

MANUEL DES PLANCHAS GAZ

LIZA / LOREA / LEA



MADE IN FRANCE



LIZA



LOREA



LEA

**À N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR DES LOCAUX
LIRE LA NOTICE AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER CES INSTRUCTIONS VOUS POURRIEZ EN AVOIR BESOIN.
DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES.
ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS ET LES ANIMAUX DE L'APPAREIL.
NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL LORS DE SON FONCTIONNEMENT.
FERMER LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GAZ APRÈS CHAQUE USAGE.
TOUTE MODIFICATION DE L'APPAREIL PEUT SE RÉVÉLER DANGÉREUSE.**

Les descriptifs et caractéristiques figurant sur ce document sont donnés à titre d'information et non d'engagement, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.

INFORMATIONS TECHNIQUES :

Référence FAVEX	LIZA/8630000	LOREA/8620001	LEA/8620002
Référence fournisseur	S6/S60-1PN	S7/S70-22PN	S72D
Référence Fabricant	OF 53511		
Repère injecteur (Ø mm)	0,90	0,60 et 0,90	0,60 et 0,90
Débit calorifique nominal : Qn (s/Hs) kW	3.1	5,3	5,4
Catégorie de Gaz / Pression	I3+ G30 / 28-30 mbar I3+ G31 / 37 mbar		
Débit horaire Butane G30 (g/h)	244.47	417.96	423,85
Débit horaire Propane G31 (g/h)	240.84	411.76	419,53
<p>A N'UTILISER QU'A L'EXTERIEUR DES LOCAUX CONSULTER LA NOTICE AVANT L'UTILISATION ATTENTION: DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES. ELOIGNER LES JEUNES ENFANTS NE PAS DEPLACER L'APPAREIL PENDANT L'UTILISATION FERMER LE ROBINET DU RECIPIENT DE GAZ APRES USAGE CET APPAREIL DOIT ETRE ELOIGNE DES MATERIAUX INFLAMMABLES DURANT L'UTILISATION. IL EST RECOMMANDE D'UTILISER DES GANTS PROTECTEURS LORS DE L'UTILISATION DES ELEMENTS PARTICULIEREMENT CHAUD ET PENDANT LE NETTOYAGE APPAREIL A USAGE EXCLUSIVEMENT DOMESTIQUE NE PAS MODIFIER L'APPAREIL</p>			
Importé par : FAVEX S.A 75016 Paris, France			



ATTENTION

IMPORTANT:

Cette plancha peut être utilisée avec du gaz propane (37mb) ou du gaz butane (28mb). Vous devez utiliser un détendeur à la norme NF adapté au gaz choisi (Propane 37 mb ou Butane 28 mb) (non fournis avec l'appareil, et un flexible caoutchouc de raccordement conforme à la norme nationale ne dépassant pas 1,50 m (non fournis avec l'appareil). Le tube souple (flexible) nécessite d'être vérifié et remplacé si celui-ci a dépassé la date inscrite dessus.

Votre appareil peut être utilisé avec toutes les bouteilles (propane / butane) disponibles sur votre marché national.

Lire attentivement les instructions suivantes et assurez-vous que votre plancha est correctement installée et assemblée.




Le non-respect de ces instructions peut créer des dommages corporels graves et / ou des dommages à la propriété.

Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le démarrage, consultez votre revendeur ou le SAV.

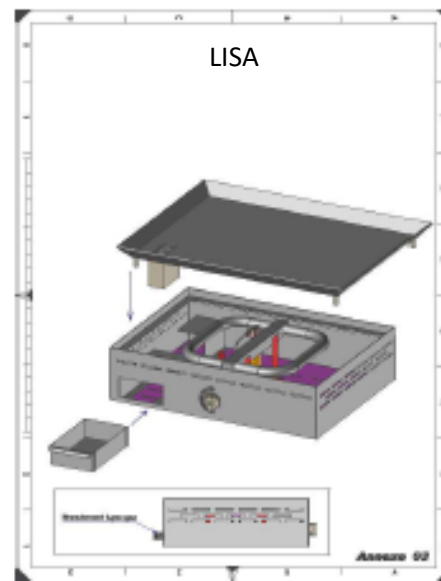
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans un véhicule, en milieu marin, dans une cave ou à l'intérieur d'un camping-car.

VUE D'ENSEMBLE DE LA PLANCHA :

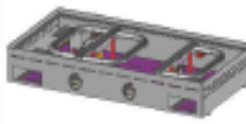


LISA

N°	DESCRIPTION	QTY
A		1
B		1
C		1

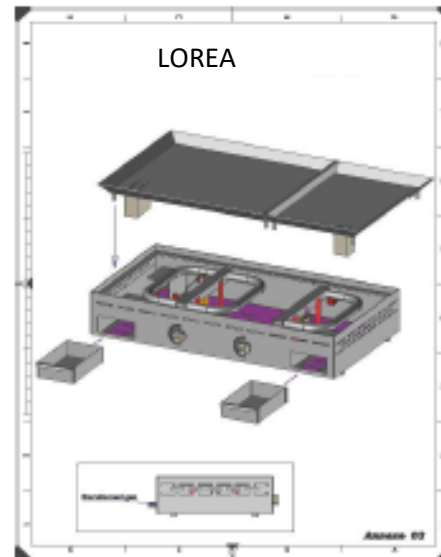
ANNEXE 02






LOREA

N°	DESCRIPTION	QTY
A		1
B		1
C		2

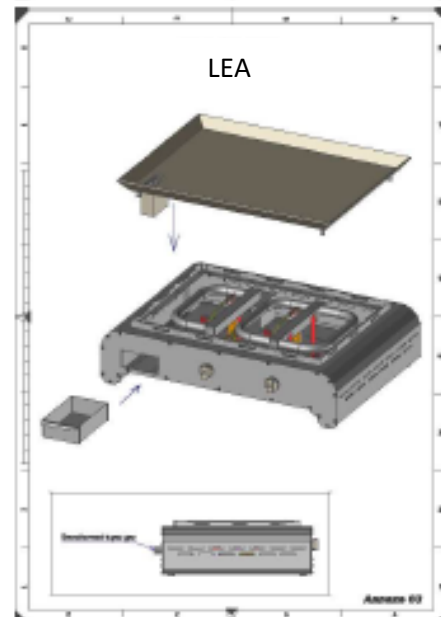
ANNEXE 03



LEA

N°	DESCRIPTION	QTY
A		1
B		1
C		1

ANNEXE 04





ATTENTION

FAIRE	NE PAS FAIRE
<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisez une clé pour tous les raccords de gaz en serrant modérément pour éviter d'écraser le joint d'étanchéité. ● Vérifiez tous les tuyaux pour les dommages tels que des coupures ou fissures... ● Toujours faire les tests d'étanchéité avec de l'eau savonneuse. ● Vérifiez régulièrement que des araignées, ou fourmis ne se nichent pas dans votre appareil. À nettoyer régulièrement. ● Utilisez l'appareil dans des zones ventilées. ● Dégraisser les aliments avant la cuisson (côte de bœuf, magret de canard, agneau...) ● Remplacez les pièces de la plancha quand elle est froide. ● Certaines parties peuvent être très chaudes. Tenir éloigné les enfants ● Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation de composants chauds. ● Fermez le robinet de gaz après chaque utilisation. ● Nettoyez régulièrement le récupérateur de graisse. ● Gardez l'appareil loin des produits inflammables, essence, flamme... ● Laisser la plancha allumée après chaque usage (pendant 15 minutes) cela nettoiera les résidus de nourriture. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ne jamais incliner l'appareil lors de son fonctionnement. ● Laisser cuire de la nourriture sans surveillance. ● Garder des matériaux combustibles, comme des liquides... à l'intérieur de la plancha ● Utiliser l'appareil avec une protection dessus ● Utiliser des ustensiles en plastique ou en verre sur la plancha. ● Utiliser l'appareil quand il y a beaucoup de vent. ● Utiliser avec une vanne de contrôle démontée. ● Test de fuite avec une flamme nue. ● Garder une bouteille de gaz dans un des rangements. ● Coucher la bouteille de gaz (toujours la tenir debout) ● Utiliser l'appareil à l'intérieur. ● Modifier les constructions de l'appareil ou la taille des brûleurs, ● Bouger l'appareil pendant l'usage ● Obstruer la ventilation de l'appareil ● Laisser le tuyau de gaz ou n'importe quel fil électrique toucher une partie chaude de la plancha. ● Utiliser du charbon pour cet appareil. ● Déconnecter le tuyau de gaz pendant que l'appareil est en fonctionnement. ● Utiliser une bouteille de gaz rouillée ou bosselé, cela risque d'endommager la valve de gaz

GUIDE D'UTILISATION DE VOTRE PLANCHA

Vous venez d'acquérir une plancha **FAVEX** et nous vous en remercions.

Votre plancha est une véritable invitation à la découverte d'un nouvel art de vivre en cuisson extérieure, avec sa plaque en acier et son corps tout inox

La cuisson à la plancha se fait par contact avec la plancha, c'est l'idéal pour les terrasses, jardins, liant convivialité, cuisine naturelle et saine pour la réalisation de vos grillades les plus diverses et ce, sans graisse : poisson, crustacé, viande, volaille, gibier, légume, fruit...

On peut cuire à la PLANCHA tout ce qui se cuisine à la poêle ou au barbecue.

Poissons : plats ou filets de poisson, coquillages, moules, gambas, langoustines coupées en deux ;

Viandes : côtelettes et grillades, côte de boeuf, saucisses, merguez;

Gibiers : palombes, cailles, sarcelles, pigeons (partagé en 2 ou en crapaudine);

Légumes : carottes, endives, aubergines, poivrons, courgettes, tomates coupées en deux, asperges, champignons, piments...tous les légumes à condition qu'ils soient coupés de façon à permettre une cuisson à plat;

Desserts : ananas, bananes, tous les fruits à condition qu'ils soient coupés de façon à permettre une cuisson à plat.

NOS CONSEILS ET RECOMMANDATIONS:

Il est important de lire attentivement la notice avant l'installation de votre nouvel appareil.

Consultez la notice avant chaque utilisation.

Cette notice doit être conservée dans un lieu sûr si vous désirez la consulter ultérieurement. Nous avons conçu cette plancha pour une utilisation familiale, exclusivement à l'usage des particuliers, pour une cuisson à l'extérieur avec du gaz butane ou propane.

ATTENTION !

-Utilisez cet appareil uniquement à l'air libre.

-L'utilisation du propane est interdite à l'intérieur des habitations.

-La cuisson exclusive de denrées alimentaires doit se faire sous la surveillance d'un adulte.

-Eloignez les enfants. Ne jamais laisser les enfants utiliser ou manipuler cet appareil.

-Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

-Le changement de la bouteille de gaz doit se faire loin de toute source de chaleur et d'ignition, susceptible de provoquer une étincelle.

-Le stockage de la bouteille de gaz doit se faire debout et loin d'une source de chaleur.

-La plancha doit être placée sur un support adéquat pouvant résister à de très hautes températures.

-L'utilisation de gants protecteurs de chaleur est recommandée pour la manipulation des éléments pouvant être chauds.

En cas de fuite dans l'appareil, coupez l'alimentation de gaz immédiatement, n'appuyez sur aucun bouton.

-Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse. Ne procédez à aucune modification.

Les pièces protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

Après utilisation, ne pas oublier de fermer le robinet de gaz. Il est recommandé de ne pas déplacer la plancha avant son complet refroidissement. La marque de conformité CE est apposée sur cet appareil.

INSTALLATION :

N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, la plancha doit être installée conformément à la réglementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré.

ATTENTION!

- La plancha doit être posée sur une surface qui résiste à la chaleur.
- **Cet appareil doit être maintenu éloigné de matières inflammables.**
- Ne pas obturer les côtés de l'appareil par des objets qui peuvent gêner la circulation de l'air.
- S'assurer que les ouvertures d'aération du logement du récipient ne peuvent pas être obturées.

MONTAGE :

- Mettre en place la plaque à griller sur le châssis inox.
- La plaque doit être mise en place comme indiqué sur le schéma de montage.
- Le trou d'évacuation de la plaque doit être placé au-dessus du tiroir de récupération.

CONDITIONS D'UTILISATION :

- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les enfants.
- Ne pas déplacer la plancha lors de son fonctionnement.
- La manipulation du tiroir goulotte doit se faire avec précaution.
- Attention! À la chaleur et au remplissage du tiroir d'huile.
- Fermer le robinet de réglage de gaz après usage.
- Toute modification de plancha peut se révéler dangereuse.

CONNEXION DE L'APPAREIL A LA BOUTEILLE DE GAZ:

Cet appareil est adapté seulement pour être utilisé avec une basse pression de gaz butane ou propane et équipé avec un détendeur NF fixé au flexible NF. La plancha fonctionne avec:

28mbar de gaz butane

37mbar de gaz propane

SVP Consulter votre fournisseur de GPL pour plus de renseignements sur le détendeur pour la bouteille de gaz.

Détendeur et Tuyau (ceux-ci doivent correspondre à la norme NF).N'utilisez pas de détendeur réglable.

Utilisez uniquement le tuyau NF et le détendeur NF approuvé selon les normes de votre pays. L'espérance de vie du détendeur NF est estimée à 10 ans. Il est recommandé que le détendeur NF soit changé dans les 10 ans après la date de fabrication

L'usage d'un mauvais détendeur ou tuyau NF peut être dangereux; toujours vérifiez que vous disposez des bons éléments d'utilisations avant la mise en service de la plancha.

Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme du pays de l'emploi. La longueur du tuyau doit être de 0,5 mètre (minimum) et de 1,5 mètre (maximum). Si le tuyau est usé ou endommagé, il doit être remplacé. Veiller à ce que le tuyau ne soit pas obstrué, tordu, ou en contact avec une partie quelconque de la plancha. Il est recommandé que le tuyau soit changé à la date d'utilisation maximale écrite sur chaque tuyau.

BOUTEILLE DE GAZ :

La bouteille de gaz ne doit pas être mal manipulée ou abandonnée ! Si l'appareil n'est pas en service, la bouteille de gaz doit être déconnectée. Replacer le bouchon de protection sur la bouteille après la déconnexion de l'appareil.

Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur en position verticale et hors de la portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être stockée dans un endroit où les températures peuvent atteindre plus de 50 C°. Ne pas conserver la bouteille à proximité des flammes, feux ou autres sources combustibles.

Ne fumez pas lorsque vous l'utilisez, ou la déplacez.

CONNECTION DE L'APPAREIL :

Avant connexion, s'assurer qu'il n'y a pas de débris capturés dans la tête de la bouteille de gaz, détendeur, ou des brûleurs. Les araignées et les insectes peuvent se nicher à l'intérieur et boucher le brûleur / venturi à l'orifice. Un brûleur encrassé peut conduire à un incendie sous l'appareil. Nettoyez les trous des brûleurs (venturis) avec un cure-pipe, ou une soufflette. Fixez le tuyau à l'appareil en utilisant une clé pour renforcer la connexion (serrage modéré, car un serrage trop important des raccords de gaz avec une clé, engendre une détérioration du joint en caoutchouc). Si le tuyau est remplacé il doit correspondre à l'appareil et doit avoir une connexion pour le détendeur. Débranchez le détendeur de la bouteille (selon les directives fournies par l'organisme de réglementation) lorsque la plancha n'est pas en service. Le plancha doit être utilisée dans un endroit bien ventilé. Ne bouchez pas les venturis de la plancha quand elle est en service. Utiliser cette plancha seulement à l'extérieur.

VERIFICATION DES FUITES :

Ne jamais vérifier une fuite avec une flamme nue, seulement avec de l'eau savonneuse.

Faites couler de l'eau savonneuse sur le tuyau. Assurez-vous que le robinet soit fermé. Connectez le détendeur à la bouteille de gaz. Assurez-vous que les connexions sont sécurisées puis ouvrez le gaz. Vérifiez les fuites à l'aide d'eau savonneuse, si des bulles apparaissent, vous avez donc une fuite, qui doit être réparée avant l'usage de la plancha. Si une fuite est détectée et ne peut être résolue, ne tentez pas de remédier à la fuite, mais consultez votre revendeur de gaz. Surtout ne tentez jamais d'allumer votre appareil en cas de fuite détectée.

-Effectuez le test de détection des fuites chaque année, et systématiquement lors du démontage, du remplacement de pièces et quand la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.

ALLUMAGE DE LA PLANCHA:

Cette plancha est conçue pour être utilisée en plein air, loin de tous matériaux inflammables. Il est important qu'il n'y ait pas de protection sur le barbecue et qu'il soit à 1 m minimum de tout autre objet inflammable. Il est important que les ventilations de l'appareil ne soient pas obstruées. La plancha doit être utilisée sur une surface plane, stable, et sur une surface non-inflammable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air et doit être protégé contre la pénétration directe de toutes gouttes d'eau (de pluie par exemple). Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Aucune modification ne doit être apportée aux différentes parties de cette plancha et les réparations doivent être effectuées par un professionnel.



ATTENTION

IL EST RECOMMANDE D'UTILISER DES GANTS DE PROTECTION POUR LA MANŒUVRE DES ELEMENTS PARTICULIEREMENT CHAUDS.

Usage de votre plancha en toute sécurité :

- **Ne pas laisser des enfants jouer près du barbecue.**
- **Garder votre barbecue à distance de tous matériaux combustibles.**
- **Ne pas boucher les trous de ventilations de l'appareil.**
- **Surveiller les flammes régulièrement.**
- **Utiliser la plancha dans un espace ventilé. Ne jamais l'utiliser dans un endroit clos tel qu'un, garage, un porche, une véranda ou une cave.**
- **Ne pas utiliser de charbon avec une plancha à gaz, (à moins que des briquettes soient fournies avec votre barbecue).**
- **Utiliser l'appareil à plus d'1m de toutes surfaces inflammables.**
- **Ne jamais allumer l'appareil avec le capot fermé.**
- **L'utilisation de ce barbecue nécessite la présence permanente d'une personne pendant le fonctionnement.**

PREPARATION AVANT LA CUISSON :

- Recouvrez le fond du bac (ou tasse) de récupération de graisses avec une feuille d'aluminium. Répandez uniformément une couche de 10 à 15 mm de sable ordinaire au fond du bac. Cela contribuera à absorber les graisses et réduira les flambées en cours de cuisson.
- Contrôlez, nettoyez et remplacez régulièrement le sable du bac avant utilisation. Ne laissez pas les résidus de graisse s'accumuler dans le bac.
- N'enlevez jamais le bac en cours de cuisson.

INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LA PLANCHA:

- 1-Connectez la bouteille de gaz à votre appareil en suivant les consignes de la partie « CONNEXION DE L'APPAREIL »
- 2-Tournez tous les boutons de control en position "OFF".
- 3-Tournez le robinet de la bouteille de gaz sur « ON ». Vérifiez à l'aide d'eau savonneuse toute fuite de gaz entre la bouteille et le détendeur .En cas de fuite, vous constatez des bulles sur la surfaces, n'utilisez donc pas votre appareil et consultez votre revendeur pour des conseils
- 4-Appuyer sur la manette et tourner vers la position MAXI;
- 5-Tourner le bouton vers la gauche en appuyant sur celui-ci (piezzo intégré).
- 6-Le brûleur est commandé par un robinet permettant le réglage de la puissance MINI & MAXI.

POUR VOTRE SECURITE :

- Ne pas entreposer, ni utiliser d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de la plancha.
- En cas d'odeurs de gaz, fermer le robinet de la bouteille de gaz.
- Stocker la bouteille de gaz à une distance minimum de la plancha, environ 20 cm.

AVANT LA MISE EN MARCHÉ :

S'assurer:

- Qu'il n'y a pas de fuites.
- Que le tuyau n'est pas en contact avec des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes.
- Que le tuyau flexible n'est pas soumis à des forces de torsion.
- Qu'il n'y a pas de pincement empêchant la circulation du gaz dans le tube.
- Que la plancha est bien stable et posée sur un support adéquat pouvant résister à la chaleur.
- Que son positionnement permet la récupération des huiles dans la goulotte de façon satisfaisante.
- Que les ouvertures d'aération du logement du récipient ne sont pas obturées.
- Que le venturi n'est pas obstrué.
- Que cet appareil est maintenu éloigné de matériaux inflammables.

UTILISATION :

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner votre plancha à vide pendant 10 minutes. Il est possible durant quelques minutes qu'une légère odeur se dégage de votre plancha. Une couche de protection CHEMLON certifiée alimentaire a été mise en place en usine.

Pour toute utilisation mobile, le support de la plancha doit être posé sur un sol parfaitement stable et horizontal.

Utiliser un vaporisateur d'huile, un racloir et du papier absorbant.

Le vaporisateur est venu en accessoire.

FAIRE CHAUFFER LA PLANCHA :

1. Huiler la plaque à griller avec le vaporisateur (huiles: olives, arachides, tournesol, pépins de raisin, noix) – Ne pas vaporiser l'huile sur une plaque trop chaude.
2. Ajouter des épices en grains ou à émietter dans la main qui donneront un goût si spécifique à la cuisson à la plancha (piment, herbes de Provence, thym, ail, oignon, échalotes).
3. Si vous n'avez pas de vaporisateur, vous pouvez prendre un papier absorbant, l'imbiber d'huile et le passer sur la plancha.
4. Ne pas verser d'huile directement sur la plancha en service, nettoyer entre chaque plat en utilisant un racloir silicone ou bois pour pousser les déchets vers la goulotte de récupération.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON APRES CHAQUE UTILISATION:

Pas de glaçons, pas de nettoyant. SEULEMENT DE L'HUILE ALIMENTAIRE, VAPORISATEUR ET PAPIER ABSORBANT.

- La plaque toujours chaude, racler (à l'aide d'un racloir bois ou silicone) pour supprimer les résidus de cuisson et les pousser dans la goulotte de récupération.
- Vaporiser de l'huile alimentaire. Passer un papier absorbant pour éliminer toutes traces de salissures.
- Une plancha propre est une plancha débarrassée de ses déchets, légèrement huilée, la couleur noire qui sera définitive est normale.
- Le nettoyage entre poisson et viande se fait de la même façon.
- Ne jamais utiliser de racloirs acier ou d'éponges abrasives pour ne pas rayer le revêtement: à nettoyer comme une poêle anti adhérente.**



Nettoyez votre plancha après chaque usage. N'utilisez jamais de substances abrasives ou des produits inflammables. Cela peut endommager la plancha ou même provoquer un incendie. Nettoyer votre plancha avec de l'eau tiède savonneuse.

EFFETS ANORMAUX :

Les éléments suivants sont considérés comme anormaux.

- Dépôt jaune sur les flammes du brûleur.
- Dépôt de suie sur les plaques.
- Brûleur qui ne s'allume pas correctement.
- Brûleur qui ne reste pas allumé.
- Brûleur qui s'éteint à cause du mouvement des portes des différents rangements.
- Valves qui sont difficiles à tourner.

PRECAUTIONS:



Cet appareil doit être vérifié chaque année par un professionnel pour s'assurer qu'il soit en bon état de fonctionnement.

Nettoyez régulièrement les diffuseurs de chaleur qui se trouvent au-dessus des brûleurs.

Tous les nettoyages doivent s'effectuer quand la plancha est froide et que le gaz est coupé et la bouteille déconnectée. Ne rien faire tant que la plancha n'a pas refroidi.

NETTOYAGE DE LA PLANCHA :

- Ne confondez pas le marron venant de la peinture et le noir des différentes accumulations de graisse et de fumée. (L'intérieur de la plancha à gaz n'est pas peint à l'usine et ne doit jamais être peint). Appliquez de l'eau savonneuse puis frottez avec une brosse l'intérieur et le bas du couvercle. Rincez et laissez sécher à l'air libre. NE PAS appliquer de produits inflammables.
- Lavez à l'eau tiède savonneuse et essuyez. La plupart des résidus peuvent être éliminés à l'aide d'eau tiède savonneuse. Essuyez avec un chiffon doux.
- Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, solvants de dégraissage ou un concentré sur les parties en plastique.
- Toutes les parties de votre plancha doivent être nettoyées avec de l'eau savonneuse.



Parfois les araignées et autres insectes se nichent au niveau des brûleurs et des venturis. Les araignées tissent leurs nids et pondent leurs œufs. Nettoyez les brûleurs venturis et notamment après un entreposage de longue durée.

Vérifiez que les venturis ne soient pas obstrués. Si cela était le cas, passez une soufflette afin de les nettoyer et d'assurer une bonne ventilation de l'appareil.

NETTOYAGE DES BRULEURS :

Suivez ces instructions pour nettoyer et / ou remplacer des brûleurs ou si vous avez de la difficulté à allumer le barbecue.

1. Éteignez le barbecue et coupez le gaz.
2. Enlevez la grille de cuisson et le tiroir récupérateur de graisse.
3. Dévisser la vis sur le brûleur à l'aide d'un tournevis.
4. Soulevez chaque brûleur et déplacez-les de la valve.
5. Brossez sur toute la surface extérieure du brûleur et enlevez les résidus alimentaires et de saleté.
6. Nettoyez les trous bouchés à l'aide d'un fil rigide tels qu'un trombone.
7. Vérifiez le brûleur. En cas de dommages, en raison de l'usure normale et de corrosion, quelques trous peuvent s'élargir. Si cela arrive, remplacez le brûleur.
8. Examinez les brûleurs et assurez-vous que leurs orifices ne soient pas obstrués
9. Remplacez les brûleurs avec précaution.
10. Contrôlez et resserrez toutes les vis, boulons, etc.
11. Vérifiez que les tubes venturi sont correctement positionnés au-dessus des sorties des vannes.



ATTENTION

Inspecter les dommages des brûleurs (fissures ou trous). Si des dommages sont constatés, remplacer par un nouveau brûleur. Réinstaller le brûleur, contrôler qu'il soit bien installé sur la valve.

Nous proposons trois méthodes pour nettoyer les tubes du brûleur. Utilisez la plus facile pour vous.

(A). À l'aide d'un crochet entouré de tissu (fine épaisseur). Enfoncer le crochet dans les différents trous du brûleur.

(B) utiliser une petite brosse souple avec une poignée flexible (Ne pas utiliser de brosse métallique en cuivre), brosser le brûleur plusieurs fois en insistant au niveau des trous.

(C), Portez des lunettes de protection: utiliser un tuyau d'air comprimée. Vérifiez chaque port pour s'assurer que l'air sort de chaque trou.

SOINS ET PROTECTION DE L'ACIER INOXYDABLE :

Le composant majeur de votre plancha est l'acier inoxydable. Toutes les nuances d'acier inoxydable requièrent un niveau de soins et de protection pour conserver leur apparence. **Ils ne sont pas à l'abri de la corrosion et ils nécessitent un entretien, contrairement à la perception de l'utilisateur courant.** Même les plus hautes teneurs en acier inoxydable marin nécessitent un nettoyage fréquent avec de l'eau fraîche pour éviter l'oxydation et d'autres corrosions.

Les tendances modernes aiment que l'acier des planchas ait une finition brossée. Cette finition est atteinte en passant des feuilles d'acier inoxydable au travers de processus abrasifs qui retirent la finition miroir et laisse l'effet brossée. La finition brossée en acier inoxydable nécessite des soins et un nettoyage fréquent, afin de maintenir sa qualité de présentation. Sans soins adéquats, il faut s'attendre à ce qu'il montre des signes de corrosion dans le temps.

L'acier inoxydable n'est certainement pas un matériau sans entretien.

Après le montage, **nous vous recommandons d'appliquer une fine couche d'huile d'olive, avec un chiffon propre, sur toutes les zones exposées en acier inoxydable.** Une fois l'huile appliquée, prenez un autre chiffon propre et continuez d'essuyer pour avoir un fini non gras. Ce processus a pour but d'aider la protection contre la saleté et autres corrosions, en fournissant un bouclier temporaire aux attaques d'aliments. La couche d'huile d'olive rend aussi le polissage et le nettoyage des empreintes plus facile. Ce processus doit être répété fréquemment lors du nettoyage de votre plancha.

Il est recommandé d'utiliser une housse ou une couverture de protection lorsque la plancha n'est pas utilisée. Cependant, il est essentiel de comprendre qu'à moins que la plancha soit froide, propre et sèche lorsque le couvercle est fermé, l'utilisation d'une couverture peut en effet être préjudiciable. **Un couvercle fermé sur une plancha chaude, humide ou sale (ou toute combinaison de ces facteurs) peut en effet être un amplificateur de corrosion!**

Pour cette raison, la plancha doit toujours être froide, nettoyée et être parfaitement sèche avant de fermer le couvercle. Ceci est particulièrement important avant un stockage de longue durée, par exemple lorsque la plancha sera rangée au cours des mois d'hiver.

Afin de maintenir sa qualité et son acier inoxydable, vous devez être vigilant avec le soin et l'entretien de votre plancha.

Vous pouvez utiliser de l'eau chaude savonneuse et un tampon savonneux en fine laine d'acier, en faisant attention de ne surtout pas érafler les surfaces où se trouvent les tâches.

N'utilisez jamais un nettoyant à four sur votre plancha à gaz. Ce genre de nettoyants pour four n'est pas favorable aux surfaces peintes de votre plancha, étant très corrosifs ils pourraient abîmer la peinture et même la décoller.

STOCKAGE DE L'APPAREIL:

Le stockage de l'appareil à l'intérieur n'est possible que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil. Lorsque l'appareil ne va pas être utilisé pendant une certaine période, il doit être stocké sous sa forme originale d'emballage dans un environnement sec et exempt de poussière.

SERVICES ET PIÈCES DE RECHANGE :

Votre appareil à gaz doit être entretenu annuellement par une personne compétente. Contacter votre distributeur en cas de défauts, problèmes d'assemblage ou d'emploi:

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Les brûleurs ne s'allument pas en utilisant le piézo	<ul style="list-style-type: none"> • Câble et/ou électrode couvert par des résidus de nourriture. •Électrode cassée •Électrode dans une mauvaise position •Câble déconnecté. • Plus de batterie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les câbles et/ou électrodes • Remplacer la/les électrode(s). • Reconnecter les câbles/électrodes. • Remplacer avec une nouvelle pile AA.
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette.	<ul style="list-style-type: none"> •bouteille de gaz vide. •détendeur mal connecté. •évacuation de gaz obstruée. •brûleurs mal assemblés à la valve. •Non amorçage du détendeur. •Pour bouteille de 13kg ne pas ouvrir le robinet au maximum. 	<ul style="list-style-type: none"> • regarder si la bouteille de gaz est vide. • Vérifier que les boutons de contrôle fonctionnent bien. • Nettoyer le brûleur. • Réassembler les brûleurs aux valves. • Regarder si toutes les instructions d'assemblage ont été respectées. •Faire un essai avec un autre détendeur
Arrêt soudain ou petite flamme	<ul style="list-style-type: none"> •Bouteille de gaz vide. •Fuite au niveau de la valve. •impureté dans la bouteille de gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la bouteille de gaz. • Tourner tous les boutons sur « OFF ». Si la flamme est toujours petite, éteindre la plancha et la bouteille de gaz. Déconnecter le détendeur puis le reconnecter. •purger la bouteille de gaz à l'extérieur 15-20 secondes
Flammes instables.	<ul style="list-style-type: none"> •courant d'air. •Faible niveau de gaz. •Fuite au niveau de la valve. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourner la plancha face au vent. • Changer de bouteille. • Référer vous aux instructions ci-dessus.
Flambé soudaine	<ul style="list-style-type: none"> •surplus de graisse. •viande très grasse. •Trop chaude température de cuisson. •capot reste fermé sans surveillance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer votre appareil. • Enlever la graisse de la viande avant de la cuire. • Ajuster la température.
Feux de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> •Graisses stockées au niveau du brûleur 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre la plancha, puis la bouteille de gaz. Enlever la grille puis nettoyer partout.
Remontée de feux	<ul style="list-style-type: none"> • Brûleurs ou tuyaux bouchés 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre le barbecue et tout nettoyer.

Pour toutes demandes particulières ou renseignements:

La garantie de l'appareil est de 2 ans, dans les conditions d'utilisation normale, c'est à dire pour des besoins domestiques, ce produit n'étant pas fait pour une utilisation professionnelle. Elle s'applique dès l'achat, **le ticket de caisse faisant foi**. Ce ticket vous sera demandé.

ATTENTION! Vous devez conserver l'emballage d'origine. Si vous deviez pour une raison quelconque retourner votre plancha, il vous sera demandé de le faire dans l'emballage d'origine.

Aucun retour ne pourra être accepté dans un autre emballage que celui d'origine.



ATTENTION

Les parties protégées par le fabricant, ainsi que toutes transformations de l'appareil par son utilisateur, sans accord du fabricant ou de son mandataire pourraient s'avérer très dangereuses et entraîneraient la suspension immédiate de la garantie et sont strictement interdites.

En cas de moindre doute sur le montage ou la mise en service de cet appareil, appeler votre revendeur.



Distribué par FAVEX

Adresse e-mail du SAV : sav@favex.fr

Numéro de fax SAV : 02.77.41.01.68

www.favex.fr