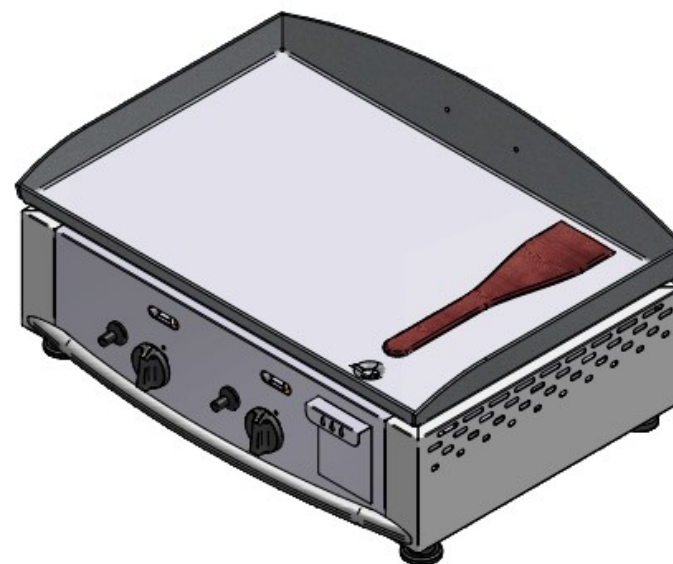


**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
PLANCHA GAZ**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
GAS PLANCHA**

PLI 600 G



**Fabrication française
Made in France**

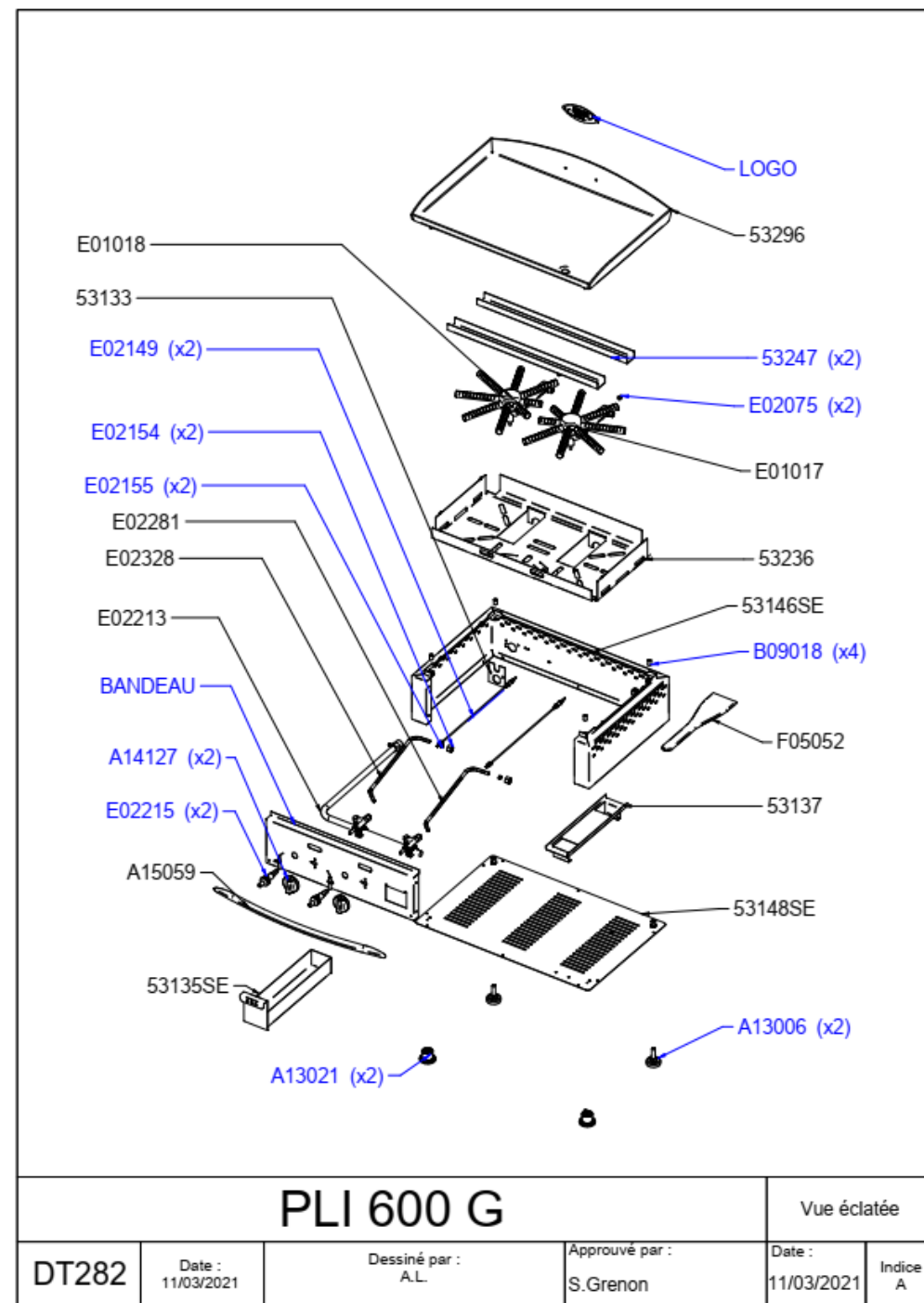
PLANCHA GAZ PLI 600 G

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 jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Installer l'appareil dans un local convenablement ventilé possédant une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
53133	1	BRIDE NOURRICE	FLANGE MAIN SUPPLY
53135SE	1	BAC A SAUCE PL E/G	DRIP TRAY PL E/G
53137	1	GUIDE BAC A SAUCE PL E/G	DRIP TRAY HOLDER PL E/G
53146SE	1	CEINTURE PL 600 E/G	CASING PL 600 E/G
53148	1	FOND SOCLE PL 600 E/G	BOTTOM CASING PL 600 E/G
53149SER	1	BANDEAU PL 600 G	FRONT PANEL PL 600 G
53236	1	SUPPORT BRULEUR PL 600 G 8 BRANCHES	BURNER HOLDER PL 600 G
53247	2	RAIDISSEUR CENTRAL PSI 600 E/600 G	CENTRAL STIFFENER PSI 600 E/600 G
53296	1	PLAQUE PLI 600	GRIDDLE PLI 600 E
78051	1	LOGO ROLLER GRILL	LOGO ROLLER GRILL
A12014	1	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13006	2	VERIN MOLETTE NOIR (PIED)	FOOT
A13021	2	PIED	FOOT
A14127	2	BOUTON GAZ 9 H CREPIERE SIMPLE ET DOUBLE	KNOB GAS 9 H CREPE MACHINE SIMPLE & DOUBLE
A15059	1	POIGNEE ALU PL 600	HANDLE PL 600
B08023	2	ECROU RIVKLE M 10	NUT RIVKLE M 10
B09018	4	ENTRETOISE DIAM 10 Lg 14 mm	SPACER DIAM 10 Lg 14 mm
E01017	1	BRULEUR DROIT 6 +2 BRANCHES / PSR600G/ 900G	RIGHT BURNER FOR PSR600G/ 900G
E01018	1	BRULEUR GAUCHE 6+2 BRANCHES / PSR600G / 900G	LEFT BURNER PSR600G / 900G
E02075	2	INJECTEUR BP 85/100 PL 400/600 G	INJECTOR BP 85/100 PL 400/600 G
E02149	2	THERMOCOUPLE LG 400 mm 400 FG+TH	THERMOCOUPLE LG 400 mm 400 FG+TH
E02154	2	ECROU 6/8 PSG	SCREW 6/8 PSG
E02155	2	BAGUE BICONIQUE 6/8	RING 6/8
E02213	1	RAMPE + 2 ROBINETS PL 600 G	MAIN SUPPLY ASSEMBLY PL 600 G
E02215	2	PIEZO	PIEZO
E02281	1	TUBE ALU PL 400 G	ALUMINUM PIPE PL 400 G
E02328	1	TUBE ALU PL 600 G	ALUMINUM PIPE PL 600 G
F05052	1	SPATULE BOIS	WOODEN SPATULA

PLI 600 G

DT282

Date :
11/03/2021

Dessiné par :
A.L.

Approuvé par :

Date :

11/03/2021

Indice
A

- 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.

- Le tuyau ou flexible d'alimentation en gaz (longueur maximale 1.5 m) doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.

- 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.

- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.

- 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.

- 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 : - Un bac à sauce
- Une spatule en bois
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des PLI 600 G en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour griller et saisir rapidement de la viande, du bacon, des saucisses, du poisson, des hamburgers, 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 tout inox (épaisseur 4 mm). Par sa surface lisse, la plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire avec une bonne répartition de la chaleur sur la totalité de la plaque grâce aux deux brûleurs en étoile qui couvrent toute la surface de cuisson.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit de pousser et de tourner le bouton du robinet (n°1 sur la photo) vers la gauche sur la position grande flamme et d'appuyer sur le bouton piezo (n°2 sur la photo). Maintenir le bouton pendant 15 secondes afin que le brûleur reste allumé.

Si le piezo (n°2 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°1 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°1 sur la photo) de grande flamme à petite flamme afin d'éviter le phénomène de surcuisson.

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°4 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°4 sur la photo).

Votre plaque de cuisson va se colorer à l'usage mais cela n'altère en rien ses caractéristiques initiales.

Des traces noires et des rayures peuvent aussi apparaître elles sont la résultante des ustensiles utilisés et des aliments cuisinés mais n'altèrent en rien le bon fonctionnement de la plaque de cuisson.

7. TECHNICAL FEATURES

Model	PLI 600 G
External dimensions	610x450x280 mm
Cooking surface	590x380 mm
Weight	20.5 Kgs.
Power	5,500 W
Number of burners	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.

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

It is important to clean your plate after each use because cooking juices, especially with salty foods, can cause a corrosive attack of the plate. Do not use chlorinated products for the same reasons.

Cut the gas supply.

The plate is still tepid:

- Drain most of the fats and cooking juice with the wooden spatula towards the outlet (n°5 on picture) in front of the plate.
- Collect the cooking residues in the drip tray (n°4 on picture).
- Let the plate cool down and clean it with warm soapy water and a non abrasive pad.
- Then use some white vinegar to neutralize the cooking smells.
- Finally, wipe the plate before putting it away or using it again.

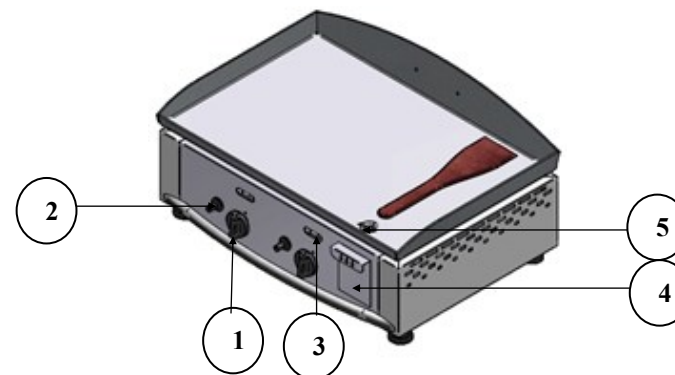
Do not put ice cubes or other on the plate that is still hot (deglazing), which may lead to a violent thermal shock and permanent damage.

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.4 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 (n°4 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.



- | | | | |
|---|--|---|---------------------------------------|
| 1 | Bouton de réglage de puissance | 4 | Tiroir ramasse jus |
| 2 | Bouton d'allumage piezo | 5 | Trou d'évacuation des jus et graisses |
| 3 | Ouverture pour allumage avec allumette | | |

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 tous les films de protection.

b) Première mise en service :

Lors de la 1^{ère} utilisation, faire chauffer votre plaque en extérieur pendant 30 minutes environ (position mini « petite flamme ») afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.
Laisser refroidir la plaque.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. (cf. 6 Nettoyage) et huiler la plaque. La plancha est prête à fonctionner.

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 : 5,50 kW.

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

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 : 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+ I 3B/P	G30/G31 G30/G31	28-30/37 50	Ø 85 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+ I 3P	G30/G31 G31	28-30/37 50	Ø 85 Ø 85
Pays-Bas	I 3B/P I 3P	G30/G31 G31	28-30/37 50	Ø 85 Ø 85
Norvège	I3B/P	G30/G31	30	Ø 85
Islande/Grèce/Royaume-Uni/ Italie/Portugal	I 3+	G30/G31	28-30/37	Ø 85

c) Use of the appliance:

Control and display elements

Control/Display	Function
Piezo (n°2 in the photo)	Switches on the appliance (simultaneously with the set knob)
Set knob (n°1 in the photo)	Switches on the appliance (knob pressed simultaneously with piezo) Controls power (low flame = low power, high flame = high power)
Opening (n°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 (n° 4 in the photo).

Switching-on

1. Press and turn the control knob (n°1 in the photo) to the left.
 2. Press on the piezo (n°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 (n°1 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 (n°1 in the photo).

It is not necessary to leave the device switched on at full power. It is necessary to adapt the temperature to products to be cooked to limit the gas consumption.

Stopping the appliance

- Set each control knob (n°1 in the photo) to 0: the appliance is completely switched-off.
- Close the butane or propane cartridge
- Let the device cool.
- Clean the appliance. (Refer to. 6. Cleaning)

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+ I 3B/P	G30/G31 G30/G31	28-30/37 50	Ø 85 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+ I 3P	G30/G31 G31	28-30/37 50	Ø 85 Ø 85
Netherlands	I 3B/P I 3P	G30/G31 G31	28-30/37 50	Ø 85 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.

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 (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil (simultanément avec le bouton de réglage)
Bouton de réglage (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil (bouton appuyé simultanément avec le piezo) Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)
Ouverture (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°4 sur la photo).

Allumage

1. Pousser et tourner le bouton du robinet (n°1 sur la photo) vers la gauche.
2. Appuyer sur le piezo (n°2 sur la photo) pour allumer le brûleur.
3. Maintenir le robinet (n°1 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°1 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°1 sur la photo).

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.

Arrêt de l'appareil

- Positionner chaque bouton de commande (n°1 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
- Couper l'alimentation en gaz.
- Laisser refroidir l'appareil.
- 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

Il est important de nettoyer votre plaque après chaque utilisation car les jus de cuisson, surtout avec des aliments salés, risquent de générer une attaque corrosive de la plaque. Ne pas utiliser de produits chlorés pour les mêmes raisons.

Couper l'alimentation en gaz.

La plaque est encore tiède :

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

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°4 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.
- Remplacer 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.

- | | | | |
|---|--|---|----------------------------|
| 1 | Power control knob | 4 | Juice collector tray |
| 2 | Piezo power-on knob | 5 | Outlet for juices and fats |
| 3 | Opening for lighting with a matchstick | | |

5. FUNCTIONING / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Unpack carefully the plancha from its packaging.
- Place the plancha on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or a partition made of combustible materials even if it is very insulated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is required.
- Remove the protective films.

b) First use:

During the first use, warm your machine up outside during about 30 min (mini position "low flame") to evacuate residual smokes of manufacturing oil from the metallic parts. This may emit a slight smell for a few moments. Let the plate cool down.

First cleaning

Clean the appliance and the accessories before its first use. (Refer to. 6 Cleaning) and grease the plate. The plancha is ready for use.

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: 5.50 kW

Connect the appliance to the gas supply pipe, interposing a stop valve which enables the appliance to be insulated from the rest of the installation.

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: 11.0 m³/h

4. USAGE INSTRUCTIONS

This plancha is fitted with stainless steel plate (thickness 4 mm). By its smooth surface, the plate provides direct heat transfer to the food being cooked, homogeneous spread of the heat on all the cooking surface thanks to two star burners covering the entire cooking surface.

To turn on and preheat the plate, just press and turn the power control knob (n°1 on picture) toward the left opposite the high flame position and press the piezo lighting knob (n°2 on picture). Maintain the knob pressed for 15 seconds to keep the burner on.

If the piezo (n°2 on picture) 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 (n°3 on picture) and keeping the knob pressed (n°1 on picture) facing the star position as indicated above.

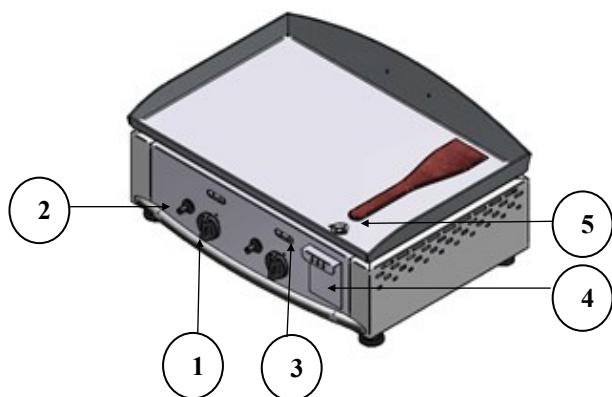
While cooking, the temperature can be regulated using the control knob (n°1 on picture) from high flame to low flame in order to avoid over-cooking.

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 on previous page.

Your appliance is equipped with a removable collector tray (n°4 on picture) to drain juice and fats. It must be emptied 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.

Never use the appliance without the drip tray (n°4 on picture).

The colour of your plate will change in use but this does not modify its initial characteristics. Black marks and scratches can also appear: they are the result of the utensils used and foods cooked. They do not alter the proper functioning of the cooking plate.



7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	PLI 600 G
Dimensions externes	610x450x280 mm
Surface de cuisson	590x380 mm
Poids	20,5 Kgs
Puissance	5 500 W
Nombre de brûleurs	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 irrémédiable 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 PLI 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 the risk of fire, burns or other injuries and damage. When using this unit, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the machine working without any watching.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Install the appliance in some suitably ventilated premises with a sufficient ventilation to prevent the training of inadmissible concentrations of harmful substances for the health.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking fire is still hot.
- Ensure that only trained personnel use the appliance.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of hot surfaces can be very high when the appliance is switched on.

Always use the control knobs.

- Do not use the appliance for functions other than the determined use.
- The pipe or hose (maximum length : 1.5m) has to be in conformity with the national requirements, checked regularly and replaced if necessary.
- Do not leave the hose or flexible tube (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 bend or pinch the hose or flexible tube.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the air vents of the appliance.
- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to cut off the gas supply.

2. CONTENTS OF THE CARDBOARD BOX

Appliance: A gas plancha

Accessories: - A drip tray
- One wooden spatula
- This manual

See exploded view of PLI 600 G at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

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