



ITSASOA 600

By ITSASU



NOTICE D'UTILISATION

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

la Plancha est une plaque chauffée à très haute température (300 - 320°) 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 :

-  *Contenu du carton..... Page 5*
-  *Contenu du sachet d'accessoires..... Page 5*
-  *Instructions de montage..... Page 5*
-  *Raccordement gaz (Territoire français)..... Page 7*
-  *Précautions d'utilisation..... Page 8*
-  *Conseils d'utilisation..... Page 9 / 10*
-  *Conseils d'entretien..... Page 10*
-  *Garantie Page 11*

PAYS BASQUE

PLANCHA
ITSASU 600

Catégorie I3+

Butane G30 28/30 mbar / Propane G31 37 mbar

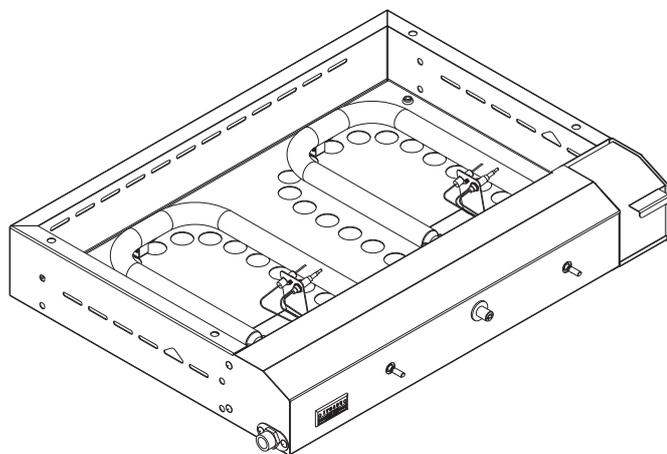
Marquage € 1312

Pin number
N° 0705CO281

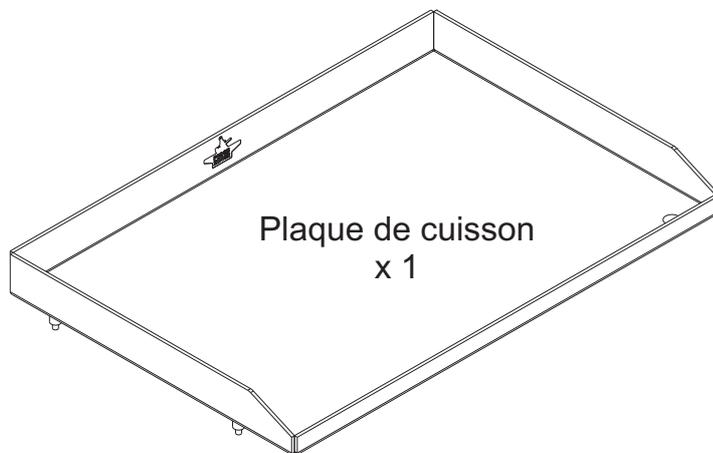
**CET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE UNIQUEMENT
A L'EXTERIEUR DES LOCAUX**

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

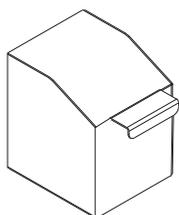
CONTENU DU CARTON ITSASOA 600



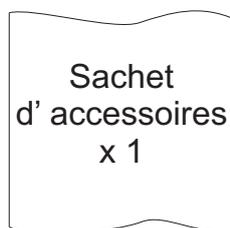
caisson
x 1



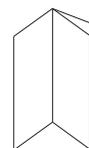
Plaque de cuisson
x 1



Bac à graisse
x 1



Sachet
d'accessoires
x 1



Notice
d'utilisation
x 1

CONTENU DU SACHET D'ACCESSOIRES



Pieds x 4



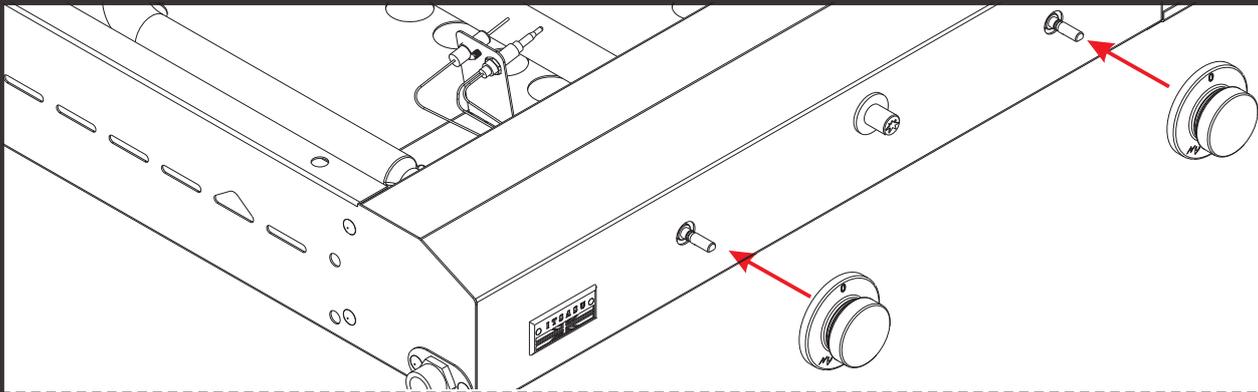
Vis pour Pieds x 4



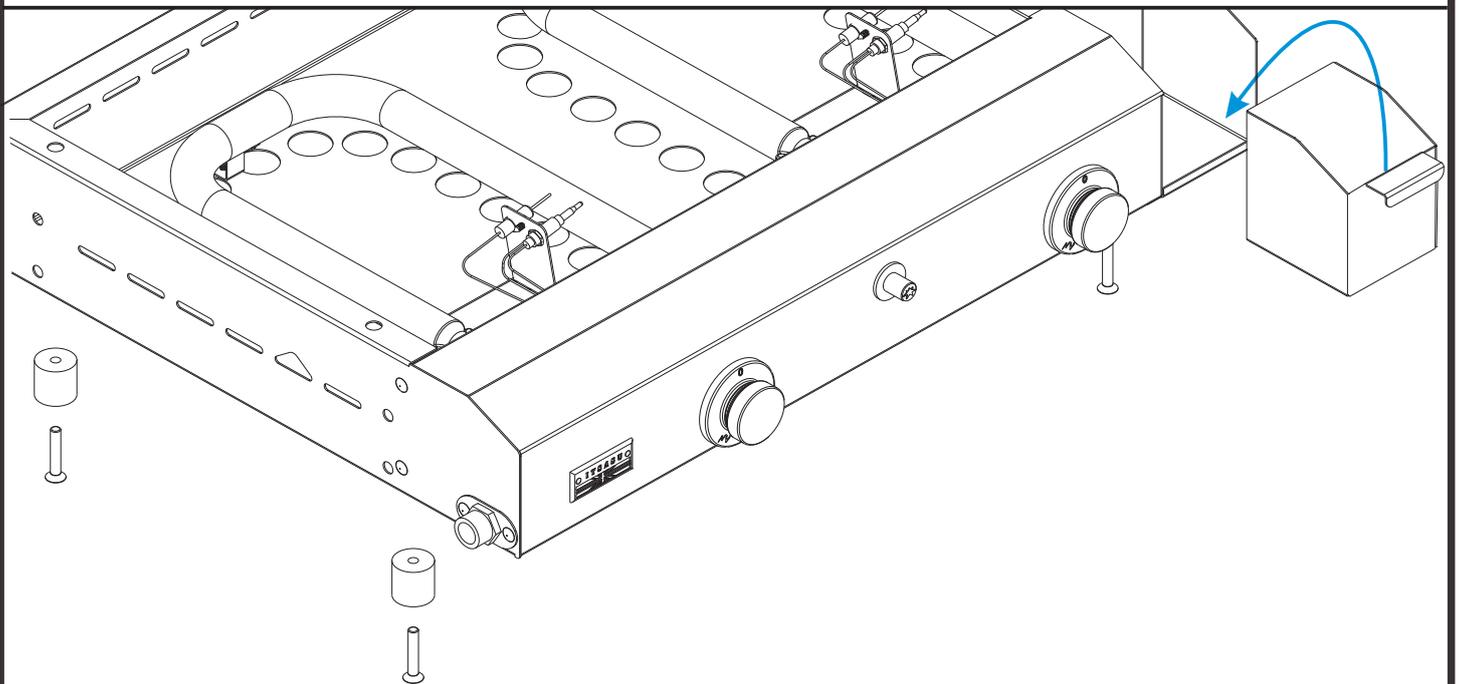
Manette x 2

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

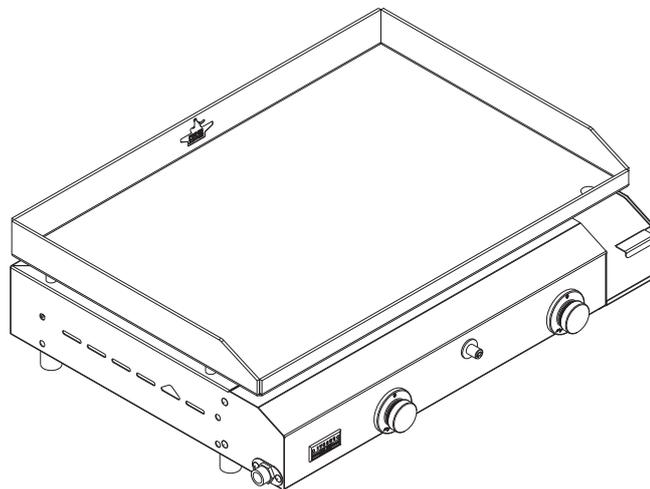
ITSASOA 600



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



Fixer les 4 pieds sur la partie inférieure de la plancha, à l'aide des vis. Positionner le bac à graisse dans son logement.

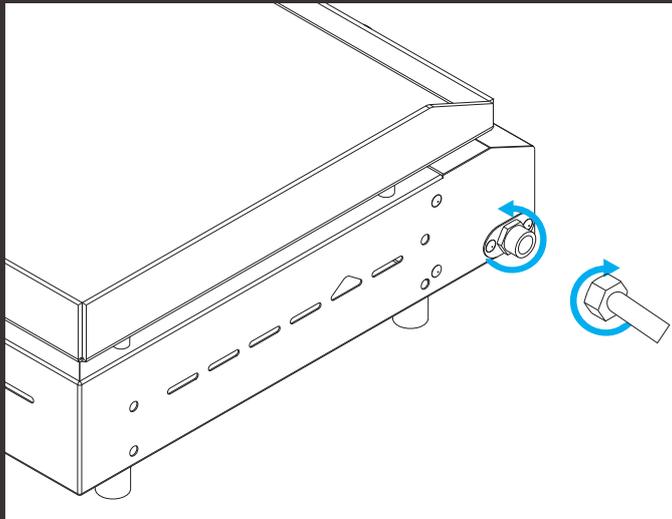


Positionner la plaque de cuisson sur la Plancha dans les encoches prévues à cet effet.

RACCORDEMENT GAZ

F

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 seulement en gaz Butane / Propane contenu en bouteille. 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.

Les bouteilles de gaz pouvant être utilisées sur ce type d'appareil vont de 6 à 13 KG et distribuées sur le marché français (Dimension hauteur 560 mm et profondeur 310 mm maxi détenteur compris).

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

- Utiliser un détenteur à sécurité NF 28 mbar pour le butane et NF 37 mbar pour le propane conforme aux normes NF EN 12864 et XP M88-778.
- Pour le raccordement à l'appareil, utiliser un tuyau flexible métallique NFD36-125 ou un tuyau flexible XPD36-112; la longueur maximale ne doit dépasser 1,5 mètre.
- Utiliser des joints gaz appropriés pour le branchement des écrous du tuyau et de la bouteille gaz. Vérifier l'état et la propreté des joints et des surfaces d'appui.

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 G30 28/30 mbar			Propane G31 37 mbar		
			Repère Injecteur (1/100 mm)	Débit mini (g/h)	Débit max (g/h)	Repère Injecteur (1/100 mm)	Débit mini (g/h)	Débit max (g/h)
Droit	3700	1700	95	123,7	269,3	95	121,5	264,4
Gauche	3700	1700	95	123,7	269,3	95	121,5	264,4

Tous types d'interventions d'entretien nécessitant l'ouverture du circuit interne d'alimentation de gaz, doivent exclusivement être effectuées par un réparateur agréé. Le fonctionnement prévu est en seul gaz liquide G30/G31 donc il n'est pas permis d'adapter l'appareil au gaz naturel G20 et G25 ou modifier la puissance en remplaçant l'injecteur. Toute tentative de démontage et modifications de l'appareil pour changer les caractéristiques techniques peuvent provoquer des accidents pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité et annule la garantie.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

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 suivante

- La Plancha ne doit être utilisée qu'à l'extérieur des locaux, en plein air lorsque les conditions atmosphériques (vent et pluie) permettent une utilisation sûre. Un garage, une remise, une roulotte ne sont pas considérés lieu en plein air ou la mise en fonction de la plancha est permise. Si l'appareil est posé sur un support (table, ...) celui-ci doit être en matériel incombustible et la plancha doit obligatoirement être munie de ces 4 pieds; si l'appareil est installé sur un chariot mobile il faut utiliser un chariot convenable du type fourni par le fabricant.
- La Plancha doit être utilisée en plein air (jardin, cour, terrasse,...) loin de parois ou objets combustibles et sur un support (table ou chariot) horizontal; ne jamais entreposer ou utiliser de produits ou vapeurs inflammables à proximité de la plancha.
- La bouteille de gaz doit être placée de façon stable sur le sol et à côté de l'appareil; si on utilise le chariot mobile ne pas placer la bouteille sur le tablettes en bois du chariot.
- Brancher le tuyau flexible gaz selon les règles d'installation fournies par le fabricant du détenteur à sécurité et du type à réglage fixe; le tuyau flexible doit être visitable sur toute sa longueur, ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil e ne doit pas être soumis à torsions et courbures importantes; sa longueur maximale est de 1,5 m et toute destruction ou détérioration de tout ou partie du tuyau flexible nécessite son remplacement; le tuyau doit être renouvelé dans tous les cas avant la date limite d'emploi marquée sur ce dernier.
- Votre Plancha FORGE ADOUR n'est pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion et le dégagement des gaz brûlés a lieu tout atour du périmètre de la plaque de cuisson; pour cette raison il faut installer la plancha loin de sources combustibles et l'utiliser en respectant les règles de l'art et de la sécurité.
- En cas d'odeur de gaz: fermer le robinet de la bouteille de gaz et s'assurer que les manettes de réglages soient en position fermé. Ne pas mettre en marche l'appareil s'il y a des fuites de gaz le long du circuit d'alimentation.
- Entre 2 utilisations, veillez à fermer le robinet de la bouteille de gaz.
- Penser à enlever le film adhésif de protection (UNIQUEMENT SUR LE MODELE INOX).
- Des parties accessibles peuvent être très chaudes: **éloigner les jeunes enfants.**
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Attendre le refroidissement de la plancha pour le nettoyage et la manipulation du bac à graisse.
- Si la plancha est protégée par un housse, veillez à la retirer avant toute utilisation et mise en marche.
- 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 l'ouverture de la bouteille et réarmement du détenteur, à l'aide de l'eau savonneuse, vérifier l'absence de bulles sur tous les raccords, détenteur 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 rapprocher vous du fabricant ou du revendeur. Faire le test d'étanchéité à chaque changement de bouteille. Les bouteilles de gaz pouvant être utilisées sur ce type d'appareil vont de 6 à 13 KG et distribuées sur le marché français (Dimension hauteur = 560 mm et profondeur = 310 mm maxi détenteur compris). Ne jamais coucher les bouteilles gaz et conserver celles vides à l'abri et dans un lieu ventilé. Ne pas utiliser de détenteur réglable.
- Pour un fonctionnement de la plancha sur un chariot ou support, il est impératif d'utilisation une bouteille de 5 à 6 kg maximum.

Danger: ne jamais vérifier l'étanchéité des appareil avec une flamme et ne pas utiliser un appareil qui fuit. Faire un test d'étanchéité à chaque changement de bouteille en utilisant eau savonneuse ou un produit moussant spécifique. Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur et tous les composants de la ligne gaz de l'appareil peuvent être remplacés seulement par des pièces détachées d'origine. L'entretien exceptionnel (changement de pièces, interventions en cas d'anomalie, obturation des venturis, graissage des robinets) constituent des opérations qui doivent être confiées à un personnel qualifié et agréé par le fabricant ou revendeur.

Danger: ne pas obturer les ouvertures de ventilations pratiquées sur les parois du châssis sur le fonds des appareils. Vérifier régulièrement leur propreté. Le dessous de l'appareil doit rester libre pour permettre une bonne circulation d'air. Ne pas utiliser la plancha avec un capot fermé pendant la chauffe. Vérifier que le tuyau flexible ne soit pas soumis à des efforts de torsion et ne soit pas en contact avec des parties chaudes et ne gêne pas le travail de cuisson devant l'appareil. Il est recommandé d'utiliser des gants protecteurs lors de la manoeuvre d'éléments particulièrement chauds.

CONSEILS D'UTILISATION

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 en Fig. 1.

- Pour ouvrir l'alimentation de gaz liquide Butane/propane, ouvrir le robinet de la bouteille; en cas de déclenchement de la sécurité du détendeur, réarmer en appuyant sur le bouton poussoir.

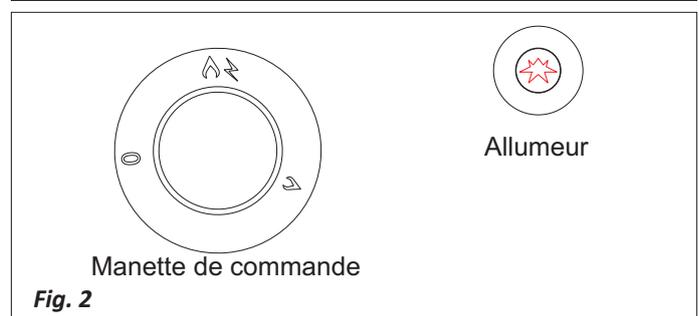
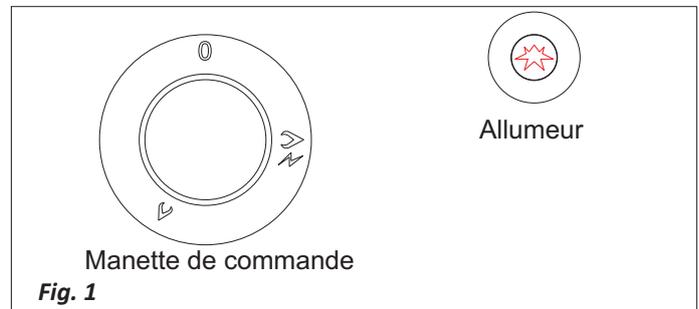
- Tourner à fond la manette de commande, en la maintenant appuyée, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'allumage (de préférence " grande flamme "). Voir en Fig. 2.

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

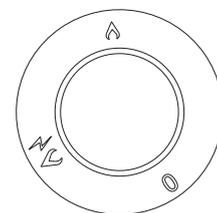
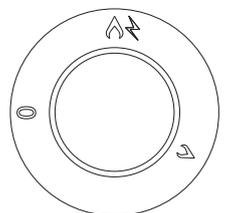
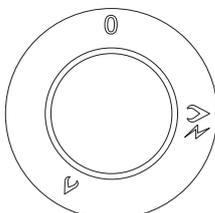
- Maintenir la manette de commande appuyée au minimum 5 seconds après l'allumage du brûleur. Puis relâcher la manette; le brûleur doit rester allumé, sinon recommencer l'opération.

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

- Avant chaque utilisation, nous vous recommandons de préchauffer votre Plancha minimum 10 minutes avec la manette sur la position " grande flamme ".



Positions de la manette de commande



Points à contrôler lors d'un défaut de fonctionnement:

- Pas d'arrivée de gaz: 1. Vérifier l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz.
- 2. Contrôler la contenance de la bouteille.
- 3. Vérifier si l'amorçage du détendeur s'est fait convenablement.
- 4. Vérifier que la sécurité du détendeur ne soit déclenchée. En cas, réarmer.
- 5. Se reporter à la notice fournie par le fabricant du détendeur.

CONSEILS D'UTILISATION (suite)

- Le brûleur ne s'allume pas: 1. Bouton d'allumage piezo en panne ou câble débranché.
2. Brûleur sale ou injecteur obstrué.
3. Absence de gaz ou pression insuffisante.

- Le brûleur ne reste pas allumé: 1. Thermocouple en panne ou mal positionnée.
2. Conditions atmosphériques inopportunes.

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

FORGE ADOUR DISTRIBUTION commercialise 1 kit de nettoyage comprenant :

1 Pierre de nettoyage - 1 Boule Inox - 1 Carré éponge microfibre

ainsi qu'un produit nettoyant pour plaques de cuisson, Grils et Barbecue : **Plancha-Net**

- Comment nettoyer sa Plancha :

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

GARANTIE

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

- 3 ans pour les plaques de cuisson et les brûleurs.*
- 3 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



66, rue du 8 mai 1945

64100 BAYONNE

FRANCE

Tél. +33 (0)5 59 42 40 88

contact@forgeadour.fr

www.forgeadour.fr

Ref constructeur : FORGE ADOUR IBERICA,S.L