



IBERICA 600 EMAILLEE

IBERICA 600 GEËMAILLEERD

IBERICA 600 EMAILLIERT



 Notice d'utilisation ..... Page 4

 Gebruikshandleiding ..... Pagina 14

 Bedienungsanleitung ..... Seite 23



*- Pages concernant une utilisation strictement réservée au territoire français*

*- Pagina's betreffende gebruik uitsluitend op Frans grondgebied*

*- Seiten, die ausschließlich dem Einsatz in Frankreich vorbehalten sind*



*- Pages concernant une utilisation strictement réservée au territoire belge et luxembourgeois*

*- Pagina's betreffende gebruik uitsluitend in België en Luxemburg*











*- Seiten, die ausschließlich dem Einsatz in Belgien und Luxemburg vorbehalten sind*

*Vous venez de faire l'acquisition d'une Plancha FORGE ADOUR.*

*la Plancha est une plaque chauffée à très haute température (300 - 350°) qui permet de cuisiner par contact toutes sortes d'aliments.*

*Il est nécessaire de prendre connaissance de cette notice avant toute utilisation de la Plancha.*

*Vous trouverez en parcourant la notice les renseignements suivant :*

	<i>Contenu du carton.....</i>	<i>Page 6</i>
	<i>Contenu du sachet d'accessoires.....</i>	<i>Page 6</i>
	<i>Instructions de montage.....</i>	<i>Page 7</i>
	<i>Raccordement gaz (Territoire français).....</i>	<i>Page 8</i>
	<i>Raccordement gaz (territoire belge et luxembourgeois).....</i>	<i>Page 9</i>
	<i>Caractéristiques .....</i>	<i>Page 10</i>
	<i>Précautions d'utilisation.....</i>	<i>Page 10</i>
	<i>Conseils d'utilisation.....</i>	<i>Page 11 / 12</i>
	<i>Conseils d'entretien.....</i>	<i>Page 12</i>
	<i>Garantie .....</i>	<i>Page 13</i>

**PLANCHA**  
***IBERICA 600 EMAILLEE***  
***GAMME 2013***

**Catégorie I3+**

Butane 28/30 mbar / Propane 37 mbar

**Catégorie I2E+**

Gaz Naturel G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar

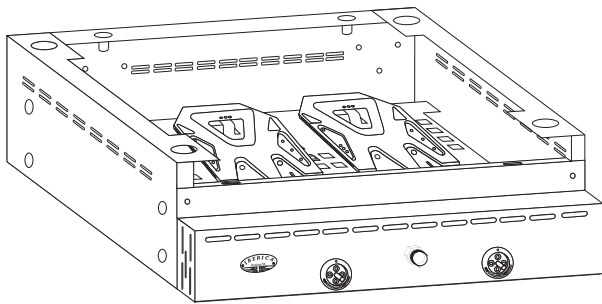
**Marquage C€ 1312**

**N° 1312BR4638 (rév.1)**

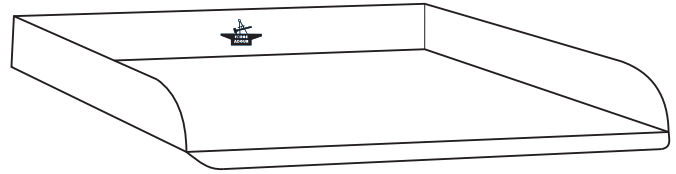
Suivant votre commande, l'appareil a été réglé en usine pour une utilisation butane/propane 28-30/37 mbar ou gaz naturel, G20, 20mbar, G25, 25 mbar. Le rappel du gaz à utiliser est mentionné sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil

# CONTENU DU CARTON IBERICA 600 EMAILLEE

F



Caisson émaillé  
x 1



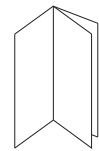
Plaque de cuisson  
x 1



Bac à graisse  
x 1



Sachet  
d'accessoires  
x 1



Notice  
d'utilisation  
x 1

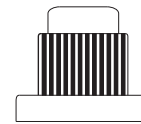
## CONTENU DU SACHET D'ACCESSOIRES



Écrous pour Pieds x 4



Poignées de  
Bac à graisse x 2



Capuchon  
d'allumeur x 1



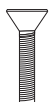
Pieds x 4



Vis de poignée  
Bac à graisse x 4



Ressort  
d'allumeur x 1



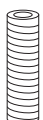
Vis pour Pieds x 4



Manette x 2



pile R6 1,5 V  
x 1

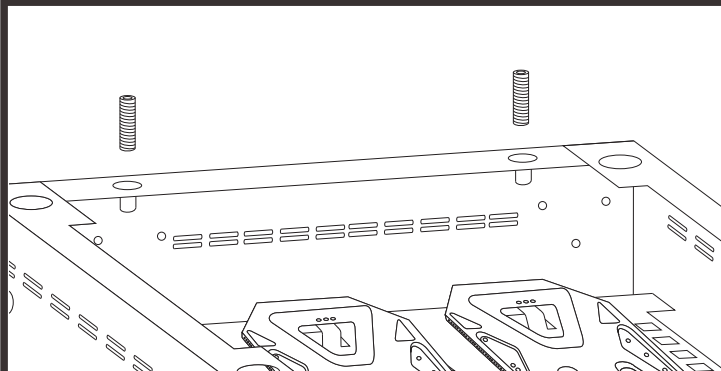


Vis de réglage x 2

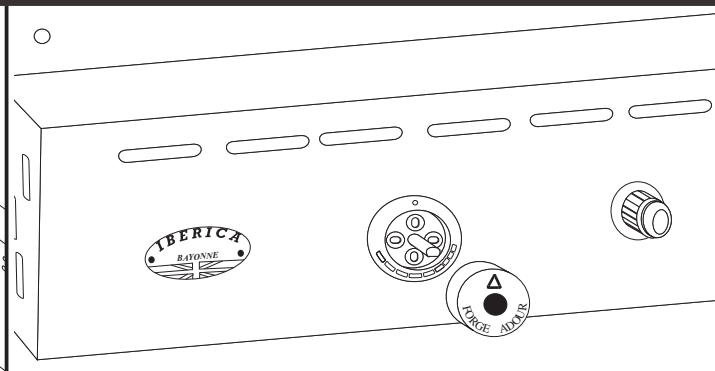
# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

## IBERICA 600 EMAILÉE


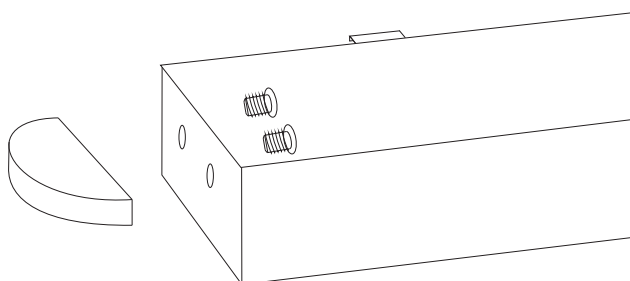
F



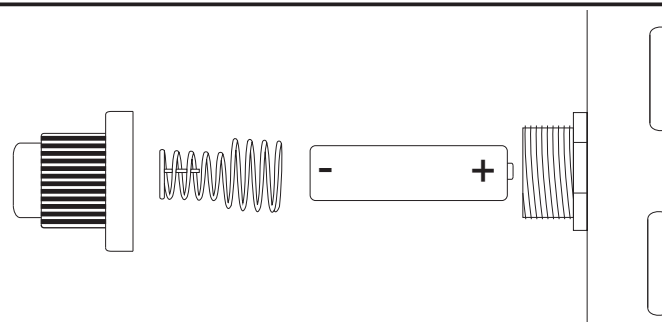
Visser les 2 vis de réglage dans leurs logements, situés sur la partie arrière de la Plancha



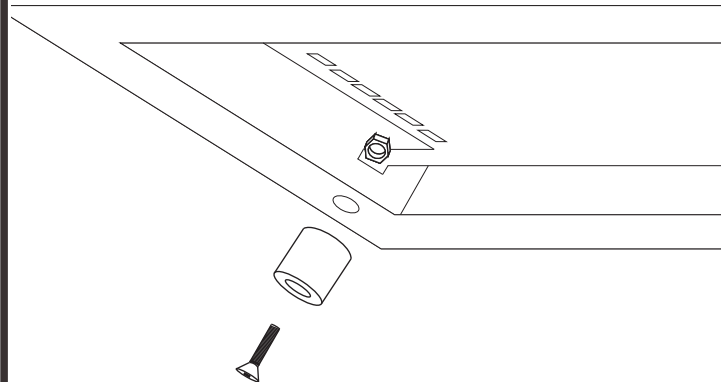
Emboîter la manette dans l'axe du robinet, en ayant au préalable, positionné l'axe de la manière suivante :

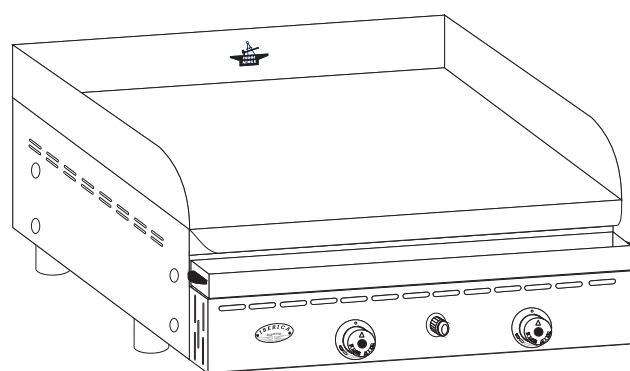
Fixer les 2 poignées de chaque cotés du bac à graisse, à l'aide des vis



Insérer la pile dans l'allumeur situé en façade de la Plancha, en respectant la polarité (+ et -). Insérer ensuite le ressort dans le sens indiqué sur la figure ci-dessus. Visser le capuchon.



Fixer les 4 pieds sur la partie inférieure de la plancha, à l'aide des vis et des écrous.



Positionner la plaque de cuisson sur la Plancha Ainsi que le Bac à graisse.

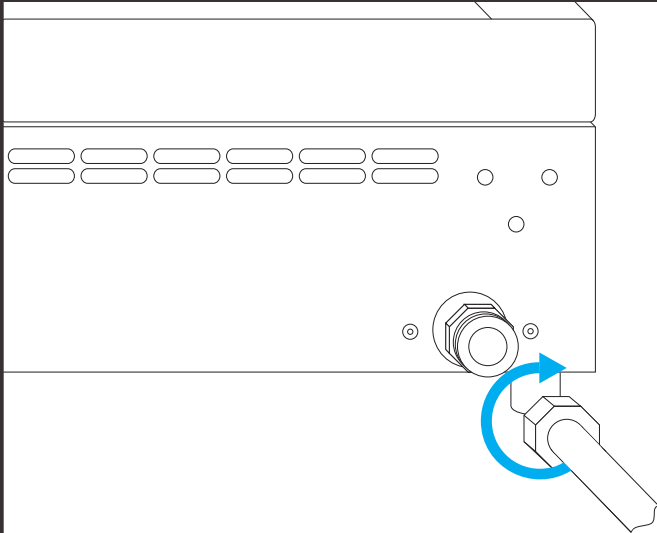
Veillez à bien fixer le bac à graisse en l'insérant dans les encoches situées sur le caisson.



# RACCORDEMENT GAZ



Page concernant une utilisation strictement réservée au territoire français



- Visser le raccord du flexible, dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur le croquis ci-contre.
  - Le raccordement du flexible doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant du flexible, ainsi que dans le respect des normes en vigueur du pays concerné;
- Votre plancha FORGE ADOUR est configurée pour fonctionner soit en Gaz Butane / Propane soit en Gaz Naturel, suivant votre demande effectuée à votre revendeur, lors de l'achat. Le type de Gaz à utiliser est noté sur l'étiquette signalétique située sur le coté de votre Plancha.

Les flexibles de Gaz Butane / Propane sont munis de raccords de différents formats, ils sont signalés de couleurs différentes. Pour éviter tous risques de détérioration du raccord de la Plancha, veuillez vous reporter à la notice fournie par le fabricant du flexible.

### Raccordement de votre Plancha en catégorie I3+ (Butane / Propane) :

- Utiliser un détendeur à sécurité NF 28 mbar pour le butane et NF 37 mbar pour le propane
- Un tuyau flexible métallique NFD36-125 ou Un tuyau flexible XPD36-112

### Raccordement de votre Plancha en catégorie I2E+ (Gaz Naturel):

Pour une utilisation en Gaz Naturel (G20 / G25) :

- Utiliser un tuyau flexible métallique NFD36-121 ou Un tuyau flexible XPD36-103.

Le tuyau caoutchouc doit être visible sur toute sa longueur et facilement accessible.

Se conformer aux instructions d'utilisation et de sécurité (ex.: date de validité...) indiquées par le fabricant du flexible. La longueur du tube souple ne doit pas dépasser 1,5 mètre.

Chaque brûleur est équipé d'une sécurité par thermocouple, qui provoque la coupure de l'alimentation en gaz des brûleurs dans le cas d'extinction inopinée de la flamme.

Brûleurs	Puissance nominale (Watt)	Débit réduit (Watt)	Butane / Propane			Gaz Naturel		
			Repère Injecteur	Débit mini (g/h)	Débit max (g/h)	Repère Injecteur	Débit mini (l/h)	Débit max (l/h)
Droit	3500	2000	92	145	240	140	190	333
Gauche	3500	2000	92	145	240	140	190	333

**Toutes modifications pour l'utilisation de la Plancha sur tous types de Gaz différents de celui configuré lors de l'achat du produit ou tous types d'interventions nécessitant l'ouverture du circuit interne d'alimentation de gaz doivent exclusivement être effectuées par un réparateur agréé.**

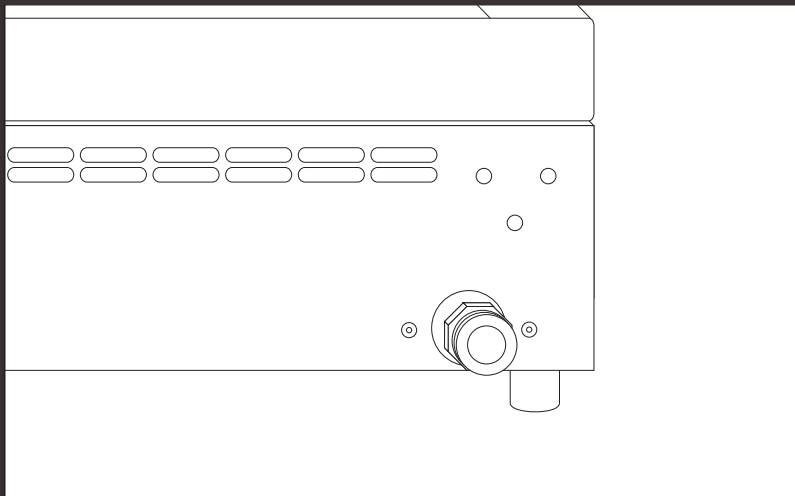




# RACCORDEMENT GAZ



Pages concernant une utilisation strictement réservée au territoire belge et luxembourgeois



Votre Plancha FORGE ADOUR est configurée pour fonctionner soit en Gaz Butane/Propane soit en Gaz Naturel suivant votre demande effectuée à votre revendeur, lors de votre achat.

Le type de Gaz à utiliser est noté sur l'étiquette signalétique située sur le coté de votre Plancha.

Le raccordement du flexible doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant du flexible, ainsi que dans le respect des normes en vigueur du pays concerné..

Le flexible doit être visible sur toute sa longueur et facilement accessible.

Se conformer aux instructions d'utilisation et de sécurité (ex. : date de validité...) indiquées par le fabricant du flexible.

Le raccordement des Planchas peut-être effectué avec :

- Un tuyau flexible métallique conforme à la norme EN 14 800
- Un tuyau en élastomère conforme à la norme NBN D 04 002

Les détendeurs Butane/Propane doivent être conformes à la norme EN 12 864 avec une pression de détente de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

Chaque brûleur est équipé d'une sécurité par thermocouple, qui provoque la coupure de l'alimentation en gaz des brûleurs dans le cas d'une extinction inopinée de la flamme.

Brûleurs	Puissance nominale (Watt)	Débit réduit (Watt)	Butane / Propane			Gaz Naturel		
			28/30 mbar		37 mbar	G20-20mbar / G25-25 mbar		
			Repère Injecteur	Débit mini (g/h)	Débit max (g/h)	Repère Injecteur	Débit mini (l/h)	Débit max (l/h)
Droit	3500	2000	92	145	240	140	190	333
Gauche	3500	2000	92	145	240	140	190	333

**Toutes modifications pour l'utilisation de la Plancha sur tous types de Gaz différents de celui configuré lors de l'achat du produit ou tous types d'interventions nécessitant l'ouverture du circuit interne d'alimentation de gaz doivent exclusivement être effectuées par un réparateur agréé.**

# PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

F

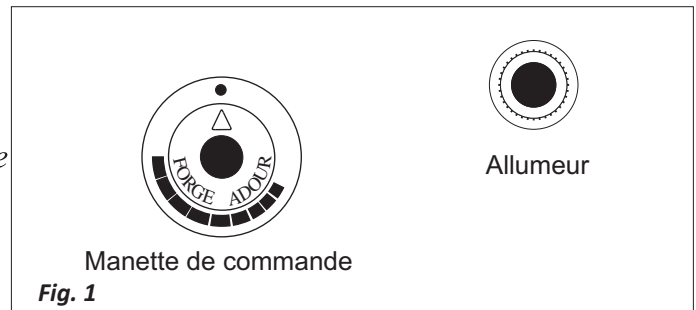
**Pour une utilisation en toute sécurité de votre Plancha FORGE ADOUR, il est impératif de vous conformer aux différentes règles d'installations et d'utilisations suivantes :**

- Penser à enlever le film adhésif de protection
  - Ne jamais entreposer ou utiliser de produits ou vapeurs inflammables à proximité de la Plancha.
  - En cas d'odeur de gaz : fermer le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet mural dans le cas d'une alimentation au Gaz Naturel.
  - Si l'appareil est posé sur un support (table,...), il doit obligatoirement être muni de ces 4 pieds.
  - Entre 2 utilisations, veillez à fermer le robinet de la bouteille de gaz ou bien le robinet mural dans le cas d'une alimentation en Gaz Naturel.
  - Il est strictement interdit d'utiliser votre Plancha FORGE ADOUR sur un chariot mobile dans le cas d'une utilisation au Gaz Naturel.
  - Votre Plancha FORGE ADOUR n'est pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention toute particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Prévoir un débit d'air neuf de 15 m<sup>3</sup>/h requis pour l'alimentation en air de combustion.
  - Des parties accessibles peuvent être très chaudes : éloigner les jeunes enfants.
  - Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement .
  - Ne pas utiliser de détendeur réglable.
  - Attendre que la Plancha soit froide, pour nettoyer le châssis et également pour manipuler le bac à graisse.
  - Vérifier que votre flexible ne soit pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil.
  - Dans le cas où votre appareil est protégé par une housse, veillez à la retirer avant toute utilisation de la Plancha.
  - Si votre Plancha est équipée d'un capot, celui-ci doit être en position ouverte pendant la chauffe.
  - La bouteille de gaz (13 kg) alimentant la plancha doit être placée à 80 cm de côté de l'appareil
  - Pour un fonctionnement de la plancha sur un chariot, il est préconisé l'utilisation d'une bouteille de 6 kg maximum.
  - Attention : l'étanchéité doit être vérifiée à l'extérieur des locaux loin de toute source d'inflammation. S'assurer que les manettes de réglages soient en position fermé. Après ouverture de la bouteille et réarmement du détendeur, à l'aide de l'eau savonneuse, vérifier l'absence de bulles sur tous les raccords, détendeur et appareil. La présence de bulles indique une fuite. Fermer la bouteille de gaz et resserrer tous les raccords. Renouveler le test d'étanchéité. Si la fuite provient de l'appareil, n'utiliser pas votre plancha et rapprochez vous du fabricant ou du revendeur. Procéder au test d'étanchéité à chaque changement de bouteille.
- Danger** : ne jamais vérifier l'étanchéité de votre appareil avec une flamme. Ne pas utiliser un appareil qui fuit. Il est recommandé d'utiliser des gants protecteurs lors de la manœuvre d'éléments particulièrement chaud.
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.  
Tous les composants de la ligne gaz ne doivent pas être modifiés par l'utilisateur.  
(Les récipients de gaz pouvant être utilisés sur ce type d'appareil vont de 6 à 13 KG et distribués sur le marché français. (Dimension hauteur=560 mm et profondeur=310 mm maxi détendeur compris) )  
Respecter les dates de validité de votre tube souple et procéder à son remplacement le cas échéant.  
Faire un test d'étanchéité à chaque changement.  
Vérifier la position du tube souple de raccordement pour assurer qu'il n'est pas soumis à des efforts de torsion et qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.  
Veiller à effectuer le changement de récipient loin de toute source d'inflammation.  
Ne pas obturer les ventilations et vérifier régulièrement leur propreté.  
En cas d'obturation des venturis, contactez le fabricant ou votre revendeur.  
Le dessous de l'appareil doit rester libre pour permettre une bonne circulation d'air au brûleur.  
Ne pas modifier l'appareil, contactez le fabricant ou votre revendeur

## Allumage et fonctionnement de la Plancha

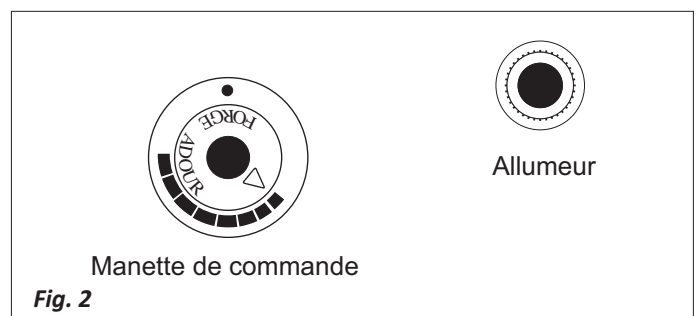
- Avant l'allumage de votre Plancha, vérifier que toutes les conditions stipulées dans la rubrique "**Précautions d'utilisation**" soient réunies

- Vérifier que la manette de commande soit sur la position "0" comme indiqué Fig. 1
- Ouvrir l'alimentation de Gaz (bouteille pour le Butane/Propane, robinet mural pour le Gaz Naturel)



- Tourner à fond la manette de commande, en la maintenant appuyée, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 2).

- Toujours en maintenant enfoncée la manette de commande, appuyer en continu sur l'allumeur pour générer les étincelles nécessaires à l'allumage des brûleurs.



- Maintenir la manette de commande appuyée au minimum 5 secondes après l'allumage du brûleur. Puis relâcher la manette, le brûleur doit rester allumé, sinon recommencez l'opération.

- À la 1ère utilisation, il est conseillé de faire fonctionner votre Plancha à vide pendant 15 mn. (Une légère odeur peut se dégager pendant quelques instants).

- Avant chaque utilisation, nous vous recommandons de préchauffer votre Plancha minimum 10 mn manette sur position grande Flamme

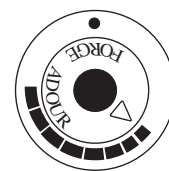
## Positions de la manette de commande



**Arrêt**



**Grande flamme**



**Petite flamme**  
**Allumage**

### Points à contrôler lors d'un défaut de fonctionnement :

- Pas d'étincelle à l'allumage : Vérifier la polarité de la pile ainsi que le positionnement du ressort. Changer la pile.
- Pas d'arrivée de gaz : Vérifier l'ouverture de l'alimentation de gaz (bouteille ou robinet mural).  
Contrôler la contenance de la bouteille (si utilisation en gaz Butane/Propane)  
Vérifier si l'amorçage du détendeur s'est fait convenablement (se reporter à la notice fournie par le fabricant du détendeur)

*Pour une cuisson optimale, il est recommandé de retirer les aliments du réfrigérateur, une heure avant, et s'assurer qu'ils ne soient pas humides.*

*Il est préconisé, pour saisir ou retourner les aliments en cours de chauffe, d'utiliser une pince ou une grande spatule.*

**Ne pas découper les aliments avec un couteau, directement sur la plaque de cuisson.**

## CONSEILS D'ENTRETIEN

*Il est conseillé de vider et de nettoyer la bac à graisse, après chaque utilisation.*

*Le bac à graisse doit être manipulé **Plancha froide**.*

**A chaud** : Vous venez de finir de cuisiner et votre Plancha est encore chaude, profitez-en pour la nettoyer, Votre spatule de cuisson associée à votre **Boule Inox** sera un outil idéal pour enlever les résidus de cuissons.

Versez de l'eau directement sur votre plaque et frottez avec votre **Boule Inox** pour dégager les excédents vers votre bac à graisse. **Utilisez la spatule pour manipuler la Boule Inox afin de ne pas vous brûler.**

*Garder un oeil sur le remplissage de votre bac à graisse pour éviter tout désagrément.*

*Soyez rassuré votre plaque est recouverte de 3 couches d'émail et donc totalement compatible à l'utilisation de la **Boule Inox**.*

*Vous pouvez répéter l'opération autant de fois que nécessaire. Vous pouvez à tout moment rallumer votre Plancha si l'efficacité de votre nettoyage n'est pas optimal.*

**A froid** : A l'aide de votre éponge humide, appliquez la **Pierre de Nettoyage** directement sur votre Plaque en réalisant des mouvements circulaires ou utiliser **Plancha-Net** et laisser agir.

*Rincez avec une éponge ménagère.*

*Vous pouvez répéter l'opération autant de fois que nécessaire.*

*Réalisez la finition de votre nettoyage avec votre **Carré Microfibre** pour redonner de l'éclat à votre Plancha*

*Il est recommandé, dans le cas d'une longue inactivité de votre Plancha, de la stocker dans un endroit sec à l'abri des intempéries.*

*FORGE ADOUR commercialise toute une gamme de housses de protection, n'hésitez pas à demander conseil à votre revendeur.*

*La durée de la garantie se compose de la manière suivante :*

- 10 ans pour les plaques de cuisson et les brûleurs.*
- 5 ans pour les autres pièces.*

*Cette garantie prend effet à la date d'achat du produit.*

*Pour une prise en charge SAV du produit dans le cadre de la garantie, il vous sera demandé la facture d'achat, la référence ainsi que le n° de série (situé sur la fiche signalétique située sur l'appareil) du produit.*

*Le garantie ne pourra s'appliquer pour les cas suivant :*

- Dysfonctionnement du à une cause étrangère au produit (choc, foudre, inondation, etc.)*
- Utilisation de l'appareil n'étant pas en conformité avec cette notice d'utilisation.*
- Non respect des consignes de sécurité.*
- Utilisation de l'appareil n'ayant aucun rapport avec son utilisation première.*
- Toutes modifications effectuées sur l'appareil ayant pour conséquence une modification des caractéristiques d'origine.*
- Toutes interventions réalisées hors du réseau de nos revendeurs agréés.*
- Tous appareils qui ne seraient pas munis de leur étiquette signalétique.*
- Toutes détériorations du produit dues à un manque d'entretien ou dues à une protection manquante ou inadaptée du produit lors de sa non utilisation.*



**FABRICANT DE PLANCHAS GRILS ET BARBECUES**

**FABRIKANT VAN PLANCHA'S GRILLS EN BARBECUES**

**HERSTELLER VON PLANCHAS, GRILLS UND GARTENKAMINEN**



66, rue du 8 mai 1945

64100 BAYONNE

FRANCE

Tél. +33 (0)5 59 42 40 88

[contact@forgeadour.fr](mailto:contact@forgeadour.fr)

[www.forgeadour.fr](http://www.forgeadour.fr)

Ref constructeur : FORGE ADOUR IBERICA,S.L



*Importateur / Importeur*



Graham, Parc Industriel 21,

1440 WAUTHIER-BRAINE

BELGIQUE

Tél.: 02/367.16.11

Fax : 02/367.16.12

[com@graham.be](mailto:com@graham.be)