

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
PLANCHA GAZ**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION  
GAS PLANCHA**

**PL 400 G / PL 600 G**



**Fabrication française**

**Made in France**

Avril 2018





## **PLANCHA GAZ PL 400 G / PL 600 G**

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

### **1 CONSIGNES DE SECURITE**

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

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) pendre au bord de la desserte ou du plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de couper l'arrivée du gaz.

## **2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE**

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

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



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

### **3. CONFORMITE D'UTILISATION**

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

### **4. MODE DE FONCTIONNEMENT**

Cette plancha est une plaque de cuisson robuste en acier émaillé. Les points sur la plaque représentent du corindon qui a été ajouté dans notre email (points blancs = dureté 9/10): un nouveau durcisseur garant de la longévité de la surface de cuisson. Par sa surface lisse, la plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de chaleur au centre comme en périphérie grâce aux brûleurs en étoile (1 brûleur pour la PL 400 G et 2 brûleurs pour la PL 600 G) qui couvrent toute la surface de cuisson.

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

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

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

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

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

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

## **5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION**

### **a) Installation/Montage :**

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

### **b) Première mise en service :**

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

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

### ***Premier nettoyage***

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

### ***Raccordement gaz***

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

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

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

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

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

#### Conditions générales d'installation

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

#### Prescriptions générales

Pour tous les appareils :

**Article GZ** Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage :

**Article CH** Chauffage, ventilation, réfrigération

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

**Important : Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs.**

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

| Pays de destination                           | Catégorie      | Gaz                | Pressions      | Diamètre d'injecteur |
|---|----------------|--------------------|----------------|----------------------|
| France/Luxembourg                             | I 3+<br>I 3B/P | G30/G31<br>G30/G31 | 28-30/37<br>50 | Ø 85<br>Ø 85         |
| Allemagne                                     | I 3B/P         | G30/G31            | 50             | Ø 85                 |
| Autriche                                      | I 3B/P         | G30/G31            | 50             | Ø 85                 |
| Belgique                                      | I 3+           | G30/G31            | 28-30/37       | Ø 85                 |
| Suède/Danemark/Finlande                       | I 3B/P         | G30/G31            | 30             | Ø 85                 |
| Espagne                                       | I 3+<br>I 3P   | G30/G31<br>G31     | 28-30/37<br>50 | Ø 85<br>Ø 85         |
| Pays-Bas                                      | I 3B/P<br>I 3P | G30/G31<br>G31     | 28-30/37<br>50 | Ø 85<br>Ø 85         |
| Norvège                                       | I3B/P          | G30/G31            | 30             | Ø 85                 |
| Islande/Grèce/Royaume-Uni/<br>Italie/Portugal | I 3+           | G30/G31            | 28-30/37       | Ø 85                 |



## Réglage d'air

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

### c) Utilisation de l'appareil :

#### ***Eléments de commande et affichage***

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

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

#### ***Allumage***

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

#### ***Réglage de la température***

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

#### ***Arrêt de l'appareil***

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

### **d) Panne/Réparation :**

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

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

## **6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE**

Couper l'alimentation en gaz.

### **La plaque est encore chaude :**

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

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

### **La plaque est froide :**

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

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

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

## **7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

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

## **8. GARANTIE**

### Conditions de garantie

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

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

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

### Clauses d'exclusion de la garantie

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

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

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

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

## **GAS PLANCHA PL 400 G / PL 600 G**

Congratulations on your purchase of this top-of-the-line cooking appliance manufactured in France. You have selected an appliance that combines the best technical features with great user-friendliness. We hope that you derive the maximum possible satisfaction.

### **1 SAFETY INSTRUCTIONS**

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, burns or other injuries and damage. While using this appliance, there are some basic safety precautions that must always be followed, such as:

- Never leave the machine working without any watching.
- Read the operations manual that is to be systematically kept with the appliance.
- Always install the appliance by following the instructions. A distance of minimum 10 cm from the partition or the wall is required.
- This appliance is meant for outdoor use.
- Protect the appliance from direct sun light, frost and humidity.
- Keep the appliance out of reach of children or disabled persons without supervision.
- Never move the appliance when it is in operation or while the cooking surface is still hot.
- Ensure that only trained personnel operate the appliance.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance.

The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is in operation. Always use the control knobs.

- Do not use the appliance for functions other than the determined use.
- Do not let the pipe or hose (purchased separately from a specialised shop) hang from the side of the trolley or counter top, or let it come in contact with hot surfaces.
- Do not use the appliance near combustible materials.
- Ensure that the ventilation ports of the appliance are not blocked during use.
- Do not bend the pipe or hose.
- The repairs must be entrusted only to a qualified person.
- Use original spare parts only.
- After cooking, do not forget to disconnect the gas inlet before cleaning the appliance.

## **2. CONTENTS OF THE CARDBOARD BOX**

Appliance: A gas plancha  
Accessories: - One wooden spatula  
                  - This manual

Refer to detailed exploded view of PL 400 G and PL 600 G at the end of the document.



- |  |   |
|--|---|
| <p>1 Piezo power-on knob</p> <p>2 Power control knob</p> <p>3 Opening for lighting with a matchstick</p> | <p>4 Outlet for juices and fats</p> <p>5 Juice collector tray</p> <p>6 Utensil holder with anodised curved handle</p> |
|--|---|

### **3. CONFORMITY OF USE**

Use the appliance to grill and quickly sear meat, sausages, fish, shellfish, vegetables, onions as well as for fried eggs or even an omelette.

### **4. USAGE INSTRUCTIONS**

This plancha is an enamelled steel solid cooking plate. The points on the plate are cundum ( white spots = hardness of 9/10). This is a new hardening process which increases the longevitu of the cooking plate. The plate's smooth surface provides direct heat transfer to the food being cooked, without heat loss at the centre as in the periphery thanks to star-shaped burners (1 burner for PL 400 G and 2 burners for PL 600 G) that cover the entire cooking surface.

To switch on and heat the plate, just switch on the burner by pressing on the valve lever (No.2 in the photo) opposite the star position for a few seconds and on the piezo (No.1 in the photo) several times if required.

If the piezo (No.1 in the photo) no longer generates the required series of sparks, you can use a gas lighter or a long matchstick by holding it near the oblong hole (No.3 in the photo) and keeping the lever pressed (No.2 in the photo) facing the star position as indicated above.

While cooking, the temperature can be regulated using the control knob (No.2 in the photo) from high flame to low flame in order to avoid over-cooking.

A safety thermocouple cuts the gas supply if the burner is extinguished. The low flame of the appliance is pre-adjusted in the factory, it must not be changed. This extinction can mainly occur when there is a lot of wind. In this particular case, just repeat the switching-on procedures described above.

Your appliance is equipped with a tray (No. 5 in the photo) that is fully removable to drain juice and fats. It must be cleared regularly. It is recommended to pour a little water in the tray when you start cooking to facilitate maintenance and to avoid the solidification and accumulation of fats at the bottom of the tray at the end of the meal.

Never use the appliance without the drip tray (No. 5 in the photo).

## **5. FUNCTIONING / HANDLING**

### **a) Installation/Assembly:**

- Unpack carefully the plancha from its packaging.
- Place the plancha on a flat and heat-resistant surface.
- Never place the appliance near a wall or a partition made of combustible materials even if it is properly insulated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is required.
- Remove the "Food enamel" label and the red label on the plate as well as the protective film around the appliance without forgetting to remove the film that protects the juice collector tray (No. 5 in the photo). Use a solvent like acetone or other solvents to remove these labels.

### **b) First use:**

When you use this appliance for the first time, heat the plate outside for approx. 30 min to remove any residual oil smoke from the manufacturing of the metal parts. This may emit a slight smell for a few moments.

**The appliance does not need to be kept switched on at full capacity: the temperature must be adapted to the products that are to be cooked to limit gas consumption.**

### ***First cleaning***

Clean the appliance before its first use. (Refer to. 6 Cleaning)

### ***Gas connection***

The appliances run on the following gases: Butane G30 and Propane G31. The appliances are originally delivered with a Butane/Propane injector corresponding to the category I 3+.

|   |          |         |    |
|---|----------|---------|----|
| The heat release rate of the appliance is | PL 400 G | 2.75 kW |    |
|   | PL 600 G | 5.50 kW | 15 |

Check the supply pressure using a manometer when all the burners are lit. It must be equal to the indications on the rating plate.

The fresh air flow required for combustion air supply is:

- PL 400 G            5.5 m<sup>3</sup>/h
- PL 600 G            11.0 m<sup>3</sup>/h

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in compliance with the statutory texts and good practices in force, mainly:

General specifications

For all appliances:

**Article GZ** Installation with combustible gases and liquefied hydrocarbons.

Then, according to use:

**Article CH** Heating, ventilation, refrigeration

Air conditioning and domestic hot water steam generation.

**Important: Never change the diameter of the injectors.**

Gas category table, according to the country of destination of the appliance.

| Country of destination                       | Category       | Gas                | Pressure       | Injector diameter |
|--|----------------|--------------------|----------------|-------------------|
| France/ Luxembourg                           | I 3+<br>I 3B/P | G30/G31<br>G30/G31 | 28-30/37<br>50 | Ø 85<br>Ø 85      |
| Germany                                      | I 3B/P         | G30/G31            | 50             | Ø 85              |
| Austria                                      | I 3B/P         | G30/G31            | 50             | Ø 85              |
| Belgium                                      | I 3+           | G30/G31            | 28-30/37       | Ø 85              |
| Sweden/Denmark/Finland                       | I 3B/P         | G30/G31            | 30             | Ø 85              |
| Spain  | I 3+<br>I 3P   | G30/G31<br>G31     | 28-30/37<br>50 | Ø 85<br>Ø 85      |
| Netherlands                                  | I 3B/P<br>I 3P | G30/G31<br>G31     | 28-30/37<br>50 | Ø 85<br>Ø 85      |
| Norway                                       | I3B/P          | G30/G31            | 30             | Ø 85              |
| Iceland/Greece/United Kingdom/Italy/Portugal | I 3+           | G30/G31            | 28-30/37       | Ø 85              |



### **Air regulation**

The injectors have been designed in order to avoid any air regulation, irrespective of the type of gas used.

### **c) Use of the appliance:**

#### ***Control and display elements***

| Control/Display                  | Function  |
|----------------------------------|---|
| Piezo<br>(No. 1 in the photo)    | Switches on the appliance (simultaneously with the set knob)  |
| Set knob<br>(No. 2 in the photo) | Switches on the appliance (knob pressed simultaneously with piezo)<br>Controls power (low flame = low power, high flame = high power)                                       |
| Opening<br>(No.3 in the photo)   | Can replace the piezo and thus helps to switch on the appliance using a large matchstick or a gas lighter (simultaneously with the set knob kept pressed for a few seconds) |

### **Never use the appliance without its juice collector tray (No. 5 in the photo).**

#### ***Switching-on***

1. Press the valve for a few seconds (N°2 in the photo).
  2. Press on the piezo (No.1 in the photo) to light the burner.
  3. Keep the valve (No.2 in the photo) pressed for some more seconds.
  4. The burner then remains lit and it is now possible to increase the power by turning the power lever (No.2 in the photo).
- Grease the plate before cooking every time.

#### ***Temperature setting***

After the burner is lit; set the appliance to the desired power by turning the control knob (No.2 in the photo).

#### ***Stopping the appliance***

- Set each control knob (No.2 in the photo) to 0: the appliance is completely switched-off.
- Close the butane or propane cartridge
- Clean the appliance. (Refer to. 6. Cleaning)

### **d) Breakdown/Repairs:**

In case of breakdown or a damaged part, please call your after-sale service and entrust any technical operation to a qualified person.

When you contact the maintenance department of your Distributor or shop, provide full reference of your appliance (commercial description, type and serial number). This information is given on the rating plate that can be seen behind the appliance.

## **6. CLEANING AND MAINTENANCE**

Cut the gas supply.

### **The plate is still hot:**

- Drain most of the fats and cooking juice with the wooden spatula towards the outlet (No.4 in the photo) in front of the plate.
- Let the plate cool down and clean it with warm soapy water and a slightly abrasive pad. Collect the cooking residues in the drip tray (No.5 in the photo).
- Then use some white vinegar to neutralize the cooking smells.
- Finally, wipe the plate before putting it away or using it again.

**Do not put ice cubes or other on the plate that is still hot (deglazing), which may lead to a violent thermal shock and permanent damage.**

### **The plate is cold:**

- Clean the plate with a wet sponge and some dishwashing liquid.
- Wipe the plate with a soft and clean cloth.
- Remove and empty the tray (No.5 in the photo) filled with fats and cooking juice.
- Clean the tray with a wet sponge and some dishwashing liquid (can also be washed in a machine) and wipe.
- After the tray dries, put it back in the appliance.
- Clean the outer case of the appliance without using any abrasive product.
- Never clean the appliance under a water jet, the seepage may cause irreparable damage to the appliance.

**Attention to the capacity of the drip tray (No.5 in the photo): consider emptying it regularly, any overflowing inside the appliance may cause irreparable damage.**

When the appliance is not in use for a long time, we strongly recommend that the appliance be kept in a dry place.

## **7. TECHNICAL FEATURES**

| <b>Models</b>              | <b>PL 400 G</b> | <b>PL 600 G</b> |
|----------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>External dimensions</b> | 410x450x280 mm  | 610x450x280 mm  |
| <b>Cooking surface</b>     | 390x380 mm      | 590x380 mm      |
| <b>Weight</b>              | 14.5 Kgs.       | 20.5 Kgs.       |
| <b>Power</b>               | 2,750 W         | 5,500 W         |
| <b>Number of burners</b>   | 1               | 2               |

## **8. WARRANTY**

### Conditions of warranty

The warranty that is applicable for the whole appliance is the commercial warranty of the distributor or dealer. Please contact the shop where you purchased your appliance for information regarding the specific terms of the same.

The warranty provides no right to damages.

The provisions that follow are not exclusive of the benefit of the legal warranty provided for by articles 1641 et seq. of the Civil Code relating to failures and hidden defects.

### Exclusion clauses of the warranty

**Incorrect installation and improper maintenance, mainly if the same is not carried out as per the regulations in force or the instructions provided in this user manual. Any violent thermal shock leading to irreparable damage of the plate is not covered by the warranty. (Deglazing = sudden cooling with ice cubes and cold water when the plate is still hot after cooking).**

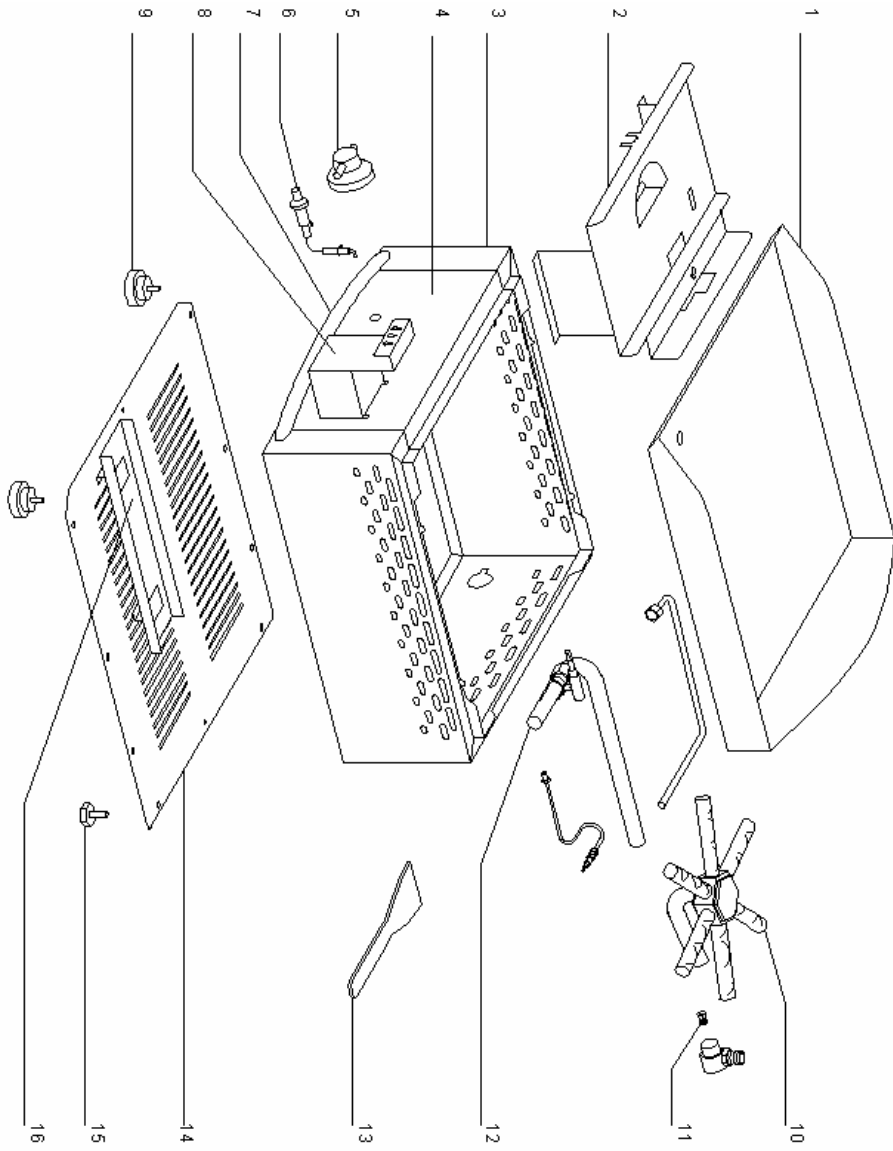
The warranty does not cover repairs required due to incorrect operations, inappropriate use, use for professional purposes, negligence or overloading of the appliance, as well as those resulting from faulty installations.

The damage caused due to shocks and bad weather is not covered by the warranty. The material is transported at the risk of the user; in case of delivery by carrier, the recipient must issue reservations vis-à-vis the carrier before any delivery of the appliance.

The warranty comes to an end in case of intervention, repairs or modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

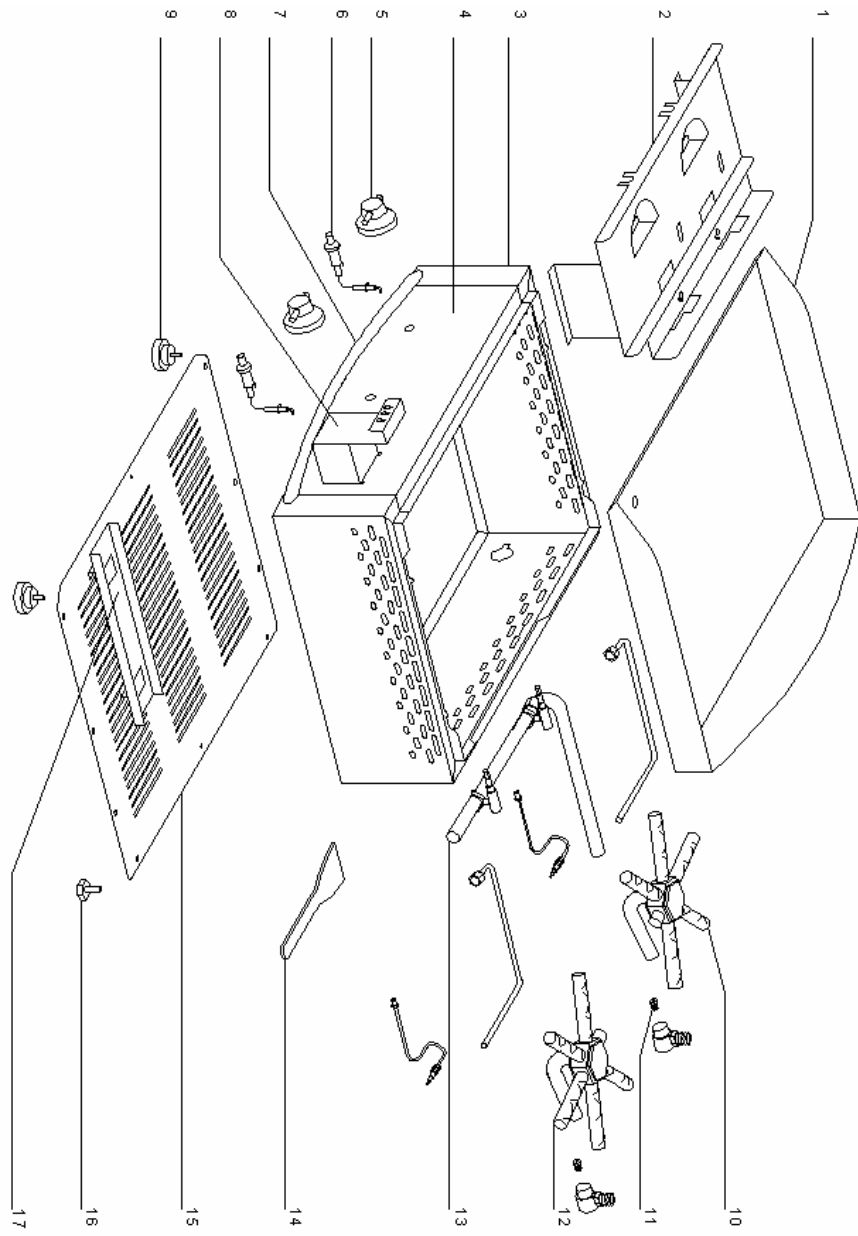
Nomenclature **PL 400 G**  
Spare parts **PL 400 G**

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



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

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



G03236