
limpieza y mantenimiento	83
Recomendaciones	83
Placa	83
Quemadores	83
Depósito para recoger la grasa	84
Cuerpo principal	84
Almacenamiento	84
Después de un período prolongado de inactividad	84
resolución de problemas	85

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

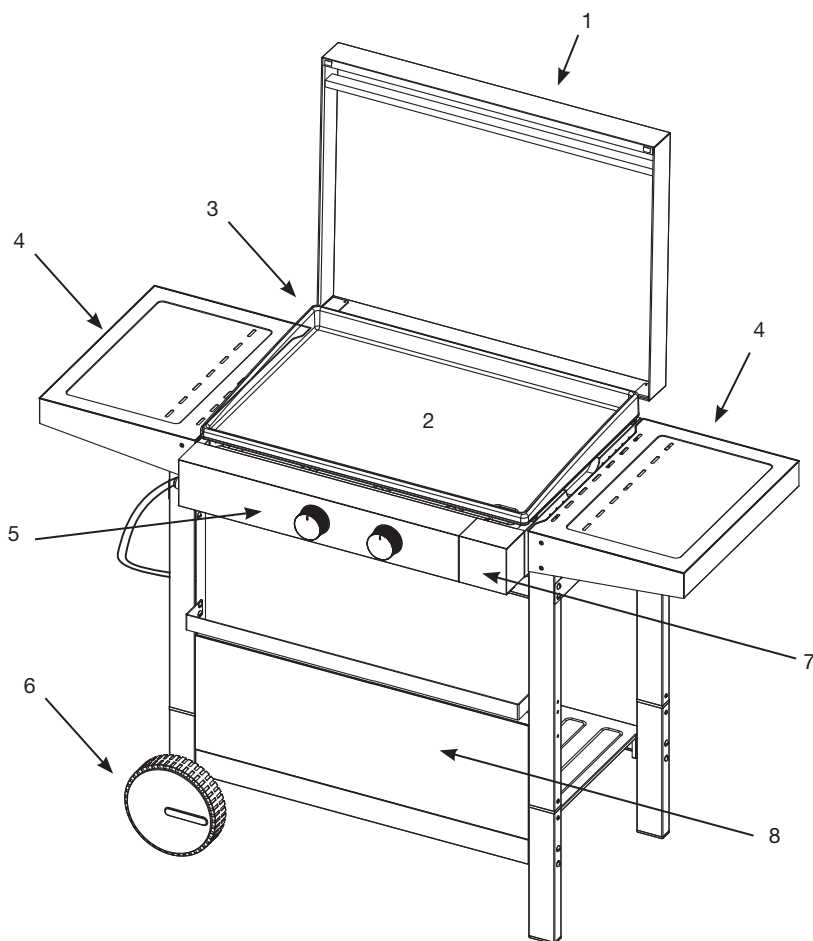
Contenido del paquete

- 1 cuerpo principal con quemadores
- 1 placa de plancha de hierro fundido esmaltado
- 1 carrito metálico
- 1 tapa protectora
- 1 manual de instrucciones y de montaje

Características técnicas

- Potencia: 5 kW (364 g/h con Butano – 357 g/h con Propano)
- 2 quemadores de acero inoxidable de 2,5 kW
- Superficie de cocción: 60 x 40 cm
- Estantes laterales fijos: 42,5 x 30 cm
- Altura: 86 cm
- Plancha de hierro fundido esmaltado
- Depósito extraíble para recoger la grasa
- Tapa protectora de acero inoxidable
- Frente de color negro
- Encendido piezoeléctrico integrado en los quemadores
- Gas: Butano 28-30 mbar/Propano 37 mbar
- Categoría I3+ (28-30/37)
- Carrito metálico
- 2 ruedas fijas
- Manguera y regulador de presión no incluidos
- Funda protectora no incluida
- País de destino: Francia + Bélgica + Luxemburgo + ESPAÑA

Descripción del electrodoméstico



- | | | | |
|---|--|---|--------------------------------|
| 1 | Tapa protectora | 6 | Ruedas fijas (x 2) |
| 2 | Plancha de hierro fundido esmaltada con orificio de evacuación | 7 | Depósito para recoger la grasa |
| 3 | Cuerpo principal | 8 | Armario de almacenaje |
| 4 | Estantes laterales izquierdo y derecho | | |
| 5 | Panel de control | | |

montaje del aparato



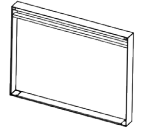


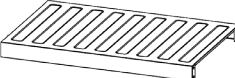






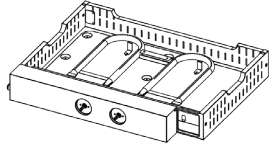

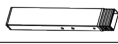

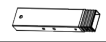


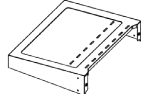





Antes del montaje

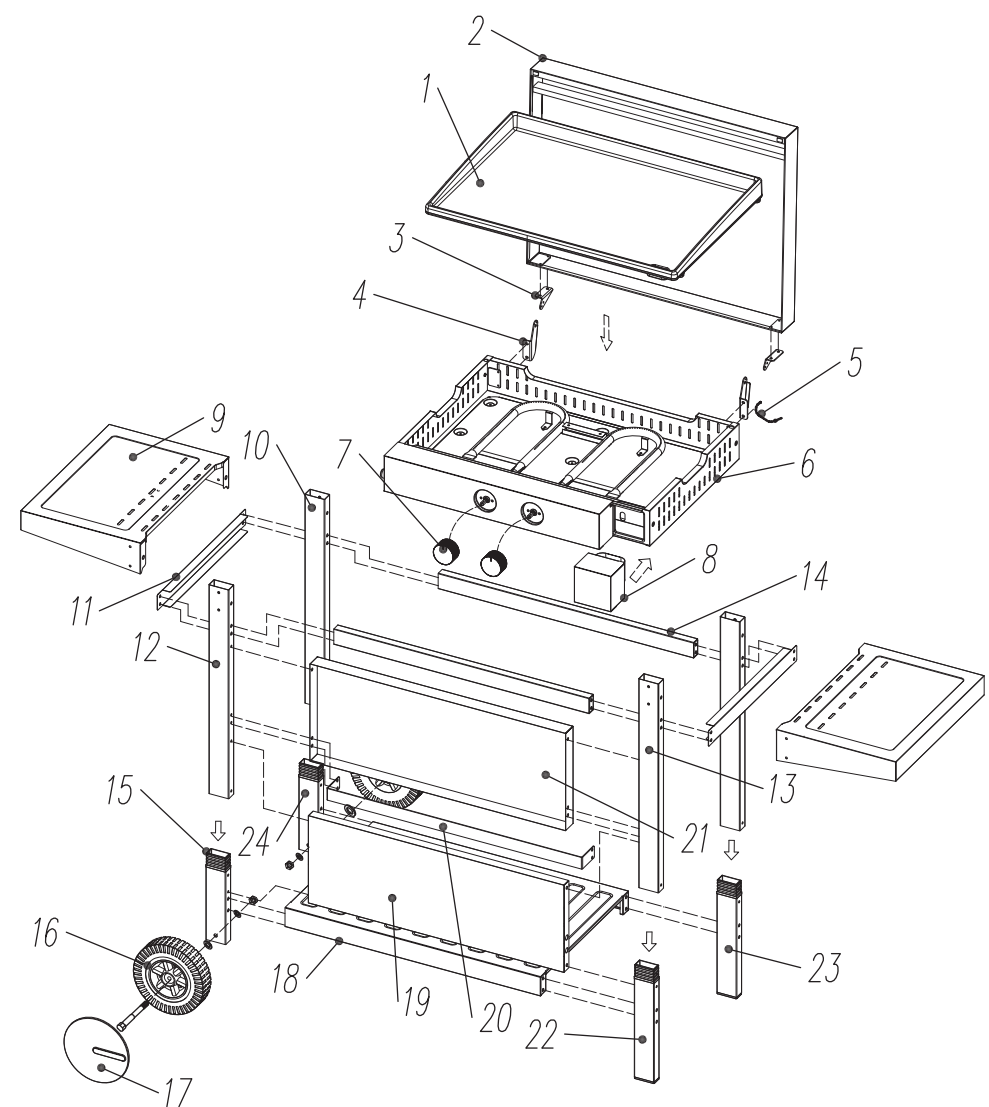
- Retire el embalaje y los accesorios y examínelos cuidadosamente para detectar posibles daños durante el transporte.
- El montaje lo deben realizar entre mínimo 2 personas.
- Compruebe que el embalaje contiene todas las piezas (tablas siguientes).

TORNILLOS PROVISTOS

N.º	Descripción	Ref.	Ctd.
A		M6x10	10
B		ST4.2x8	8
C		M6 X 60	20
D		M8	4
E		M8	2
F		M4x10	16
G		M4	2
H		Eje de rueda	2
I		M4	2

LISTA DE PIEZAS

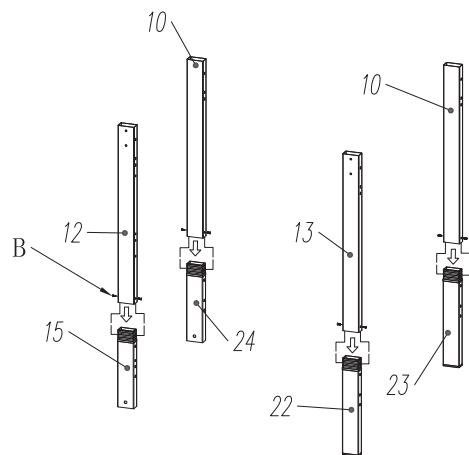
N.º	Descripción	Ctd.	N.º	Descripción	Ctd.
1		1	15		1
2		1	16		2
			17		2
			18		1
3		1	19		1
4		2	20		1
5		1	21		1
6		1	22		1
			23		1
7		1	24		1
8		1	25		2
9		1			
10		2			
11		2			
12		1			
13		1			
14		1			



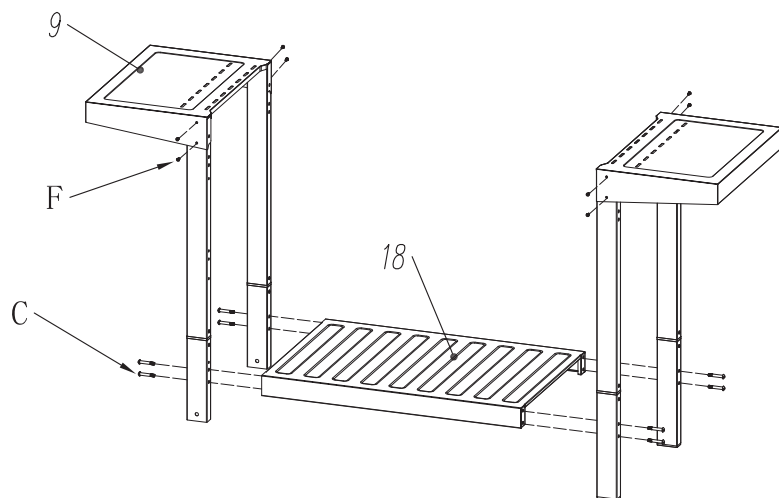
Montaje

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

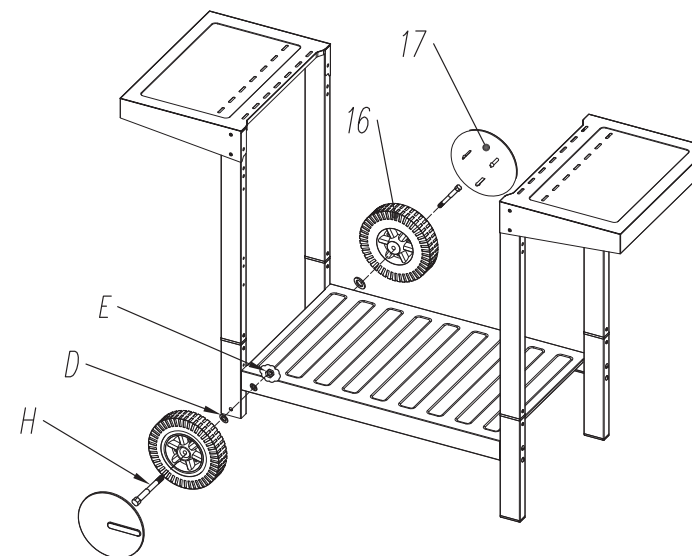
1. Monte la parte superior de las patas delanteras (12 y 13) y traseras (10) sobre la parte inferior de las patas delanteras (15 y 22) y traseras (23 y 24) y fíjelas utilizando 8 tornillos (B). Atención, las patas 15 y 24 son para las ruedas fijas.



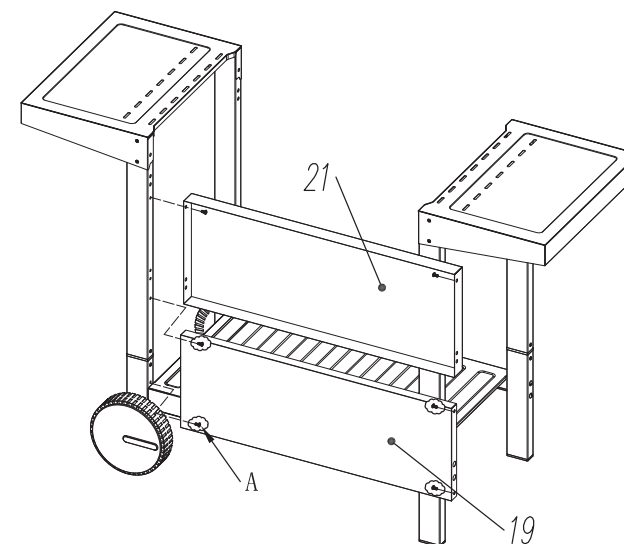
2. Monte los estantes laterales (9) sobre las patas y fíjelos con 8 tornillos (F).
3. Fije la bandeja inferior a las patas (18) con 8 tacos (C).



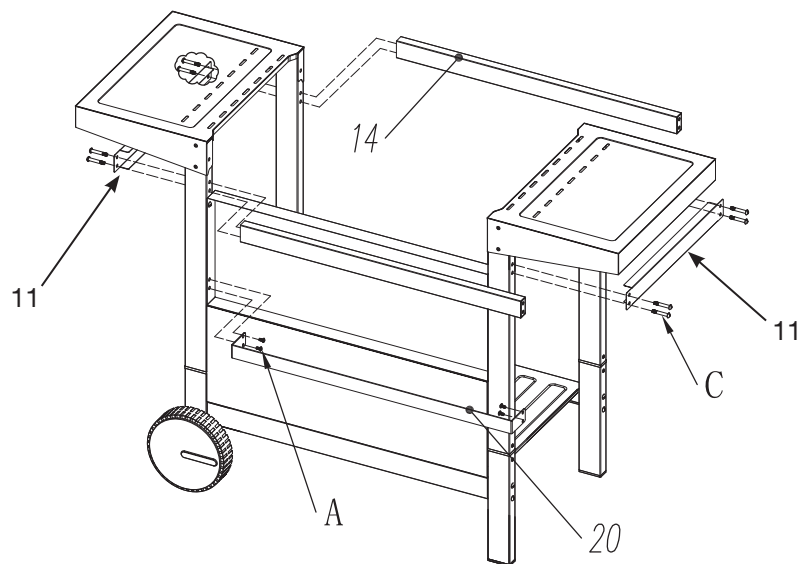
4. Fije las tapas (17) y las ruedas (16) con los tacos (H), las arandelas (D) y las tuercas (E).



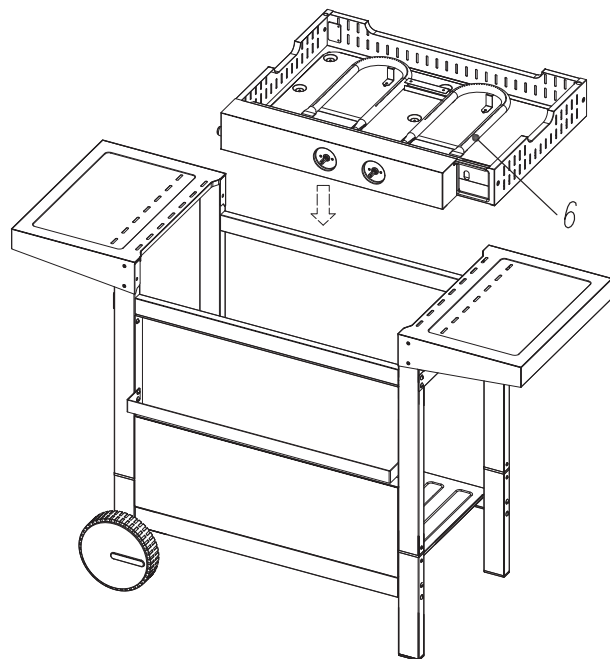
5. Monte la parte delantera superior (19) con la parte maciza hacia el exterior y la parte delantera inferior (21) con la parte hueca hacia el exterior sobre las patas del carrito y fíjelas con 6 tornillos (A).



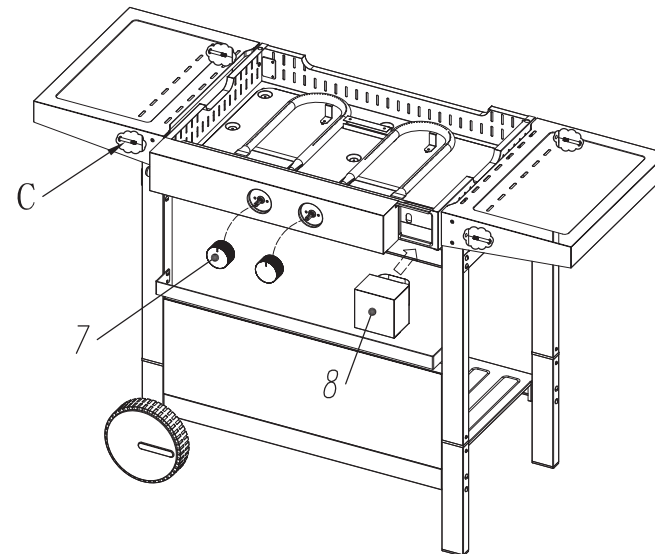
6. Coloque las escuadras transversales delantera y trasera (14) y las laterales (11) y fíjelas con tacos (C)



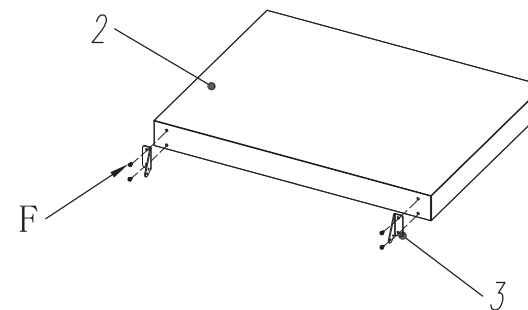
7. Sujete el asa (20) con cuatro tornillos (A)



8. Coloque el cuerpo de la plancha (6) sobre los soportes transversales de la parte superior del carro.
9. Fije el cuerpo al carro con cuatro tacos (C) por debajo de los estantes
10. Coloque los mandos (7) en los agujeros del panel de control

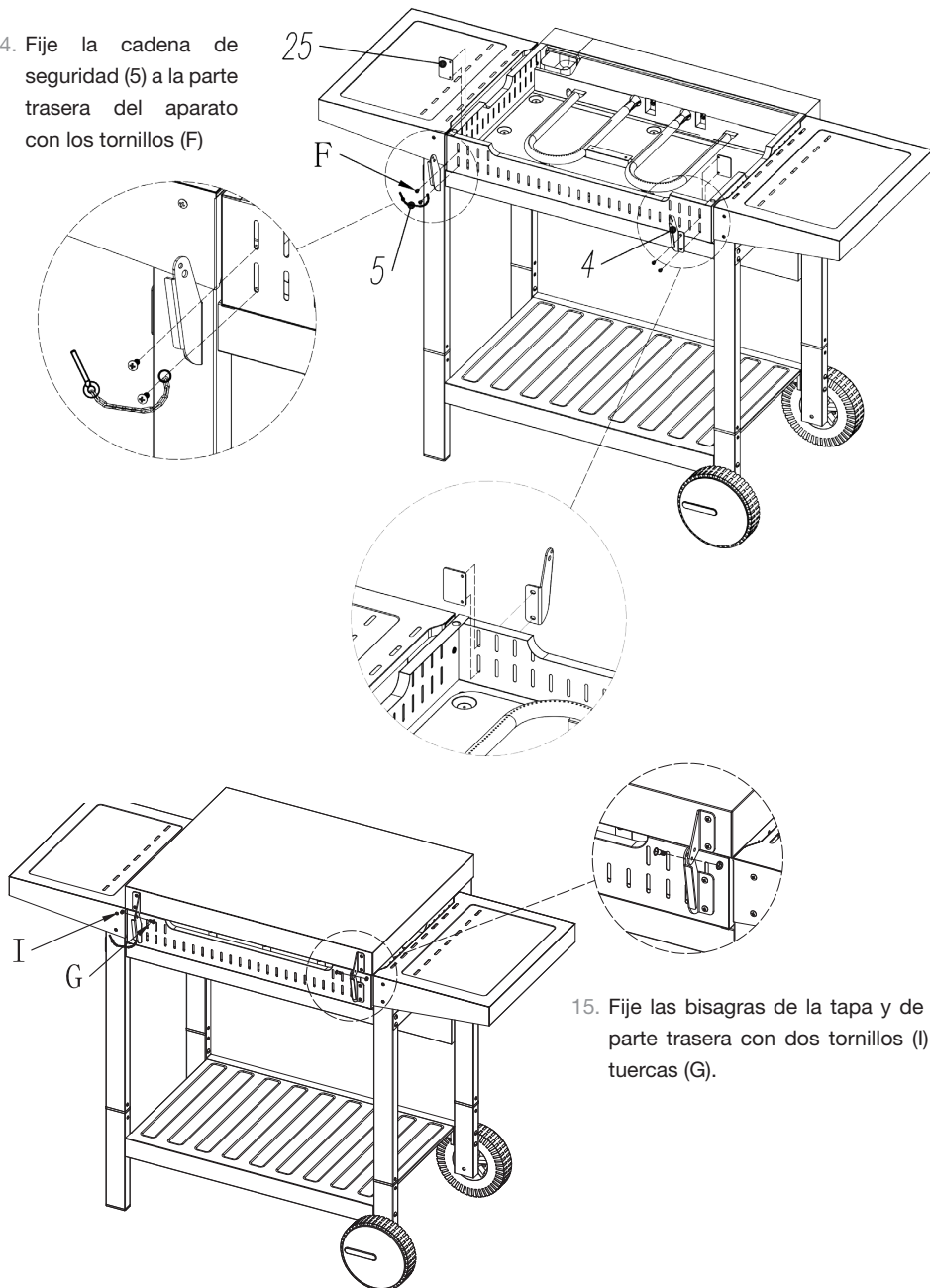


11. Introduzca el depósito de para recoger la grasa (8) en el compartimento situado a la derecha



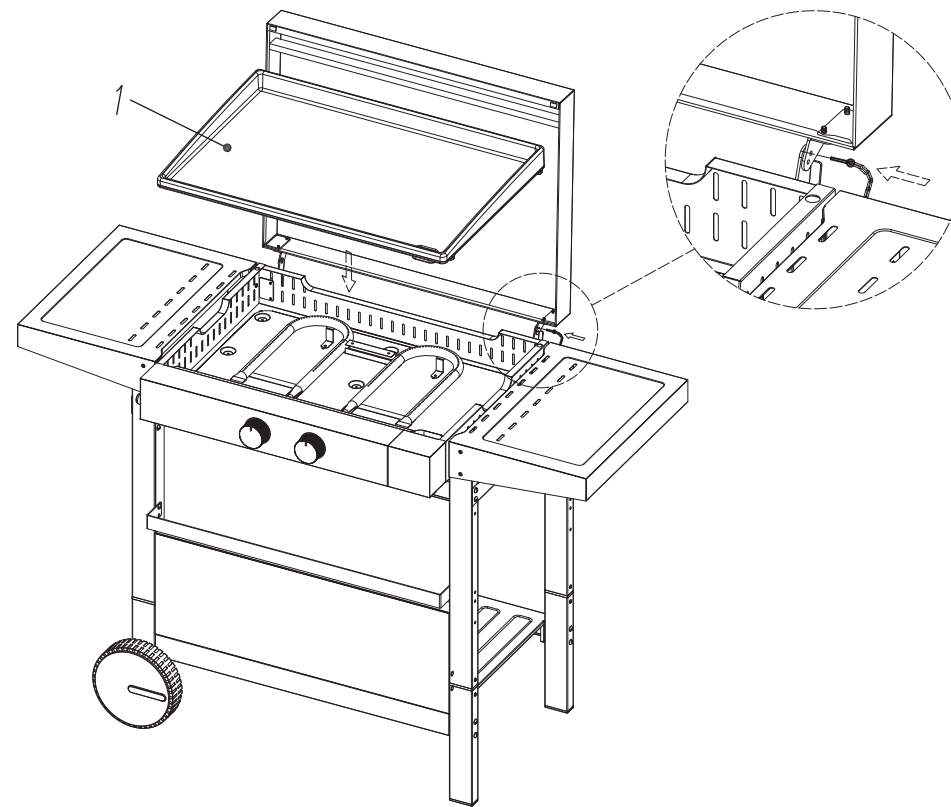
- 12. Fije las bisagras (3) a la tapa (2) con cuatro tornillos (F).
- 13. Fije las bisagras (4) y las placas (25) a la parte trasera del aparato con los tornillos (F)

- 14. Fije la cadena de seguridad (5) a la parte trasera del aparato con los tornillos (F)



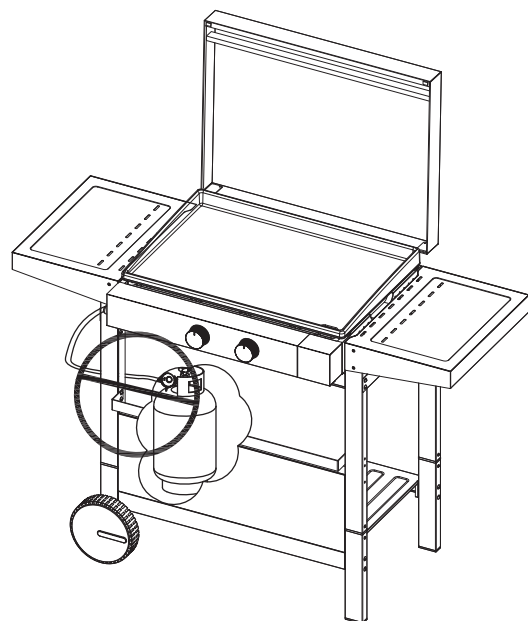
- 15. Fije las bisagras de la tapa y de la parte trasera con dos tornillos (I) y tuercas (G).

- 16. Introduzca el pasador de la cadena de seguridad (5) en el orificio previsto para ello para evitar que la tapa caiga sobre la plancha.
- 17. Coloque la placa de cocción (1) sobre los quemadores, asegurándose de que el orificio de evacuación coincida en el lateral del depósito de evacuación de grasa.



La plancha ya está montada. Consulte la sección «Conexión de la bombona de gas» antes de utilizarla.

18. **Por razones de seguridad:** durante el funcionamiento, la bombona de gas nunca se debe colocar en el compartimento situado debajo de los quemadores.

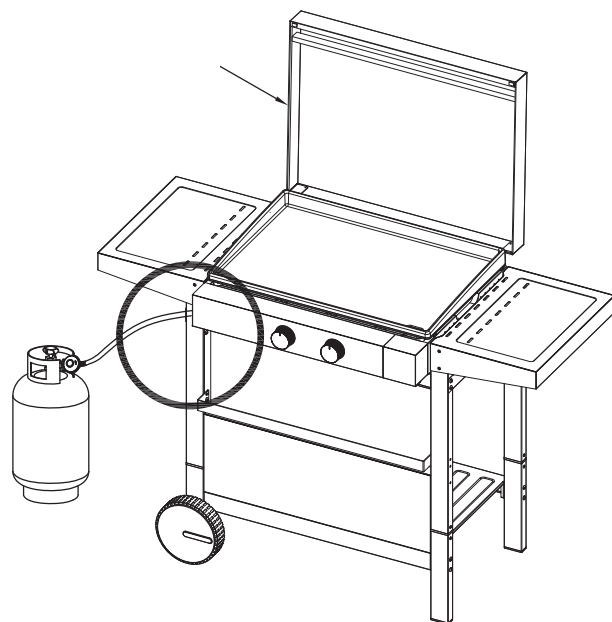


19. Coloque la bombona a una distancia de 1,50 m de la plancha cuando la utilice.

20. Nunca coloque la bombona sobre los estantes laterales.

21. Después de su uso, una vez que el aparato se haya enfriado, puede guardar la bombona en el compartimento inferior.

22. **Durante el uso, la tapa debe permanecer siempre abierta.**

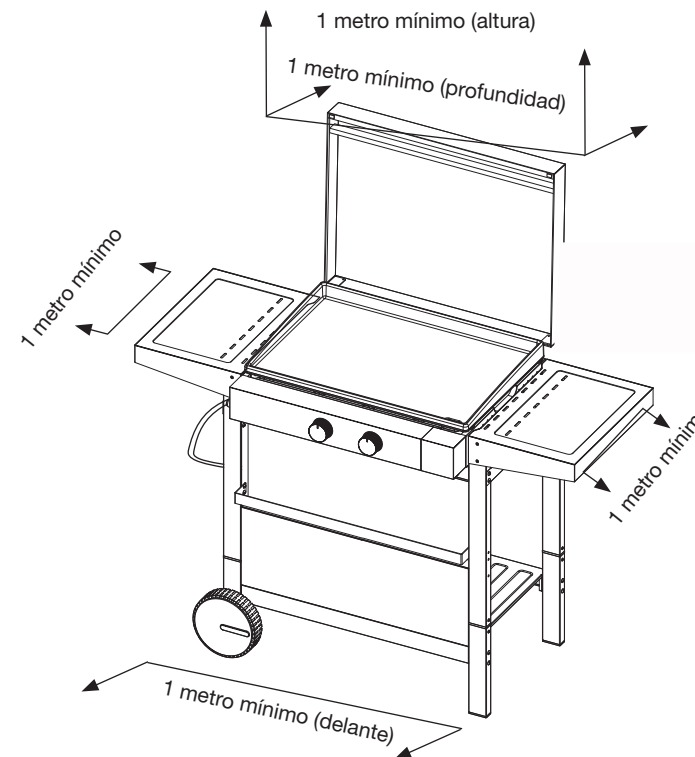


conexión de la bombona de gas

- 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,
 - 1 manguera de gas (no incluida), - ver la página siguiente para las especificaciones
 - 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 respetando las distancias de seguridad que se muestran en el siguiente dibujo. Se debe mantener una distancia de seguridad mínima de 1 metro alrededor y por encima de la plancha.



- **¡ATENCIÓN!** Coloque la bombona en el suelo (junto a la plancha) mientras la usa. Es necesario mantener una cierta distancia entre la bombona y los quemadores durante el uso. **No coloque la bombona dentro del armario durante el uso. NUNCA COLOQUE LA BOMBONA EN LOS ESTANTES LATERALES.**

Bombona de gas

- 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, ESPAÑA	I ₃ +(28-30/37 mbar)	G30 - Butano: 28-30 mbar G31 - Propano: 37 mbar
Potencia nominal (ΣQn)	5 kW (364 g/h con butano – 357 g/h con propano)	
Marca en el inyector	0.77	

- 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 M20×1,5 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.



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

(Dibujos no contractuales)

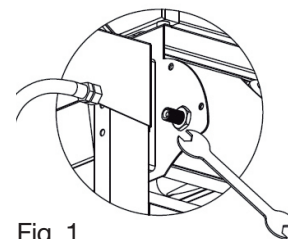


Fig. 1

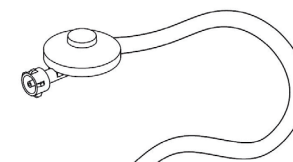


Fig. 2

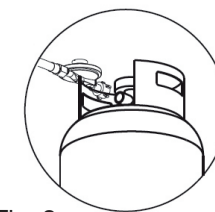


Fig. 3

Fig. 1: La manguera de gas basta con apretarla manualmente. No apretar en exceso



RACOR:

PARA FRANCIA

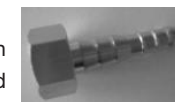
Entrada de gas G1/2 situada en el lado izquierdo o posterior de la plancha.



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).



MANGUERA DE SUMINISTRO:

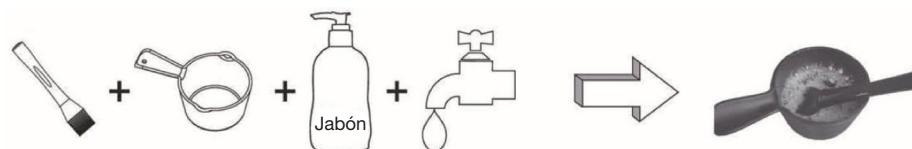
PARA TODOS LOS PAÍSES

- 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!

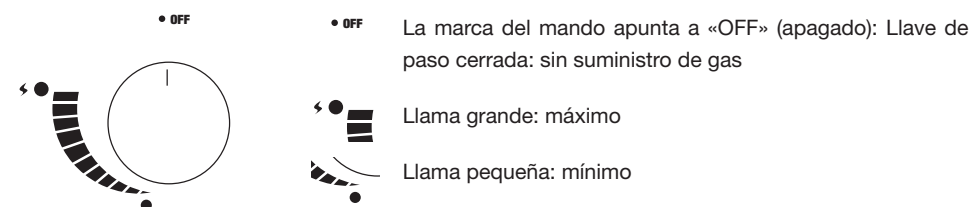
- Antes de empezar a usar la plancha, compruebe que los mandos están en la posición «● OFF» (apagado).
- Compruebe que el conjunto bombona/regulador de presión/manguera/aparato no tiene fugas.
- Compruebe que los quemadores (tubo de Venturi) y/o inyectores no están obstruidos (por ejemplo, telarañas).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



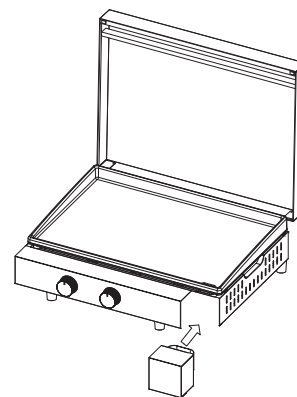
Atención: Las partes metálicas se calientan durante el uso. ¡Riesgo de quemaduras! Utilice guantes protectores adecuados para manipular la plancha y mientras cocina.

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.



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. Tras varios usos, los restos de alimentos pueden obstruir los quemadores. Es aconsejable quemar estos restos después de cada uso para mantener los quemadores limpios. Consulte el apartado «Uso - Cocción - Cuando la cocción haya terminado». Para una limpieza más profunda, por favor preceda de la siguiente manera:
2. Compruebe que los mandos están en la posición «● » (apagado) y que la bombona está cerrada.
3. Desmonte los quemadores.
4. Límpielos metiéndolos en agua caliente con jabón lavavajillas.
5. Compruebe que los orificios del quemador no están obstruidos. Si es necesario, limpie los orificios con un palillo de dientes.
6. Enjuáguelos con agua limpia, séquelos y vuelva a colocarlos.
7. Enciéndalos inmediatamente para evitar la oxidación y la corrosión.

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 de grasa con una esponja suave y agua con 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 pincele 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 de la bombona de gas - Prueba de estanqueidad».
- Compruebe que la placa está limpia antes de usarla.

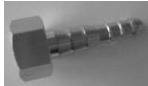
resolución de problemas

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: • Si el quemador («de recambio» utilizado para la prueba) no se enciende: Significa que el inyector está obstruido. Límpielo con aire comprimido (normalmente disponible en su distribuidor). • Si el quemador («de recambio» utilizado para la prueba) se enciende: Significa que el quemador inicial está obstruido. Límpielo 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. 

Anomalías	Posibles causas	Soluciones
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: <ul style="list-style-type: none"> • Si el quemador («de recambio» utilizado para la prueba) <u>también tiene llamas amarillas</u>: 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) <u>no tiene llamas amarillas</u>: Significa que el quemador inicial está obstruido. Límpielo con aire comprimido o con un limpiador de tuberías (normalmente disponible en su distribuidor).
La plancha se ha incendiado, salen llamas de la plancha.	Acumulación de grasa y falta de limpieza y mantenimiento de la plancha.	Límpiala.
	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.

Anomalías	Posibles causas	Soluciones
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 M20×1,5 respectivamente).
	b) La manguera periférica está adaptada a 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.
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.

Anomalías	Posibles causas	Soluciones
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.	
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	91
Ihr Produkt	93
Verpackungsinhalt	93
Kenndaten	93
Beschreibung des Geräts	94
Montage des Geräts	95
Vor der Montage	95
MITGELIEFERTER VERBINDUNGSELEMENTE	95
TEILELISTE	96
Montage	98
Anschließen der Gasflasche	105
Geeigneter Aufstellort	105
Gasflasche	106
Anschließen des Schlauchs und des Druckminderers (nicht inbegriffen)	106
Lecktest	108
Wechseln der Gasflasche	108
Gebrauch	109
Vor dem ersten Gebrauch	109
Beschreibung der Bedienknöpfe	109
Zünden der Grillplatte	110
Erste Inbetriebnahme	110
Vorheizen	110
Garen	111
GAREN AUF DER GRILLPLATTE	111
FETTAUFFANGBEHÄLTER	111
FETTBRÄNDE KONTROLLIEREN	112
NÜTZLICHE GRILLTIPPS	112
WENN DER GRILLVORGANG ABGESCHLOSSEN IST	112
Reinigung und Instandhaltung	113
Empfehlungen	113
Grillplatte	113
Brenner	113
Fettauffangbehälter	114
Gerätegehäuse	114
Lagerung	114
Nach längerer Nichtbenutzung	114
Problemlösung	115

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 Zubehöerteile (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 waagrecht, eben und stabil ist, damit das Gerät nicht kippen kann.

Ihr Produkt

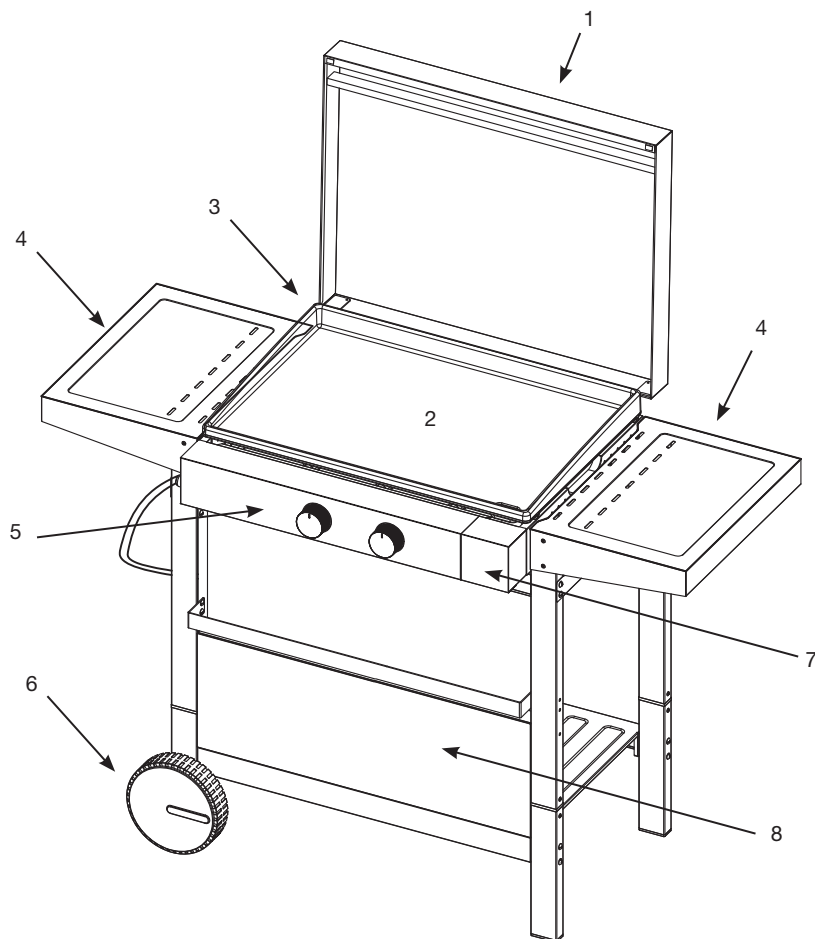
Verpackungsinhalt

- 1 Grillkörper mit Brennern
- 1 Grillplatte aus emailliertem Gusseisen
- 1 Rollwagen aus Metall
- 1 Schutzdeckel
- 1 Montage- und Bedienungsanleitung

Kenndaten

- Leistung: 5 kW (364 g/h mit Butan & 357 g/h mit Propan)
- 2 Edelstahlbrenner mit je 2,5 kW
- Grillfläche: 60 x 40 cm
- Feste Seitentische: 42,5 x 30 cm
- Grillhöhe: 86 cm
- Grillplatte aus emailliertem Gusseisen
- Abnehmbarer Fettauffangbehälter
- Schutzdeckel aus Edelstahl
- Front schwarz
- Brenner mit integrierter Piezozündung
- Gas: Butan 28-30 mbar / Propan 37 mbar
- Kategorie I3+ (28-30/37)
- Rollwagen aus Metall
- 2 feststehende Rollen
- Schlauch und Druckminderer nicht inbegriffen
- Schutzhülle nicht inbegriffen
- Bestimmungsländer: Frankreich + Belgien + Luxemburg + SPANIEN

Beschreibung des Geräts





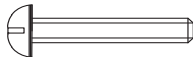






- | | | | |
|---|---|---|------------------------------------|
| 1 | Schutzdeckel | 6 | Feststehende Transportrollen (x 2) |
| 2 | Grillplatte aus emailliertem Gusseisen mit Fettablauf | 7 | Fettauffangbehälter |
| 3 | Gerätegehäuse | 8 | Staufach |
| 4 | Seitentische links und rechts | | |
| 5 | Bedienfeld | | |

Montage des Geräts



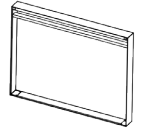


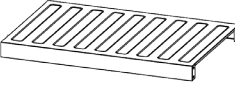






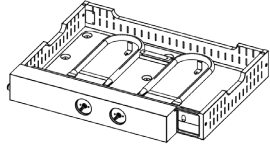

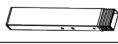

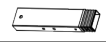


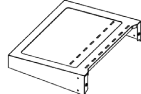





Vor der Montage

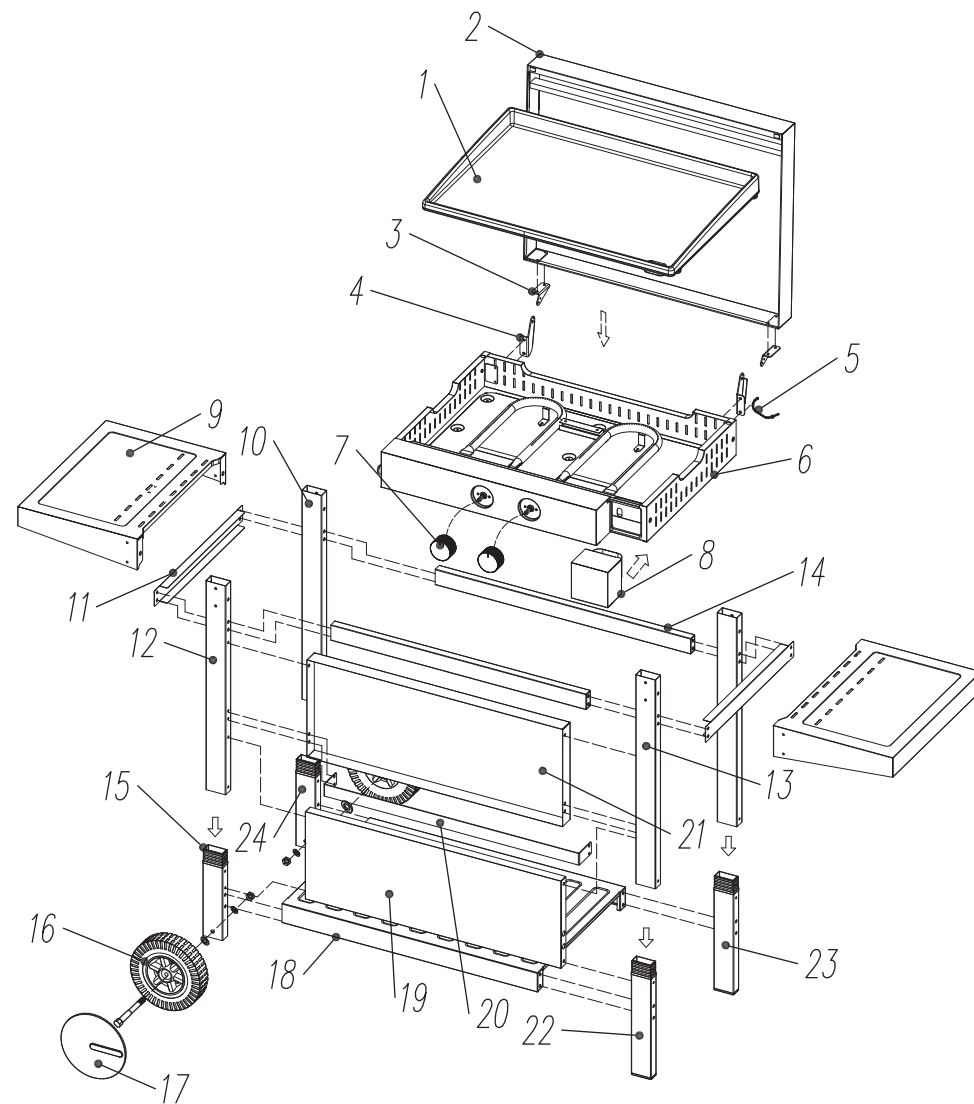
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle Zubehörteile und überprüfen Sie das Gerät sorgfältig auf sichtbare Transportschäden.
- Die Montage des Geräts sollte von **mindestens 2 Personen** durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie die im Packstück enthaltenen Teile auf Vollständigkeit (siehe nachstehende Tabellen).

MITGELIEFERTE VERBINDUNGSELEMENTE

Nr.	Beschreibung	Ref.	Menge
A		M6x10	10
B		ST4,2x8	8
C		M6 X 60	20
D		M8	4
E		M8	2
F		M4x10	16
G		M4	2
H		Steckachse Rollen	2
I		M4	2

TEILELISTE

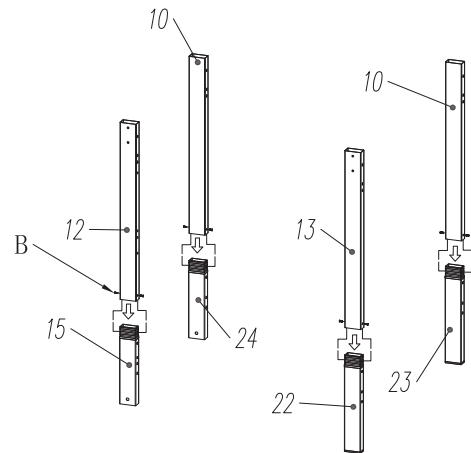
Nr.	Beschreibung	Menge	Nr.	Beschreibung	Menge
1		1	15		1
2		1	16		2
			17		2
			18		1
3		1	19		1
4		2	20		1
5		1	21		1
6		1	22		1
			23		1
7		1	24		1
8		1	25		2
9		1			
10		2			
11		2			
12		1			
13		1			
14		1			



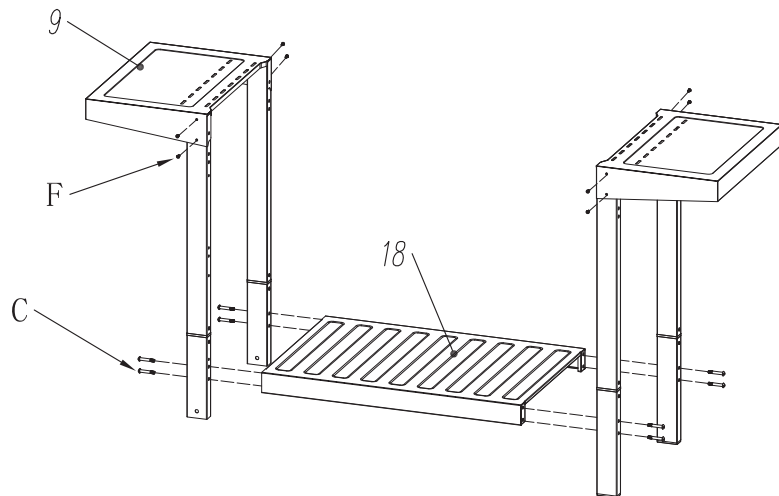
Montage

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

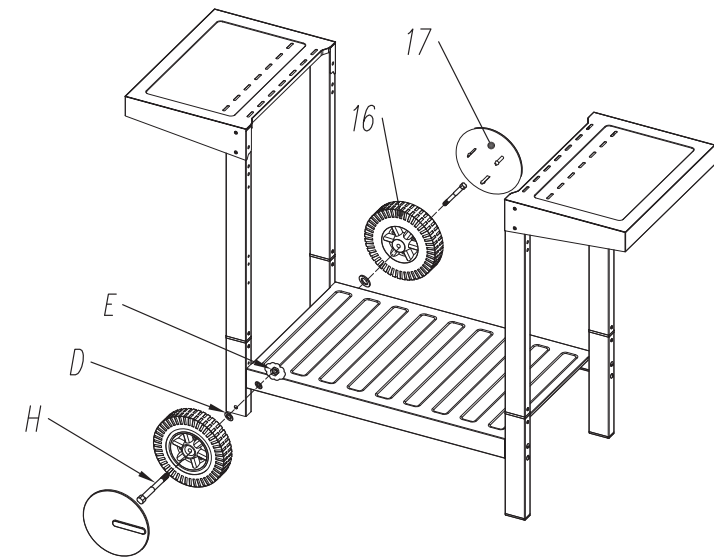
1. Montieren Sie die oberen Teile der Vorder- (12 und 13) und Hinterbeine (10) mit acht Schrauben (B) an den unteren Teilen der Vorder- (15 und 22) und Hinterbeine (23 und 24). Achtung, die Beine 15 und 24 sind für die Montage der Rollen vorgesehen.



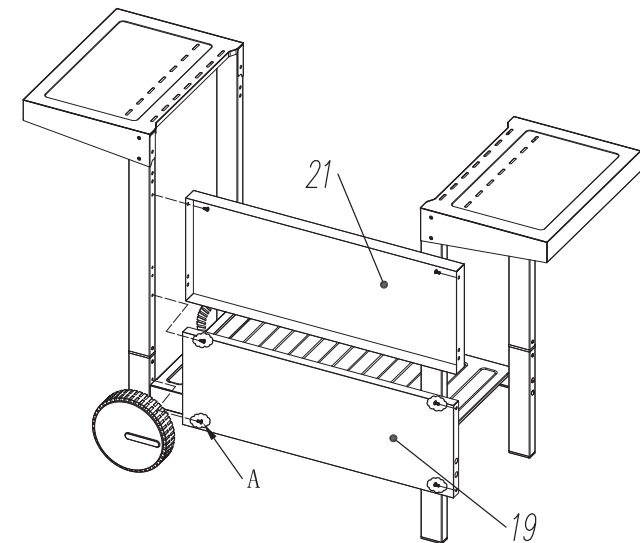
2. Montieren Sie die Seitentische (9) mit acht Schrauben (F) an den Beinen.
3. Montieren Sie das Bodenblech (18) mit acht Bolzen an den Beinen.



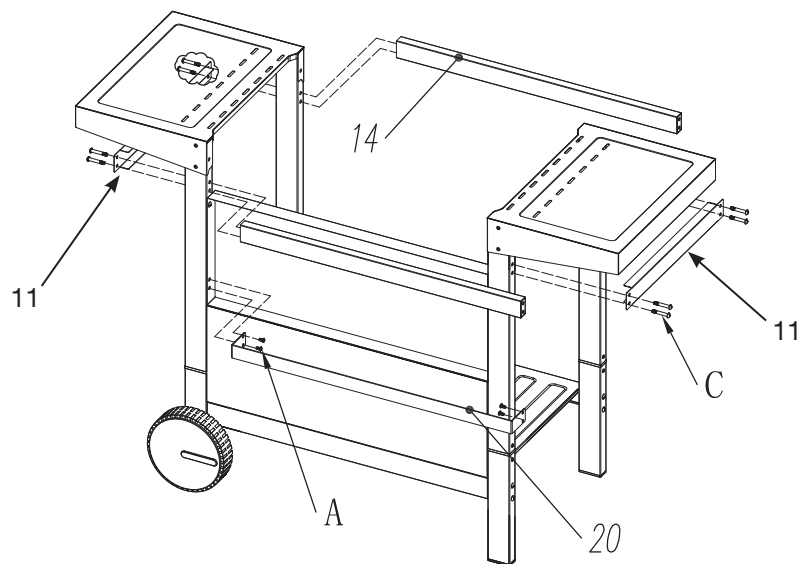
4. Befestigen Sie die Rollen (16) und die Abdeckungen (17) mit den Steckachsen (H), den Unterscheiben (D) und den Muttern (E) an den beiden linken Beinen.



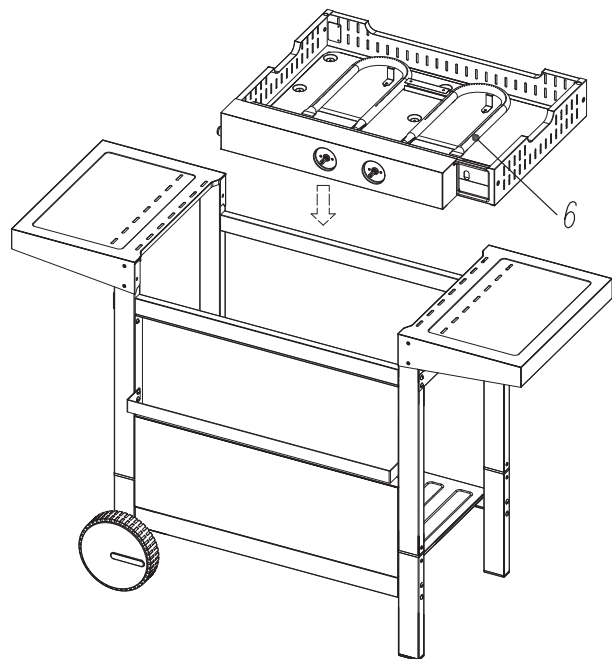
5. Montieren Sie den erhabenen (19) und den vertieften Teil (21) der Vorderseite des Staufachs mit sechs Schrauben (A) an den Beinen.



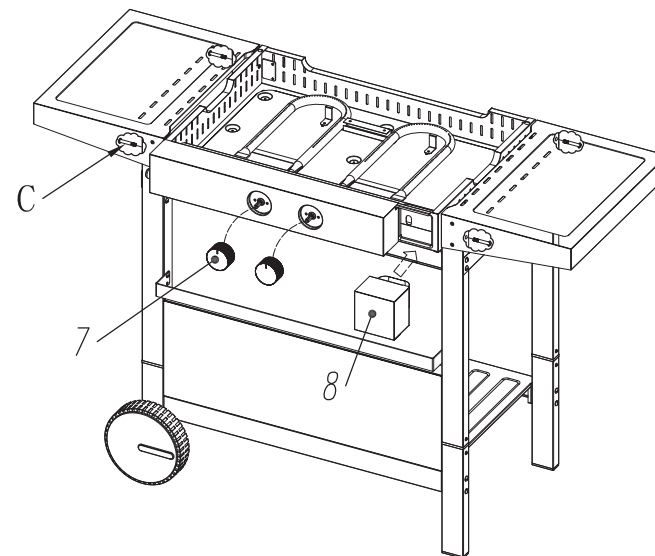
6. Montieren Sie die vorderen und hinteren Querstreben (14) sowie die Seitenstreben (11) mit den Bolzen (C) an den Beinen.



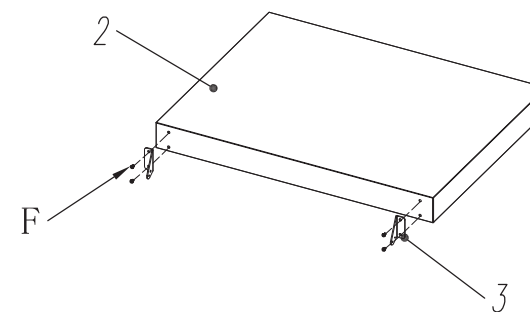
7. Befestigen Sie den Grillbesteckhalter (20) mit vier Schrauben (A).



8. Setzen Sie den Grillkörper (6) auf die oberen Querstreben.
9. Befestigen Sie den Grillkörper mit vier Bolzen (C) von der Unterseite der Seitentische aus am Rollwagen.

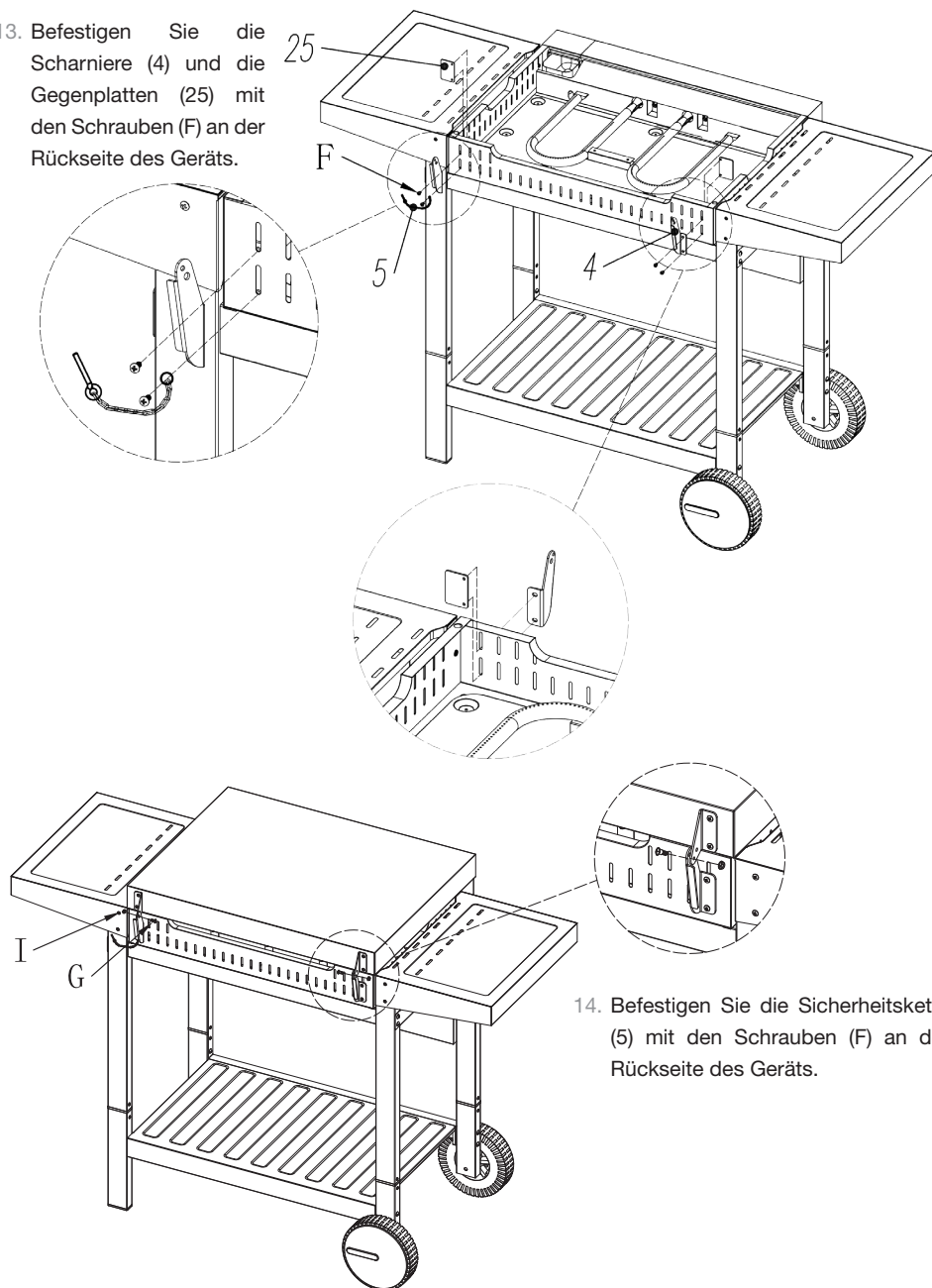


10. Stecken Sie die beiden Bedienknöpfe (7) in die vorgesehenen Öffnungen im Bedienfeld.



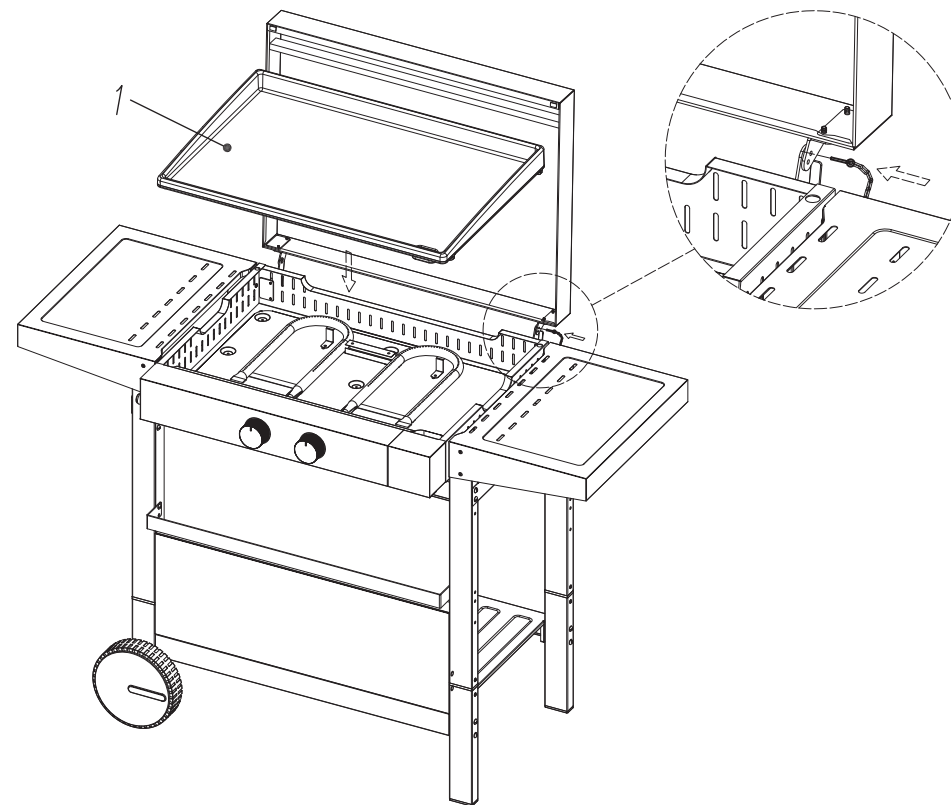
11. Schieben Sie den Fettauffangbehälter (8) in das vorgesehene Fach rechts neben dem Bedienfeld.
12. Montieren Sie die Scharniere (3) mit vier Schrauben (F) an den Schutzdeckel (2).

13. Befestigen Sie die Scharniere (4) und die Gegenplatten (25) mit den Schrauben (F) an der Rückseite des Geräts.



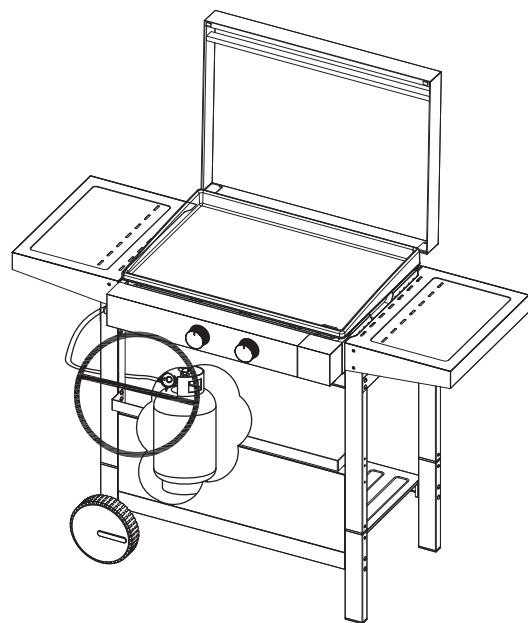
14. Befestigen Sie die Sicherheitskette (5) mit den Schrauben (F) an der Rückseite des Geräts.

15. Verbinden Sie die beiden Scharnierteile mit den beiden Schrauben (I) und Muttern (G).
16. Stecken Sie die Ringschraube der Sicherheitskette (5) in die vorgesehene Öffnung, damit der Deckel nicht auf die Grillplatte fällt.
17. Setzen Sie die Grillplatte (1) auf den Grillkörper und die Brenner. Achten Sie dabei darauf, dass sich der Fettablauf über dem Fettauffangbehälter befindet.



Die Montage Ihrer Grillplatte ist nun abgeschlossen. Lesen Sie den Abschnitt „Anschließen der Gasflasche“, bevor Sie sie in Betrieb nehmen.

18. **Aus Sicherheitsgründen** darf die Gasflasche während der Benutzung des Geräts nicht im Staufach unter den Brennern platziert werden.

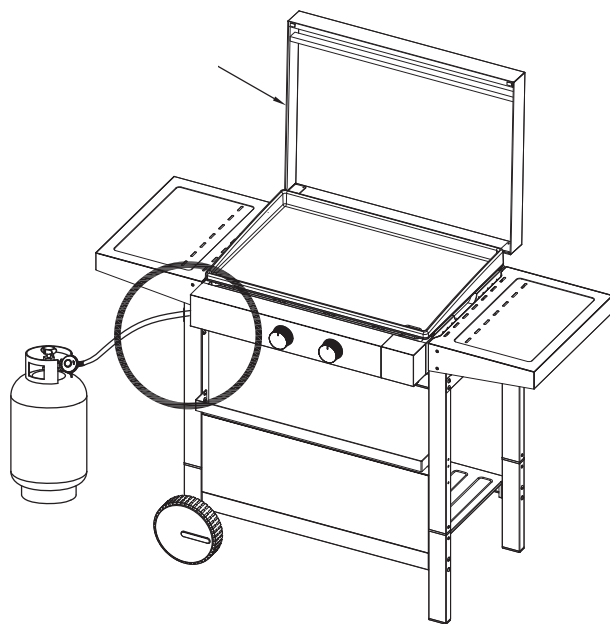


19. Platzieren Sie die Gasflasche während der Benutzung in einem Abstand von 1,5 m zur Grillplatte.

20. Stellen Sie die Gasflasche nie auf einen der Seitentische.

21. Nach dem Gebrauch, wenn das Gerät abgekühlt ist, können Sie die Gasflasche im Staufach aufbewahren.

22. **Verwenden Sie das Gerät immer bei geöffnetem Deckel.**

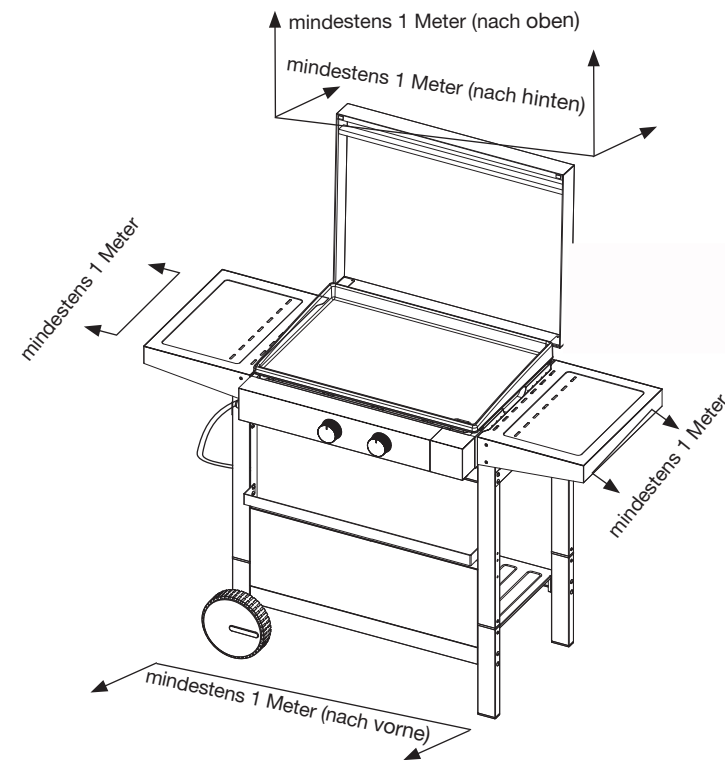


Anschließen der Gasflasche

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

Geeigneter Aufstellort

- Stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der in nachstehender Abbildung angegebenen Sicherheitsabstände auf eine stabile, unempfindliche und nicht brennbare Fläche. Ein Sicherheitsabstand von mindestens 1 Meter muss an allen Seiten und oberhalb des Geräts eingehalten werden.



- **ACHTUNG!** Die Gasflasche muss während der Benutzung des Geräts auf dem Boden (neben der Grillplatte) stehen. Halten Sie dabei ausreichend Abstand zwischen der Gasflasche und den Brennern. **Stellen Sie die Gasflasche während der Benutzung des Geräts nicht in das Staufach. STELLEN SIE DIE GASFLASCHE NIE AUF EINEN DER SEITENTISCHE.**

Gasflasche

- 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, SPANIEN	Is+(28-30/37 mbar)	G30 - Butan: 28-30 mbar G31 - Propan: 37 mbar
Eingangsleistung (ΣQ_n)	5 kW (364 g/h mit Butan – 357 g/h mit Propan)	
Markierung auf Einspritzdüse	0.77	

- 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 M20×1,5 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.



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

(Abbildungen können abweichen)

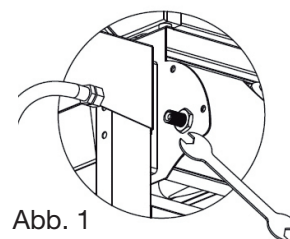


Abb. 1

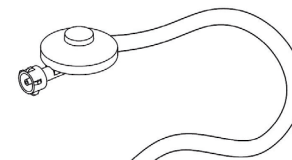


Abb. 2

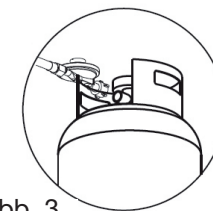
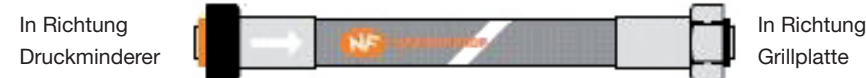


Abb. 3

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



ANSCHLUSSSTUTZEN:

FÜR FRANKREICH

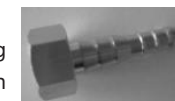
Verwendung des Gaseintritts G1/2 an der linken Seite oder der Hinterseite des Geräts.



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!

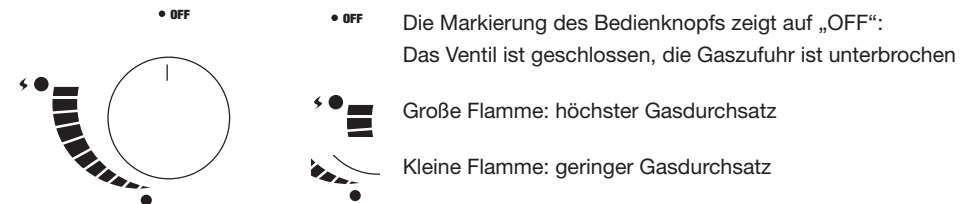
- Bevor Sie Ihre Grillplatte in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe auf der Position „● OFF“ (Aus) befinden.
- Überprüfen Sie die Einheit Gasflasche/Druckminderer/Schlauch/Gerät auf Gaslecks.
- Vergewissern Sie sich, dass die Brenner (Venturi-Düse) und/oder Einspritzdüsen 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.



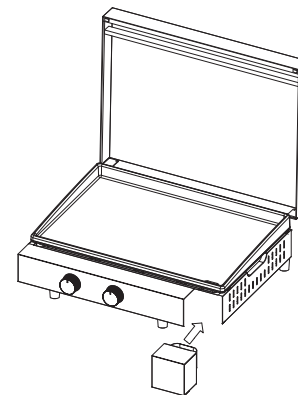
Achtung: Metallteile können während der Benutzung heiß werden. Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie bei der Bedienung des Geräts und beim Garen Ihrer Speisen hitzebeständige Handschuhe.

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 Zubehörteile 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 „Verwendung - 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. Nach mehrmaliger Benutzung des Geräts können angesammelte Speisereste die Brenner verstopfen. Wir empfehlen, diese Rückstände nach jedem Grillen auszubrennen, um die Brenner sauber zu halten. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Verwendung - Garen - Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist“. Für eine gründlichere Reinigung befolgen Sie folgende Schritte:
2. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Bedienknöpfe auf der Position „●“ (Aus) befinden und dass das Ventil an der Gasflasche geschlossen ist.
3. Bauen Sie die Brenner aus.
4. Reinigen Sie die Brenner, indem Sie sie in warmes Wasser mit etwas Spülmittel legen.
5. Überprüfen Sie die Brennerdüsen auf Verstopfungen. Entfernen Sie mögliche Verstopfungen mit einem Zahnstocher.

- Spülen Sie die Brenner unter klarem Wasser ab, trocknen Sie sie und setzen Sie sie wieder in die Grillplatte ein.
- Zünden Sie sie direkt im Anschluss, um die Bildung von Rost und Korrosion zu vermeiden.

Fettauffangbehälter

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

- Ziehen Sie den Behälter vorsichtig am Griff an der Vorderseite des Geräts heraus.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel.
- Reinigen Sie den Fettauffangbehälter mit einem weichen Schwamm und etwas Spülmittel.
- 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.

- Nehmen Sie die Grillplatte ab.
- Reinigen Sie den Grillkörper mit einem weichen, leicht feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
Tauchen Sie die Bedienknöpfe nicht in Wasser.
- Wischen Sie den Grillkörper mit klarem Wasser nach und lassen Sie ihn vollständig trocknen.
- 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.	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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.		<p>Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr und treffen Sie die nötigen Vorkehrungen.</p> <p>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).</p>

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) Anschlussschlauch Gasflasche-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 der Grillplatte.	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 Anschlussschlauch ist mit dem Universal-Anschlussstutzen, 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 Gusseisenschmelze 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	121
uw product	123
Inhoud van de verpakking	123
Technische kenmerken	123
Beschrijving van het toestel	124
montage van het apparaat	125
Voorafgaand aan de montage	125
MEEGELEVERDE SCHROEVEN	125
ONDERDELENLIJST	126
Montage	128
aansluiting van de gasfles	135
Geschikte plaats voor installatie	135
Gasfles	136
Aansluiting van de slang en drukregelaar (niet inbegrepen)	136
Lektest	138
De gasfles vervangen	138
gebruik	139
Vorbereiding voordat u gaat koken	139
Beschrijving van een bedieningsknop	139
De plancha aansteken	140
Eerste gebruik	140
Voorverwarmen	140
Bereiding	141
BEREIDING OP DE PLAAT	141
VETOPVANGLADE	141
VOORKOMEN VAN STEEKVLAMMEN	142
PRAKTISCHE BEREIDINGSTIPS	142
NA AFLOOP VAN HET GEBRUIK	142
schoonmaak en onderhoud	143
Tips	143
Plaat	143
Branders	143
Vetopvanglade	144
Behuizing van het apparaat	144
Opslag	144
Wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt	144
Probleemoplossing	145

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

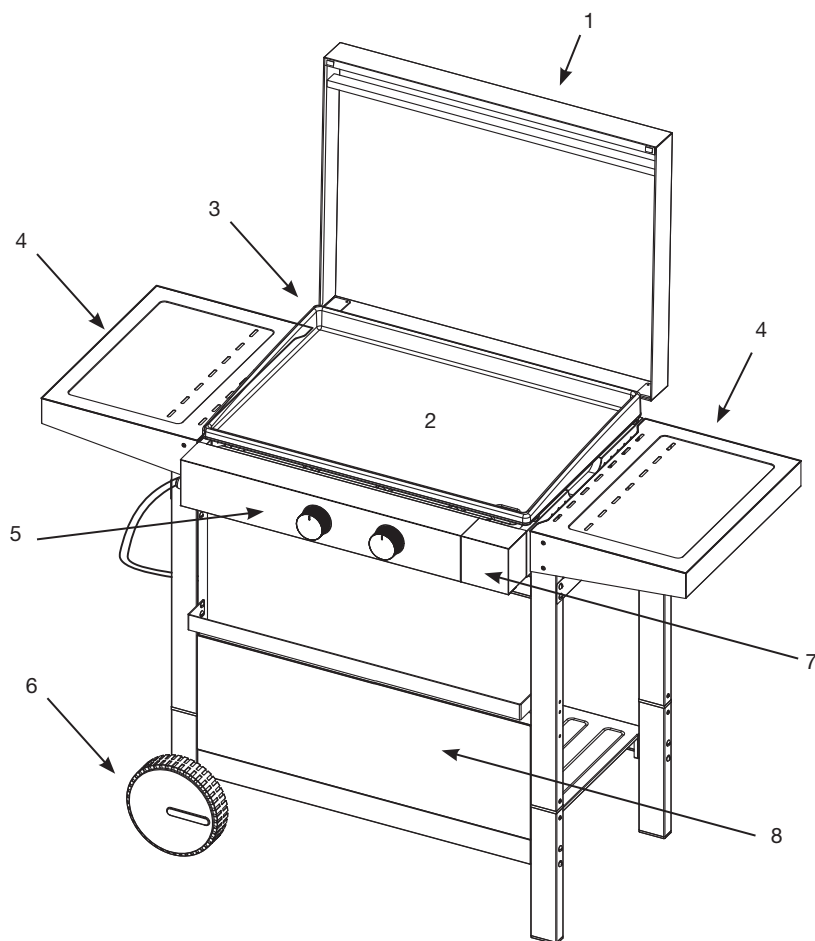
Inhoud van de verpakking

- 1 behuizing van het apparaat met branders
- 1 planchaplaat van geëmailleerd gietijzer
- 1 metalen wagen
- 1 beschermdeksel
- 1 montage- en gebruikshandleiding

Technische kenmerken

- Vermogen: 5 kW (butaan 364 g/u en propaan 357 g/u)
- 2 rvs branders van 2,5 kW
- Kookoppervlak: 60 x 40 cm
- Vaste zijtafeltjes: 42,5 x 30 cm
- Kookhoogte: 86 cm
- Plancha van geëmailleerd gietijzer
- Uitneembare vetopvangbak
- Beschermdeksel van rvs
- Zwarte voorzijde
- In de branders geïntegreerde piëzo-ontsteking
- Gas: butaan 28-30 mbar/propaan 37 mbar
- Categorie I3+ (28-30/37)
- Metalen wagen
- 2 bokwielen
- Slang en drukregelaar niet inbegrepen
- Beschermhoes niet inbegrepen
- Land van bestemming: Frankrijk + België + Luxemburg + SPANJE

Beschrijving van het toestel





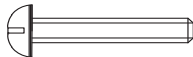




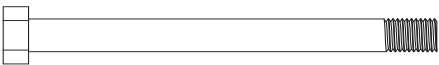

- | | | | |
|---|--|---|--------------------------------------|
| 1 | Beschermkap | 6 | Niet-zwenkende transportwielen (x 2) |
| 2 | Plancha van geëmailleerd gietijzer met afvoeropening | 7 | Vetopvangbak |
| 3 | Behuizing van het apparaat | 8 | Opbergkast |
| 4 | Zijtafeltjes, links en rechts | | |
| 5 | Bedieningspaneel | | |

montage van het apparaat



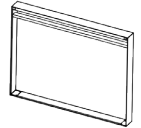


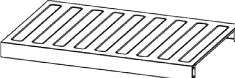





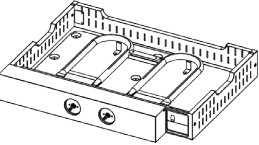

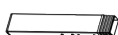





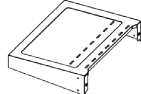





Voorafgaand aan de montage

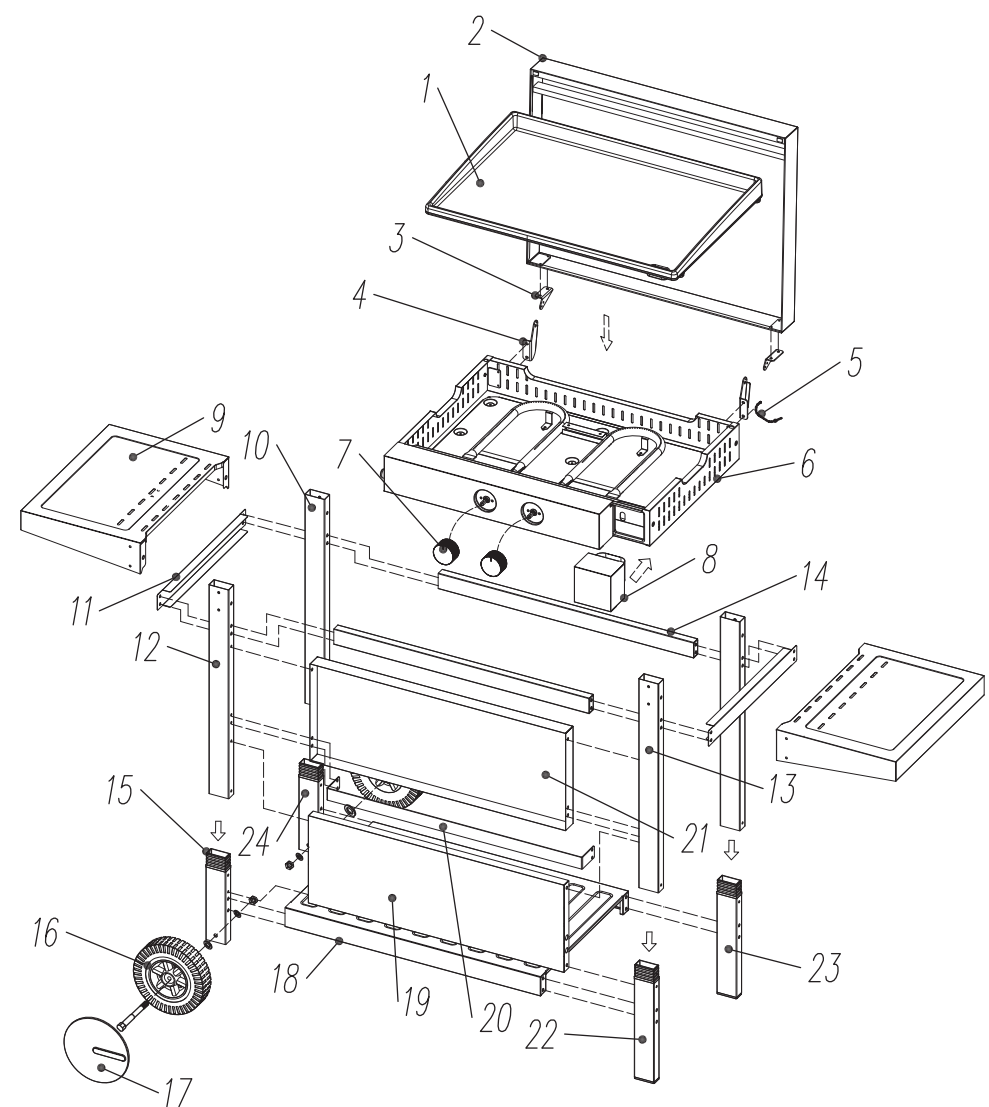
- Verwijder alle verpakkingen en accessoires en controleer het apparaat en de accessoires vervolgens zorgvuldig op tijdens het transport opgelopen, zichtbare schade.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door minimaal 2 personen.
- Controleer of de verpakking alle onderdelen bevat (zie de tabel hieronder).

MEEGELEVERDE SCHROEVEN

Nr.	Beschrijving	Ref.	Aant.
A		M6x10	10
B		ST4.2x8	8
C		M6 X 60	20
D		M8	4
E		M8	2
F		M4x10	16
G		M4	2
H		Wielas	2
I		M4	2

ONDERDELENLIJST

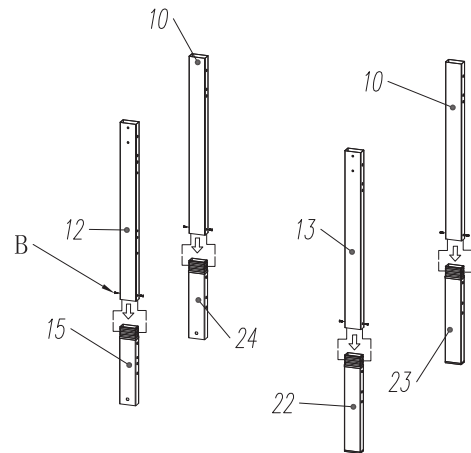
Nr.	Beschrijving	Aant.	Nr.	Beschrijving	Aant.
1		1	15		1
2		1	16		2
			17		2
			18		1
3		1	19		1
4		2			
5		1	20		1
6		1	21		1
			22		1
			23		1
			24		1
7		1	25		2
8		1			
9		1			
10		2			
11		2			
12		1			
13		1			
14		1			



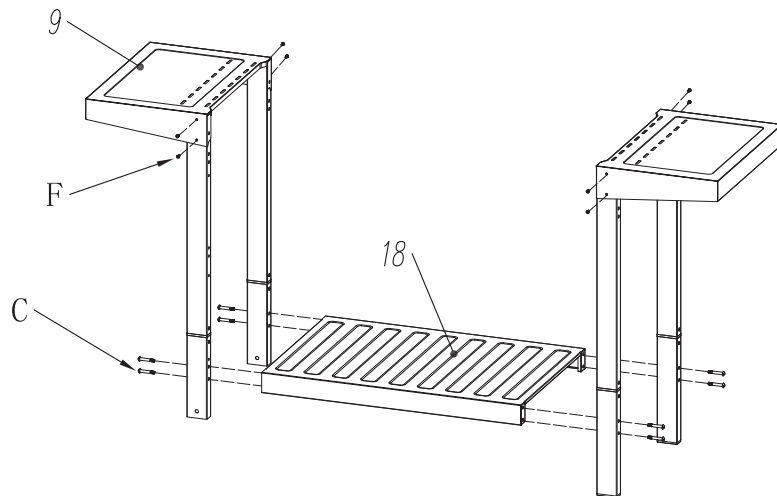
Montage

Volg de onderstaande stappen om de plancha te monteren:

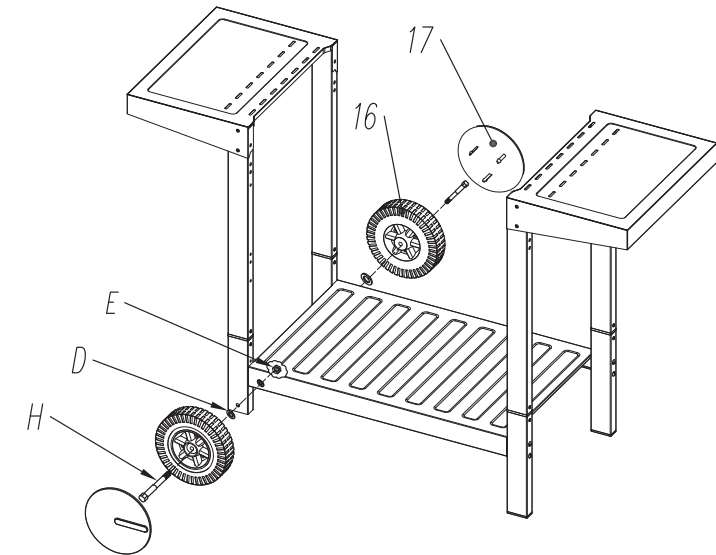
1. Monteer het bovenste deel van de voorpoten (12 en 13) en de achterpoten (10) op het onderste deel van de voorpoten (15 en 22) en de achterpoten (23 en 24) met 8 schroeven (B). Let op, de poten 15 en 24 zijn bedoeld om de bokwielen aan te bevestigen.



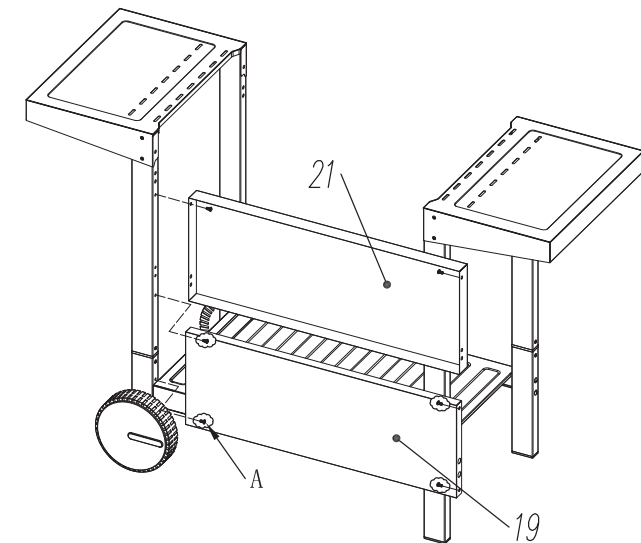
2. Monteer de zijafeltjes (9) op de poten met behulp van 8 schroeven (F).
3. Monteer het onderste blad (18) op de poten met behulp van 8 pennen (C).



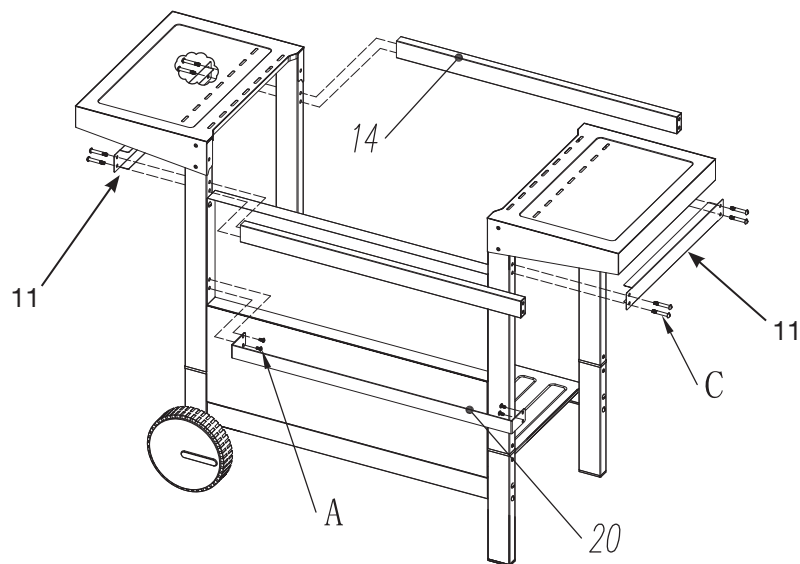
4. Bevestig de wioldoppen (17) en de wielen (16) met behulp van de wielassen (H), sluitringen (D) en moeren (E).



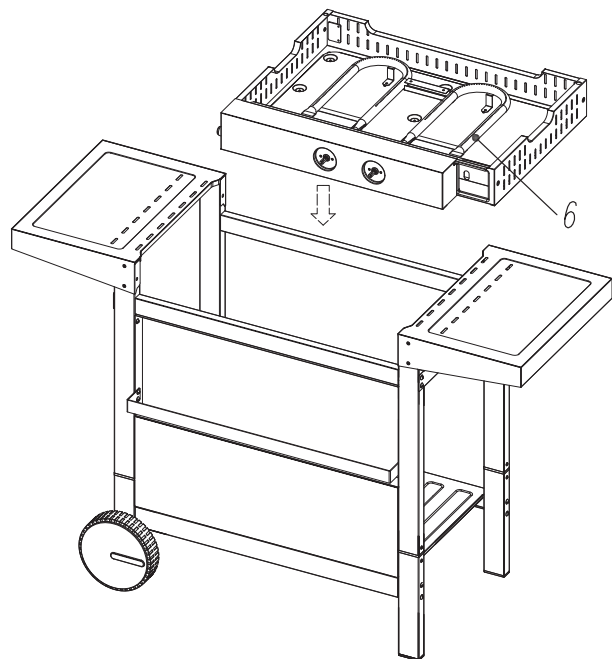
5. Monteer de voorwanden van de opbergkast met de niet-holle kant naar buiten (19) en de holle kant naar buiten (21) en bevestig ze aan de poten met 6 schroeven (A).



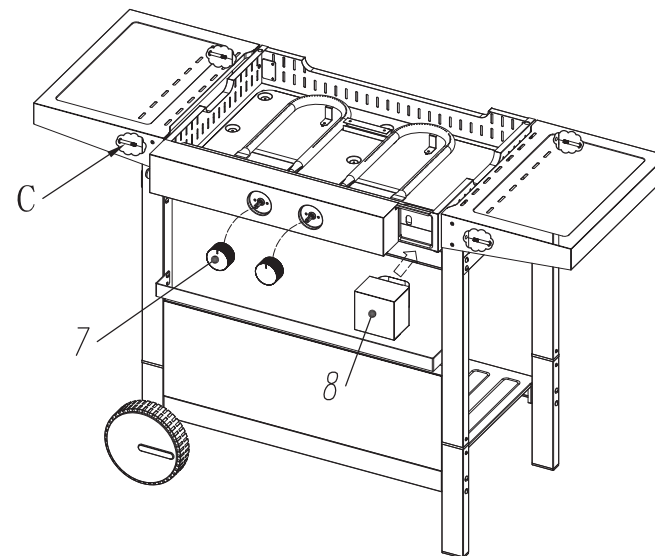
6. Monteer de dwarsbalken aan de voor- en achterkant (14) en de zijkanten (11) met behulp van pennen (C).



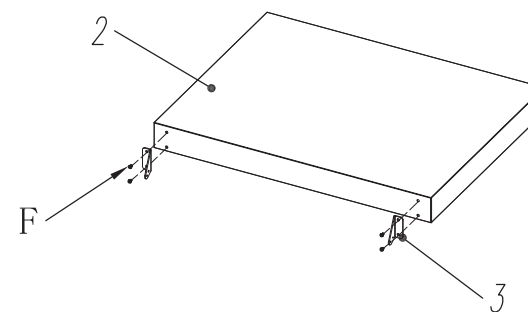
7. Monteer de accessoirehouder (20) met behulp van vier schroeven (A).



8. Plaats de behuizing van de plancha (6) op de dwarsbalken bovenaan de wagen.
9. Bevestig de behuizing van het apparaat op de wagen met behulp van vier pennen (C) onder de zijtafeltjes.

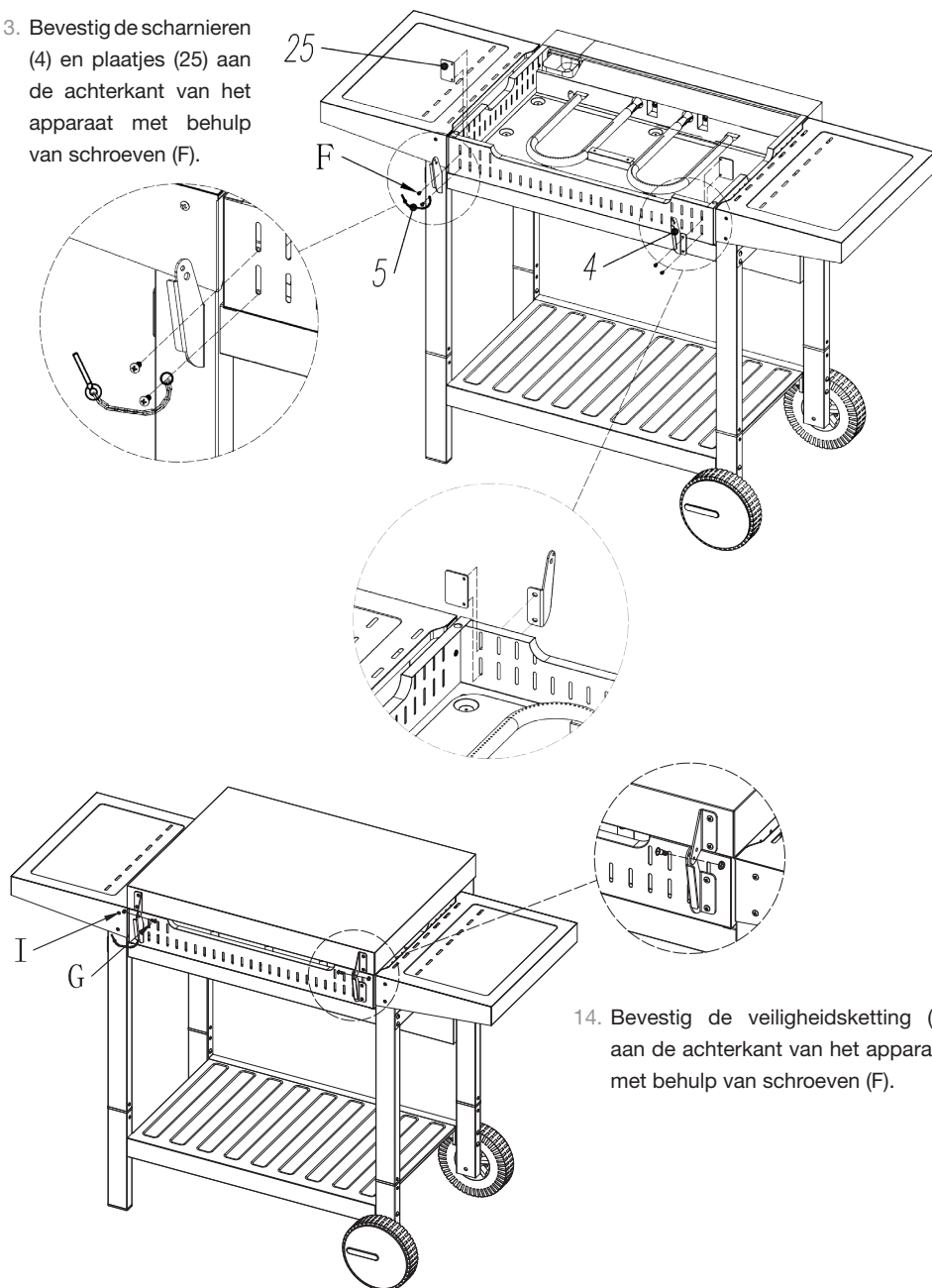


10. Druk de twee bedieningsknoppen (7) in de openingen op het bedieningspaneel.



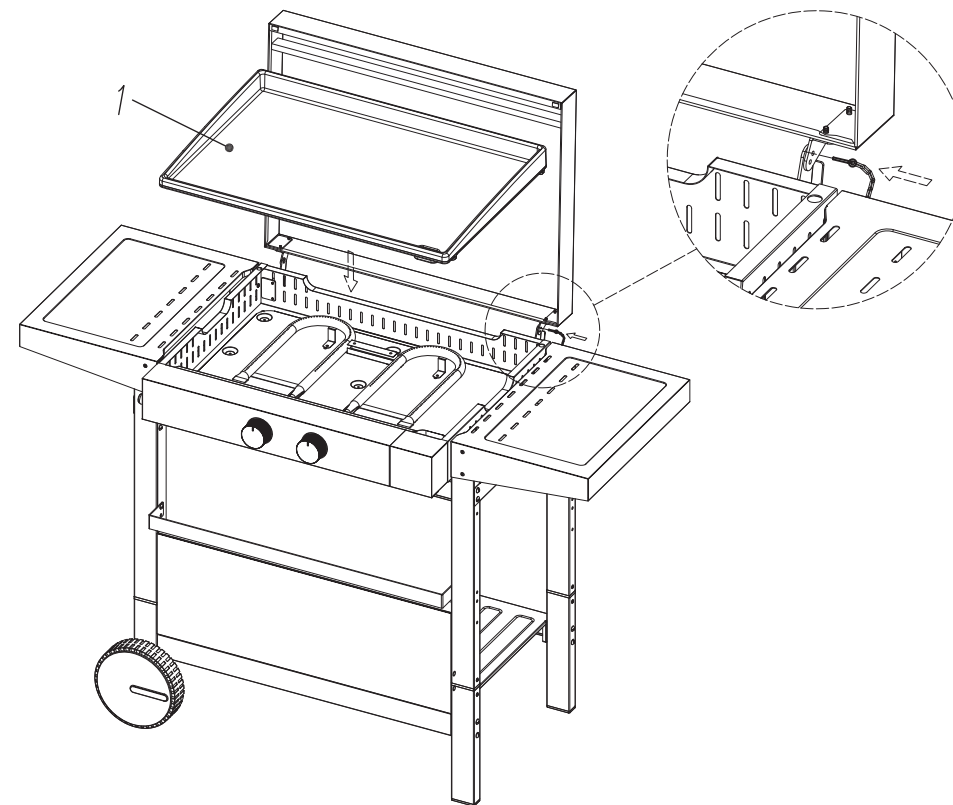
11. Plaats de vetopvanglade (8) in de opening rechts van het bedieningspaneel.
12. Bevestig de scharnieren (3) op de beschermkap (2) met behulp van vier schroeven (F).

13. Bevestig de scharnieren (4) en plaatjes (25) aan de achterkant van het apparaat met behulp van schroeven (F).



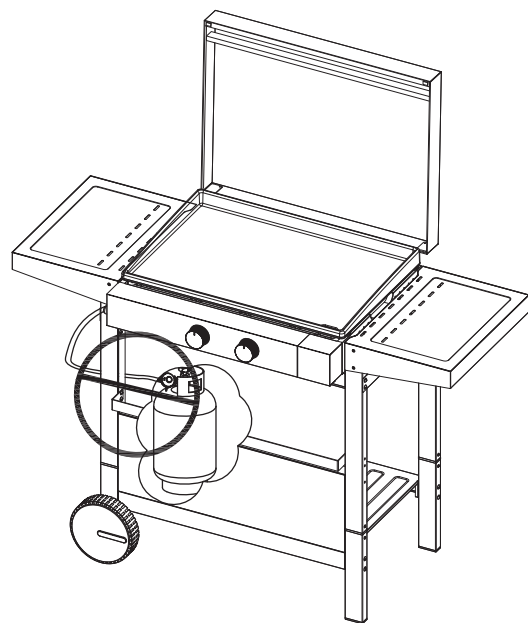
14. Bevestig de veiligheidsketting (5) aan de achterkant van het apparaat met behulp van schroeven (F).

15. Maak de scharnieren van de kap en de achterzijde van het apparaat aan elkaar vast met de twee schroeven (I) en moeren (G).
16. Steek het haakje van de veiligheidsketting (5) in de daartoe bestemde opening om te voorkomen dat de kap dichtvalt op de plancha.

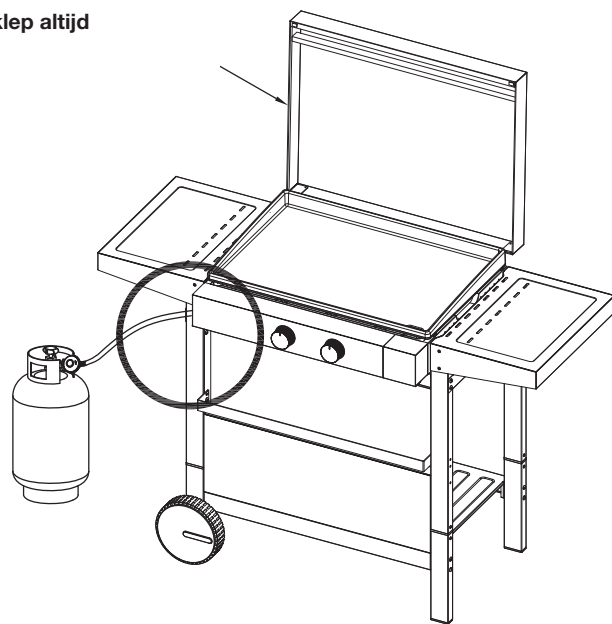


Uw plancha is nu gemonteerd. Raadpleeg de uitleg onder 'Aansluiting van de gasfles' voordat u het apparaat gebruikt.

17. Plaats de kookplaat van de plancha (1) op de behuizing van het apparaat en de branders. Let op, de afvoeropening moet zich aan de kant van de vetopvangbak bevinden.



18. **Voor uw veiligheid** mag de gasfles tijdens het gebruik nooit in de kast onder de branders worden geplaatst.
19. Plaats de gasfles op 1,5 meter van de plancha wanneer u deze gebruikt.
20. Plaats de gasfles nooit op een van de zijtafeltjes.
21. Als u klaar bent met het gebruik en het apparaat is afgekoeld, kunt u de gasfles in de kast opbergen.
22. **Tijdens het gebruik moet de klep altijd open blijven.**

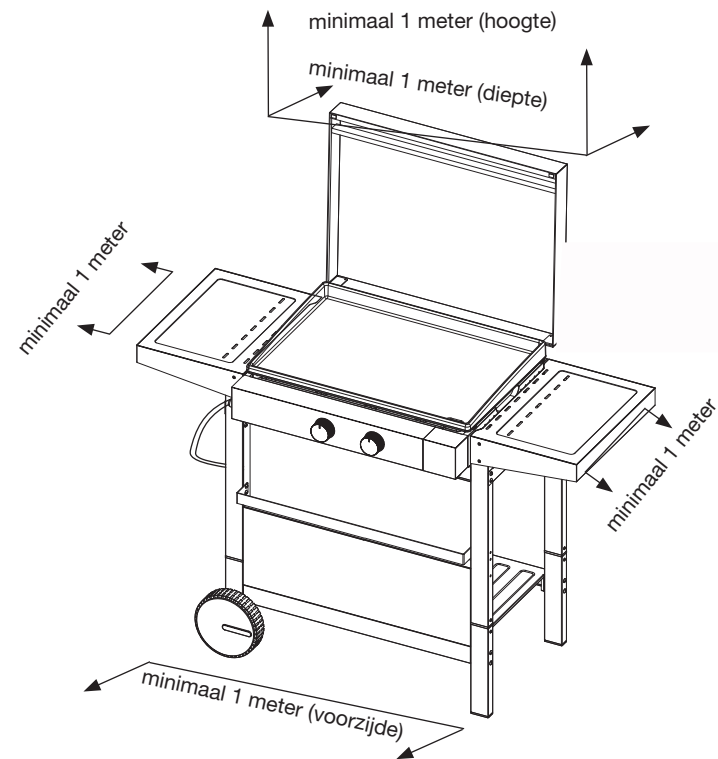


aansluiting van de gasfles

- **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,
 - 1 gasslang (niet inbegrepen) - raadpleeg de volgende bladzijde voor de eigenschappen waaraan de slang moet voldoen
 - 1 drukregelaar die geschikt is voor het gas dat u gebruikt (niet inbegrepen).

Geschikte plaats voor installatie

- Plaats het apparaat op een stabiel, stevig en niet-brandbaar oppervlak en houd u daarbij aan de veiligheidsafstanden in de onderstaande afbeelding. Rondom en boven het apparaat moet u een veiligheidsafstand van minimaal 1 meter aanhouden.



- **ATTENTIE!** De gasfles moet op de grond worden geplaatst (naast de plancha) terwijl het apparaat in gebruik is. Tijdens het gebruik moet er voldoende afstand zijn tussen de gasfles en de branders. **Plaats de gasfles niet in de kast terwijl u de plancha gebruikt. PLAATS DE GASFLES NOOIT OP DE ZIJTAFELTJES.**

Gasfles

- 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:

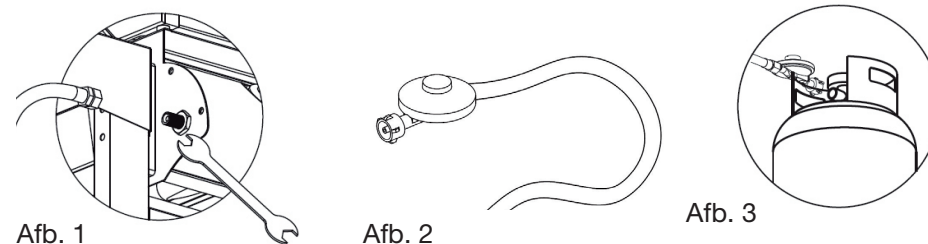
Land van bestemming	Categorie	Gas en druk
FRANKRIJK, BELGIË, LUXEMBURG, SPANJE	I ₃ +(28-30/37 mbar)	G30 - Butaan: 28-30 mbar G31 - Propaan: 37 mbar
Nominaal vermogen (ΣQn)	5 kW (butaan 364 g/u en propaan 357 g/u)	
Merkteken op injector	0.77	

- De G1/2-gasinlaat bevindt zich aan de linker zijkant 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.



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



AANSLUITING:

VOOR FRANKRIJK

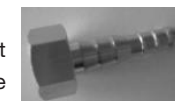
Gebruik de G1/2-gasinlaat aan de linker zijkant of de achterkant van de plancha.



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 lektest uit (zie volgende paragraaf).



TOEVOERSLANG:

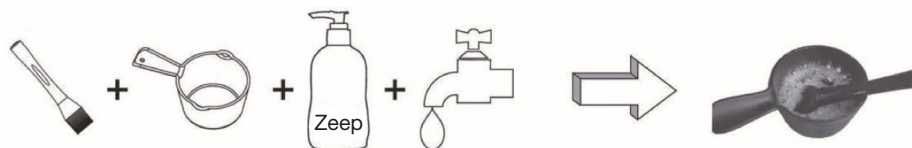
VOOR ALLE LANDEN

- 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 linker zijkant 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 wordt 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 “●” (uit) staan.
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 bij vergelijkbare temperaturen is bewaard.
- 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!

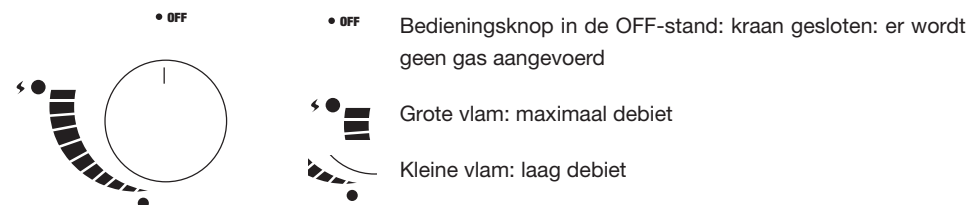
- Voordat u de plancha gaat gebruiken, moet u controleren of alle bedieningsknoppen in de stand “● OFF” (uit) staan.
- Controleer of de fles, de drukregelaar, de slang en het apparaat geen lekkage vertonen.
- Controleer of de branders (venturibuis) en/of injectors niet verstopt zijn (bijvoorbeeld door 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.

Vorbereiding 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.



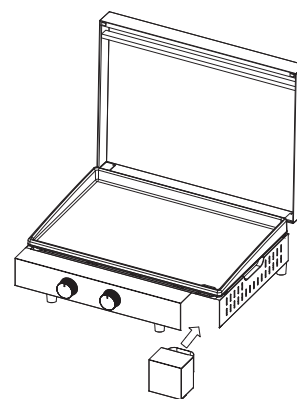
Attentie: de metalen onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Risico op brandwonden! Draag geschikte beschermende handschoenen wanneer u het apparaat aanraakt en tijdens het koken.

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.



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 en 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. Wanneer de plancha meerdere keren is gebruikt, kunnen de branders verstopt raken door voedselresten. We adviseren u deze resten na elk gebruik weg te branden om de branders schoon te houden. Zie ‘Gebruik - Bereiding - Na afloop van het gebruik’. Volg de onderstaande stappen voor een grondige reiniging:
2. Controleer of alle bedieningsknoppen in de stand ● (uit) staan en de gasfles is gesloten.
3. Demonteer de branders.
4. Maak ze schoon door ze in warm water met afwasmiddel te leggen.
5. Controleer of de openingen van de branders niet verstopt zijn. Maak de openingen zo nodig schoon met een tandenstoker.
6. Spoel de branders schoon met water, droog ze af en monteer ze weer op de plancha.
7. Zet ze onmiddellijk aan om roesten te voorkomen.

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 waarop u afwasmiddel hebt aangebracht.
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.

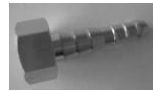
Probleemoplossing

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: • Als de ‘vervangende’ brander (die u gebruikt voor de test) niet aan gaat: Dit betekent dat de injector verstopt is. Maak deze schoon met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verkoper). • Als de ‘vervangende’ brander (die u gebruikt voor de test) aan gaat: 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	
<p>Het lukt niet meer om het apparaat aan te zetten, bij het eerste gebruik of nadat het meerdere keren is gebruikt.</p> <p>Geen van de branders van het apparaat gaat aan, bij het eerste gebruik of nadat het meerdere keren is gebruikt.</p>	<p>Voer geen voorafgaande tests uit, maar reinig alle injectors en alle (vooraf gedemonteerde) branders met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verkoper).</p>		
	<p>b) Kraan van de gasfles gesloten, niet ver genoeg geopend of niet ontlucht.</p>	<p>Open de kraan van de gasfles (verder) zodat het gas in het gascircuit van het apparaat kan stromen.</p> <p>Ontlucht de drukregelaar met de knop op de drukregelaar bij de gasfles.</p> 	
	<p>c) Gasfles leeg</p>	<p>Probeer het apparaat aan te zetten met een nieuwe gasfles.</p> <p>Als het apparaat kan worden aangezet met een nieuwe gasfles, is uw oude gasfles leeg.</p>	
	<p>d) Slang tussen de fles en het apparaat verstopt</p>	<p>Vervang de slang door een andere en probeer het apparaat opnieuw aan te zetten.</p> <p>Als het apparaat kan worden aangezet, is uw slang verstopt: reinig deze met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verkoper).</p>	
<p>De branders van het apparaat kunnen niet met de knop worden aangezet (piëzo-ontsteking), maar wel met lucifers.</p>	<p>Het geïntegreerde elektronische ontstekingsstelsel (piëzo) is uit positie of defect.</p>	<p>Verplaats de punt van de piëzo-ontsteking voorzichtig tot deze zich 3-4 mm van de brander en bij een opening van de brander bevindt.</p> <p>Als dit niet werkt, is de piëzo-ontsteking defect.</p> <p>Neem contact op met uw verkoper.</p> 	

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
<p>De vlam wordt geel in plaats van blauw.</p>	<p>Brander (venturibuis) verstopt of injector uit positie.</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> Als de 'vervangende' brander (die u gebruikt voor de test) ook een gele vlam heeft: <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> Als de 'vervangende' brander (die u gebruikt voor de test) geen gele vlam heeft: <p>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).</p>
<p>Het apparaat is in brand gevlogen, er komen vlammen uit.</p>	<p>Ophoping van vet en gebrekkige reiniging/slecht onderhoud van de plancha.</p>	<p>Maak het apparaat schoon.</p>
	<p>Vet van voedingsmiddelen is tijdens het koken op de branders gevallen.</p>	<p>Gebruik het apparaat altijd met vlambeschermers die op de juiste manier boven de branders zijn geplaatst.</p>

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
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.
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.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
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.
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 2 Gas plancha EPGZ 2 Plancha de gas EPGZ 2 Gas-Grillplatte EPGZ 2 Plancha op gas EPGZ 2

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, your play a vital role in this product's life cycle, its recycling and any other forms of recuperation of este aparato. Al final de su vida útil, este aparato no debe desecharse junto con residuos urbanos no clasificados.

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 (Mülleponie) 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 (kasticket 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.

. A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux

. Consulter la notice avant utilisation

. For outdoor use only

. Read the manual before use

. Utilizar solamente al aire libre

. Consulte el manual antes de usar

. Nur im Freien verwenden

. Lesen Sie die Bedienungsanleitung

vor Inbetriebnahme des Geräts

. Alleen buiten te gebruiken

. Lees vóór de ingebruikname

de gebruiksaanwijzing

