

# LA PLANCHA®

LA PLANCHA® MANIA 45 – 60 – 75



LA PLANCHA® BERGERAC & CHAMBORD 45 – 60 – 75



## INSTRUCTION FOR USE NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

### **DANGER !! :**

**IF YOU SMELL GAS :**

- SHUT OFF GAS FLOW TO THE APPLIANCE.
- EXTINGUISH ANY OPEN FLAME.
- OPEN LID
- IF ODOR CONTINUES, KEEP AWAY FROM THE APPLIANCE AND IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER OR YOUR FIRE DEPARTMENT.

### **WARNING !! :**

**DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS OR VAPORS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.**  
**AN LP CYLINDER NOT CONNECTED FOR USE SHOULD NOT BE STORED IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.**

### **DANGER !! :**

**S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ :**

- COUPER L'ARRIVEE DE GAZ DE L'APPAREIL.
- ÉTEINDRE TOUTE FLAMME NUE.
- OUVRIR LE COUVERCLE
- SI L'ODEUR PERSISTE, ELOIGNEZ-VOUS DE L'APPAREIL ET APPELEZ IMMEDIATEMENT LE FOURNISSEUR DE GAZ OU LE SERVICE INCENDIE

### **AVERTISSEMENT !! :**

**NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES DANS LE VOISINAGE DE L'APPAREIL, NI DE TOUT AUTRE APPAREIL.**  
**UNE BOUTEILLE DE PROPANE QUI N'EST PAS RACCORDEE EN VUE DE SON UTILISATION, NE DOIT PAS ÊTRE ENTREPOSER DANS LE VOISINAGE DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.**

## ENGLISH

Dear customer,

La Plancha, is a cast iron enameled hotplate appliance, ideal for healthy cooking of any type of food: sea food, fish, meat, vegetables... It has been used for a few years by the most famous "chefs", and is now available in three sizes, 17.7" (45 cm), 23.6" (60 cm) and 29.5" (75 cm), to go along with your relaxing moments with family and friends.

In order to fulfill your expectations, we have designed this item to be operated on Propane gas cylinders or from a connection to natural gas. A special Natural gas kit is available, please contact your retailer.

For your comfort, we have designed a specific and elegant range of trolleys, as well a large range of accessories to help cooking with a greater confort. Please ask your retailer for more details.

We ensure a two year warranty for parts and labor, starting from the purchasing date. The cast iron plate enameled and the burners are guaranteed 10 years from the purchase date. Our After Sales department commits to ensure availability of parts during 5 years minimum after your purchase. However, we recommend that you strictly follow our technical instructions for use and maintenance. Not respecting these instructions can be dangerous or can cause serious damage to your appliance and/or body injury. We guarantee our cast-iron hotplate when this one is used with the right accessories furnished by la Plancha.

For your safety, we remind you that La Plancha is for outdoor use only and that no flammable material must be in a radius of a 20" (50cm) around, beneath or above the product. We also recommend not to store any flammable liquids or vapors next to the product. If you notice a smell of gas, you must shut off the valve on the gas cylinder or the wall connection to natural gas. When La Plancha is not in use, you must shut off the gas cylinder valve or the wall connection valve to natural gas.

We thank you for your confidence in buying **LA PLANCHA®** product, which has been designed to give you the best satisfaction every time you use it.

Destination countries	Pressure gas	Gas
US - CA	27,4 mbar - 11 iwc	Propane
	17,4 mbar - 7 iwc	Gas Natural

## 1) LEGAL CONDITIONS

La PLANCHA CAN ONLY BE INSTALLED OUTDOORS

La Plancha must NOT be used in a building, garage or any other enclosed area.

La Plancha must NOT be used under extended awnings.

La Plancha must NOT be installed inside a house, a boat or a recreational vehicle.

La Plancha is NOT equipped with a pipe or system for evacuation of combustion by-products.

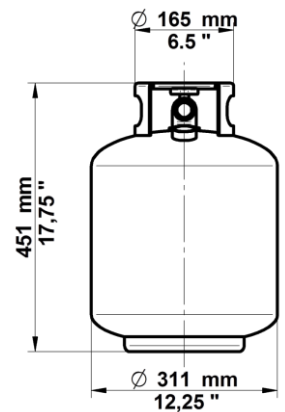
La Plancha must be installed and connected according to current local legal installation standards.

A special attention must be paid to rule about air ventilation. An input of 15m<sup>3</sup>/h of fresh air is required for the feeding in combustion air.

Failure to comply could result in a fire or personal injury.

### **CAREFUL:**

- **Accessible parts can be very warm, keep young children away.**
- **This appliance must be kept away from flammable materials during use.**
- **Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.**
- **The parts protected by the manufacturer must not be manipulated by the user.**
- **It is recommended to use heat protection gloves when necessary to touch warm parts.**
- **The appliance must not be moved during usage.**
- **Pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used.**
- **Before use be sure that you have the proper orifices for the type of gas you wish to use.**
- **Propane factory fitted orifices (natural gas kit available from your retailer)**
- **We advice to use 9Kg gas cylinders (Propane) along with the regulator and hose supplied with this appliance. La Plancha can also operate with natural gas (Ask your retailer for the natural gas kit which includes orifices)**
- **The length of the hose that connects the appliance to the bottle of gas or to the natural gas connection must not be any longer than 31.5" (0,80m).**
- **After use, shut off the gas valve on the cylinder of gas or on the Natural gas connection. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.**
- **Do not use an adjustable regulator.**
- **The drip tray must be manipulated only when cold.**
- **Wait until the appliance is cold before cleaning with Plancha Cleaner.**
- **Do not modify the appliance.**



## 2) CHOOSING GAS

Your Plancha is adjusted in our factory for propane use, according to information on the data badge. In case of use with natural gas, ask advice from your retailer or contact our after sales service to order the Natural gas kit.

**CAREFUL: IN CASE OF USE OF NATURAL GAS, IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO PUT YOUR PLANCHA ON A MOBILE TABLE OR A TROLLEY. YOUR PRODUCT MUST BE ON A FIXED SUPPORT AND LINKED TO YOUR LOCAL GAS NETWORK BY A PROFESSIONAL.**

The heat output of your Plancha is such that the support of your appliance must be made of an inflammable material: concrete, fire-proof bricks or ceramics.

The gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T) or the Standard for Cylinders, spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable.

The cylinder must be provided with a listed overfilling prevention device. It must also be provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.

### 3) GAS CONNECTION

La Plancha is fitted at the back of the appliance in factory. List of spare parts is available at the end of this booklet. To ensure a proper set up, avoid twisting or curving the rubber gas tube. Do not obstruct the flow of combustion for any reason.

Changing gas cylinders must never be undertaken in the presence of a naked flame.

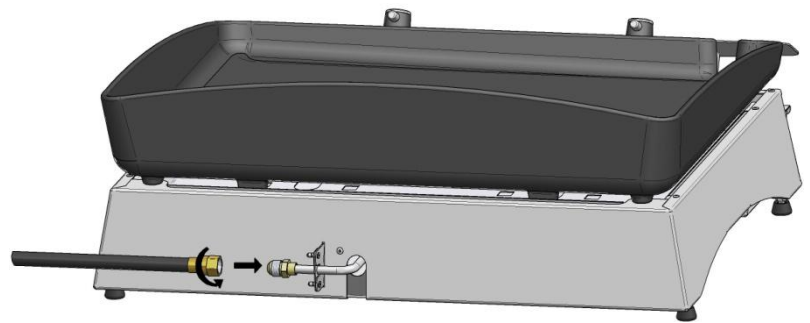
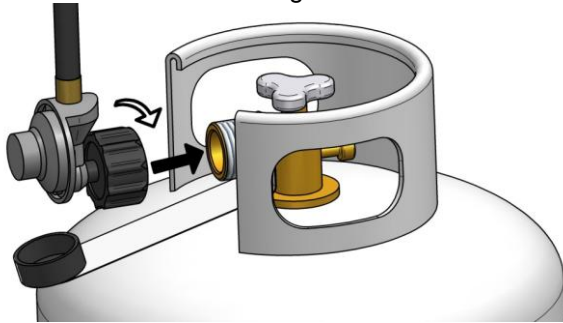
The installation must be conform to local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1/NFPA 54) Natural Gas or Propane Installation Code (CSA B149.1) or Propane Storage and Handling Code (B149.2) as applicable.

#### **a) For Propane Gas**

The regulator and the hose that are included with La Plancha must be used.

The hose must be visible on its whole length (From the cylinder to the appliance) it must also be easy to reach.

The tightness of all connections must be checked prior to use. Apply a soapy water solution to all connections and check for leaks before attempting to light the grill. (Bubbles indicate a leak). If a leak is found, turn tank valve off and tighten the connections and check again.



#### **DANGER:**

- **Never check tightness with a flame.**
- **Do not store a spare gas cylinder underneath or near this appliance.**
- **Never fill the cylinder beyond 80% full.**
- **A fire causing death or serious injury may occur if these precautions are not respected.**

#### **b) FOR NATURAL GAS**

For Natural gas, it is strictly forbidden to use a Propane gas connector.

The orifices for natural gas must be ordered from our retailer or directly from our after sales department.

The hose must be visible on its whole length (From the wall valve to the appliance), and easy to reach.

The tightness of all connections must be checked prior to use. Apply a soapy water solution to all connections and check for leaks before attempting to light the grill. (Bubbles indicate a leak). If a leak is found, turn wall valve off and tighten the connections and check again.

The natural gas connection must be setup by a professional.

#### **DANGER:**

- **NEVER CHECK FOR A LEAK WITH A FLAME.**

### 4) BEFORE USE

**Read instructions before lighting!  
If ignition does not occur within 5  
seconds, turn the burner control  
knob off, wait 5 minutes, then  
repeat the lighting procedure.**

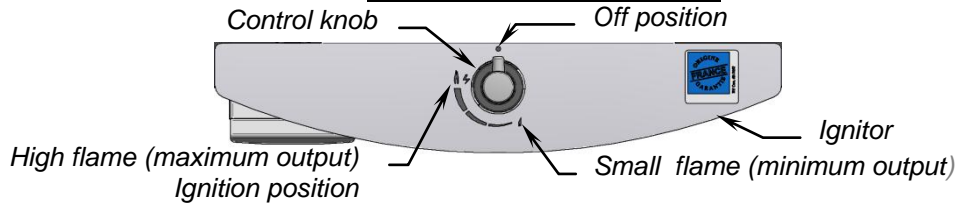
- Move the grill to an open area.
- The cover / lid must be open/removed before lighting. Do not cover La Plancha during cooking. For steam cooking the stainless steel cooking dome must be used.
- Set the slope of the grill according to the type of cooking, with the adjustable feet that are at the back of the appliance.
- Inspect the gas hose before each use. Check the tightness of the connection, if you notice a leakage, turn off the gas inlet.
- If the hose shows marks of abrasion or wear, or if the hose is cut, it must be replaced prior to use.
- Check that the hose cannot be in contact with any part of La Plancha that can become warm.
- If you are using a trolley be sure that La Plancha is centered on the trolley. The trolley must have a non combustible surface.
- Before the first use, it is recommended to run La Plancha empty during 15 minutes. A slight smell may be noticed for a while.
- Before each use, preheat La Plancha during 10 minutes (Turn knobs to the bigger flame position)
- The grease tray must be handled when cold.

## 5) TURNING ON YOUR PLANCHA

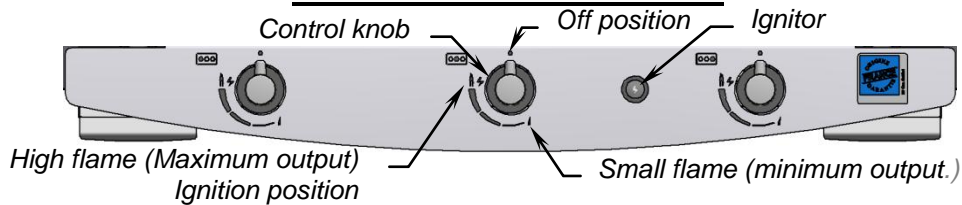
The burner is equipped with a safety valve and a thermocouple for each burner, a control knob and an igniter. The control knob bears an indication of the valve position. (Off position, small flame and big flame)

- Open the propane cylinder or wall valve if using natural gas.
- Your product is equipped with a safety valve in the off position (Clearly marked with a full circle) giving total security.
- Press the knob and rotate it towards the ignition position. Then operate the ignition system : a click must be heard and the spark ignites the burner, keep the knob pressed during 5 seconds to activate the security. Check that the burner is well ignited.
- Release the knob. If the burner does not remain ignited, wait 5 minutes and start the operation again. Then adjust the height of the flame by rotating the knob towards the small flame symbol. To turn off La Plancha, turn the knob towards the off position (full circle)
- Keep your outdoor cooking area clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

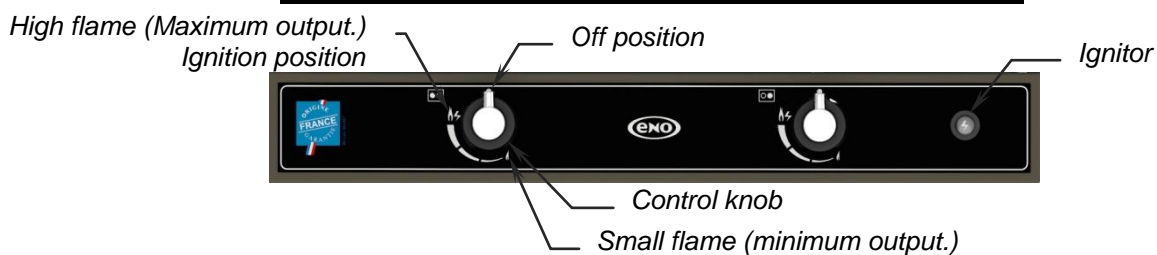
### LA PLANCHA® Mania 60



### LA PLANCHA® Mania 60 - 75



### LA PLANCHA® Bergerac & Chambord 45 - 60 - 75



### LA PLANCHA® Mania ; Bergerac & Chambord version 45



Check for flames after ignition.

### LA PLANCHA® Mania ; Bergerac & Chambord version 60 - 75

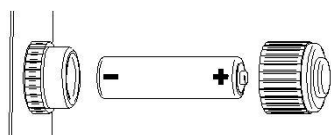


Check for flames after ignition.

## 6) HOW TO REPLACE THE BATTERY

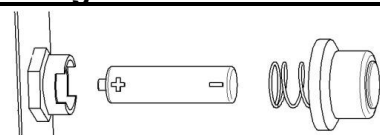
- Unscrew battery support cap – at the front of the appliance – in an anti-clockwise direction, replace 1,5V battery (AA type of good quality). See diagram on the front of the appliance.
- Re-assemble by proceeding in the reverse order.
- If you do not use your appliance for a long period, it is recommended to remove the battery.

### LA PLANCHA® Mania 45



### LA PLANCHA® Mania 60 - 75

### LA PLANCHA® Bergerac & Chambord 45 - 60 - 75





## 7) CLEANING YOUR PLANCHA®



### 1. Deglaze

Before your Plancha cools, pour a small amount of water or white vinegar onto the cast iron hotplate.



### 2. Scraping

Scrape your Plancha with short spatula towards the juice bowl. Repeat the process until the water becomes clear.



### 3. Cleaning

Let your Plancha cool down and apply some washing up liquid (Avoid corrosive materials) and wipe thoroughly with a damp cloth. "LA PLANCHA®" recommends the "Plancha Cleaner" and the "Cleaning kit". Contact your retailer for more details.

## 8) MAINTENANCE OF YOUR PLANCHA

- When La Plancha is not in use, store it in a dry place or cover it with a lid or a protective cover. (Once it is completely cold).
- Regularly check your hose. Do not hesitate to change it if in doubt. **LA PLANCHA®** Assembly kit must be used. If you need to change the kit, please contact your retailer or our after sales department to order a new one.
- Do not twist the gas hose and keep it away from any part that might be warm. To maintain it in good condition, it requires a minimum care and precautions.

Each appliance is checked at various times during the manufacturing process. If something abnormal occurs, please check that all instructions have been carefully respected. Especially check that the regulator used corresponds to the type of gas and pressure from your cylinder. Check that the information on the data badge of the appliance corresponds to the type of gas you are using. The non respect of these rules might damage your appliance and/or body injury.

If not used for a long period, check that the burners or tubes are not blocked by insects / insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the cast iron plate.

2 or 3 burner model			1 burner model
<p>1) Remove the hot plate</p> <p>Hot plate</p>	<p>2) Unscrew the burner fixing screws with a Phillips screwdriver.</p> <p>Screw</p>	<p>3) Check that the burner is not blocked.</p> <p>Venturi</p> <p>Clean if necessary and re-assemble by proceeding in the reverse order.</p>	<p>Check that the burners are not blocked. Clean if necessary.</p>

Whilst the appliance is not in use, the gas must be turned off at the cylinder tank or the wall connection for natural gas, as well as the control knob.

It is possible to store the appliance indoors but the appliance must be disconnected from the gas cylinder.

Gas cylinders must be stored outdoors and away from children.

They must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

Any gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

## 9) **LIMITED WARRANTY**

La Plancha Inc. warrants this appliance to the original consumer to be free from defective material(s) and workmanship while under normal use and service for a period of (2) years for the parts and (10) years for the cast iron enameled plate and the burners from the purchase date.

During the warranty period, La Plancha Inc. will, at its option and without charge, repair and/or replace but not remove or re-install the faulty product.

The purchaser will return defective products to the address stated below. No product will be accepted by La Plancha Inc. without a Return Authorization Number. Return of defective products must be accompanied by written details of the problems and proof of purchase.

The buyer shall be responsible for shipping and insurance charges, if any, on the products returned for repair under the terms of this warranty. La Plancha Inc. will pay shipping of products returned to the buyer.

The limited warranty applies only to products that have been installed and used in accordance to printed instructions of La Plancha Inc. and does not cover improper use, vandalism, negligence or accidents.

You do not need to register for your warranty. The serial number and a copy of the original bill of sale will be required to determine warranty eligibility.

---

LA PLANCHA Inc  
Unit 800, 1515 Broadway Street, Port Coquitlam, BC V3C 6M2 – CANADA  
Toll free (USA & CANADA) : 001 800 663 8515

10) **SUPPORT TO USE LA PLANCHA® – FAQs**

<b>Observed Default</b>	<b>Potential Cause</b>	<b>Proposed solution</b>
No flame is obtained.	Gas does not arrive to the burner.	Open the gas bottle/tank or replace it if empty.
Burner flame does not stay alight.	The flame blows when using the gas tank/bottle for the first time.	Purge the air of the circuit by maintaining the button on open position during 5 seconds.
	Burner cap and/or burner crown are badly centered on the burner, which perturbs the flame and prevents it to warm correctly the thermocouple safety device.	Remove the cook top and replace the crown and the burner cap (only for La Plancha 45 model).
	The burner cap and/or the crown of the burner are deformed, what prevents the flame from warming correctly the thermocouple safety.	Replace the crown and / or the burner cap of the burner (only for La Plancha 45).
	The thermocouple is disconnected at the level of the gas valve adjusting the burner.	Remove the cook top and reconnect the brass thread connecting the thermocouple to the gas valve.
	The thermocouple is defective .	Replace the thermocouple.
You can hear the spark but not see it.	The magnet valve of the gas adjusting the burner does not work any more.	Contact our after-sales service to replace the gas valve.
	One of the threads is stripped or cut.	Replace the thread with the help of the After-Sales Service.
The spark is visible but the burner does not ignite.	The spark is not exactly positioned in the exit of the gas.	Correct the position of the electrode with pliers.
There is no spark	The battery is unloaded.	Change the battery.
	The battery was put back to front.	Follow assembling instructions sticker placed near the battery.
	There is a bad electric contact.	Verify that the threads of the candle are all connected according to the plan supplied.
	The ignition case is defective.	Contact the after sales services to replace it.
The hotplate does not warm enough.	The flame is low and fails to ignite.	The gas tank is empty, it must be replaced.
	The flame is low, the supply of the burner is blocked by a nest of insects.	Follow paragraph 8 of the instructions manual.
	The flame is low, the injector is blocked.	Remove the hotplate and the burner; take down the injector, clean it with hot water and by blowing inside.
I do not manage to clean my hotplate.		Follow paragraph 7 of the instructions manual.

Toll Free (USA & CANADA) : 001 800 663 8515



## FRANÇAIS

Madame, Monsieur,

La Plancha est un appareil de cuisson par contact, muni d'une plaque en fonte émaillée, idéal pour une cuisson saine et diététique de vos aliments : crustacés, poissons, viandes, légumes... Adoptée par les plus grands cuisiniers depuis quelques années, elle est aujourd'hui disponible en trois tailles, 17.7" (45 cm), 23.6" (60 cm) et 29.5" (75 cm), pour accompagner vos moments de détente, en famille et entre amis.

Soucieux de répondre à toutes vos attentes, nous avons conçu cet appareil pour qu'il puisse fonctionner avec des bouteilles de gaz propane, mais aussi à partir d'une alimentation au gaz naturel.

Pour votre confort, nous avons conçu une gamme de tables roulantes spécifiques, élégantes et adaptées, ainsi une gamme complète d'accessoires pour cuisiner dans les meilleures conditions. N'hésitez pas à contacter votre revendeur.

Nous vous assurons une garantie de deux ans pièces et main d'œuvre, effective à partir de la date d'achat de l'appareil. La plaque en fonte émaillée est garantie 10 ans à compter de la date d'achat. Notre service après-vente vous garantit la disponibilité des pièces détachées de ce modèle au moins 5 ans après votre achat. Néanmoins, nous vous recommandons de suivre strictement nos recommandations techniques d'emploi et d'entretien. Le non-respect de ces règles d'utilisation peut être dangereux et risque d'entraîner une détérioration sérieuse de votre appareil ainsi que la perte de la garantie constructeur.

Pour votre sécurité, nous vous rappelons que la Plancha ne doit être utilisée qu'à l'extérieur des locaux et qu'aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 20" (0,50 m) environ autour, sous et au-dessus de l'appareil. Nous vous recommandons de ne jamais entreposer ou utiliser des liquides ou des vapeurs inflammables à proximité. En cas d'odeur de gaz, vous devez fermer le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet mural du gaz naturel. De même, lorsque vous n'utilisez plus votre appareil, fermez le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet mural pour le gaz naturel.

Nous vous remercions pour la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil "LA PLANCHA®". Il a été conçu pour vous donner la plus grande satisfaction à chaque fois que vous l'utiliserez.

Pays de destination	Pression gaz	Gaz
US - CA	27,4 mbar - 11 iwc	Propane
	17,4 mbar - 7 iwc	Gaz Naturel

## 1) CONDITIONS REGLEMENTAIRES

LA PLANCHA NE DOIT ETRE UTILISEE QU'A L'EXTERIEUR DES LOCAUX.

La Plancha NE DOIT PAS être utilisée dans une habitation, garage ou autre endroit enfermé.

La Plancha NE DOIT PAS être utilisée sous un auvent.

La Plancha NE DOIT PAS être installée à l'intérieur d'une habitation, d'un bateau et d'un véhicule de loisirs.

La Plancha N'EST PAS raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion.

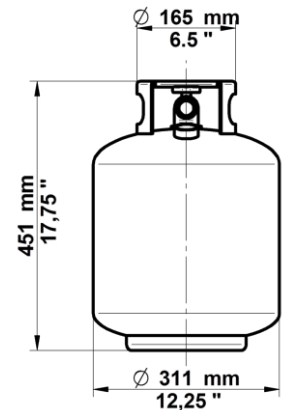
La Plancha doit être installée et raccordée conformément aux règles d'installation locales en vigueur.

Une attention particulière doit être accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Prévoir un débit d'air neuf de 15 m<sup>3</sup>/h pour l'alimentation en air de combustion.

Le non respect de ces mesures de sécurité pourrait entraîner un incendie ou des blessures.

### ATTENTION :

- Des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- Cet appareil doit être tenu éloigné des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Gardez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Il est recommandé d'utiliser des gants protecteurs lors de la manœuvre des éléments particulièrement chauds.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lorsqu'il est en fonctionnement.
- Le détendeur et le tuyau fournis avec la plancha doivent être utilisés.
- Avant l'utilisation assurez vous d'avoir les bons injecteurs pour le type de gaz que vous utilisez.
- Connexion propane d'usine (Contacter votre revendeur ou installateur pour le kit gaz naturel)
- Nous vous recommandons d'utiliser des bouteilles de Propane de 9kg du commerce, en utilisant le détendeur et tuyau fournis avec l'appareil. Cet appareil peut être alimenté au gaz naturel, consultez votre revendeur ou installateur pour le kit injecteurs.
- La longueur du tube souple reliant l'appareil au récipient de gaz ou à la vanne d'arrêt ne doit pas dépasser 31.5" (0,80 m).
- Fermer le robinet du récipient de gaz après utilisation ou le robinet mural pour le gaz naturel. Mettre un bouchon anti poussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon anti poussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.
- Ne pas utiliser un détendeur réglable.
- Le récupérateur de jus doit être manipulé à froid.
- Avant tout nettoyage avec le "Plancha Cleaner", attendre que l'appareil soit froid.
- Ne pas modifier l'appareil.



## 2) CHOIX DU GAZ

Votre Plancha est réglée en usine au gaz propane, suivant les informations indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil. Si vous souhaitez utiliser le gaz naturel prenez contact avec votre revendeur ou notre service après vente pour commander le Kit Gaz Naturel.

**ATTENTION : DANS LE CAS D'UNE UTILISATION AU GAZ NATUREL, LA POSE DE VOTRE PLANCHA SUR UNE TABLE ROULANTE OU SUR UN CHARIOT EST STRICTEMENT INTERDITE. VOTRE PLANCHA DOIT ETRE SUR UN SUPPORT FIXE ET RELIEE AU RESEAU VIA UN PROFESSIONNEL.**

La puissance de chauffe de votre plancha est telle, que le plan de support de votre appareil doit être en matériau résistant à la chaleur de type béton, briques réfractaires ou céramique.

La bouteille de gaz doit être fabriquée et marquée en accord avec les spécifications pour les Bouteilles de gaz LP des Etats Unis, le Département de Transport (D.O.T) ou les standards pour bouteilles, sphères ou tubes pour le transport de marchandise dangereux, et Commission, CAN/CSA-B339, en vigueur.

La bouteille doit être équipée d'un système de prévention de trop plein référencé. Il doit également être fourni avec un système de connexion compatible avec la connexion des appareils de cuisson d'extérieurs.

### 3) RACCORDEMENT AU GAZ

La plancha doit être raccordée à partir du raccord situé à l'arrière de l'appareil.

Pour un montage correct, les courbures trop importantes ainsi que les torsions de vos tuyaux doivent être évitées. Ne pas obstruer le flux de combustion pour aucune raison.

Lors d'un changement de la bouteille de gaz, effectuer cette manipulation loin de toutes sources d'inflammations.

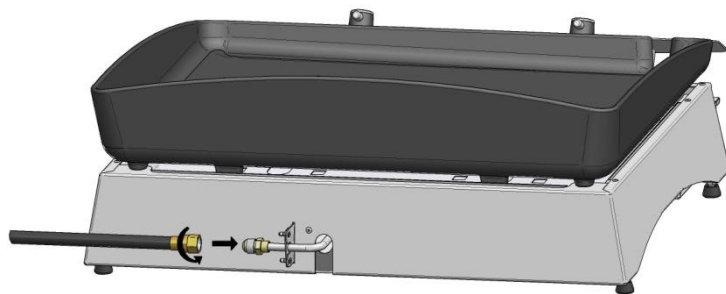
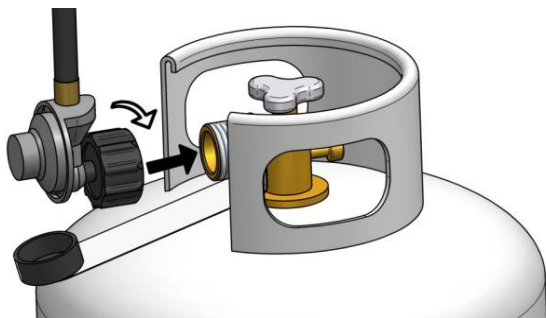
L'installation doit être conforme au standard local en vigueur : en l'absence de standard, avec Le « National Fuel Gas Code » (ANSI Z223.1/NFPA 54) « Gaz naturel ou Propane code » (CSA B149.1) ou Propane Storage and Handling Code » (B149.2) en vigueur.

#### a) GAZ PROPANE

Le détendeur et le tuyau inclus avec la Plancha doivent être utilisés.

Le tuyau de connexion doit être visible et facilement accessible sur toute sa longueur (de l'appareil à la bouteille de gaz).

L'étanchéité au niveau du raccord doit être vérifiée à l'aide d'eau savonneuse avant toute utilisation. L'absence totale de bulles sur le raccord enduit d'eau savonneuse indique une bonne étanchéité. En cas de bulles, arrêtez l'arrivée de gaz, refaire les connexions et vérifier à nouveau.



#### ATTENTION :

- **Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une flamme.**
- **Ne pas garder une bouteille de réserve sous ou aux alentours de l'appareil.**
- **Ne jamais remplir la bouteille au-delà de 80%.**
- **Un incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves peut se produire si ces consignes ne sont pas respectées.**

#### b) GAZ NATUREL

Pour le gaz naturel, il est strictement interdit d'utiliser une connexion pour le Propane.

Les injecteurs pour le gaz naturel doivent être commandés auprès de votre à votre installateur ou de notre service après vente.

Le raccord au gaz naturel se fait via l'intervention d'un professionnel.

Le tuyau doit être visible sur sa longueur totale (du branchement mural au produit), il doit être facile d'accès.

L'étanchéité au niveau du raccord doit être vérifiée à l'aide d'eau savonneuse avant utilisation. L'absence totale de bulles sur le raccord enduit d'eau savonneuse indique une bonne étanchéité. En cas de bulles, arrêter l'arrivée de gaz, refaire les connexions et vérifier à nouveau.

**ATTENTION : NE JAMAIS VERIFIER L'ETANCHEITE AVEC UNE FLAMME.**

### 4) AVANT UTILISATION

**Lire la notice avant allumage !  
Si l'allumage ne se fait pas dans les 5  
secondes, éteignez la manette de contrôle,  
attendre 5 minutes, puis répéter la  
procédure d'allumage.**

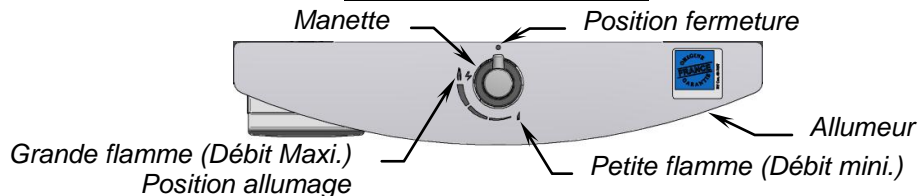
- Installer la Plancha dans un endroit ouvert.
- Retirer la housse ou le couvercle avant allumage. Il ne faut pas couvrir la plancha pendant la cuisson. Pour une cuisson à l'étuvé, il faut utiliser la cloche en inox.
- Régler la pente du grilloir suivant votre mode de cuisson désiré, à l'aide des pieds réglables qui se trouvent à l'arrière de l'appareil.
- Vérifier l'étanchéité. Si vous constatez une fuite de gaz, couper l'alimentation gaz.
- Vérifier si le tuyau montre des traces d'usure ou de frottement, ou si le tuyau est coupé. Il doit être remplacé avant utilisation.
- Vérifier que votre tuyau ou flexible n'est pas en contact avec des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes.
- Dans le cas d'une utilisation sur un chariot, la plancha doit être posée au centre du chariot.
- Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner votre plancha à vide pendant 15 minutes. Une légère odeur peut alors se dégager durant quelques instants.
- Avant toute cuisson un préchauffage de 10 minutes est conseillé : positionner les manettes sur la grande flamme.
- Un récipient permet la récupération des jus de cuisson, il doit être manipulé uniquement quand l'appareil est froid.

## 5) ALLUMAGE DE VOTRE PLANCHA

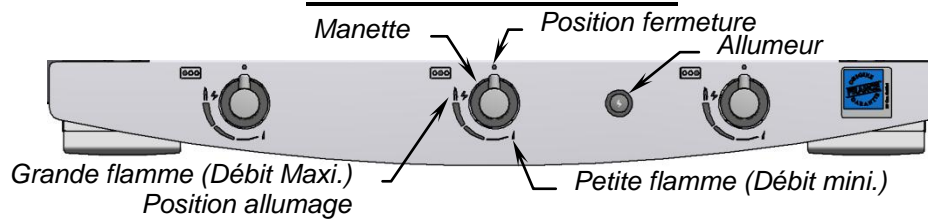
Chaque brûleur est relié à un robinet à sécurité par thermocouple, une manette de contrôle et un allumeur. La manette de contrôle comporte une indication qui sert à indiquer la position du robinet. (Eteint, petite flamme, grande flamme)

- Ouvrir la bouteille de propane ou le robinet mural gaz naturel suivant votre installation.
- La sécurité du robinet par thermocouple nous garantit la coupure de l'arrivée gaz en cas d'extinction de la flamme sur le brûleur.
- Appuyer sur la manette et la faire tourner vers le symbole de la grande flamme. Actionner l'allumeur, un déclic se produit et l'étincelle provoque l'allumage du brûleur, maintenir la manette de contrôle enfoncée pendant 5 secondes environ pour permettre l'enclenchement de la sécurité. Vérifier que le brûleur est bien allumé.
- Relâcher la manette. Si le brûleur ne reste pas allumé, attendez 5 minutes, puis recommencer l'opération. Régler ensuite à volonté la hauteur de la flamme en tournant progressivement vers le symbole de la petite flamme. Pour l'éteindre, ramener la manette vers le symbole de fermeture (disque plein).

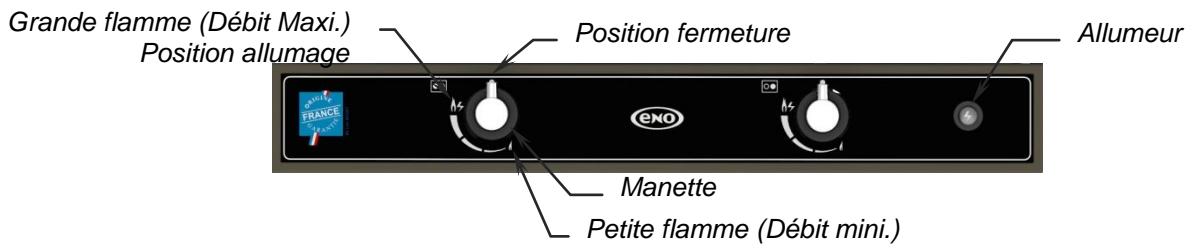
### PLANCHA® Mania 45



### PLANCHA® Mania 60 - 75



### PLANCHA® Tradition & Chambord 45 - 60 - 75

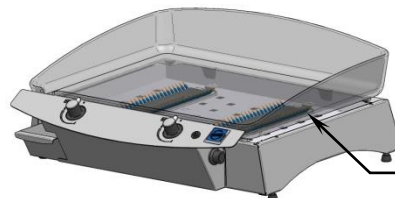


### PLANCHA® Mania ; Tradition & Chambord 45



Vérifier la présence de flammes lors de l'allumage.

### PLANCHA® Mania ; Tradition & Chambord 60 - 75

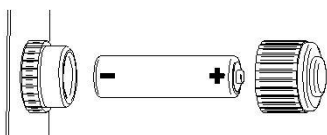


Vérifier la présence de flammes lors de l'allumage.

## 6) CHANGEMENT DE LA PILE

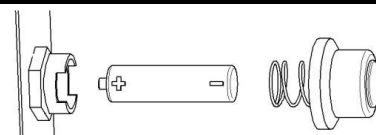
- Dévisser le bouchon de l'allumeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, changer la pile de 1,5V AA type (type R6) et de bonne qualité. Voir schéma sur l'avant de l'appareil.
- Remonter l'ensemble dans le sens inverse du démontage.
- Si vous n'utilisez pas votre Plancha pour une longue période, il est conseillé d'enlever la pile.

### LA PLANCHA® Mania 45



### LA PLANCHA® Mania 60 - 75

### LA PLANCHA® Bergerac & Chambord 45 - 60 - 75



## 7) NETTOYAGE DE VOTRE PLANCHA



1. **Déglçage**  
Avant que votre Plancha ne refroidisse, versez un peu d'eau ou du vinaigre blanc.



2. **Grattage**  
Grattez la plaque avec la spatule courte. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que l'eau soit claire.



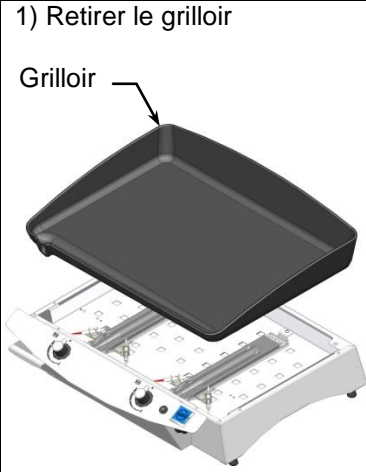
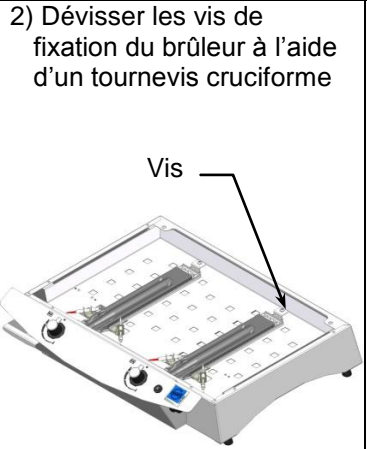
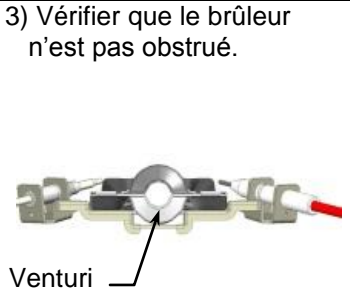

3. **Nettoyage**  
Laissez refroidir la plancha et appliquez le Plancha Cleaner avec la boule inox et de l'eau, puis essuyez avec une éponge humide, votre plancha reprendra son éclat d'origine.

## 8) ENTRETIEN DE VOTRE PLANCHA

- Lorsque vous n'utilisez plus votre Plancha, rangez-la dans un endroit sec ou recouvrez-la d'un couvercle ou d'une housse en ayant préalablement vérifié que l'appareil soit bien froid.
- Vérifiez régulièrement le bon état du tuyau. N'hésitez pas à le changer s'il vous semble douteux. Le kit de connexion fourni avec la Plancha doit être utilisé.
- Ne tordez pas le tuyau et tenez-le éloigné de toutes parties pouvant être chaudes. Il nécessite un minimum de précautions et d'entretien pour remplir convenablement son rôle.

Chaque appareil est contrôlé à tous les stades de fabrication. Dans le cas où des anomalies seraient relevées, il est nécessaire de bien s'assurer que les prescriptions de la notice ont été scrupuleusement respectées, en particulier que le détendeur utilisé est bien adapté à votre bouteille de gaz et que les indications de sa plaque signalétique correspondent bien au choix de votre type de gaz. Le non respect de ces consignes peut endommager votre Plancha ou un incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves peut se produire si ces consignes ne sont pas respectées.

Lors d'une période de non utilisation prolongée, il faut vérifier que le venturi du brûleur n'est pas obstrué par des nids d'insectes. Un tuyau bouché peut engendrer un feu sous la plaque de cuisson.

Modèle 2 et 3 brûleurs			Modèle 1 brûleur
1) Retirer le grilloir  Grilloir	2) Dévisser les vis de fixation du brûleur à l'aide d'un tournevis cruciforme  Vis	3) Vérifier que le brûleur n'est pas obstrué.  Venturi  Si le venturi est obstrué retirer la saleté puis remonter l'ensemble dans le sens inverse du démontage.	 Vérifier que le brûleur n'est pas obstrué

Pendant que l'appareil n'est pas en utilisation, il faut fermer l'arrivée de gaz de la bouteille ou la vanne mural pour le gaz naturel.

Il est possible d'entreposer l'appareil à l'intérieur. Cependant il doit être déconnecté de la bouteille de gaz. Les bouteilles de gaz doivent être entreposées à l'extérieur hors de portée des enfants. Les bouteilles de gaz ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, garage ou un autre endroit fermé.

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.

Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation ne doit pas être entreposée dans le voisinage de l'appareil ou de tout autre appareil.

## **9) GARANTIE CONTRACTUELLE**

L'acheteur de cet appareil est garanti contre toute défaillance des composants dans des conditions normales d'utilisation pendant la période de garantie d'une durée de (2) ans pour les pièces détachées et de (10) ans pour le grilloir en fonte émaillée et les brûleurs, à compter de la date d'achat.

Pendant cette période de garantie, La Plancha Inc. fera réparer et/ou remplacer gratuitement selon son estimation, mais en aucun cas reprendre ou réinstaller, le produit défectueux.

L'acheteur retournera les produits défectueux à l'adresse indiquée ci-dessous. Aucun produit ne sera accepté par La Plancha Inc. sans autorisation de retour. Les frais d'emballage et de port aller sont à la charge de l'utilisateur qui doit accompagner le produit défectueux du détail écrit des problèmes et de la preuve d'achat.

L'acheteur est responsable de l'expédition et des frais d'assurance le cas échéant, des produits retournés pour réparation conformément à cette garantie. La Plancha Inc. payera les frais de transport retour du produit.

La garantie s'applique seulement aux produits qui ont été installés et utilisés en accord avec le manuel utilisateur fournis avec le produit et ne couvre pas l'utilisation incorrecte, le vandalisme, la négligence ou les accidents.

Le numéro de série et une copie de votre facture de vente originale seront exigés pour déterminer l'éligibilité de la garantie.

---

LA PLANCHA Inc  
Unit 800, 1515 Broadway Street, Port Coquitlam, BC V3C 6M2 – CANADA




Toll free (USA & CANADA) : 001 800 663 8515

## 10) AIDE A L'UTILISATION DE LA PLANCHA® – FAQ

<b>Défaut observé</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution proposée</b>
La flamme ne s'allume pas.	Le gaz n'arrive pas au brûleur.	Ouvrir la bouteille de gaz ou la remplacer si elle est vide.
La flamme du brûleur ne reste pas allumée.	La flamme souffle lors de la première utilisation de la bouteille.	Purger l'air du circuit en maintenant le bouton du robinet appuyé pendant 5 secondes.
	Le chapeau et/ou la couronne du brûleur sont mal centrés sur le brûleur, ce qui perturbe la flamme et empêche qu'elle chauffe correctement le thermocouple de sécurité.	Enlever la plaque de cuisson et repositionner la couronne et le chapeau (uniquement pour la Plancha 45).
	Le chapeau et/ou la couronne du brûleur sont déformés, ce qui empêche la flamme de chauffer correctement le thermocouple de sécurité.	Remplacer la couronne et /ou le chapeau du brûleur (uniquement pour la Plancha 45).
	Le thermocouple est débranché au niveau du robinet qui commande le brûleur.	Enlever la plaque de cuisson et rebrancher le fil de cuivre reliant le thermocouple au robinet.
	Le thermocouple est défectueux.	Remplacer le thermocouple.
	La tête magnétique du robinet qui commande le brûleur ne fonctionne plus.	Contactez notre service après-vente pour remplacer le robinet.
On entend l'étincelle mais elle n'est pas visible.	Un des fils est dénudé ou coupé.	Remplacer le fil auprès du SAV.
L'étincelle est visible mais le brûleur ne s'allume pas.	L'étincelle ne se fait pas exactement dans la sortie du gaz.	Corriger la position de l'électrode de la bougie avec une pince.
Il n'y a pas d'étincelles.	La pile est déchargée.	Changer la pile.
	La pile a été mise à l'envers.	Suivez les instructions de montage collées à proximité du logement de la pile.
	Il y a un mauvais contact électrique.	Vérifier que les fils de la bougie sont tous branchés selon le schéma fournis.
	Le boîtier d'allumage est défectueux.	Contactez le SAV pour le remplacer.
La plaque ne chauffe pas assez.	La flamme est faible et a du mal à s'allumer.	La bouteille de gaz est vide, elle doit être remplacée.
	la flamme est faible, l'alimentation du brûleur est obstruée par un nid d'insectes.	Cf. paragraphe 8 du manuel.
	la flamme est faible, l'injecteur est obstrué.	Enlever la plaque, retirer le brûleur et démonter l'injecteur, nettoyer à l'eau chaude puis en soufflant dedans.
Je n'arrive pas nettoyer ma plaque.		Suivre les instructions du paragraphe 7.

Service consommateurs (gratuit USA & CANADA) : 001 800 663 8515



Français	Brûleur	Puissance Nominale	Propane (G31) 27,4 mbar / 11 iwc			Gaz naturel (G20) 17,4 mbar / 7 iwc		
			Repère injecteur	Débit min.	Débit Max.	Repère injecteur	Débit min.	Débit Max.
English	Burner	Nominal Output	Propane (G31) 27,4 mbar / 11 iwc			Natural Gas (G20) 17,4 mbar / 7 iwc		
			Nozzle	Mini Output	Max. Output	Nozzle	Mini Output	Max. Output
MANIA 45 BERGERAC 45 CHAMBORD 45		2,5 kW 8530 BTU/hr	87	86 g/h 0,190 lb/h	179 g/h 0,395 lb/h	126	76 g/h 0,168 lb/h	160 g/h 0,353 lb/h
MANIA 60 BERGERAC 60 CHAMBORD 60		2 x 2,8 kW 2 x 9554 BTU/hr	2 x 87	2 x 86 g/h 2 x 0,190 lb/h	2 x 200 g/h 2 x 0,441 lb/h	2 x 126	2 x 76 g/h 2 x 0,168 lb/h	2 x 179 g/h 2 x 0,395 lb/h
MANIA 75 BERGERAC 75 CHAMBORD 75		3 x 2,3 kW 3 x 7848 BTU/hr	3 x 80	3 x 86 g/h 3 x 0,190 lb/h	3 x 164 g/h 3 x 0,362 lb/h	3 x 117	3 x 76 g/h 3 x 0,168 lb/h	3 x 147 g/h 3 x 0,324 lb/h

## Remplacement parts/Pièces détachées

Références	Taille de plancha / Plancha size	Pièces détachées	Spare parts
55037	Plancha	Manette de contrôle	Control knob
71673	Plancha 45	Thermocouple	Thermocouple
71644	Plancha 60 & 75	Thermocouple	Thermocouple
531204	Plancha 45 & 60	Injecteurs gaz naturel	Orifices for Natural gas
531504	Plancha 75	Injecteurs gaz naturel	Orifices for Natural gas
58297	Plancha 45 & 60	Injecteurs gaz propane	Orifices for Propane gas
58264	Plancha 75	Injecteurs gaz propane	Orifices for Propane gas
60024	Plancha 45	Brûleurs (Pot)	Burner ( Cup)
60025	Plancha 45	Brûleurs (Coupelle)	Burner (Flame spreader)
60026	Plancha 45	Brûleurs (Chapeau)	Burner (Cap )
52703	Plancha 60 & 75	Brûleur Venturi	Venturi Burner
5311002238	Plancha 45	Grilloir	Hot plate
5312002238	Plancha 60	Grilloir	Hot plate
5315002238	Plancha 75	Grilloir	Hot plate
72686	Plancha Mania 45	Allumeur	Hot plate
72653	Plancha Bergerac 45 & 60 Plancha Chambord 45 & 60 Plancha Mania 60	Allumeur	Igniter
72646		Bouton	Button
72647		Porte pile	Battery support
72645	Plancha 75	Allumeur	Igniter
72646		Bouton	Button
72647		Porte pile	Battery support
60033	Plancha 45	Bougie	Spark plug
71645	Plancha 60 & 75	Bougie	Spark plug
72141	Plancha	Robinets gaz	Gas taps
53038128	Plancha Bergerac & Chambord	Pots à graisse	Juice bowl
61072	Plancha Mania	Pots à graisse	Juice bowl
72144	Plancha	Kit tuyau + détendeur	Pressure regulator + hose kit
71646	Plancha	Pied réglable	Adjustable foot

SERVICE CONTROLE	
------------------	--

# LA PLANCHA®

Unit 800 – 1515 Broadway Street, BC V3C 6M2, Port Coquitlam – Vancouver, Canada.  
Toll free (USA-Canada) : +1-800 663 8515 Fax +1-778 285 9911

95, rue de la Terraudière 79000 NIORT – France Tél. +33 5 49 28 60 19 Fax. +33 5 49 33 26 84