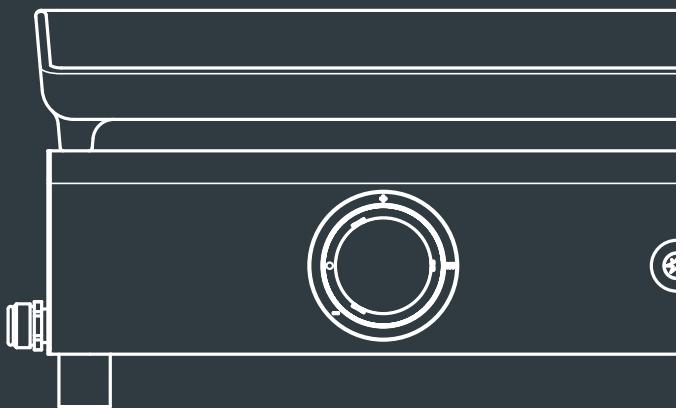


FORGE ADOUR

Série Base





Vous avez fait l'acquisition d'un produit de la gamme FORGE ADOUR, veuillez consulter la notice avant toute utilisation.

You have just purchased a product from the FORGE ADOUR range, please read the instructions before use.

Ha adquirido un producto de la gama FORGE ADOUR. Por favor, lea el manual antes de cualquier uso.

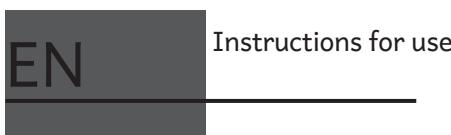
U een assortiment FORGE ADOUR hebben verworven, lees de bijsluiter voor gebruik

Sie gekauft haben eine Produktpalette FORGE ADOUR, lesen sie die Packungsbilage beachten

Index



Notice d'utilisation



Instructions for use

FR

EN

ES

NL

DE



Instrucciones de uso



Gebruikshandleiding



Bedienungsanleitung

01

Plaque de cuisson inox ou fonte émaillée
Stainless steel cooktop or enamelled cast iron
Placa de cocción en inoxidable o acero esmaltado
Roestvrij stalen kookplaat of geëmailleerd gietijzer
Edelstahl-Kochfeld oder emailliertem Gusseisen

02

Manettes de réglage
Control switch
Mandos de regulación
Bedieningshendel
Bedienknop

03

Brûleur
Burner
Quemador
Brander
Brenner

04

Bac à graisse contenance 450 ml
Grease drip tray, 15.83 fl oz
Colector recuperador de grasa con capacidad para 450 ml
Vetopvangreservoir, 450 ml
Fettauffangschale, 450 ml

05

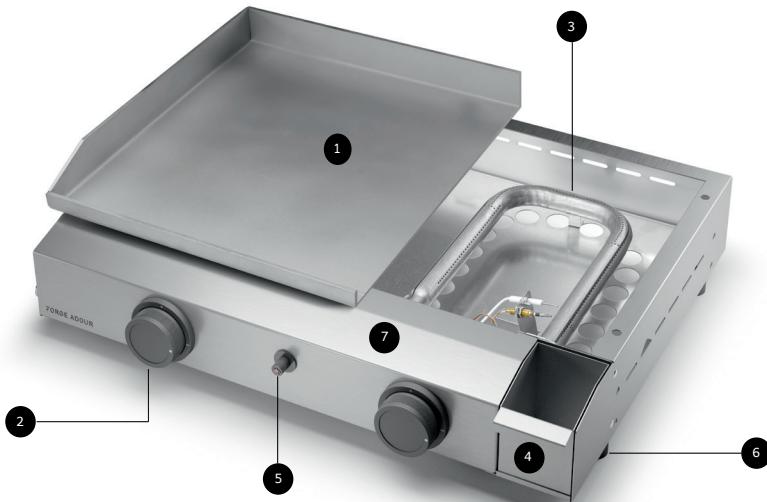
Allumage mécanique
Piezzo
Piezo mecánico
Piezzo
Piezzo

06

Pieds
Feet
Pies
Voeten
Füße

07

Châssis inox ou acier émaillé
Stainless steel frame or enamelled cast iron
Chasis inoxidable o acero esmaltado
RVS frame of geëmailleerd gietijzer
Edelstahlrahmen oder emailliertem Gusseisen



FR

EN

ES

NL

DE

Gamme Série Base

Base 45



Base 60



Certification

Certification

Certificación

Certificaat

Bescheinigung



BASE G45



17

0705

I3+

BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,PT,SI,SK,TR,LU

G30

28-30 mbar

262,0 g/h

3,6 kW

G31

37 mbar

257,3 g/h

3,6 kW

MANUFACTURED BY: FORGE ADOUR IBERICA S.L.



BASE G60



17

I3+

BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,PT,SI,SK,TR,LU

G30

28-30 mbar

524,0 g/h

7,2 kW

G31

37 mbar

514,6 g/h

7,2 kW

MANUFACTURED BY: FORGE ADOUR IBERICA S.L.

FR

EN

ES

NL

DE

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

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE

ESTE DISPOSITIVO ESTÁ DISEÑADO PARA SU USO AL AIRE LIBRE

DIT APPARAAT IS GEMAAKT OM UITSLUITEND BUITEN TE WORDEN GEBRUIKT

DIESES GERÄT WURDE NUR IN DER AUSSENSEITE DES GEBÄUDES FÜR DEN EINSATZ

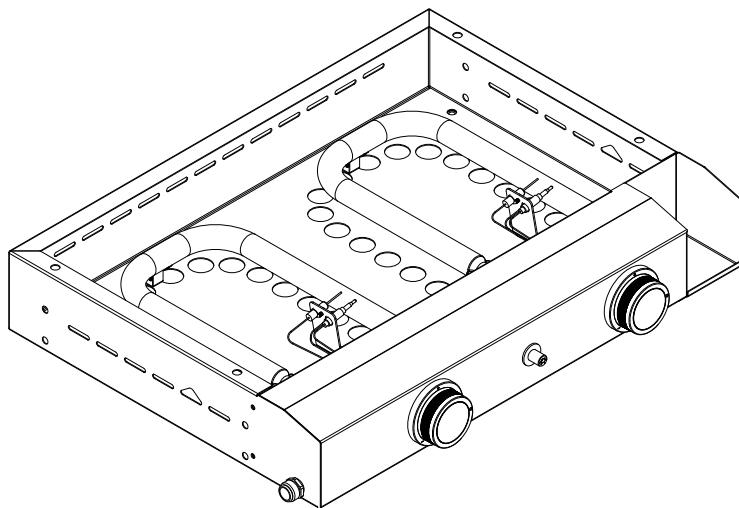
Contenu carton

Carton content

Contenido de la caja

De inhoud van de doos

Kaetoninhalt



	BASE 45	BASE 60
	X 1	X 1
	X 1	X 1
	X 4	X 4

Montage

Assembly

Montaje

Montage

Montageanleitung



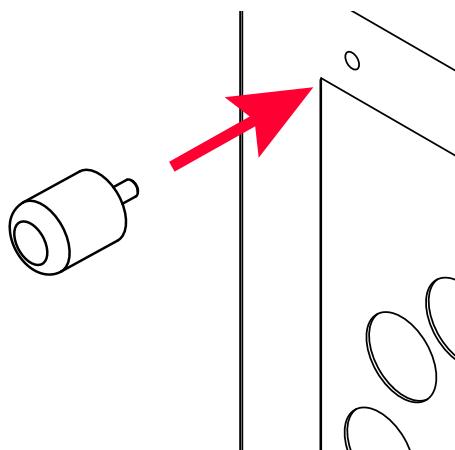
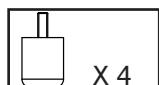
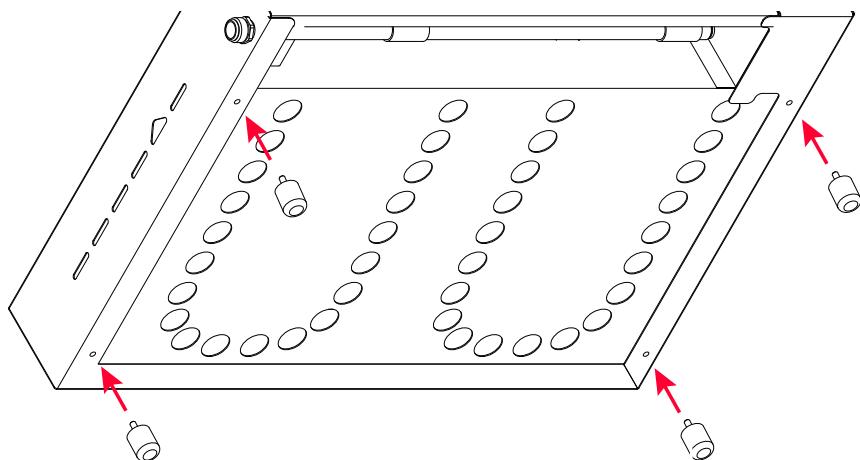
FR

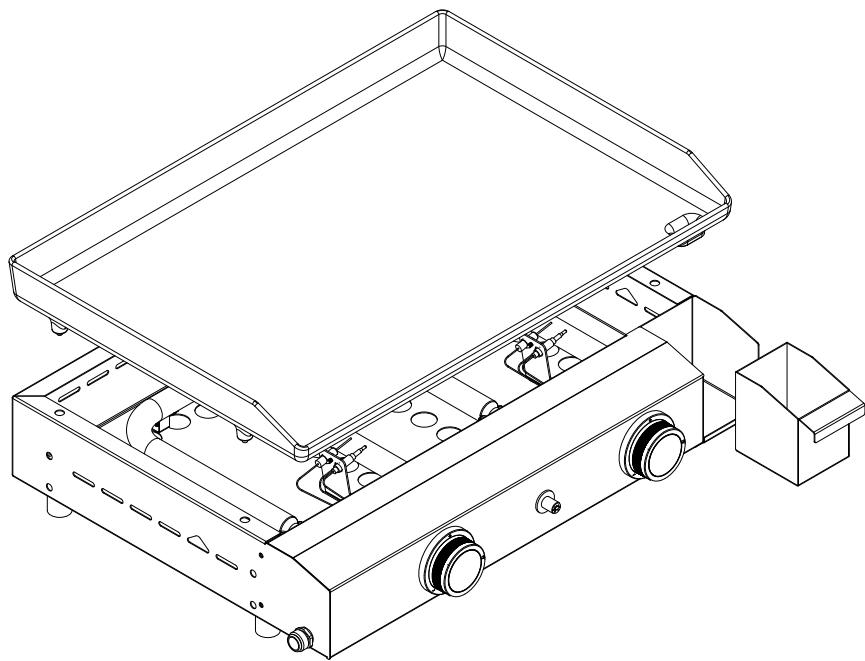
EN

ES

NL

DE





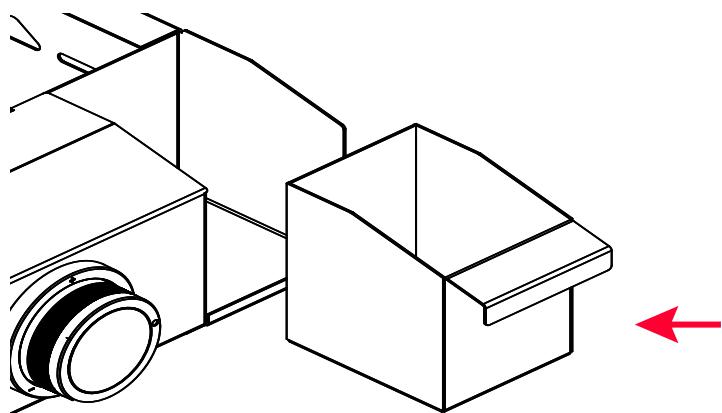
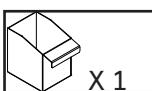
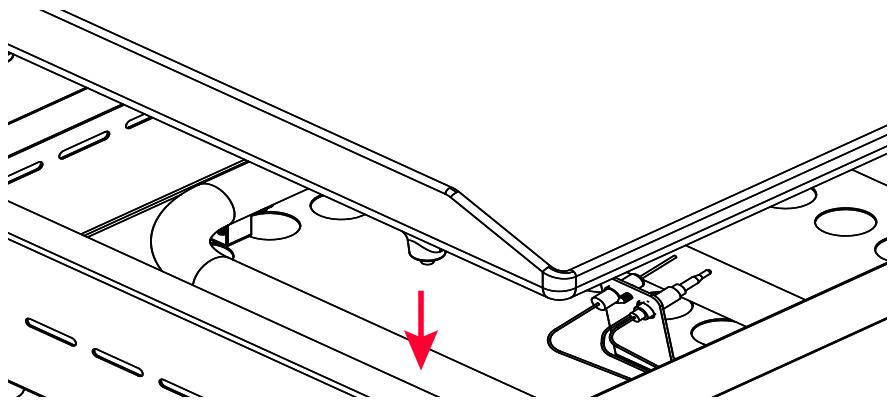
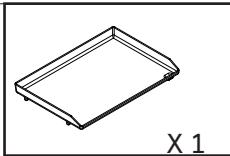
Montage

Assembly

Montaje

Montage

Montageanleitung



FR

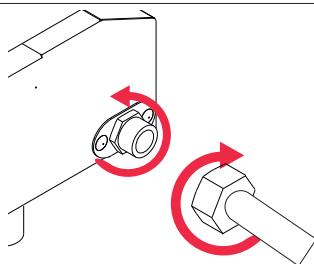
EN

ES

NL

DE

Raccordement Gaz



Raccordement gaz en France

Les flexibles de gaz butane/propane sont munis de raccords de différents formats, ils sont signalés de couleurs différentes.

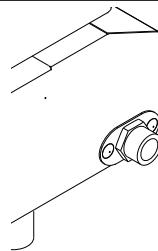
Pour éviter tous risques de détérioration du raccord de la plancha, veuillez vous reporter à la notice fournie par le fabricant du flexible.

Raccordement de votre plancha en catégorie I3+ (butane/propane) : utiliser un détendeur à sécurité NF 28 m bar pour le butane et NF 37 mbar pour le propane.

. 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 mètres.

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.



Raccordement gaz en Belgique

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 de 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.

Raccordement Gaz

Visser le raccord du flexible, dans le sens des aiguilles d'une montre. 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 en gaz butane/propane. Le type de gaz à utiliser est noté sur l'étiquette signalétique située sur le côté de votre plancha.

Tous types d'interventions d'entretien nécessitant l'ouverture du circuit interne d'alimentation de gaz doivent exclusivement être effectuées par un réparateur agréé. Toute tentative de démontage et modification de l'appareil pour changer les caractéristiques techniques peuvent provoquer des accidents pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité et annule la garantie.

BASE 45

Brûleur	Puissance nominale (Watt)	Puissance réduite (Watt)	Butane G30 / Propane G31 28-30 mbar / 37 mbar		
			Repère Injecteur (1/100mm Ø)	Débit Nominal (g/h)	Débit Réduit (g/h)
	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Puissance nominale			3.60 kW		

FR

BASE 60

Brûleurs	Puissance nominale (Watt)	Puissance réduite (Watt)	Butane G30/ Propane G31 28-30 mbar / 37 mbar		
			Repère Injecteur (1/100 mm Ø)	Débit Nominal (g/h)	Débit Réduit (g/h)
Droit	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7(G30) 121.5(G31)
Gauche	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7(G30) 121.5(G31)
Puissance nominale			7.20 kW		

- ⚠ 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 :
- Pensez à retirer le film adhésif de protection des parties INOX.
 - Fermer l'alimentation de gaz à la bouteille après usage.
 - Ne pas 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
 - Si l'appareil est posé sur un support (table...) il doit obligatoirement être muni de ces 4 pieds.
 - Votre plancha FORGE ADOUR n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de 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 m³/h requis pour l'alimentation en air de combustion.
 - Attention : Des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
 - Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
 - Ne pas utiliser un détendeur réglable.
 - Attendre que la plancha soit froide pour nettoyer le châssis et également pour manipuler le bac à graisse.
 - Vérifier que le 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.
 - Pour une utilisation sans chariot ou support FORGE ADOUR : la bouteille de gaz (13kg) alimentant la plancha doit être placé à 80 cm de l'appareil.
 - Pour un fonctionnement de la plancha sur un chariot ou support, il est impératif

d'utiliser 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'utilisez 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.
- Utiliser des gants protecteurs lors de la manœuvre d'éléments particulièrement chauds.
- 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 utilisé 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.

Précautions d'utilisation

- 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.
- Avant d'utiliser votre plancha Forge Adour après une période de stockage et/ou non-utilisation, vérifiez-la soigneusement afin de détecter toute fuite de gaz et/ou colmatage des réchauds.

NE PAS DÉCOUPER LES ALIMENTS AVEC UN COUTEAU DIRECTEMENT SUR LA PLAQUE DE CUISSON.

Dès la première utilisation, il est recommandé de faire fonctionner votre plancha à vide pendant 15 min. Une légère odeur peut se dégager pendant quelques instants.

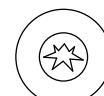
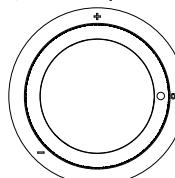
Avant chaque utilisation, nous vous recommandons de préchauffer votre plancha minimum 10 min, manette sur position grande flamme.

Lorsque la température du plan de support de l'appareil dépasse 50k, il doit impérativement être composé de briques réfractaires.

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.

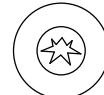
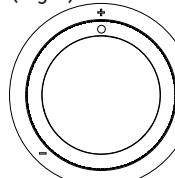
- Vérifier que la manette de commande soit sur la position « 0 » comme indiqué (Fig.1). Ouvrir l'alimentation de gaz (bouteille pour Butane/Propane)



Allumeur Fig.1

Manette de commande

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



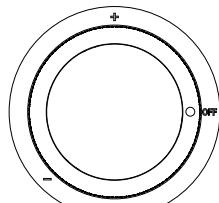
Allumeur Fig.2

Manette de commande

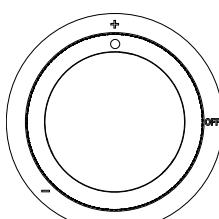
- Toujours en maintenant enfonceée la manette de commande, appuyez à plusieurs reprises sur l'allumeur pour générer les étincelles nécessaires à l'allumage des brûleurs.
- Maintenir la manette de commande enfonceée au minimum 5 s après l'allumage du brûleur. Puis relâcher la manette, le brûleur doit rester allumé, sinon recommencer l'opération.
- Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

FR

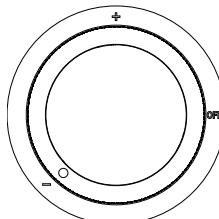
Positions de la manette de commande



Arrêt



Grande flamme



Petite flamme - Allumage

Si votre allumeur ne fonctionne pas vous pouvez allumer votre plancha avec une grande allumette en passant par l'intersité située entre la plaque et le caisson de chaque côté de votre plancha (illustration ci-contre).

Points à contrôler lors d'un défaut de fonctionnement

Pas d'arrivée de gaz :

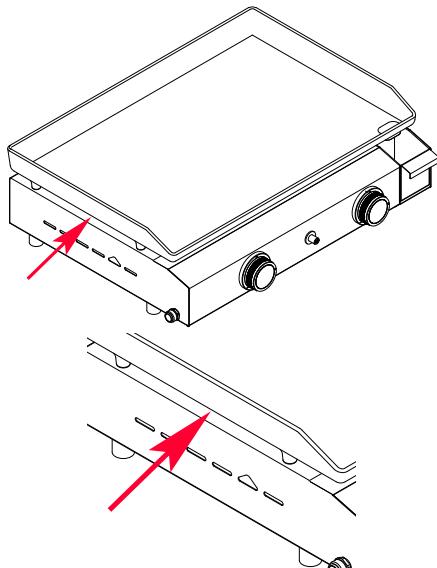
1. Vérifier l'ouverture de l'alimentation de gaz.
2. Contrôler la contenance de la bouteille de gaz.
3. Vérifier si l'amorçage du détendeur s'est fait convenablement (se reporter à la notice fournie par le fabricant de détendeur).

Le brûleur ne s'allume pas :

1. Bouton d'allumage piezzo 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 positionné.
2. Conditions atmosphériques inopportunnes.



Il est conseillé de vider et de nettoyer le bac à graisse, après chaque utilisation. Le bac à graisse doit être manipulé quand votre plancha est 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 seront des outils idéaux pour enlever les résidus de cuisson.

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 œil sur le remplissage de votre bac à graisse pour éviter tout débordement. Soyez rassuré votre plaque est recouverte de 2 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 optimale.

FR

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 d'accessoires de protection, n'hésitez pas à demander conseil à votre revendeur.



Normes	Garantie
<p>CET APPAREIL EST CERTIFIÉ SELON LES NORMES EN 498, IL PEUT ÊTRE UTILISÉ EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.</p> <p>Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.</p> <p>Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.</p> <p>Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de ventilation mécanique si elle existe.</p> <p>. Le rappel du gaz à utiliser est mentionné sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil. L'appareil a été réglé en usine pour la seule utilisation avec gaz butane/propane 28-30/37 mbar contenu en bouteille et la seule mise en marche en plein air.</p>	<p>La durée de la garantie se compose de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 ans pour les plaques de cuisson et les brûleurs. • 3 ans pour les autres pièces. <p>Cette garantie prend effet à la date d'achat du produit.</p> <p>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 (indiqué sur la fiche signalétique située sur l'appareil) du produit.</p> <p>La garantie ne pourra s'appliquer dans les cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 des nos revendeurs agréés. • Tous les appareils qui ne seraient pas munis de leurs étiquettes signalétiques • Toutes détériorations du produit dues à un manque d'entretien ou dues à une protection manquante ou inadaptée du produit lors de son non utilisation.

Gas connection

Screw the hose fitting clockwise as show in the drawing opposite

The hose must be connected in accordance with the hose manufacturer's instructions, and in compliance with the standards in force in the country concerned

Your FORGE ADOUR planche is configured to work with either Butane/Propane Gas, depending on what you requested from your retailer on purchase.

The type of Gas to be used is written on the label on the side of your plancha

The Butane/Propane Gas hoses are equipped with different-sized fittings, and are identified by different colours. To prevent any risk of damage to the plancha fitting, please refer to the instructions provided by the hose manufacturer.

Connection of your plancha in the I3+ category (Butane/Propane) :

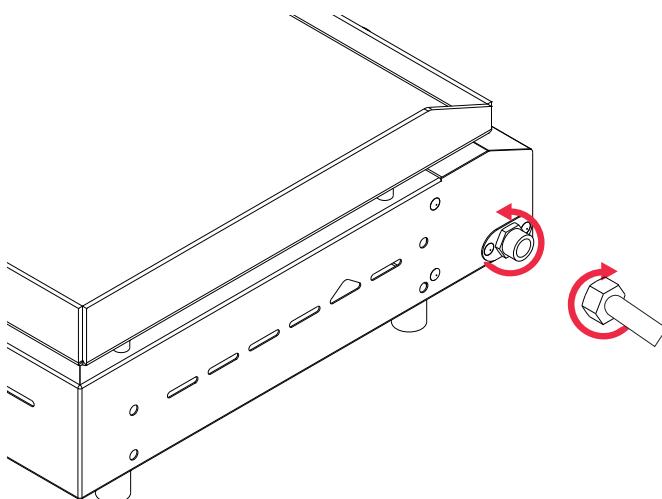
- Use an NF 28 mbar safety pressure relief valve for butane and NF 37 mbar for propane
- An NFD36-125 metallic hose or an XPD36-112 hose.

The entire length of the rubber hose must be visible and easily accessible.

Comply with the safety instructions for use (e.g. use-by date, etc...) specified by the hose manufacturer. The hose must not be longer than 1.5 meters.

Each burner is fitted with a thermocouple safety device which cuts off the gas supply system must be exclusively be carried out by an authorized repairer. Any attempt to dismantle and modify the appliance in order to change its technical characteristics may cause accidents for which the manufacturer accepts no responsibility, and which will make the guarantee null and void.

EN



Gas connection

BASE 45

Burner central	Rated Power (Watt)	Reduced Power (Watt)	Butane / Propane 28-30 mbar / 37 mbar		
			Injector marker (1/100 mm Ø)	Nominal flow (g/h)	Reduced flow (g/h)
	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Nominal heat input of plancha			3.60 kW		

BASE 60

Burners	Rated Power (Watt)	Reduced Power (Watt)	Butane G30/ Propane G31 28-30 mbar / 37 mbar		
			Injector marker (1/100 mm Ø)	Nominal flow (g/h)	Reduced flow (g/h)
Right	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Left	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Nominal heat input of plancha			7.20 kW		

⚠ To ensure safe use of your FORGE ADOUR plancha, it is essential to comply with the different rules for installation and use below:

- Remember to remove the protective adhesive film from the stainless steel parts.
- Between use, be sure to close the gas bottle valve
- For use indoors, be sure to keep distance of 17 cm between your appliance and the vertical partitions surrounding your appliance (recess).
- Do not store or use flammable products or vapours near the plancha.
- If there is a smell of gas, close the gas bottle valve or the wall valve in the case of natural gas supply.
- If the appliance is placed on a support (table, ect...), it must imperatively be fitted with its 4 legs
- Your FORGE ADOUR plancha is not connected to a combustion product discharge system. It must be installed and connected in accordance with the installation rules in force. Particular attention shall be paid to the applicable provisions regarding ventilation. A 15 m³/h fresh air flow is to be provided for the combustion air supply.
- Warning : some accessible parts may be very hot. Keep young children away .
- Do not move the appliance while in operation.
- Do not use an adjustable pressure relief valve.
- Allow the plancha to cool before cleaning the chassis and handling the grease tray.
- Make sure that the hose is not in contact with the hot parts of the appliance.
- If your appliance is protected by a soft cover, be sure to remove it completely before using the plancha.
- If your plancha is equipped with a lid, make sure that this lid is the “OPEN” position while heating and use.
- For use without a FORGE ADOUR wheeled unit or support : the gas bottle (13kg) which supplies the plancha must be placed

80 cm away from the appliance.

- If the plancha is to be used on a wheeled unit support, it is essential to use a bottle weighing 6 kg max.
- Warning : tightness is to be checked outdoors, away from any source of ignition.
- Make sure that the control switches are in the closes position. After opening the bottle and resetting the pressure relief valve check that there are no bubbles on all fitting, on the pressure relief valve and on the appliance, unsing soapy water.

The presence of bubbles indicates a leak.

Close the gas bottle and tighten all the fittings.

Repeat the tightness test. If the leak comes from the appliance, do not use your plancha and contact the manufacturer or the retailer. Test the tightness every time the bottle is replaced.

⚠ Danger : never test the tightness of your appliance with flame. Never use a leaking appliance.

- It is recommended to wear protective gloves when handling particulary hot components.
- The parts protected by the manufacturer must not be handled by the user. None of the gas line components are to be modified by the user. The gas containers that can be used on this type of appliance rage from 6 to 13 kg (Dimension, height : 560 mm and depth : 310 mm max, pressure relief valave included).
- Comply with the use-by dates of your hose, and replace it if need be. Test the tightness every time the hose is replaced.
- Check the position of the connecting hose to ensure that it is not in contact with the hot part of the appliance.

EN

Precautions for use

- Be sure to replace the container away from any source of ignition.
- Do not plug the vents and regulary check that every that they are clean to allow for proper circulation of air to the burner.
- Do not modify the appliance, contact the manufacturer or your retailer.
- Before using your FORGE ADOUR plancha after a period of storage and/or inactivity, check is carefully in order to detect any gas leak and/or clogging of the burners.
- Do not modify the appliance, contact the manufacturer or your retrailer.
-

DO NOT CUT THE FOOD WITH A KNIFE DIRECTLY ON THE COOKING PLATE.

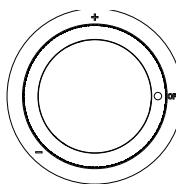
Before each use, we recommend that you preheat your plancha for at least 10 minutes; with the switch on the high flame positions.

Directions for use

Lighting and operation of the plancha.

Before lighting your plancha, check that all the conditions stated in the "PRECAUTIONS FOR USE" section are met.

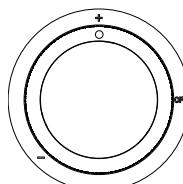
- Check that the control switch is on the « 0 » position as shown (Fig.1). Open the gas supply
-
-



Piezzo Fig.1

Control switch

- Rotate the control switch counterclockwise while holding it down. (Fig 2)



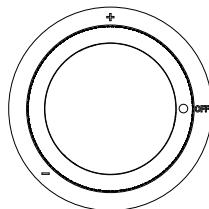
Piezzo Fig.2

Control switch

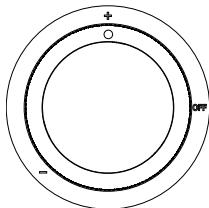
- While still holdong the control swich down, keep pressing on the ignition to generate the sparks required for lighting of the burners.
- Keep the control switch down for at least 5 seconds afer lighting the burner.

Positions of the control switch

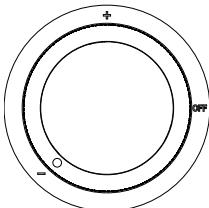
EN



Stop



High flame



Low flame - Lighting

Point to be checked in case of malfunction :

No inflow of gas :

1. Check that the gas supply is open (bottle)
2. Check the contents of the gas bottle.
3. Check that the pressure relief valve has been properly primed (refer to the instructions provided by the relief valve manufacturer).

The burner does not light up :

1. Piezzo starter failure or cable disconnected.
2. Dirty burner or clogged injector.
3. Absence of gas or insufficient pressure.

The burner keeps going out :

1. Thermocouple failure or improperly positioned.
2. Unsuitable weather conditions.

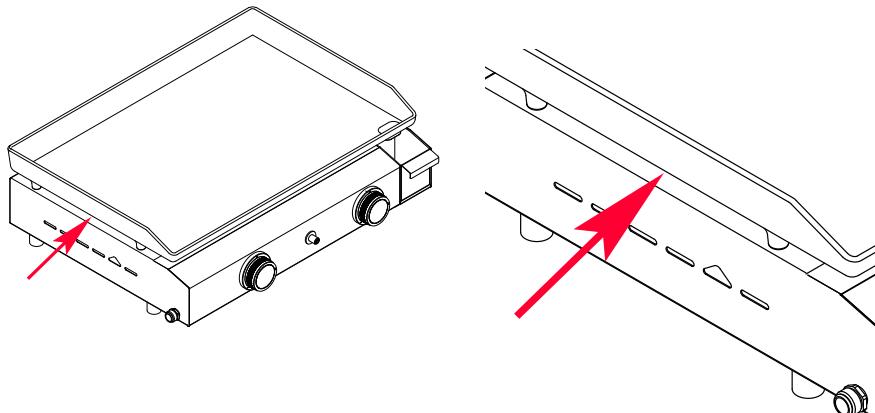
No spark on lighting :

1. Check the polarity of the battery and the positioning of the spring. Replace the battery.

If your ignition system is not working : you can light your plancha by inserting a long through the gap between the plate and the housing on either side of your plancha.

Contact the customer support department.

For optimal cooking, it is recommended to take the food out of the refrigerator one hour ahead of time, and to make sure that it is not wet.



Direction for maintenance

It is recommended to empty and clean the grease tray after each use. The grease tray is to be handked only when the plancha il cold.

HOT CLEANING : you have just finished cooking and your plancha is still hot : use this opportunity to clean it. Your cooking spatula and your stainless steel pad are idel tools to temove all residue. Pour some water directly onto the plate and scrub with your stainless steel pad to move the excess matter towards the grease receptacle. Use the spatula to handle the stainless steel pas to avoid getting burnt. Keep an eye on how full the grease tray is, to avoid any overflow. Your plate is coated with two layers of enamel, and is therefore fully compatible with using a stainless steel pad. You can repeat the operation as often as necessary. You can light your plancha again at any time if the cleaning is not completely effective.

COLD CLEANING : using a moist sponge, apply the cleaning stone directly onto the plate, in a circular motion, or use Plancha Net and allow it to sit. Rinse with a kitchen sponge. You can repeat the operation as often as necessary. Finish cleaning with your microfiber pad to buff up the shine on your plancha. If your plancha has not been used for a long time, it is recommended to store it in a dry, sheltered place. FORGE ADOUR markets a whole range of protective accessories, do not hesitate to ask your retailer for advice.

EN



Standards	Guarantee
<p>This appliance must be installed in accordance with current regulations, and is only to be used in well-ventilated areas. Before installation, make sure that the local supply conditions (nature of the gas and gas pressure) and the appliance settings are compatible.</p>	<p>The guarantee period extends over:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 years for cooking plates and burners. • 3 years for other components.
<p>Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, opening a window for instance, or more efficient ventilation, for example increasing the power of the extractor fan if there is one.</p>	<p>This guarantee comes into effect on the date the product is purchased.</p>
<p>Depending on your order, the appliance, will have been adjusted at the factory for use with butane/propane 28-30/37 mbar in a gas bottle. G25.25 mbar. The gas to be used is indicated on the packaging and on the appliance nameplate.</p>	<p>For customer support relating to the guarantee, you will be asked for the purchase invoice, and for the product reference and serial number (on the nameplate located on the appliance).</p>
<p>Tongs or a large spatula are recommended to take the food out of the refrigerator one hour ahead of time, and to make sure that it is not wet.</p>	<p>Tongs or a large spatula are recommended to take the food out of the refrigerator one hour ahead of time, and to make sure that it is not wet.</p>
<p>For customer support relating to the product guarantee, you will be asked for the purchase invoice, and for the product reference and serial number (on the nameplate located on the appliance)</p>	<p>For customer support relating to the product guarantee, you will be asked for the purchase invoice, and for the product reference and serial number (on the nameplate located on the appliance)</p>
<p>The guarantee shall not apply in the following cases :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Malfunction due to a reason unrelated to the product (impact, lightning, flood, etc...) • Use of the appliance that does not comply with these instructions. • Failure to comply with all safety instructions. • Use of the appliance for purposes other than its intended use. • Any modification made to the appliance in a change to the original characteristics. • Any intervention performed outside the network of our authorized retailers. • Any appliance with its information label missing. • Any damages to the product due to insufficient maintenance, or to a missing protection, or to a protection not suited to the product when not in use.

Conexión de gas

Enrosque el conector del tubo flexible en el sentido de las agujas del reloj según se indica en el esquema.

La conexión del tubo flexible deberá efectuarse en conformidad con las instrucciones del fabricante del tubo flexible y de acuerdo con la normativa en vigor del país correspondiente.

Su plancha FORGE ADOUR está configurada para funcionar con gas butano/propano.

El tipo de gas que ha de utilizarse se indica en la etiqueta de especificaciones técnicas situada en la base de la plancha.

Los tubos flexibles de gas butano/propano están provistos de conectores de diferentes formatos. Se señalan con diferentes colores. Para evitar cualquier riesgo de deterioro del conector de la plancha, consulte el manual suministrado por el fabricante del tubo flexible.

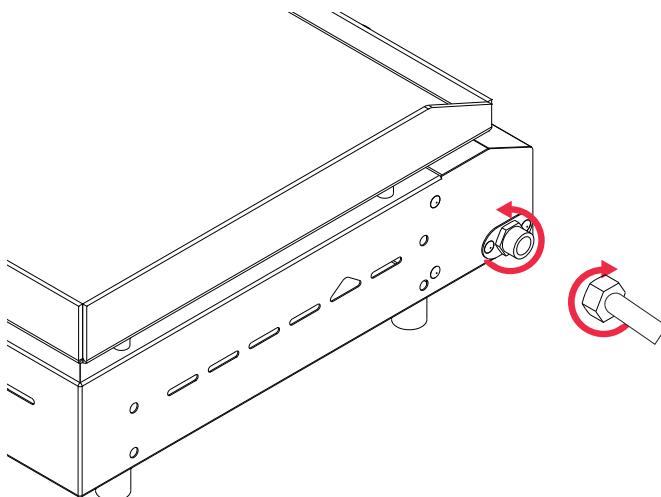
Conexión de la plancha en categoría I3+ (Butano/Propano) :

- Utilice un regulador NF de 28 mbar para el butano y NF 37 mbar para el propano.
- Un tubo flexible metálico NFD36-125 o un tubo flexible XPD36-112.

El tubo de goma deberá ser visible en toda su longitud y fácilmente accesible.

Respete las instrucciones de uso y de seguridad (por ej, fecha de caducidad, ...) indicadas por el fabricante del tubo flexible. La longitud del tubo flexible no deberá ser superior de 1.5 metros. Cada quemador está equipado por seguridad con un termopar, que provoca el corte de la alimentación de gas en el caso de extinción inesperada de la llama. El fabricante declina cualquier responsabilidad por los intentos de desmontaje y modificaciones del aparato que cambien las características técnicas. Esto podría provocar accidentes y anulará la garantía

ES



Conexión de gas

BASE 45

Quemador central	Potencia nominal (Vatio)	Potencia reducida (Vatio)	Butano G30/ Propano G31 28-30 mbar / 37 mbar		
			Referencia del inyector (1/100 mm Ø)	Flujo nominal (g/h)	Flujo reducido (g/h)
	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Potencia nominal plancha			3.60 kW		

BASE 60

Quemadores	Potencia nominal (Vatio)	Potencia reducida (Vatio)	Butano G30/ Propano G31 28-30 mbar / 37 mbar		
			Referencia del inyector (1/100 mm Ø)	Flujo nominal (g/h)	Flujo reducido (g/h)
Derecho	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Izquierdo	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Potencia nominal plancha			7.20 kW		

⚠ Para una utilización con total seguridad de su plancha FORGE ADOUR, es obligatorio respetar las diferentes reglas de instalación y de uso siguientes :

- Retire el film adhesivo de protección de las partes de acero inoxidable.
- Cuando finalice, asegúrese de cerrar la llave de paso de la botella de gas.
- No almacene ni utilice productos o vapores inflamables cerca de la plancha.
- En caso de olor a gas, cierre el regulador de la botella de gas.
- Si el aparato se colocara sobre un soporte (mesa, ...), dicho soporte deberá estar provisto obligatoriamente de 4 patas.
- Su plancha FORGE ADOUR no está conectada a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Deberá prestarse una atención especial a los dispositivos aplicables en materia de ventilación. Prevea un flujo de aire nuevo de 15 m³/h requerido para la alimentación de aire de combustiones.
- Atención : ciertas partes accesibles podrían estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.
- No desplace el aparato durante su funcionamiento.
- No utilice un regulador con salida regulable.
- Espere a que la plancha se haya enfriado para limpiar el chasis y también para manipular el colector de grasa.
- Asegúrese de que el tubo flexible no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
- En caso de que su aparato esté protegido por una funda, retírela antes de cualquier uso de la plancha.
- Si la plancha estuviera equipada con una cubierta, esta deberá estar en la posición de "abierta" durante el calentamiento y la utilización.
- Para el uso sin carro o sin soporte FORGE

ADOUR, la bombona de gas (13 kg) que alimenta la plancha deberá colocarse a 80 cm del aparato.

- Para el funcionamiento de la plancha sobre un carro o soporte FORGE ADOUR, es obligatorio utilizar una botella de gas de 6 kg como máximo.
- Atención : la estanqueidad deberá verificarse en el exterior del local, lejos de cualquier fuente de ignición.
- Asegúrese de que los mandos estén en la posición "OFF". Después de la apertura de la botella de gas y del rearme del regulador, verifique con agua jabonosa la ausencia de burbujas en todas las conexiones, el regulador y el aparato.

La presencia de burbujas indicará una fuga.

Cierre la botella de gas y vuelva a apretar todas las conexiones.

Repita la prueba de estanqueidad. Si la fuga procediese del aparato, no utilice la plancha y póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor. Lleve a cabo la prueba de estanqueidad cada vez que cambie la botella de gas.

ES

⚠ Peligro : no verifique jamás la estanqueidad del aparato con una llama. No utilice un aparato que presente fugas.

- Se recomienda emplear guantes de protección a la hora de manipular elementos especialmente calientes.
- Las partes protegidas por el fabricante no deberán ser manipulados por parte del usuario. Todos los componentes de la línea del gas no deberán ser modificados por parte del usuario. Las botellas de gas que pueden utilizarse en este tipo de aparato van de 6 a 13 kg (Dimensiones : Altura 560 mm - Profundidad : 310 mm como máximo, incluido el regulador).
- Respete las fechas de caducidad del tubo flexible y preceda a su sustitución si fuera el caso. Lleve a cabo una prueba de estanqueidad en cada cambio

Precauciones de uso

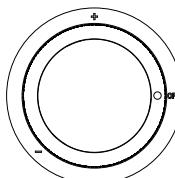
- Verifique la posición del tubo flexible de conexión para asegurarse de que no esté en contacto con las partes calientes del aparato.
- Asegúrese de realizar el cambio de la botella de gas lejos de cualquier fuente de ignición.
- No obture las ventilaciones y verifique periódicamente su limpieza. En caso de obturación de los véntris, póngase en contacto con el fabricante o con su distribuidor.
- Antes de utilizar la plancha FORGE ADOUR tras un largo periodo de almacenamiento y/o no utilización, revise cuidadosamente con el fin de detectar cualquier fuga de gas y/o obstrucción de los quemadores.

NO CORTE LOS ALIMENTOS CON UN CUCHILLO DIRECTAMENTE SOBRE LA PLACA DE COCINADO.

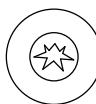
Consejos de utilización

Encendido y funcionamiento de la plancha

Antes de encender la plancha, asegúrese que se respetan todas las condiciones estipuladas en el apartado “PRECAUCIONES DE USO”.

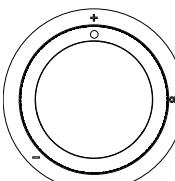


Mando

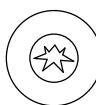


Pulsador Fig.1

- Verifique que el mando esté en la posición “OFF” según se indica (Fig.1). Abra la alimentación de gas (botella para butano/propano).



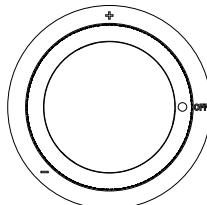
Mando



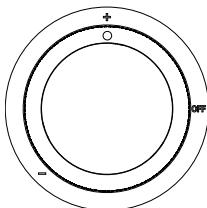
Pulsador Fig.2

- Gire el mando, manteniéndolo presionado, en el sentido contrario a las agujas del reloj (Fig.2) presione el pulsador para generar las chispas necesarias para el encendido de los quemadores.
- Mantenga presionada el mando un mínimo de 5 segundos tras el encendido del quemador.

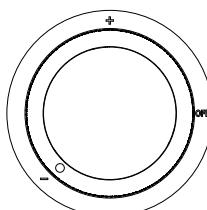
Posiciones del mando



Parada



Llama grande



Llama pequena - Encendido

ES

Puntos que deberán verificarse cuando se produzca un fallo de funcionamiento :

No llega gas :

1. Compruebe la apertura de alimentación de gas (bombona).
2. Verifique el contenido de la botella de gas.
3. Compruebe si la activación del regulador se ha realizado adecuadamente (consulte el manual suministrado por el fabricante del regulador).

El quemador no se enciende :

1. Botón de encendido de piezo averiado o cable desconectado.
2. Quemador sucio o inyector obstruido.
3. Ausencia de gas o presión insuficiente.

El quemador no se queda encendido :

1. Termopar averiado o posicionado incorrectamente.
2. Condiciones atmosféricas inoportunas.

No se produce chispa en el encendido :

1. Verifique la polaridad de la pila así como el posicionamiento del muelle.

Cambie la pila.

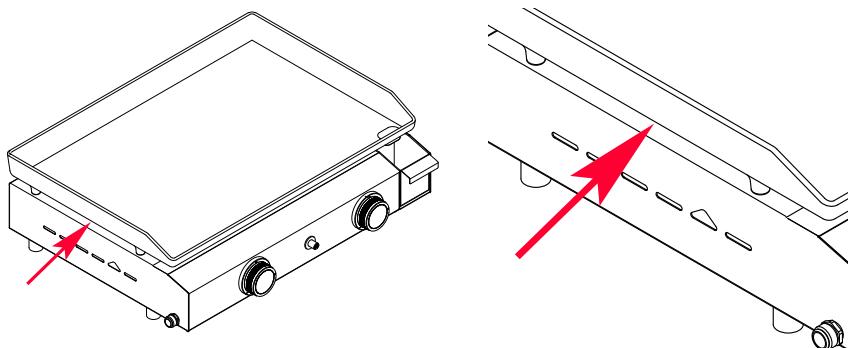
Si el pulsador no funciona : podrá encender la plancha con una cerilla grande pasándola por el hueco situado entre la placa y el chasis de cada lado de la plancha.

Póngase en contacto con el servicio posventa.

Para un cocinado óptimo, se recomienda sacar del frigorífico los alimentos una hora antes y asegurarse de que no estén húmedos.

Para coger o dar la vuelta a los alimentos que se estén cocinando, se recomienda utilizar una pinza o una espátula grande.

No corte los alimentos con un cuchillo directamente sobre la placa de cocinado.



Consejos de mantenimiento.

Se aconseja vaciar y limpiar el colector de grasa después de cada uso. El colector de grasa deberá manipularse únicamente cuando la plancha esté fría.

Existen dos formas de limpiar la placa de cocción :

EN CALIENTE : acaba de cocinar y la plancha está aún caliente. Aprovechelo para limpiarla : la espátula de cocinado en combinación con la bola de acero inoxidable serán herramientas ideales para eliminar los residuos del cocinado. Vierta el agua directamente sobre la placa y frote con la bola de acero inoxidable para retirar los excedentes al colector de grasa. Utilice la espátula para manipular la bola de acero inoxidable sin quemarse. Vigile el llenado del colector de grasa para evitar cualquier desbordamiento. No se preocupe : su placa está recubierta con 2 capas de esmalte y, por tanto, es totalmente compatible con la utilización de la bola de acero inoxidable. Podrá repetir la operación tantas veces como sea necesario. En cualquier momento podrá volver a encender la plancha si la eficacia de la limpieza no fuera óptima.

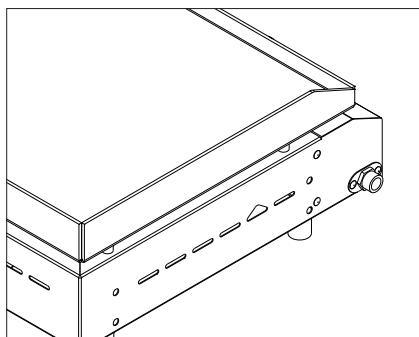
EN FRIO ; con la ayuda de su esponja húmeda, aplique la piedra de limpieza directamente a la placa realizando movimientos circulares o utilice Plancha Net y deje actuar. Lleve a cabo el acabado de la limpieza con su paño de microfibra para devolver el brillo a la plancha. En caso de inactividad prolongada de la plancha, se recomienda guardarla en un lugar seco y protegido de las inclemencias del tiempo.

FORGE ADOUR comercializa una gama completa de accesorios de protección. No dude en pedir consejo a su distribuidor.

ES



Normativa	Garantía
<p>Este aparato está certificado de acuerdo a la norma EN 498 solo puede utilizarse en exteriores.</p>	<p>La duración de la garantía se compone del modo siguiente :</p>
<p>Este aparato deberá instalarse en conformidad con la normativa en vigor y utilizarse únicamente en un lugar bien ventilado. Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 3 años para las placas de cocinado y los quemadores.
<p>De acuerdo con su pedido, el aparato ha sido ajustado de fábrica para su uso con butano/propano a 28-30/37 mbar en bombona. El recordatorio del gas que se debe utilizar se menciona tanto en el embalaje como en la placa de especificaciones técnicas del aparato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 3 años para las demás piezas.
	<p>Esta garantía entrará en vigor en la fecha de compra del producto.</p>
	<p>Para la atención por parte del servicio posventa dentro del marco de la garantía, se le solicitará la factura de compra, la referencia y el número de serie (situado en la ficha de especificaciones técnicas colocada sobre el aparato) del producto.</p>
	<p>La garantía del fabricante no podrá aplicarse en los casos siguientes :</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo de funcionamiento debido a una causa ajena al producto (golpes, rayos, inundaciones, ...)
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización del aparato sin respetar las indicaciones del presente manual de instrucciones.
	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de respeto de las instrucciones de seguridad.
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de aparato para un uso distinto del previsto originalmente.
	<ul style="list-style-type: none"> • Modificaciones efectuadas por personal ajeno a nuestros distribuidores autorizados.
	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los deterioros del producto debido a la falta de mantenimiento, a la falta de protección o a la protección inadecuada del producto mientras no se utiliza.



Uw FORGE ADOUR Planche is ingesteld om op butaan / propaan gas te werken volgens uw aanvraag bij de verkoper tijdens de aanschaf. Het te gebruiken gastype staat genoteerd op het etiket aan de zijkant van de Plancha.

De aansluiting van de gasslang moet worden uitgevoerd volgens de instructies van de fabrikant van de slang, alsook met inachtneming van de geldende normen in het betrokken land. De rubber slang moet over de hele lengte zichtbaar en gemakkelijk bereikbaar zijn. Houd u aan de gebruiks- en veiligheidsinstructies (bijv.: geldigheidsdatum, ...) vermeld door de fabrikant van de slang.

Het aansluiten van de Plancha's kan worden uitgevoerd met :

- Een flexibele metalen slang volgens de norm EN 14 800
- Een elastomeer slang volgens de norm NBN D 04 002

De butaan/propana drukregelaars moeten voldoen aan de norm EN 12864 met een werkdruk van 28mbar voor Butaan en 37 mbar voor Propaan.

NL

De flexibele is uitgerust met een thermokoppelingbeveiliging, die de toevoer van gas naar de branders onderbreekt mocht de vla onopzettelijk uitgaan.

Alle wijzigingen aan de Plancha voor gebruik met welk type gas dan ook, dat afwijkt van het type dat bij aanschaf is ingesteld, en elk type interventie waarvoor het interne gasaanvoersysteem moet worden geopend, mogen uitsluitend door een gekwalificeerd en erkend vakman worden uitgevoerd.

Gaasaansluiting

BASE 45

Brander	Nominal vermogen (Watt)	Verminderd vermogen (Watt)	Butaan G30/ Propaan G31 28-30 mbar / 37 mbar		
			Merkteken Brander (1/100 mm Ø)	Nominaal debiet (g/h)	Verminderde doorstroming (g/h)
	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Nominal vermogen plancha			3.60 kW		

BASE 60

Branders	Nominal vermogen (Watt)	Verminderd vermogen (Watt)	Butaan G30/ Propaan G31 28-30 mbar / 37 mbar		
			Merkteken Brander (1/100 mm Ø)	Nominaal debiet (g/h)	Verminderde doorstroming (g/h)
Rechts	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
links	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Nominal vermogen plancha			7.20 kW		

⚠ Voor een veilig gebruik van uw FORGE ADOUR Plancha is het van belang dat u zich houdt aan de volgende installatie en gebruikssregels :

- Uitsluitend buiten te gebruiken Gebruik nooit liche ontvlambare producten of gassen in de nabijheid van de Plancha
- Als u een gaslucht ruikt : sluit de gaskraam bij gebruik
- Als het apparaat opeen onderstel (tafel) geplaatst wordt, dan moet dit voorzien zinj van 4 poten.
- Voor gebruik binnenshuis dient u een minimale afstand te handhaven van 17 cm tussen uw apparaat en de verticale muren rondom het apparaat. (Inbouw)
- Sluit de kraan van de gasfles of de gaskraan bij gebruik van aardgas na elk gebruik.
- De FORGE ADOUR is niet aangesloten op een installatie voor afvoer van ontbrandingsgassen. Hij moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorschriften. Er moet vooral aandacht besteed worden aan de bepalingen die van toepassing zijn voor ventilatie. Er is een luchttoevoer van 15 m³ verse lucht vereist als aanvoer van ontbrandingslucht. Toegankelijke delen kunnem erg heet worden . Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik
- Gebruik geen instelbare reduceerklep. Wacht met reinigen van het onderstel en verwijderen van het vetopvangreservoir tot de Plancha is afgekoeld.
- Controleer of de gasslang niet in aanraking komt met warme delen van het apparaat. Als de Plancha is afgedekt met een beschermhoes, verwijder deze dan voor elk gebruik van de Plancha.
- Als de Plancha is uitgerust met een deksel, zet dit dan open als de Plancha aan staat.
- De gasfles (13 kg) die de Plancha voedt moet op 80 cm van het apparaat geplaatst

worden (ernder of opzij).

⚠ Let op : de controle op het lekken van gas moet worden uitgevoerd in de buitenlucht, ver van elke bron van ontbranding. Controleer of de regelknoppen in gesloten positie staan. Controleer, na het openen van de fles of het inschakelen van de drukregelaar, met behulp van zeepsop, of er geen luchtbellen op de aansluitingen, de drukregelaar en het apparaat aanwezig zijn. De aanwezigheid van luchtbellen duidt op een lek. Sluit de gasfles af en draai alle aansluitingen steviger vast. Voer de lektest opnieuw uit. Als het lek afkomstig is van het apparaat, gebruik de Plancha dan niet en wendt u tot de fabrikant of verkoper. Voer elke keer dat de gasfles verwisseld wordt opnieuw een lektest uit.

- Gevaar : controleer nooit op gaslekages met behulp van een vlam. Gebruik geen apparaat dat lekt.
- Wij adviseren die door de fabrikant van bescherming zijn voorzien, mogen niet door de gebruiker worden gehanteerd of bewerkt.
- Geen enkel onderdeel van de gasleiding mag door de gebruiker gewijzigd worden.
- De gasflessen die voor dit type apparaat kunnen worden gebruikt gaan van 6 tot 13 kg. (Afmetingen hoogte = 560 mm en diepte = 310 mm maxi drukregelaar inbegrepen).
- Houdt u aan de uiterste gebruiksdatum van de flexible leiding en vervang deze indien nodig. Voer een lektest uit als u van gasfles wisselt.
- Controleer de positie van de flexibele aansluitslang om te zien of hij niet verwarren wordt en niet in contact komt met hete delen van het apparaat.
- Voer het wisselen van de gasfles uit ver verwijderd van elke bron van ontbranding.
- Blokkeer de ventilatie-openingen niet en controleer regelmatig of ze schoon zijn.
- Neem contact op met de fabrikant of de verkoper als de venturi's verstopt zijn.
- De onderkant van het apparaat moet

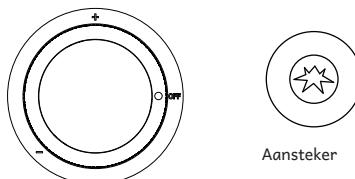
Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

- vrij gehouden worden voor een goede luchtcirculatie van de brander.
- Voordat u uw lancha FORGE ADOUR na een periode van opslag-en/of niet-gebruik, gaan haar (hem) voorzichtig voor het opsporen van een gaslek en/of afdichten van kachels.

Gebruiksadviezen

Aansteken en werking van de Plancha.

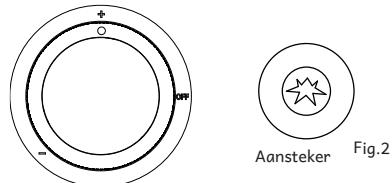
- Controleer voordat u de Plancha aansteekt of aan alle voorwaarden die vermeld worden in derubriek "Voorzorgsmaatregelent" voor gebruik is voldaan.
- Controleer of de bedieningshendel op stand "O" staat, zoals aangegeven in Fig 1. Open de gastoefvoer



Aansteker Fig.1

Bedieningshendel

- Druk de bedieningshendel in en draai hem, terwijl u hem ingedrukt houdt, tegen de wijzers van de klok in naar onder (Fig 2)
- Blijf de hendel ingedrukt houden en druk op de aansteker totdat deze vonkt en de brander aangaan.
- Houdt de bedieningshendel tenminste 5 seconden na het aangaan van de brander ingedrukt. Laat de hendel dan los, de brander blijft branden, zo niet herhaal de bovenstaande handeling.

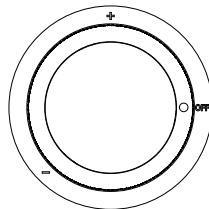


Aansteker Fig.2

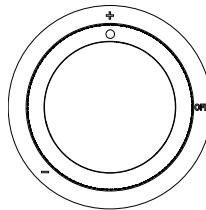
Bedieningshendel

- Het apparaat mag niet langer dan 15 seconden worden ontstoken. Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, stopt u met ontstoken, open u de deur, van de ruimte en/of wacht u minstens 1 minuut voordat u opnieuw probeert de brander te ontsteken.

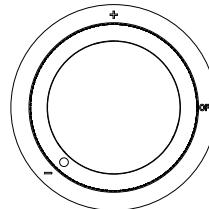
Posities van de bedieningshendel



Stop



Hoog vuur



Laag vuur

NL

Te controleren punten bij verstoerde werking :

Heen gasaanvoer : controleer of de gastoefvoer open staat (fles)

Controleer de inhoud van de fles

Controleer of de reduceerklep juist is afgesteld (zie de handleiding van de producent van de reduceerklep).

De brander gaat niet aan :

1. De piezo ontsteker is kapot of de kabel niet aangesloten.
2. Brander vuil of injector verstopt.
3. Geen gas of onvoldoende druk.

De brander blijft niet aan :

1. Thermokoppel is kapot of verkeerd geplaatst.
2. Slechte weersomstandigheden.

Te controleren punten bij verstoerde werking :

1. Geen vonken bij het aansteken : controleer of de + en - ppol van de batterij en de plating van de veer. vervang de batterij.

2. Als uw piezo niet werkt : steek uw plancha aan met een lange lucifer via de spleet tussen de plaat en de behuizing van uw plancha.

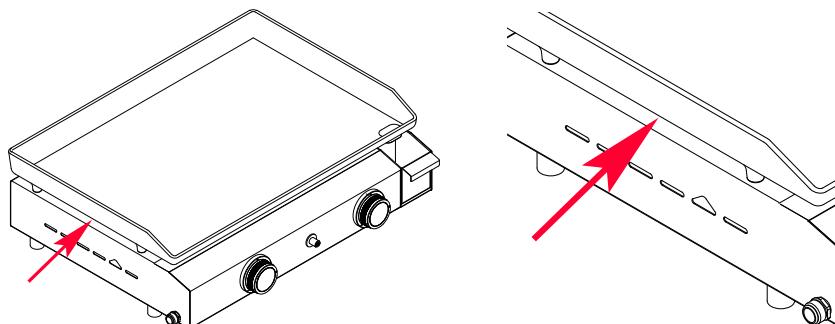
3. Steek uw plancha aan met een lange lucifer via de spleet aan de achterkant van uw plancha

4. Contact opnemen met de Klantenservice.

Voor optimale bereiding wordt geadviseerd de ingrediënten een uur va te coren uit de koelkast te halen en ervoor te zorgen dat ze niet vochtig zijn.

Het is aan te raden om voor het afnemen of omdraaien van ingrediënten tijdens de bereiding een tang of grote spatel te gebruiken.

Snijdt geen voedsel met een mes direct op de bakplaat



Het is aangeraden het vetopvangreservoir na elk gebruik te legen en schoon te maken
Het vetopvangreservoir kan alleen vastgepakt worden als de Plancha is afgekoeld.

Nog warm : U heeft net gekookt en uw Plancha is nog warm, maak er gebruik van om hem schoon te maken. Uw kookspaan samen met de roestvrijstalen bal vormen een ideaal hulpmiddel om kookresten te verwijderen. Direct over de kookplaat en wrijf met de roestvrijstalen bal om de resten naar de vetbak te verwijderen.

Gebruik de spaan om de roestvrijstalen bal te hanteren zodat u zich niet brandt.

Houd een oog op de vulling van de vetbak om te voorkomen dat deze overloopt. Wees gerust, de kookplaat is bedekt met 3 lagen email en is dus volledig geschikt voor het gebruik van de roestvrijstalen bal. U kunt de handeling net zo vaak herhalen als nodig. U kunt op ieder moment de Plancha weer aanzetten als het schoonmaken niet efficiënt genoeg is.

Koud : Pas de schoonmaak steen direct toe op de kookplaat, met behulp van de vochtige spons, door ronddraaiende bewegingen te maken, of gebruik Plancha Net en laat dit intrekken. Spoel af met een huishoudspons. U kunt de handeling net zo vaak herhalen als nodig. Beëindig het schoonmaken met uw vierkante microvezel spons om de Plancha weer te laten glanzen.

Het is aanbevolen om de Plancha, wanneer deze langere tijd niet gebruikt wordt, op te slaan op een droge plaat beschut tegen slecht weer.

FORGE ADOUR heeft een groot assortiment bechrmhoezen, vraag uw verkoper om advies hierover.

Maak de Plancha nooit schoon door middel van rechtstreekse waterstralen onder hoge druk.

NL



Baskenland

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende regelgeving en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte Raadpleeg de handleidingen voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.

Controleer voorafgaande aan het installeren of is coldaan aan de voorwaarden van het plaatselijke gasleidingbedrijf (soort gas en gasdruk) en of de afstelling van het apparaat hiermee overeenstemt.

Intensief en langdurige gebruik van het apparaat vereist mogelijk extra ventilatiz, bijvoorbeeld door een raam te openen of door een meer doeltreffende ventilati te gebruiken zoals bijvoorbeeld het verhogen van het vermogen van een mechanische ventilator als deze aanwezig is.

Naargelang uw bestelling is het apparaat in de fabriek afgesteld voor een gebruik met butaan/propaan 28-30/37mbar. Een herinnering aan het te gebruiken gas staat vermeld op de verpakking en op het gegevensplaatje op het apparaat.

Garantie

De duur van de garantie is als volgt opgebouwd:

- 3 jaar voor de bakplaten en de branders.
- 3 jaar voor de andere onderdelen.

Om u kunnen beroepen op de garantie zal u door de klantenservice gevraagd worden de aankoopbon, de referentie en het serienummer (op het informatieplaatje van het apparaat) van het product te leveren.

De garantie is niet van toepassing in geval van:

- Disfunctioneren wegens een niet in het product zelf gelegen oorzaak (schok, bliksem, overstroming, ect ...)
- Gebruik van het apparaat dat niet overeenkomt met de voorwaarden in deze gebruiksaanwijzing.
- Niet naleven van de veiligheidsvoorschriften.
- Gebruik van het apparaat dat geen enkel verband houdt met het gebruik waar het in eerste instantie voor bedoeld is.
- Alle wijzigingen aangebracht aan het apparaat die een wijziging van de oorspronkelijke kenmerken tot gevolg hebben.
- Elke interventie uitgevoerd buiten het netwerk van onze erkende verkopers.
- Alle apparanten die niet voorzien zijn van hun informatie plaatje.
- Alle beschadigingen van het product te wijten aan een gebrek aan onderhoud of te wijten aan een ontbrekende of niet geschikte bescherming van het product als het niet in gebruik is.

Gasanschluss

Ihre Plancha von FORGE ADOUR wurde Ihrer Berstellung entsprechend werkseitig für eine Verwendung mit Butan-/Propangas oder Ergas ausgerüstet.
Das jeweils zu verwendende Gas wird auf dem seitlich an der Plancha angebrachten Typenschild angegeben.

Der Schlauchanschluss muss gemässden Vorschriften des Schlauchherstellers erfolgen, sowie unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Normen.

Der Gummischlauch muss über die gesamte Länge sichtbar und einfach zugänglich sein.

Beachten Sie die Nutzungs- und Sicherheitsvorschriften (z. B.: Gültigkeitsdatum usw.) des Schlauchherstellers.

Für den Anschluss der Plancha kann Folgendes verwendet werden :

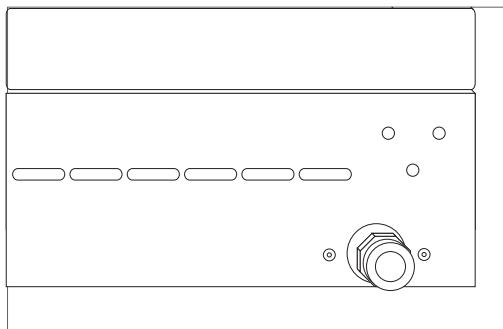
- Ein flexibler Metallschlauch gemäss der Norm EN 14 800
- Ein Elastomerschlauch gemäss der Norm NBN D 04 002

Die Schlauchlänge darf max. 1,5 m betragen

Die Butan-/Propan-Druckregler müssen der Norm EN 12 864 entsprechen (Butan : Druck von 28 mbar, Propan: 37 mbar).

Jeder Brenner ist mit einer Sicherheitsvorrichtung mit Thermoelement versehen, die bei Erlöschen der Flamme für eine Trennung der Brenner-Gaszufuhr sorgt.

Jegliche Änderung hinsichtlich der Verwendung der Plancha mit einem anderen Gas als dem beim Kauf des Geräts eingestellten sowie alle Interventionen am Gerät, die ein Öffnen des Gaszufuhrsystems im Geräteinnern erfordern, dürfen ausschliesslich von einem zugelassenen Reparaturbetrieb vorgenommen werden



DE

Gasanschluss

BASE 45

Brenner	Nennleistung (Watt)	Reduzierte Leistung (Watt)	Butan G30/ Propan G31 28-30 mbar / 37 mbar		
			Injecto Markierung (1/100 mm Ø)	Nennfluss (g/h)	Reduzierte Strömung (g/h)
Brenner	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Nennleistung plancha			3.60 kW		

BASE 60

Brenners	Nennleistung (Watt)	Reduzierte Leistung (Watt)	Butan G30/ Propan G31 28-30 mbar / 37 mbar		
			Injecto Markierung (1/100 mm Ø)	Nennfluss (g/h)	Reduzierte Strömung (g/h)
Recht	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Links	3600	1700	95	262.0 (G30) 257.3 (G31)	123.7 (G30) 121.5 (G31)
Nennleistung plancha			7.20 kW		

Um einen sicheren Betrieb Ihrer Plancha von FORGE ADOUR zu gewährleisten, müssen Sie zwingend die folgenden Montage- und Betriebsvorschriften einhalten :

- Nur im Freien zu verwenden

Lagern und verwenden Sie niemals entflammbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe der Plancha.

• Sollte ein Gasgeruch auftreten, schliessen Sie unbedingt den Hahn

Wenn das Gerät auf einen Unterbau gesetzt wird (Tisch usw), müssen unbedingt alle vier Füsse montiert werden.

• Schliessen Sie nach Gebrauch des Geräts unbedingt den Hahn an der Gasflasche bzw.

• Ihre Plancha von FORGE ADOUR wurde entsprechend Ihrer Bestellung vom Händler beim Kauf für eine Verwendung mit Butan-/Propangas oder ausgerüstet. Sie muss gemäss den geltenden gesetzlichen Vorschriften montiert und angeschlossen werden. Insbesondere müssen die Vorschriften bzgl. der Entlüftungsvorrichtungen beachtet werden. Für die Verbrennung ist eine Frischluftzufuhr von 15m³/h erforderlich.

Die zugänglichen Geräteteile können sehr heiss werden : Halten Sie Kleinkinder vom Gerät fern.

• Bewegen Sie das Gerät unter keinen Umständen, während es in Betrieb ist.

• Verwenden Sie keinen einstellbaren Brückegele.

Beginnen Sie mit der Reinigung des Gehäuses erst, wenn die Plancha vollständig erkaltet ist.

Berühren Sie die Fettauffangschale ebenfalls erst, wenn die Plancha vollständig erkaltet ist.

• Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht mit Geräteteilen in Berührung kommen kann, die heiss werden können.

Wenn Ihr Gerät mit einer Abdeckhaube geschützt ist, nehmen Sie diese vor der Verwendung ab.

• Ist Ihr Gerät mit einer Abdeckung ausgestattet, muss diese während des Betriebs der Plancha geöffnet bleiben.

• Die Gasflasche (13 Kg) der Plancha muss

in 80 cm Entfernung vom Gerät aufgestellt werden (unterhalb oder seitlich).

• Vorsicht : Die Dichtigkeit muss im Freien und fernab jeglicher Zündquelle geprüft werden. Stellen Sie sicher, dass die Einstellknöpfe auf der ausgeschalteten Position stehen. Überprüfen Sie nach Öffnen der Gasflasche und erneuter Aktivierung des Druckreglers mithilfe von Seifenwasser alle Anschlüsse an Regler und Gerät auf Bläschenbildung. Austretende Bläschen weisen auf eine Undichtigkeit hin. Schliessen Sie die Gasflasche und ziehen Sie alle Anschlüsse nach. Wiederholen Sie die Dichtigkeitsprüfung. Befindet sich die undichte Stelle am Gerät, verwenden Sie Ihre Plancha nicht und setzen Sie sich mit dem Hersteller oder Händler in Verbindung. Nehmen Sie die Dichtigkeitsprüfung bei jedem Gasflaschen-Wechsel vor.

• Gefährdung : Überprüfen Sie die Dichtigkeit Ihres Geräts unter keinen Umständen mithilfe einer Flamme. Verwenden Sie keine undichten Geräte.

• Bei der Handhabung besonders heisser Teile wird das Tragen von Schutzhandschuhen empfohlen.

• Die vom Hersteller verplombten Bauteile dürfen nicht vom Anwender verändert werden.

• Sämtliche Teile der Gasleitung dürfen nicht vom Anwender verändert werden.

• Die mit diesem Gerätetyp verwendbaren Gasbehälter reichen von 6 bis 13 Kg (Höhe = 560 mm, Tiefe = 310 mm max, einschl. Regler)

• Beachten Sie das Gültigkeitsdatum Ihres Schlauchs und ersetzen Sie ihn ggf. Nehmen Sie bei jedem Schlauchwechsel eine Dichtigkeitsprüfung vor.

• Überprüfen Sie den Sitz des Anschlusschlauchs und stellen Sie sicher, dass er nicht verdreht ist oder mit heissen Geräteteilen in Berührung kommt.

• Achten Sie darauf, den Gasbehälter stets fernab jeglicher Zündquelle auszutauschen.

• Stellen Sie sicher, dass die Entlüftungsvorrichtungen nicht verstopt sind

Sicherheitshinweise für die Verwendung

und überprüfen Sie sie regelmäßig auf Ihre Sauberkeit.

- Wenden Sie sich an den Hersteller oder Ihren Händler, falls die Venturirohre verstopft singt.

- Die Geräteunterseite muss frei bleiben, damit eine gute Luftzirkulation um den Brenner gewährleistet ist.

- Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Gerät vor. Setzen Sie sich diesbezüglich mit dem Hersteller oder Ihrem Händler in Verbindung.

- Bevor Ihr zu benutzen, wurde Forge Adour nach einer Lagerungsperiode und/oder Nichtbenutzung abgefragt, überprüfen Sie sie sorgfältig, um jede Gasflucht und/oder eine Verstopfung der Kocher aufzuspüren.

Setzen Sie die Batterie in den Zünder unter der Plancha ein und achten Sie dabei auf die richtige Polung (+ und -)

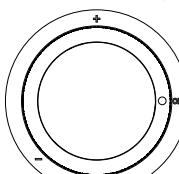
Legen Sie anschließend die Feder wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt ein. Schrauben Sie die Kappe auf.

Tipps zur Wartung

Zünden und Betrieb der Plancha

Stellen Sie vor dem Zünden Ihrer Plancha sicher, dass alle im Teil «Sicherheitshinweise für die Verwendung» beschriebenen Vorschriften beachtet werden.

- Stellen Sie sicher, dass der Bedienknopf in der Position «0» (s. Abb. 1) steht.

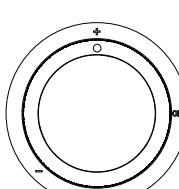


Bedienknopf

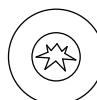


Zünder

Öffnen Sie die Gaszufuhr (Bei Verwendung von Butan-/Propangas Gasflasche, bei Verwendung v. Drehen Sie den Bedienknopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, und halten Sie ihn gedrückt (s. Abb. 2))



Bedienknopf



Zünder

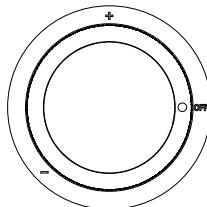
- Drücken Sie den Zünder (Bedienknopf weiterhin gedrückt halten), und halten Sie ihn gedrückt. Die Flamme sollte weiterbrennen, wenn Sie den Knopf anschließend loslassen. Ist dies nicht der Fall, wiederholen Sie den Vorgang.

- Die Vorrichtung darf nicht länger als 15s betätigt werden. Wenn der Brenner nach 15s nicht gezündet hat, lassen Sie die Vorrichtung los, öffnen Sie die Gehäuseklappe und/oder warten Sie mindestens 1 min, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu starten.

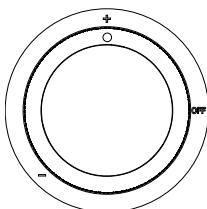
- Es wird empfohlen, die Plancha beim Erstgebrauch zunächst 15 min ohne Grillgut zu betreiben (vorübergehend ist eine leichte Geruchsbildung möglich).

- Es wird empfohlen, die Plancha vor jedem Gebrauch 10 min vorzuheizen (Bedienknopf auf das Symbol für grosse Flamme stellen)

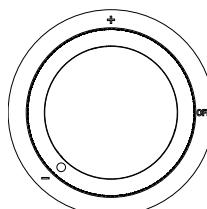
Bedienknopf - Positionen



Aus



Grosse Flamme



Kleine flamme

DE

Tipps

Bei Funktionsstörungen zu prüfende Punkte :

- Keine Gaszufuhr : Prüfen Sie, ob die Gaszufuhr geöffnet ist (Gasflasche oder Wandhahn).

Prüfen Sie den Füllstand der Gasflasche.

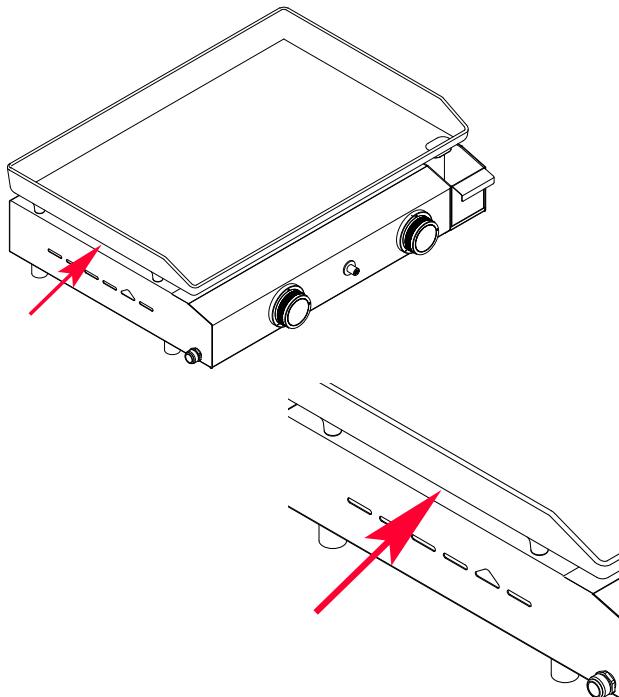
Prüfen Sie, ob der Druckregler korrekt funktioniert
(s. Gebrauchsanleitung des Druckregler-Herstellers)

-Der Brenner zündet nicht :

1. Piezozündungsknopf defekt oder Kabel nicht eingesteckt
2. Brenner verschummt oder Düse verstopft
3. Kein GAs vorhanden oder Gasdruck unzureichend

- Der Brenner geht wieder aus :

1. Thermoelement defekt oder in falscher Position
2. Witterungsbedingungen ungünstig



Pflegehinweise

Es wird empfohlen, die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch zu leeren und zu reinigen.

Die Fettauffangschale darf ausschliesslich bei kalter Plancha berührt werden.

Im heissen Zustand : Sie sind soeben mit dem Kochen fertig und Ihre Plancha ist noch warm - in diesem Zustand lässt sie sich besonders gut reinigen. Am berten lassen sich Kocherste mit Ihrem Wender und Ihrem Inox - Spiralschwamm entfernen. Giessen Sie dans Wasss direkt auf Ihre Kochplatte und verwenden Sie zum Reiben Ihren Inox-Spiralschwamm. Schieben Sie die Kochreste in die Fettauffangschale.

Fassen Sie dabei den Inox-Spiralschwamm mit dem Wender an, um sich nicht zu verbrennen. Halten Si Ihre Fettauffangschale im Auge, um Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

Seien Sie beruhigt, Ihre Platte ist mit einer dreilagigen Emailschicht versehen und daher bestens für die Reinigung mit einem Inox-Spiralschwamm geeignet.

Sie können diesen Vorgang so oft wie nötig wiederholen. Sie können Ihre Plancha jederzeit wieder eischalten, damit sie besser sauber wird.

Im kalten Zustand : Bringen Sie den Reinigungsstein mit einem feuchten Schwamm direkt auf Ihre Kochplatte auf und reiben Sie mit kreisförmigen Bewegungen oder tragen Sie Plancha Net auf und lassen Sie es einwirken.

Wischen Sie mit einem Haushaltsschwamm nach. Sie können diesen Vorgang so oft wie nötig wiederholen.

Wischen Sie zum Schluss mit Ihrem Mikrofaser-Schwamm nach, um Ihre Plancha wieder zum Glänzen zu bringen.

Es wird empfohlen, die Plancha bei längerer Nichtverwendung an einem trockenen Ort zu lagern. FORGE ADOUR bietet eine grosse Vielfalt von Abdeckhauben an - nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Händler.

Spritzen Sie Ihre Plancha keinesfalls mit dem direkten Starhl eines Hochdruckreinigers ab.

DE



Normen	Garantie
<p>Dieses Gerät muss entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen werden und darf ausschließlich an gut gelüfteten Orten genutzt werden. Lesen Sie die Anleitungen, bevor Sie das Gerät aufstellen und nutzen.</p>	<p>Der Garantiezeitraum ist wie folgt gegliedert :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 Jahre auf Kochplatten und Brenner • 3 Jahre auf alle anderen Teile
<p>Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Gasversorgungsbedingungen (Gasart und -druck) mit den Geräteeinstellungen kompatibel sind.</p>	<p>Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum des Produkts</p>
<p>Bei intensiver, längerer Nutzung des Geäts kann eine effizientere Lüftung (beispielsweise durch ein geöffnetes Fenster) oder eine effizientere Lüftung (z. B. ggf. eine stärkere mechanische Entlüftungsvorrichtung) erforderlich sein.</p>	<p>Für die Anmeldung von Garantieansprüchen an den Kundendienst, müssen Sie die Kaufrechnung, die Gerätebezeichnung sowie die Seriennummer (s. am Gerät angebrachtes Typenschild) des Produkts vorlegen.</p>
<p>Das Gerät wurde Ihrer Bestellung entsprechend werkseitig für eine Verwendung mit Butan/Propangas 28-30/37 mbar ausgerüstet. Eine entsprechende Kennzeichnung befindet sich auf der Verpackung sowie auf dem Kennzeichnungsschild des Geräts.</p>	<p>Ausgenommen von der Garantieleistung sind :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schäden, die durch äußere Ursachen entstanden sind (Blitzschlag, Wasser, usw) • Betrieb des Geräts außerhalb der in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Vorschriften • Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise • Zweckentfremdete Verwendung des Geräts • Jegliche am Gerät vorgenommene Änderung, die zu einer Änderung der ursprünglichen Eigenschaften führt. • Jegliche Intervention, die nicht von einem zugelassenen Händler durchgeführt wurde • Jegliches Gerät, das nicht mit dem entsprechenden Typenschild ausgestattet ist. • Jegliche Schäden am Produkt aufgrund von fehlender Pflege oder fehlendem bzw., ungeeignetem Schutz des Produkts während des Betriebs

Accessoires compatibles

Compatible accessories

Accesorios compatibles

Compatibele accessoires

Kompatibles Zubehör

Housse Soft cover Funda Hoes Abdeckhaube



Chariot Trolley Carro Wagentje Wagen



FR

EN

ES

NL

DE

Nettoyants et Ustensiles

Cleaners & Utensils

Limpiadores y utensilios

Schoonmaakmiddelen en grillaccessoires

Reiniger und Helfer



FORGE ADOUR



66 Av du 08 Mai 1945
64100 BAYONNE
Tél. +33 (0)5 59 42 40 88
contact@forgeadour.fr
sav@forgeadour.fr
www.forgeadour.com

Réf constructeur : FORGE ADOUR IBERICA, S.L