

depuis 1840
chaque jour un peu plus ...

Circulaire N° 4245-05

Documentation à l'adresse
de l'utilisateur et de l'installateur

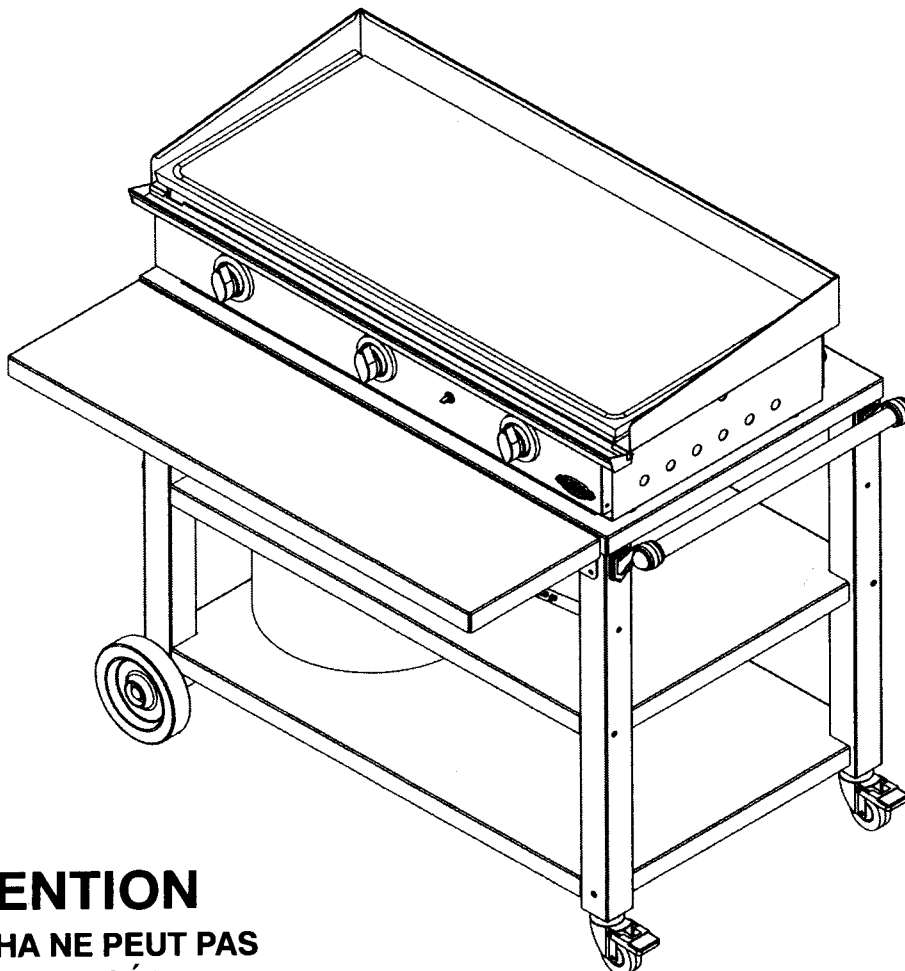


PLANCHA

Réf. 908401

PLANCHA A ROULETTES

Réf. 804401



ATTENTION

**LA PLANCHA NE PEUT PAS
ÊTRE UTILISÉE
EN INTÉRIEUR ET N'EST PAS
ENCASTRABLE**

DÉFINITION

La plancha est une délicieuse façon de cuisiner. Très conviviale, rapide, saine et légère, elle devient à la mode aujourd'hui, et elle sera très appréciée de vos convives.

La technique de cuisson originale nous vient d'Espagne. Sur la plaque chauffée on vient cuire côte à côte : viandes, légumes, poissons et même des fruits...

La **PLANCHA** de **GODIN** possède une épaisse plaque en fonte de 10 mm, fortement nervurée, ce qui lui confère une exceptionnelle propriété d'emmagasiner la chaleur et de pouvoir ainsi la restituer dès que nécessaire pour cuire les aliments.

PRINCIPE

La plaque est chauffée par trois brûleurs tubulaires indépendants de 3 kW chacun, ce qui, au total va donner une puissance de cuisson de 9 kW. Cette énergie est intégralement transmise à la plaque de cuisson qui présentera alors une surface de cuisson très homogène.

Il est bien sûr également possible de ne faire fonctionner qu'un seul, ou deux brûleurs, ce qui permettra d'obtenir une surface plus douce là où l'on désire maintenir au chaud ou cuire doucement.

Les brûleurs sont pilotés par des robinets très précis capables de fournir une allure ralentie très stable et uniforme.

Ces brûleurs sont munis de sécurités dotées de thermocouple, ce qui garantit un fonctionnement en toute sécurité : en cas d'extinction d'un brûleur, l'alimentation en gaz de celui-ci serait rapidement arrêtée.

CONSEIL DE SÉCURITÉ

Pour une bonne utilisation de votre appareil, il convient de suivre les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque de blessure lors des manipulations, d'incendie, d'asphyxie ou de brûlure :

- Lisez complètement cette brochure avant d'utiliser votre appareil.
 - Après déballage de l'appareil réf. 908401, tout déplacement doit être réalisé comme suit :
 - a) Prendre la plaque de cuisson avec précaution pour la transporter seule.
 - b) Prendre l'appareil et le placer comme spécifié.
 - c) Quand l'appareil est bien en place et stable, replacer la plaque de cuisson avec précaution en s'assurant que celle-ci est en bonne position.
 - Après déballage de l'appareil réf. 804401, tout déplacement doit être réalisé comme suit :
 - a) Débloquer les 2 roues de l'appareil.
 - b) Déplacer l'appareil à l'endroit souhaité.
 - c) Quand l'appareil est bien en place et stable, bloquer les roues.
 - Faire attention lors des manipulations. La plaque de cuisson est lourde et ne doit être déplacée ou remise en place que par un adulte en bonne santé.
 - L'appareil doit être placé sur un support stable et incombustible.
 - Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.
 - Sachez immédiatement comment interrompre l'arrivée de gaz.
 - Toujours maintenir votre appareil dans un état d'entretien irréprochable.
 - Ne laisser jamais les enfants manipuler ou jouer près de l'appareil lorsque celui-ci est chaud, en fonctionnement ou raccordé au gaz.
 - Ne jamais mettre une boîte de conserve non ouverte sur la plaque de cuisson.
- L'appareil doit être utilisé à l'extérieur ou dans un endroit largement ventilé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BRULEUR	Gauche	Central	Droit
Pression butane : 28 mbar Pression propane : 37 mbar			
Puissance plein débit	3 kW	3 kW	3 kW
Repère de l'injecteur principal	100 (Ø 0,87 mm)	100 (Ø 0,87 mm)	100 (Ø 0,87 mm)
Puissance débit réduit	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW
Repère de l'injecteur débit réduit	65	65	65
Consommation plein débit butane	86 l/h (218 g/h)	86 l/h (218 g/h)	86 l/h (218 g/h)
Consommation ralentie butane	43 l/h (109 g/h)	43 l/h (109 g/h)	43 l/h (109 g/h)
Consommation plein débit propane	119 l/h (220 g/h)	119 l/h (220 g/h)	119 l/h (220 g/h)
Consommation ralentie propane	60 l/h (110 g/h)	60 l/h (110 g/h)	60 l/h (110 g/h)

INSTALLATION

La mise en place de l'appareil doit être réalisée conformément aux règles de l'art et en accord avec les prescriptions de la notice et des normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil.

Et notamment :

- Le tube souple reliant l'appareil au récipient de gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètres de longueur.
- Le détendeur utilisé doit être capable d'alimenter l'appareil : l'utilisation d'un détendeur d'au moins 1 kg/heure de débit est recommandé.
- Le récipient contenant le gaz doit être placé derrière l'appareil à une distance minimum de 50 cm de celui-ci.
- Lors de la mise en service, prendre garde que ce tuyau n'est pas soumis à un effort de torsion.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables.
- En cas de changement de récipient de gaz, s'assurer qu'il n'y a pas de source d'inflammation à proximité.
- La surface sous l'appareil doit être incombustible ou efficacement protégée.
- La surface d'appui doit être suffisamment portante et stable.

UTILISATION

Allumage :

Avant de réaliser l'allumage proprement dit, s'assurer d'abord que :

- a) En appuyant sur le bouton d'allumage, l'étincelle se produit normalement (Il se produit un bruit caractéristique).
- b) La bouteille est bien raccordée et bien ouverte et contrôler à nouveau l'absence de fuite.

Allumage proprement dit :

- a) Tourner une seule manette d'un quart de tour vers la gauche et amener l'index en regard du repère " grande flamme ".
- b) Enfoncer la manette et appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.
- c) Dès que le gaz brûle, (*il est possible d'observer la combustion du gaz par l'orifice situé à droite de l'appareil*) lâcher le bouton d'allumage, mais maintenir la manette de commande du robinet enfoncée pendant cinq secondes encore, puis relâcher : le brûleur doit rester allumé. Dans le cas contraire, recommencer l'opération (le premier allumage peut être assez long car il faut évacuer tout l'air contenu dans la tuyauterie).
- d) Procéder de la même façon pour allumer le ou les brûleurs que vous souhaitez utiliser simultanément.

Ne pas penser qu'un autre brûleur pourrait être allumé par le premier en service : il pourrait se produire un allumage très brusque.

Changement de pile :

L'allumeur est alimenté par une pile de 9 volts standard. (Il est repéré 37 sur la nomenclature). La trappe d'accès est située à l'avant sous l'appareil. Son accès ne nécessite pas de dépose de pièce.

En cas de non utilisation pour une longue durée, il est recommandé de retirer la pile.

Changement de bouteille de gaz:

Tout changement de bouteille doit s'effectuer lorsque l'appareil est froid.

1. S'assurer que les manettes sont en position fermée, que la bouteille est fermée.
2. *Cas de la plancha à roulettes* : Soulever la patte de fermeture bloquant la bouteille (repérée 17) afin de sortir cette dernière de son emplacement.
3. Dévisser le détendeur. Attention : dévisser en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Le revisser sur la nouvelle bouteille.
Cas de la plancha à roulettes : Replacer la bouteille dans son emplacement et rabaisser la patte de fermeture.

ENTRETIEN

La plaque gril de cuisson est en fonte émaillée. Le nettoyage doit se faire à froid, à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Celle-ci est totalement amovible et il est conseillé de procéder ç son nettoyage en l'ôtant de son support (en prenant les précautions rappelées dans le paragraphe conseils de sécurité) pour éviter que les produits de nettoyage se répandent dans le châssis.

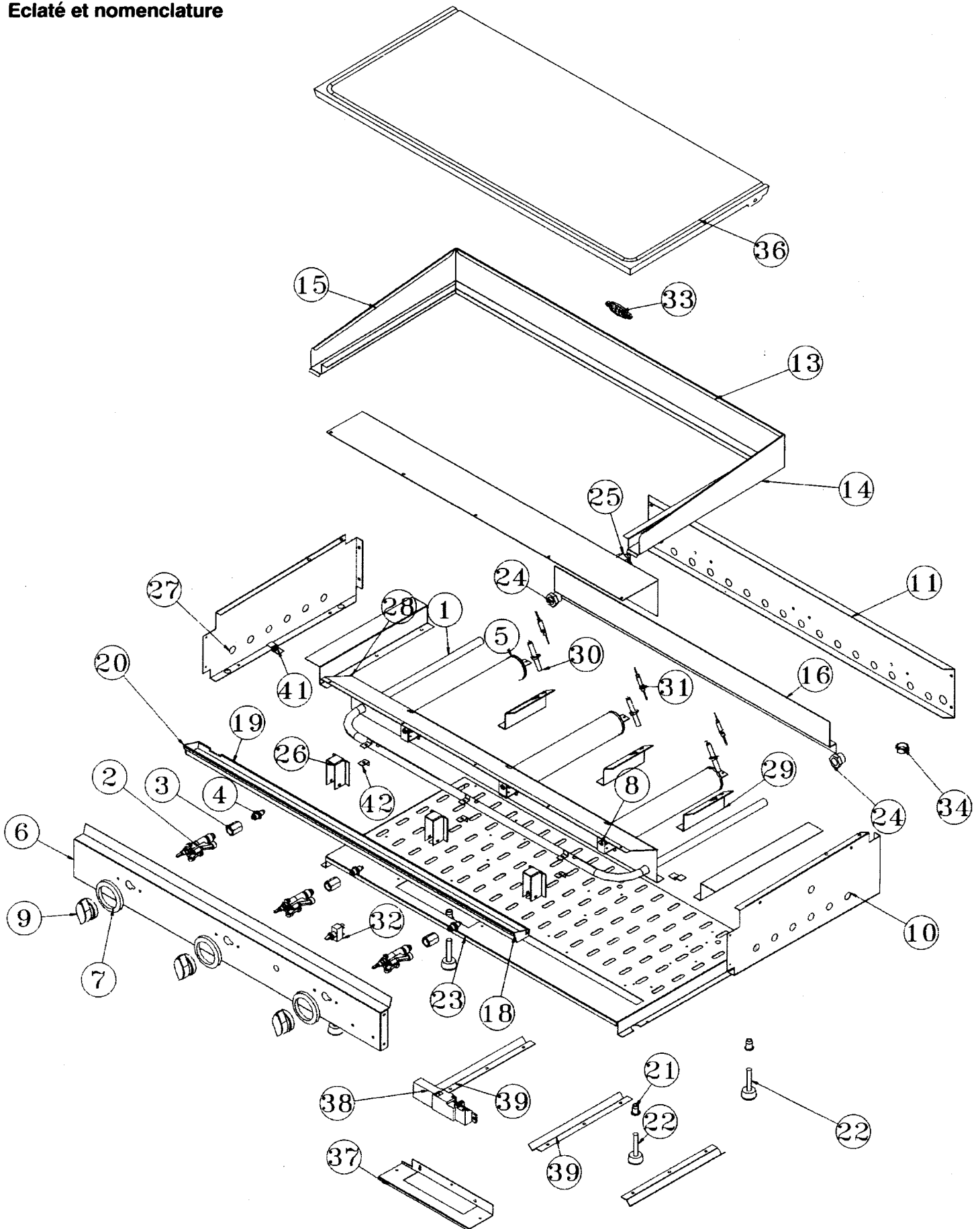
ATTENTION :

Après utilisation à l'extérieur, il est impératif de mettre la plancha à l'abri des intempéries.

NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

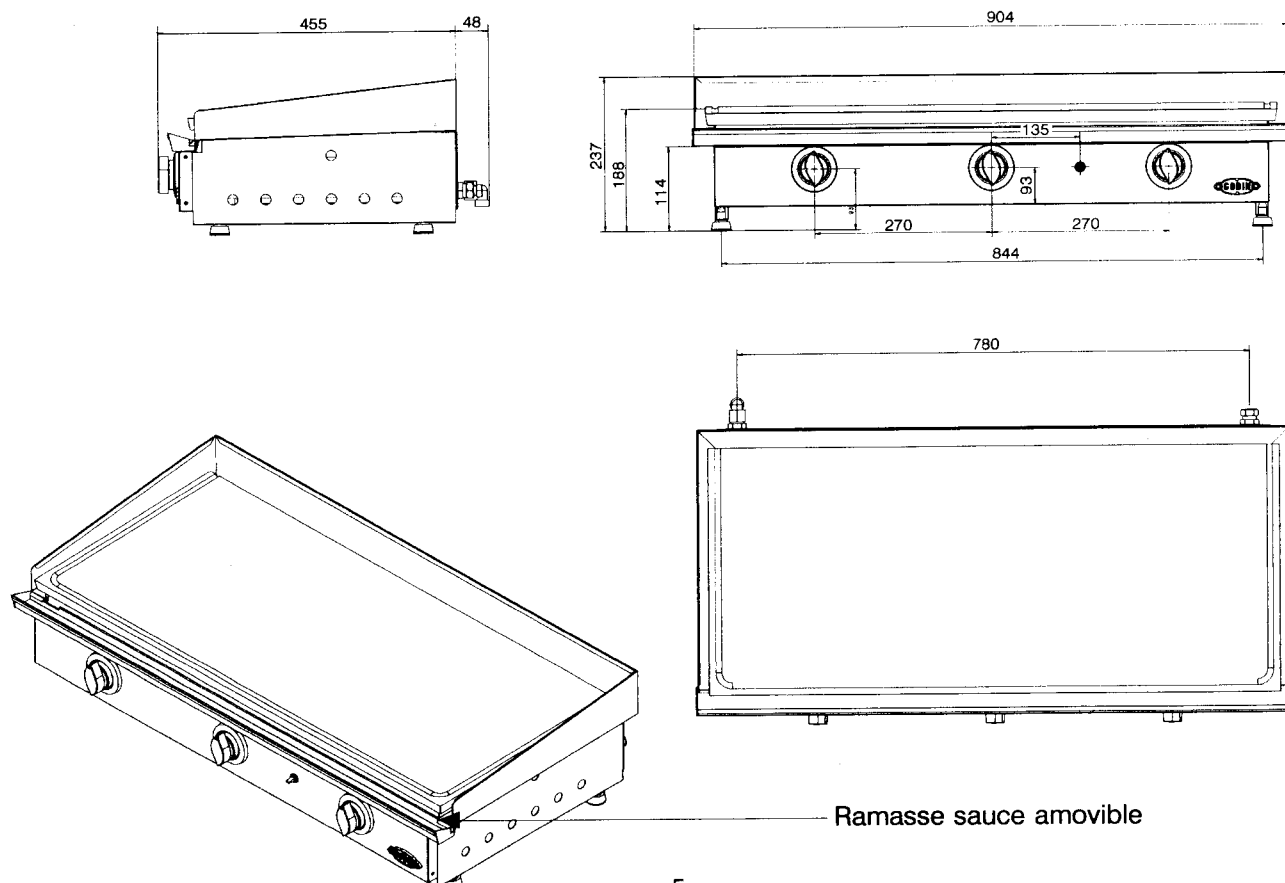
PLANCHA 908401

Eclaté et nomenclature

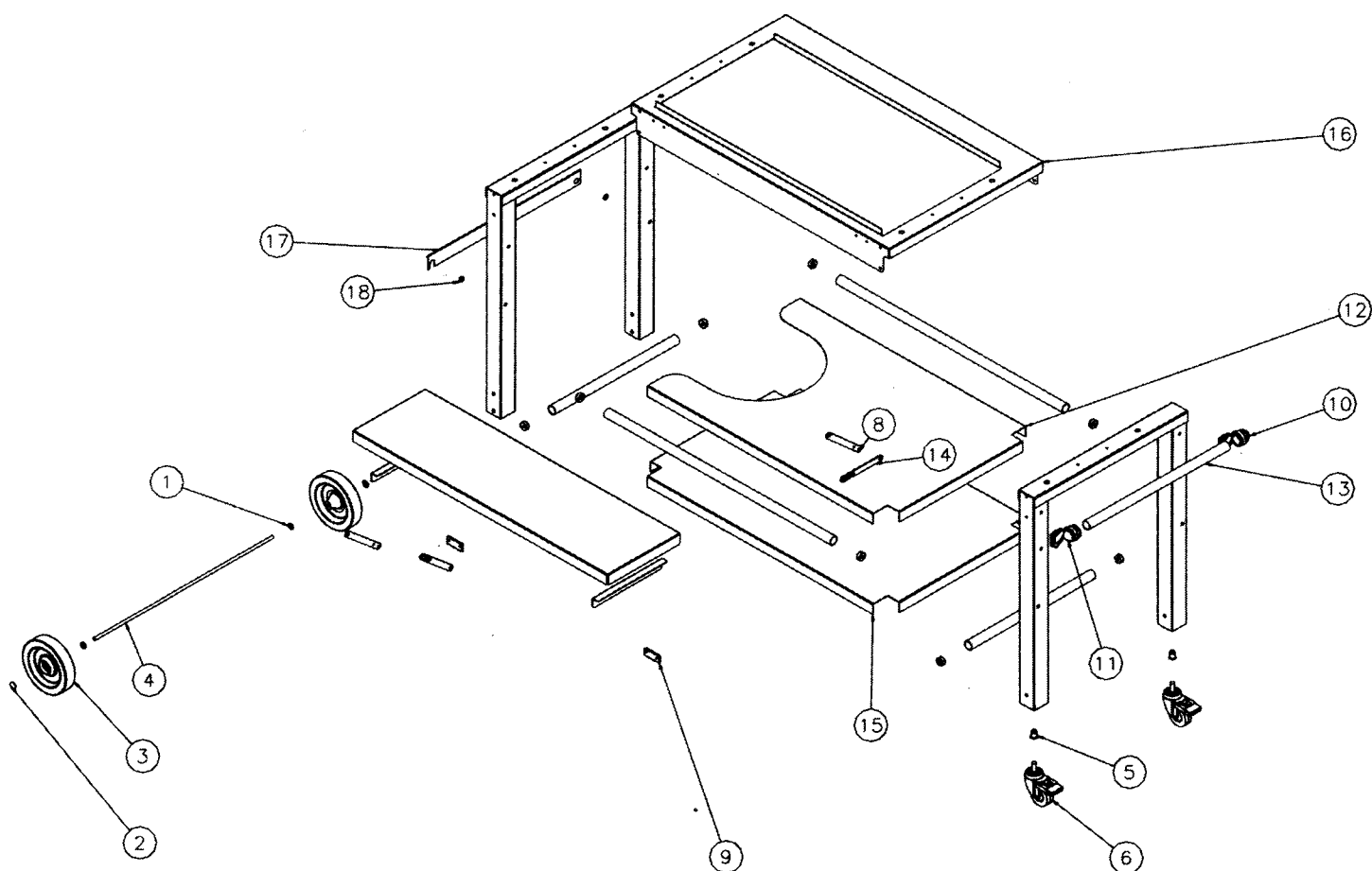


1	1	rampe gaz	1 5230 908401	22	4	vérin à vis	00001304452
2	3	robinet	00001307119	23	1	plaque de protection socle	1 2260 908401
3	3	écrou laiton M14 lg 26	0000307660	24	2	réduction	00001307173
4	3	injecteur bray cat 15		25	1	raccord coude 1/2	00001306968
5	3	brûleur AB 26063 N	00001305447	26	3	bague propane	1 5145 908401
6	1	fronton	1 2112 908401	27	1	côté gauche socle	1 2231 908401
7	3	index fonte gaz	1 4725 908401	28	1	défecteur	1 5123 908401
8	3	écrou 1/8 gaz laiton	00001305039	29	3	support thermocouple	1 5074 908401
9	3	manette flamme souveraine	0000307475	30	3	bougie sapco (souveraine)	00001306799
10	1	côté droit de socle	1 2230 908401	31	3	thermocouple	306391+2 306092
11	1	derrière de caisson foyer	1 2546 908401	32	1	contacteur	00001304950
12	1	anti-projection		33	1	écusson	1 6501 6726
13	1	derrière	1 2401 908401	34	1	raccord laiton	00001306736
14	1	côté extérieur gauche grill	1 3011 908401	35	1	défecteur de brûleur	1 5032 908401
15	1	côté extérieur gauche grill	1 3059 908401	36	1	grill plancha	1 3061 908401
16	1	support arrière brûleur	1 0837 908401	37	1	support allumeur	1 5508 908401
17	1	assemblage ramasse sauce		38	1	allumer 4 points à pile	00001307696
18	1	embout de ramasse sauce droit		39	3	chemin de câble	1 4532 908401
19	1	corps ramasse sauce	1 3065 908401	40	2	cache rampe	1 2110 908401
20	1	embout ramasse sauce	1 3064 908401	41	2	bride	1 9138 908401
21	4	euro set colerette	M10 9418 2028	42	6	équerre fixe brûleur	1 5080 908401

encombrement

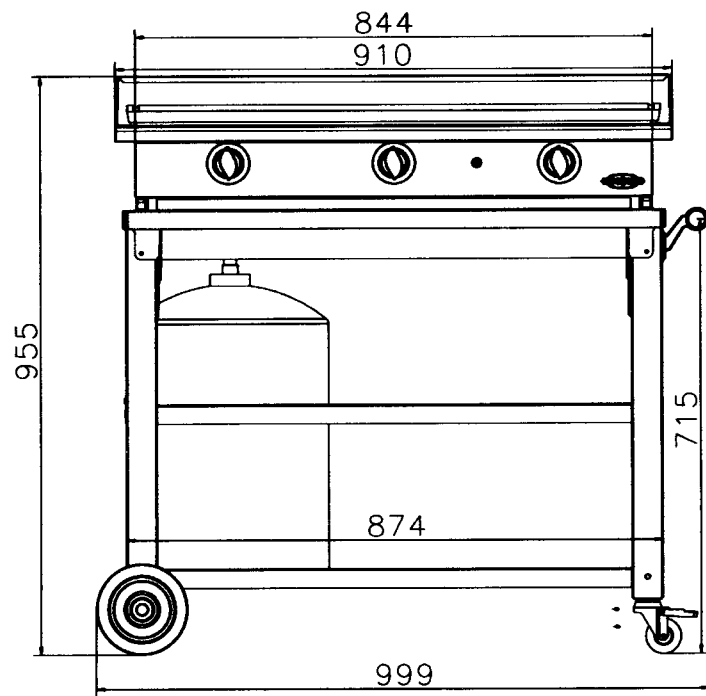
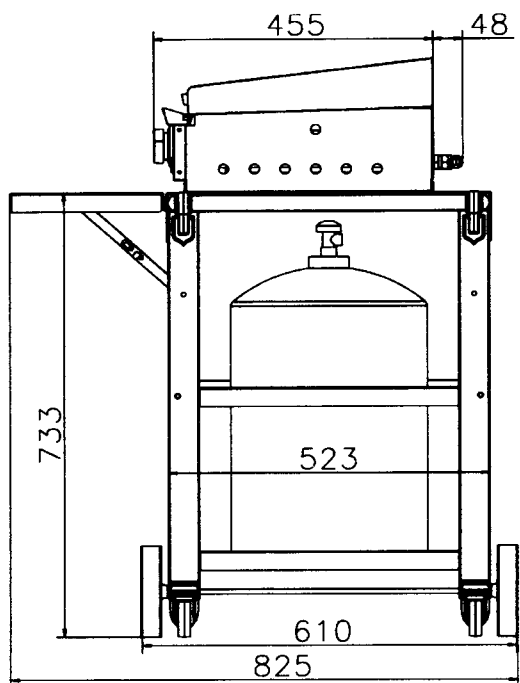


Eclaté et nomenclature



Repère	Nbre	Désignation	Codification
1	2	rondelle 16x8,2x1,5	00001300885
2	2	calotte auto bloc	00001305174
3	2	roulette arrière	00001307745
4	1	axe de roue	0 5644 804401
5	2	écrou M10	00001307166
6	2	roulette billot avec blocage	00001307233
7	1	levier blocage	1 5637 804401
8	1	axe de roue	1 5725 804401
9	2	charnière pinet 0 degrés	00001304974
10	1	support droit barre devant	1 1370 2101
11	1	support gauche barre devant	1 1371 2101
12	1	plateau	1 5616 804401
13	1	poignée	1 5635 804401
14	2	doigt blocage	1 5638 804401
15	1	fond	1 5651 804401
16	1	bâti	1 5750 804401
17	1	patte fermeture	1 5763 804401
18	2	butée avant	1 5786 804401

Encombremment



PIÈCES DE REMPLACEMENT

Si après de longues années le remplacement de certaines pièces s'avère nécessaire ; adressez-vous à votre FOURNISSEUR ou à tout autre PROFESSIONNEL DÉTENTEUR DE NOTRE MARQUE.

Précisez-lui les indications portées sur la PLAQUE SIGNALÉTIQUE, celle-ci est placée à l'ARRIÈRE DE L'APPAREIL ou sur le BON DE GARANTIE, à conserver impérativement même après la date de péremption.

En possession des nomenclatures et de toute la documentation technique relative à notre fabrication, celui-ci sera en mesure de vous fournir rapidement toute pièce de remplacement et procéder aux réparations nécessaires.

Ne jamais utiliser de pièces de remplacement qui n'auraient pas été fournies par la Société GODIN.

Ne jamais apporter de modifications à l'appareil sans autorisation.

RESPONSABILITÉ

Nous vous rappelons que la responsabilité du constructeur se limite au produit tel qu'il est commercialisé et que l'installation et la mise en service sont sous la responsabilité entière de l'installateur qui devra intervenir selon les règles de l'art et suivant la prescription et la notice.

Afin d'améliorer constamment la qualité de ses produits, la Société GODIN S.A. se réserve le droit de modifier ses appareils sans préavis.