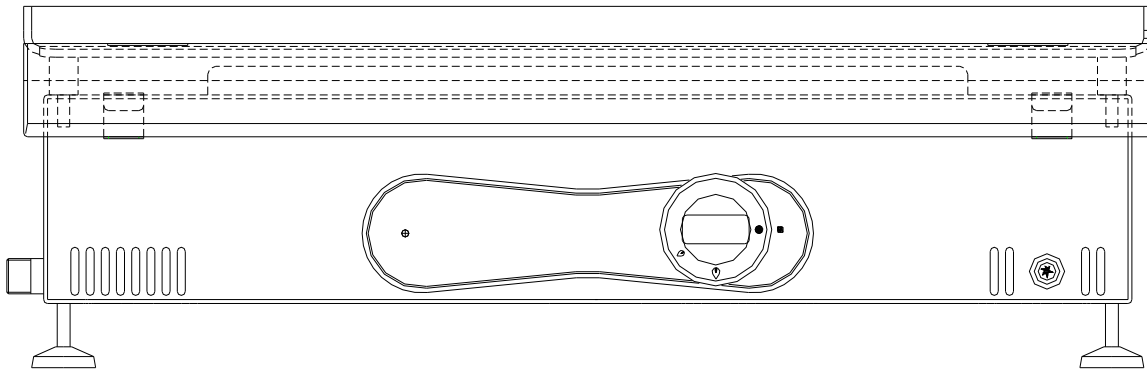


Bedienungsanleitung

Super Plancha XL (Gas)



**Diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch
sorgfältig durchlesen**

Vertrieb: TTM SA, Ile Falcon, 3960 Sierre
Tel. 027 455 42 12
Fax 027 455 42 18
info(at)ttmsa.ch

Super Plancha XL

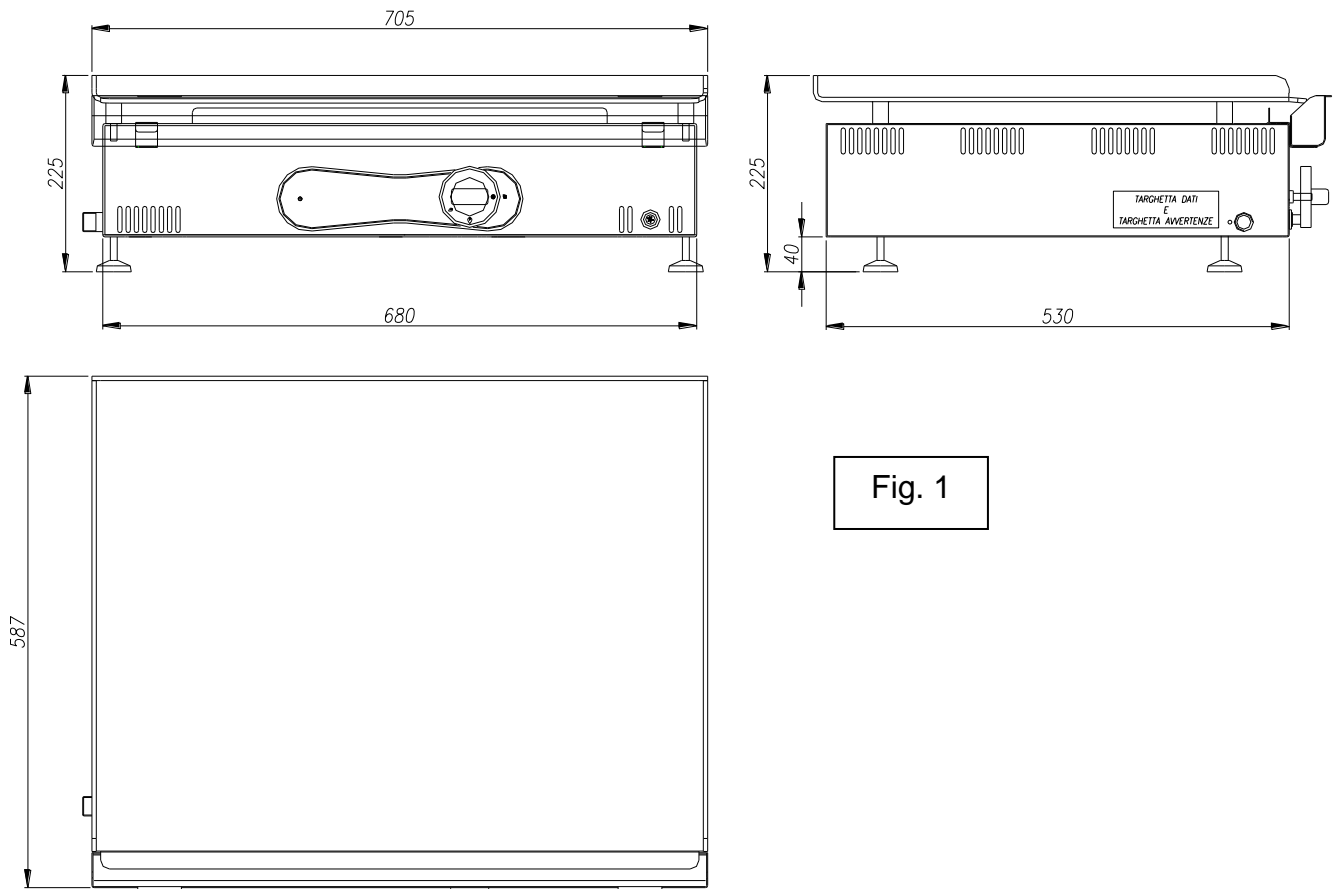


Fig. 1

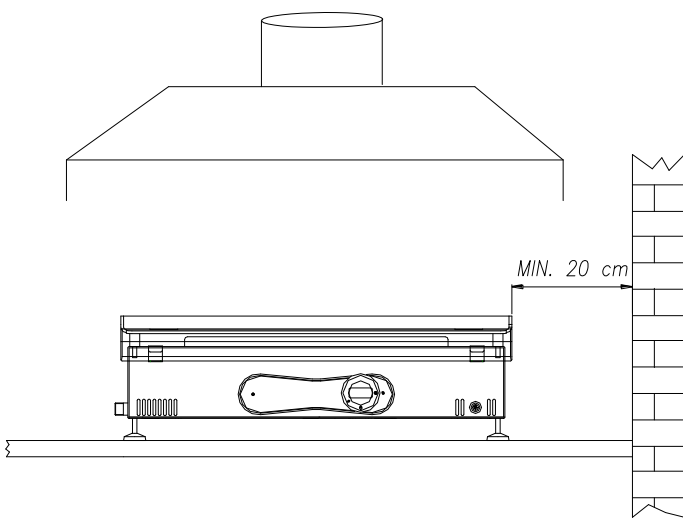


Fig. 2

Innenräume: Gute Belüftung sicherstellen. Abstand zu den Wänden 20 cm.

Einführung

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf dieser Gas-Plancha (Griddleplatte) entschieden haben.

Auf diesem Produkt leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Während dieser Zeit haften wir für Mängel, die auf Fabrikations- oder Materialfehler, jedoch nicht auf ein Verschulden des Benützers zurück zu führen sind.

Produktbeschreibung

Dieses Produkt ist vor allem für den professionellen Gebrauch vorgesehen. Private, die mit dem Umgang mit Gasgeräten vertraut sind, können dieses Gerät ebenfalls verwenden.

Das Gerät wird mit Flüssiggas betrieben (Propan/Butan).

Erdgas (G20) kann nur nach einem Düsenwechsel verwendet werden. Der Umbau muss durch Fachpersonal erfolgen.

Die Leistung des Brenners beträgt 10.5 kW. Die Zündung erfolgt piezoelektrisch. Die Flamme wird durch ein Thermoelement kontrolliert (Zündsicherung). Es unterbricht die Gaszufuhr, sobald die Flamme erlischt.

Die Grillplatte ist aus massivem Edelstahl hergestellt. Sie ist entfernbar. Für die gute und stabile Positionierung sind die vier Füßchen der Grillplatte in die entsprechenden Öffnungen im Gehäuse des Geräts einzusetzen.

Vor der Grillplatte befindet sich ein entfernbarer Auffangbehälter für Fett und feste Grillrückstände.

Sicherheitshinweise

- Diese Sicherheitshinweise sind vor dem ersten Gebrauch durchzulesen.
- Das Gerät soll nur durch Personen bedient werden, die sich mit der sicheren Handhabung vertraut gemacht haben. Die Plancha darf auf keinen Fall von Kindern benützt werden.
- Das Gerät darf ausser durch den Hersteller oder durch Fachpersonal nicht verändert werden. Im gegenteiligen Fall erlischt die Garantie und der Hersteller lehnt jegliche Haftung ab. Dies gilt auch für Installationen, die nicht den Normen entsprechen.
- Die Plancha darf nur für das Braten von Lebensmitteln verwendet werden. Schäden, die auf eine unsachgemässe Verwendung zurückzuführen sind, werden von der Garantie nicht abgedeckt.

Super Plancha XL

- Die Super Plancha XL darf nur auf eine ebene und sichere Unterlage gestellt werden. Auf einen genügenden Abstand zur Wand achten (20 cm). Die Unterlage soll nicht brennbar sein. Die Plancha nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nur mit den auf dem Typenschild vermerkten Gasarten betreiben.

Normen

Dieses Produkt ist mit der Direktive 2009/142/CE (ex 90/396/CE) konform und erfüllt die Sicherheitsnormen EN 203-1 (Allgemeine Anforderung an Profigeräte), EN 203-2-9 (Grillplatte) und EN 437 (Gas, Kategorien und Drücke).

Betriebsanleitung

Vor der Inbetriebnahme sind folgende Punkte zu **prüfen** :

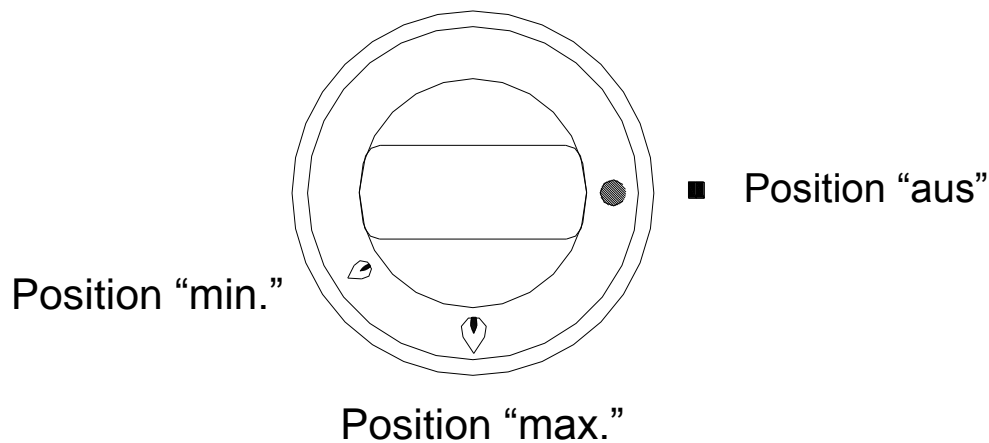
- Es besteht eine ausreichende Belüftung (Innenräume).
- Die Plancha steht auf einer ebenen und standsicheren Unterlage.
- Es befinden sich keine leicht entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts.
- Bei Zweifeln über die sichere Verwendung des Geräts, ist Rat von Fachpersonen einzuholen.
- Falls der Geruch von Gas wahrgenommen wird, soll das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Vor dem ersten Gebrauch ist die Grillfläche zu reinigen. Eventuell vorhandene Schutzfolien (auf Blechteilen) sind zu entfernen.
- Der Gashahn ist geschlossen.

Anzünden

- 1 Den Gashahn öffnen.
- 2 Den schwarzen Drehknopf drücken und bis zum Zeichen « grosse Flamme » drehen. Dabei den Drehknopf ständig gedrückt halten.
- 3 Mit der freien Hand den kleinen Zündknopf unten rechts drücken, eventuell mehrmals, bis das Gas sich entzündet.
- 4 Den Drehknopf langsam loslassen. Falls das Gas nicht entzündet ist, diesen Vorgang wiederholen. Es ist zu empfehlen, nach der Zündung den Drehknopf einige Zeit (10-15 Sekunden) gedrückt zu halten. Die Zündsicherung ermöglicht einen kontinuierlichen Gasfluss nur dann, wenn das Gas eine gewisse Temperatur erreicht hat.
- 5 Sobald der Brenner einwandfrei funktioniert, kann mit dem Braten angefangen werden. Die Leistung ist mit dem Drehknopf einstellbar.

Abstellen des Brenners

- Den Drehknopf bis zur Position « aus » drehen.
- Den Gashahn schliessen.



Reinigung

Das Gerät soll aus Gründen der Hygiene, einwandfreien Funktion und Langlebigkeit regelmässig und sorgfältig gereinigt werden. Bei der Reinigung des Geräts keine Komponenten ausbauen (ein ausserordentlicher Service ist nur durch Fachpersonal vorzunehmen).

Vor jeder Reinigung sicherstellen, dass der Brenner ausgeschaltet, der Gashahn geschlossen und das Gerät abgekühlt ist.

- Die Edelstahlteile mit lauwarmem Wasser und etwas Seife reinigen und danach gut abtrocknen.
- Keine chlorhaltigen Mittel wie z.B. Javelwasser, Salzsäure, verwenden.
- Keine Scheuermittel verwenden (Vermeidung von Rostgefahr infolge Kontamination des Edelstahl durch minderwertige Eisenteile).
- Den Fettauffangbehälter mit handelsüblichen Spülmitteln reinigen.
- Das Gerät nicht mit einem Hochdruckreinigungsgeräten reinigen.
- Die Unterlage (Tisch) nicht mit stark korrosiven Mitteln reinigen.

Super Plancha XL

- Falls das Gerät längere Zeit nicht mehr verwendet wird, können die Metallteile mit lebensmitteltauglichem Öl wie z.B. Vaseline leicht eingeeölt werden (Schutzfilm).
- Den Zustand der Kupferrohre und Verbindungen kontrollieren. Dafür sorgen, dass sich kein Staub und keine Verschmutzungen im Innenbereich des Geräts ansammelt (Gaszufuhr, Löcher des Brenners, Düse). Gegebenenfalls vorsichtig reinigen.

Technische Daten

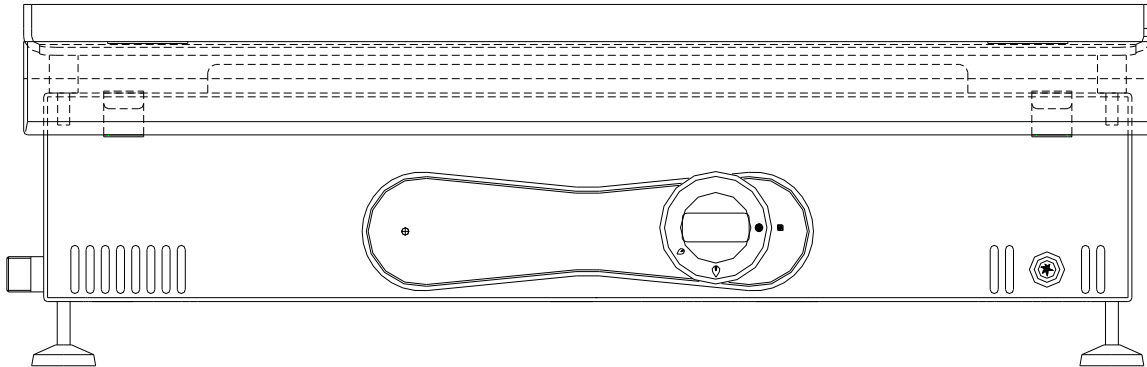
Land	Kategorie	Index	Gastypen	Nominaldruck (mbar)	Minimaldruck (mbar)	Maximaldruck (mbar)
------	-----------	-------	----------	---------------------	---------------------	---------------------

Land	Gastypen	Nominaldruck (mbar)	Theoretische Nominalleistung/Minimalleistung (kW) Maximalverbrauch			
CH	G20	20	G20 : 10.50 / 5.00 (1.111 m ³ /h)			
	G30, G31	50	G30, G31 : 10.50 / 6.40 (0.828 kg/h)			
CH	II2H3B/P	2H3B/P	G20	20	17	25
			G30, G31	50	42.5	57.5

Maximaltemperatur Kochfläche	370 °C
Minimaltemperatur Kochfläche	230 °C

Mode d'emploi

Super Plancha XL (gaz)



**Lire ce mode d'emploi attentivement
avant la première utilisation**

TTM SA, Ile Falcon, 3960 Sierre
tél. 027 455 42 12
fax 027 455 42 18
info(at)ttmsa.ch

Super Plancha XL

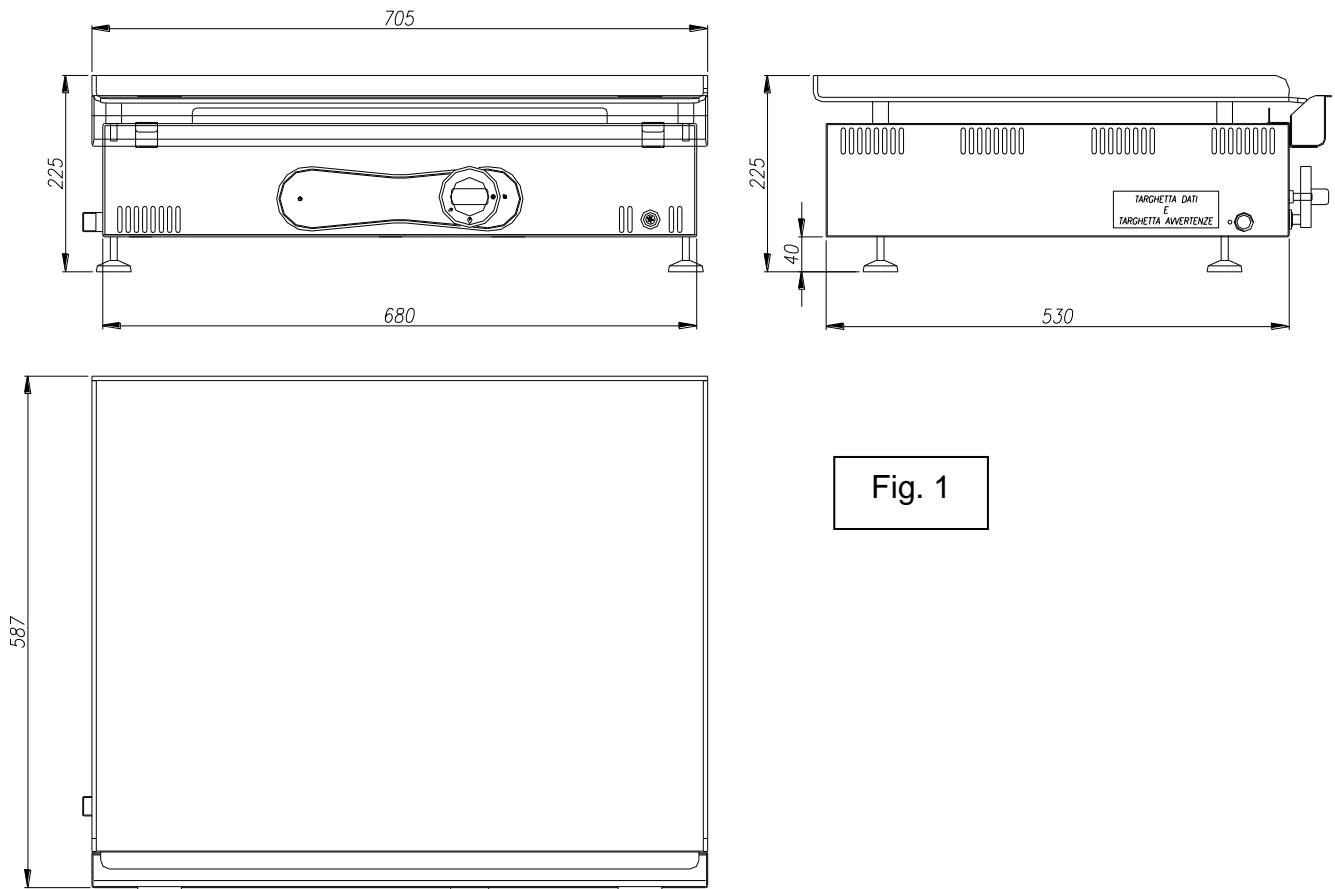


Fig. 1

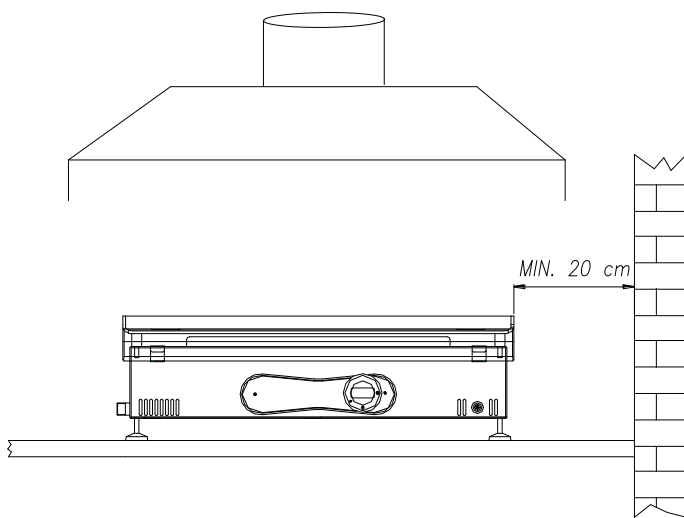


Fig. 2

Installation à l'intérieur :
s'assurer d'une bonne aération,
distance à la paroi 20 cm

Nous vous remercions d'avoir choisi cette plancha à gaz pour laquelle nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente. Pendant cette période, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil ou survenus durant le transport.

Description du produit

Ce produit est principalement destiné à un usage professionnel. Cependant, toutes les personnes familières avec l'utilisation d'appareils à gaz peuvent également utiliser ce produit.

L'appareil est à utiliser avec du gaz propane ou butane.

Le gaz de ville (G20) peut être utilisé à condition qu'une buse appropriée soit installée. La conversion doit être effectuée par une personne qualifiée.

L'allumage est piézoélectrique. La flamme est contrôlée par un thermocouple (vanne de sécurité). Il interrompt l'alimentation en gaz si la flamme s'éteint.

La plaque est faite d'acier inoxydable massif d'une épaisseur de 5mm. Elle est amovible. Pour le bon positionnement et la stabilité de la plaque, s'assurer que les quatre petits pieds montés sous la plaque soient bien insérés dans les trous correspondants dans le boîtier de l'appareil.

A l'avant de la plaque se trouve un récipient amovible pour récupérer la graisse et les résidus solides de la cuisson.

Consignes de sécurité

- Ces consignes doivent être lues avant la première utilisation.
- L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes connaissant le maniement d'un appareil à gaz. La plancha ne doit pas être utilisée par des enfants.
- L'appareil ne doit pas être modifié, sauf par le fabricant ou par une personne compétente. Dans le cas contraire, la garantie éteint et le fabricant décline toute responsabilité. Ceci s'applique également aux installations qui ne répondent pas aux normes.
- La plancha doit être utilisée uniquement pour griller des aliments. Des dommages dûs à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

Super Plancha XL

- Le Super Plancha XL doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance suffisante de la paroi (20 cm). Ne pas utiliser la plancha à proximité de matériaux légèrement inflammables.

Normes

Ce produit est conforme à la directive 2009/142/CE (ex 90/396/CE) et répond aux normes de sécurité EN 203-1 (exigences générales de l'équipement professionnel), EN 203-2-9 (gril) et EN 437 (gaz, catégories et pressions).

Utilisation

Avant la mise en service, les points suivants doivent être contrôlés:

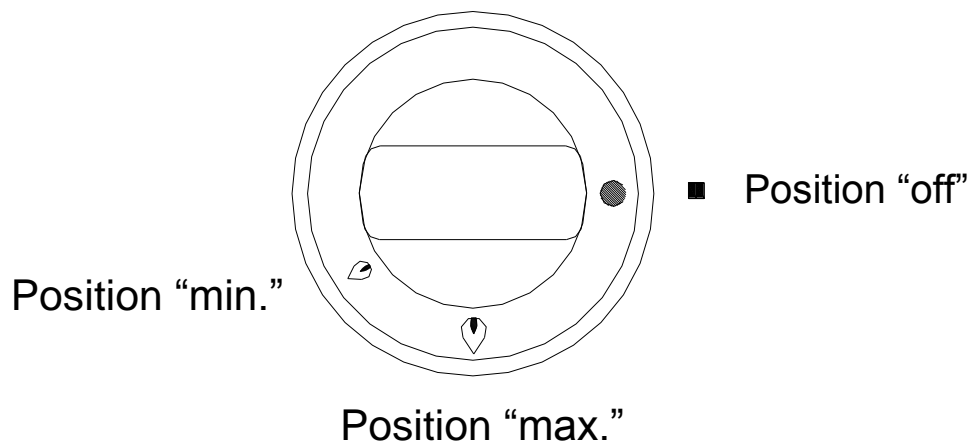
- En cas d'utilisation à l'intérieur, une ventilation adéquate existe.
- La plancha est posée sur une surface plane et stable.
- Il n'y a pas de matériaux légèrement inflammables à proximité de l'appareil.
- En cas de doute sur l'utilisation de l'appareil, le conseil d'une personne experte est requis.
- En cas d'odeur de gaz, l'appareil ne doit pas être allumé.
- Toutes les feuilles de protection en plastique doivent avoir été ôtées des parties métalliques de l'appareil.
- La vanne de gaz est fermée.

Allumage

- 1 Ouvrir la vanne de gaz.
- 2 Appuyer et tourner le bouton noir de la plancha jusqu'au signe « grande flamme ». Maintenir le bouton appuyé.
- 3 Appuyer à l'aide de sa main libre le petit bouton d'allumage situé à droite en bas de l'appareil. Essayer à plusieurs reprises jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
- 4 Relâcher le bouton lentement. Si le gaz ne s'allume pas, répéter cette procédure. Il est recommandé de tenir appuyé le bouton un certain temps (10-15 secondes) après l'allumage. La sécurité d'allumage fournit un flux de gaz continu uniquement lorsque le gaz a atteint une certaine température.
- 5 Lorsque le brûleur fonctionne correctement, laisser chauffer la plaque. Griller les aliments ensuite. La puissance de la plancha se règle en tournant le bouton noir.

Arrêter le brûleur

- Tourner le bouton noir jusqu'à la position « off ».
- Fermer la vanne de gaz.



Nettoyage

Pour des raisons d'hygiène et de bonne maintenance en général, l'appareil doit être nettoyé régulièrement de façon soignée. Lors du nettoyage, ne jamais démonter des composants de l'appareil (un service approfondi doit être fait par du personnel qualifié).

Avant le nettoyage, s'assurer que le brûleur soit éteint, la vanne de gaz fermée et l'appareil refroidi.

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable avec du savon et de l'eau tiède puis séchez soigneusement.
- Ne pas utiliser d'agents chlorés tels que l'eau de Javel ou de l'acide chlorhydrique.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs. Pour la plaque grill, ne pas utiliser une spatule fabriquée en qualité inférieure à l'acier inoxydable (risque de corrosion dû à la contamination du matériau).
- Nettoyer le bac de récupération de la graisse avec un détergent commercial.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur haute-pression.
- Ne pas nettoyer la plaque grill avec des agents hautement corrosifs.
- Si la plancha n'est plus utilisée pendant une longue période, légèrement huiler les parties métalliques (avec de la vaseline par exemple).
- Contrôler l'état des tuyaux de cuivre. Éviter une accumulation de poussière et d'encrassement à l'intérieur de l'appareil (alimentation gaz, perforations du brûleur, buse).

Super Plancha XL

Données techniques

Pays	catégorie	index	types de gaz	pression nominale (mbar)	pression minimale (mbar)	pression maximale (mbar)
CH	II2H3B/P	2H3B/P	G20 G30, G31	20 50	17 42.5	25 57.5

Pays	types de gaz	pression nominale (mbar)	Puissance nominale/puissance minimale théorique (kW) Consommation de gaz maximale
CH	G20	20	G20 : 10.50 / 5.00 (1.111 m ³ /h)
	G30, G31	50	G30, G31 : 10.50 / 6.40 (0.828 kg/h)

Température maximale de la plaque	370 °C
Température minimale de la plaque	230 °C