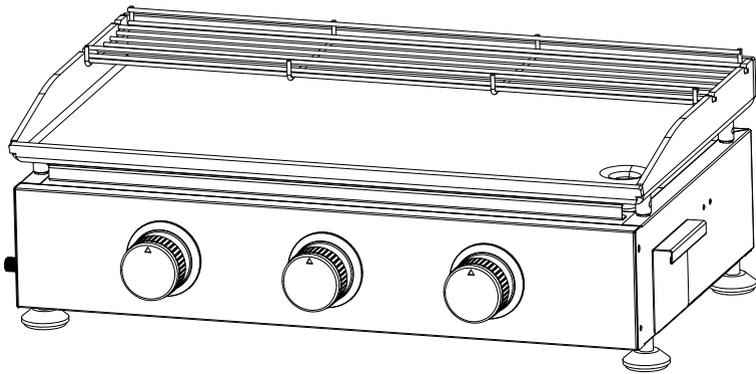


# OOGarden

## MAINE

0661-0002 / 0661-0003



Plancha gaz en Inox 3 brûleurs MAINE 0661-0002

DECLARATION DE CONFORMITE  
DECLARATION UE DE CONFORMITE



Nous, OOGarden – 2 rue Emile Bravet, 01500 Ambérieu en Bugey – France, certifions par la présente que la machine spécifiée ci-après répond de par sa conception et son type de construction ainsi que de par la version que nous avons mis sur le marché aux prescriptions fondamentales stipulées en matière de sécurité et d'hygiène par les directives européennes en vigueur.

Toute modification apportée à la machine sans notre accord rend cette déclaration invalide.

Désignation Produit : Plancha

Type : 0661-0001 / 0661-0002 / 0661-0003

N° de série : AG-PA3-BK 2021.0001 à AG-PA3-BK 2021.xxxx (0661-0001)

AG-PA3-SS 2021.0001 à AG-PA3-SS 2021.xxxx (0661-0002)

AG-PA4-SS 2021.0001 à AG-PA4-SS 2021.xxxx (0661-0003)

Directives européennes en vigueur :

2016/426/CEE

Normes harmonisées appliquées :

EN ISO 498 : 2012

**Caractéristiques techniques (dossier technique auprès de sav@oogardencom) :**

	0661-0001	0661-0002	0661-003
Catégorie	I3+(28-30/37)	I3+(28-30/37)	I3+(28-30/37)
Pays	FR, BE	FR, BE	FR, BE
Puissance	7.5 kW	7.5 kW	10 kW
Débit (Butane)	546 g/h	546 g/h	728 g/h
Débit (Propane)	546 g/h	546 g/h	728 g/h

Fait à : Ambérieu en Bugey, le 15/11/2021

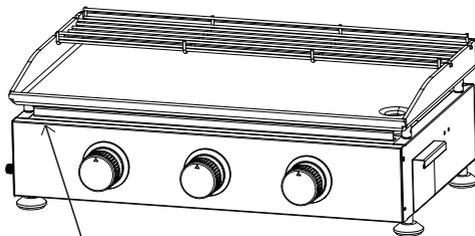
Signataire et responsable de la documentation technique autorisé :

Anne BRISSON –Responsable Qualité

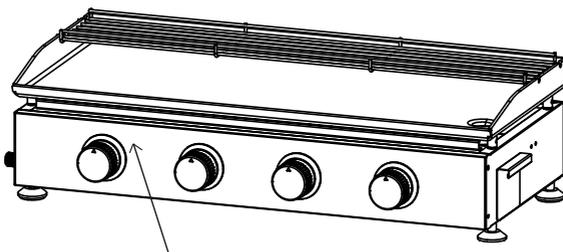
OOGarden, 2 rue Emile Bravet 01500 Ambérieu en Bugey - FRANCE

# Numéro de série

Reporter le n° de Série dans le cadre ci-dessous :



MODELE :	Plancha gaz en Inox 3 brûleurs MAINE	
DESIGNATION COMMERCIALE :	0661-0002	
PAYS DE DESTINATION :	FR, BE	
CATEGORIE DE GAZ :	I3+(28-30/37)	
TYPE DE GAZ :	Butane (G30)	Propane (G30)
PRESSION DE GAZ :	28-30 mbar	37 mbar
Puissance (kW) et débit normal (g/h)	7,5 kW 546 g/h	7,5 kW 546 g/h
DIMENSION DES INJECTEURS	0,78 mm	
Repère des injecteurs	0.78	
CODE D'IDENTIFICATION : 2531DM-0116	 <b>2531-21</b>	
NUMERO DE SERIE :		
<p>A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux Lire la notice avant utilisation Attention : des parties accessibles peuvent être très chaudes, éloigner les jeunes enfants Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation Fermer le robinet du récipient de gaz après usage Ne pas modifier l'appareil IMPORTATEUR: OOGARDEN 2 RUE EMILE BRAVET 01500 AMBERIEU-EN-BUGEY FRANCE</p>		



MODELE :	Plancha gaz en Inox 4 brûleurs MAINE	
DESIGNATION COMMERCIALE :	0661-0003	
PAYS DE DESTINATION :	FR, BE	
CATEGORIE DE GAZ :	I3+(28-30/37)	
TYPE DE GAZ :	Butane (G30)	Propane (G30)
PRESSION DE GAZ :	28-30 mbar	37 mbar
Puissance (kW) et débit normal (g/h)	10 kW 728 g/h	10 kW 728 g/h
DIMENSION DES INJECTEURS	0,78 mm	
Repère des injecteurs	0.78	
CODE D'IDENTIFICATION : 2531DM-0116	 <b>2531-21</b>	
NUMERO DE SERIE :		
<p>A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux Lire la notice avant utilisation Attention : des parties accessibles peuvent être très chaudes, éloigner les jeunes enfants Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation Fermer le robinet du récipient de gaz après usage Ne pas modifier l'appareil IMPORTATEUR: OOGARDEN 2 RUE EMILE BRAVET 01500 AMBERIEU-EN-BUGEY FRANCE</p>		

# Table des Matières

INTRODUCTION.....	5
-------------------	---



I. PRISE EN MAIN.....	6
1. Consignes de sécurité et environnement.....	6
2. Descriptif du produit.....	10
3. Guide de montage.....	11



II. NOTICE D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE.....	13
1. Consignes d'utilisation.....	13
2. Entretien et maintenance.....	17



III. SUPPORT TECHNIQUE.....	19
1. Problèmes et Solutions.....	19
2. Service Après-Vente et Garanties.....	20
3. Caractéristiques techniques.....	21

# INTRODUCTION

Cet appareil, appelé Plancha, est conçu pour faire cuire des aliments dans le cadre d'une utilisation sur terrains privés. **Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle.**

La cuisson est assurée par la combustion d'un gaz actionnée grâce aux boutons de commandes de la plancha. L'opérateur actionne la plancha en ouvrant le gaz et tournant les boutons tout en maintenant une pression sur ces derniers. Cet appareil ne peut fonctionner sans la présence d'un opérateur qui actionne les commandes de gaz.

Cet appareil ne doit pas être utilisé :

- Dans le cadre d'un usage professionnel
- Pour effectuer la cuisson de tout autre élément qui ne serait pas des aliments



PRISE EN MAIN



UTILISATION ET  
MAINTENANCE



SUPPORT  
TECHNIQUE



# I. PRISE EN MAIN

## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT

**LE NON-RESPECT DES AVERTISSEMENTS DE CE MANUEL PEUT ENGENDRER DES BLESSURES TRES GRAVES ET/OU ENDOMMAGER L'APPAREIL.**

Pour faciliter la compréhension des consignes de sécurité, les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel :



Ce symbole 'AVERTISSEMENTS' indique les actions ou comportements pouvant conduire à une situation dangereuse ou à être en contact avec des organes dangereux qui pourraient engendrer des blessures très graves.



Ce symbole 'ATTENTION' indique les points importants pouvant conduire à la détérioration de l'appareil en cas de non respect .



## CONSIGNES AVANT TOUTE UTILISATION



- Lire attentivement le manuel d'instructions avant toute utilisation.
- Ne laisser personne utiliser votre appareil sans avoir lu au préalable le manuel d'instructions.
- Ne laisser jamais des enfants utiliser votre appareil.
- Mémoriser la signification de tous les symboles présents sur votre appareil.
- Ne pas utiliser votre appareil en cas de fatigue, en cas de consommation de médicaments pouvant rendre somnolent ou pouvant engendrer des malaises, en cas de consommation de drogues, d'alcool ou de substances dangereuses pouvant altérer vos réflexes et votre capacité de décision.
- L'opérateur de la machine est responsable des accidents et imprévus qui pourraient arriver. Il faut donc être particulièrement vigilant à votre entourage lorsque l'appareil est utilisé ou que des opérations de maintenance ou de nettoyage sont effectuées.
- Ne jamais utiliser l'appareil par temps de pluie et quand la visibilité est diminuée.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie.
- Certains aciers inoxydables utilisés pour les planchas sont magnétiques (Qualité de grade 430, 201 ou 202). Des particules métalliques peuvent y adhérer et entraîner des points de rouille. Il est

recommandé de brosser rapidement ces points de rouille afin de limiter leur propagation et incrustation dans la structure.

- Penser bien à armer votre détendeur pour que le tube d'alimentation en gaz et les valves soient remplies de gaz. Dans le cas contraire, les brûleurs n'auront aucune puissance et ne s'allumeront pas ou se couperont régulièrement.
- Cet appareil doit être utilisé sur une surface plane non inflammable et à l'horizontal.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Cet appareil doit impérativement être utilisé à l'extérieur dans un endroit bien ventilé. Son utilisation dans un espace confiné ou à l'intérieur des locaux est absolument interdite.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement (préchauffe, cuisson et refroidissement).
- Attention, des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- Veiller au bon entretien de votre appareil et au remplacement des éléments usés ou détériorés.
- Ne jamais utiliser l'appareil en cas de fort vent et ne jamais placer l'appareil dans un courant d'air. Placer l'appareil à l'abri d'un mur ou d'une cloison en veillant à respecter la consigne d'éloignement de tout matériau inflammable.
- Ne pas surcharger les supports prévus pour déposer des objets ou des aliments et veiller que ces supports sont bien verrouillés.

### Manipulation du gaz



- Ne pas fumer à proximité de l'appareil.
- Ne pas stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur des locaux.
- Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilations de l'appareil.
- Fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz si le feu devient incontrôlable.
- Pendant l'utilisation, veiller à ce que l'appareil se trouve à plus d'un mètre de tout matériau combustible ou inflammable (notamment, les aérosols peuvent s'enflammer et créer de graves brûlures).
- Ne jamais utiliser l'appareil en cas de fuite détectée ou d'odeur suspecte de gaz.
- Lors de l'allumage de l'appareil, ne pas utiliser de liquide d'allumage (essence, pétrole, alcool, white spirit).
- Cet appareil ne fonctionne pas avec du charbon de bois ou de la pierre de lave.



PRISE EN MAIN



UTILISATION ET  
MAINTENANCE



SUPPORT  
TECHNIQUE

FR



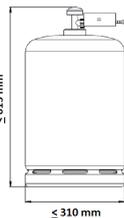
PRISE EN MAIN



UTILISATION ET MAINTENANCE



SUPPORT TECHNIQUE



- **Cet appareil fonctionne exclusivement avec du gaz en bouteille GPL.**

- Pour une utilisation toute saison même par temps froid, utiliser des bouteilles au gaz propane. Par temps froid, les bouteilles au gaz Butane sont fortement déconseillées.
- Utiliser des bouteilles de gaz à hauteur maxi (détendeurs compris) de 61 cm et de diamètre maxi de 31 cm.
- Pour les bouteilles de Butane, ces dimensions correspondent à des charges de gaz comprises entre 5,1 et 13kg.
- Pour les bouteilles de Propane, ces dimensions correspondent à des charges de gaz comprises entre 6 et 13kg.

La procédure d'étanchéité est à effectuer avant la première utilisation, à chaque changement de bouteille, à chaque fois que la bouteille est débranchée puis rebranchée et une fois par an minimum.

- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Pendant le fonctionnement, vérifier régulièrement que les brûleurs ne sont pas éteints.

## BRANCHEMENT GAZ



### Détendeurs

Cet appareil ne doit jamais être utilisé sans détendeur.

Cet appareil est livré sans détendeur.

- Utiliser exclusivement un détendeur marque NF : Butane 28 mbar ou Propane 37 mbar, conforme à la norme européenne EN 12864.

### Tuyau

#### Cet appareil est livré sans tuyau

- Utiliser un tuyau de raccordement conforme à la norme XP D36-112, NF D36-125 ou XP D36-110.
- Pour la longueur du tuyau ne pas dépasser 1.5 mètres.
- La date de péremption du tuyau ne doit pas être dépassée.
- Le tuyau ne doit pas présenter de signes visibles de détérioration (zone de fragilité, entailles, fissures).
- Lors de son utilisation, le tuyau ne doit pas être soumis à des torsions et des tensions. Le tuyau ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.



## AVANT DE DÉMARRER L'APPAREIL



- S'assurer que l'appareil est éloigné de tout matériau inflammable.
- S'assurer que la procédure d'étanchéité a été réalisée et qu'il n'y a pas de fuite.
- S'assurer que les arrivées d'air ne sont pas obstruées.
- S'assurer que le tuyau de la bouteille de gaz n'est pas en contact avec des parties chaudes.
- S'assurer que le tuyau de la bouteille de gaz n'est pas endommagé, craquelé et que la date de péremption n'est pas dépassée.

**Après un stockage prolongé, contrôler et resserrer les boulons, raccords et vis présents sur l'ensemble de l'appareil.**

**IMPORTANT** : l'appareil est vendu **sans bouteille de gaz, sans détendeur et sans tuyau**. L'appareil a été assemblé et testé à l'usine de production.

## PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL



- Démarrer l'appareil dans un endroit dégagé et loin de toute source inflammable.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque des enfants ou des animaux domestiques sont à proximité des parties chaudes de l'appareil.
- Utiliser l'appareil à la lumière du jour ou avec une lumière artificielle de bonne qualité et dans tous les cas avec une visibilité parfaite.
- N'approcher aucunes parties du corps des parties chaudes de l'appareil.
- Si les organes de protections sont endommagés, arrêter impérativement l'appareil et changer les pièces endommagées avant de reprendre la cuisson.
- Il est strictement interdit de modifier l'appareil et notamment de supprimer ou rendre inopérantes les sécurités.
- Toujours utiliser l'appareil en extérieur dans un endroit ventilé. Ne jamais mettre en route l'appareil dans une pièce fermée.



## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Cet appareil a été livré dans un emballage garantissant sa non-détérioration pendant le transport. Ne pas jeter l'emballage sans s'assurer du bon fonctionnement de votre appareil et qu'aucun accessoire n'a été oublié dans ce dernier. Recycler cet emballage ou le déposer dans un centre de recyclage ou de tri de déchets.



- En fin de vie du produit, ne pas le jeter n'importe où. Confier cet appareil à un centre de récupération agréé.

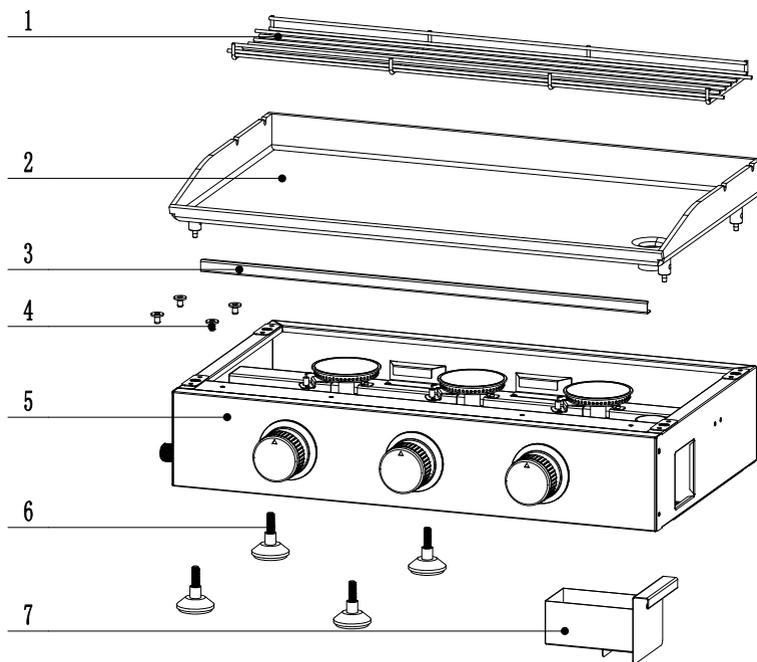


- Ne pas recharger, démonter, chauffer, déformer et mettre au feu vos piles.

- Retirez la pile usagée de l'appareil et la jeter dans un container réservé à cet usage.

- Ne pas jeter les piles avec les autres déchets ménagers.

## 2. DESCRIPTIF DU PRODUIT



Plancha gaz en Inox 3 brûleurs MAINE 0661-0002

### 3. GUIDE DE MONTAGE

Lire ces instructions et ce manuel dans leur intégralité avant d'essayer d'assembler ou de mettre en marche cet appareil.



#### ENLEVER L'APPAREIL DU CARTON

L'appareil est vendu sans bouteille de gaz.

Sortir l'appareil de son carton et vérifier consciencieusement pour ne pas perdre d'éventuelles pièces détachées supplémentaires.

Cet appareil doit être assemblé avant son utilisation.

Vérifier que le produit est complet et en bon état.



Si le produit est abîmé, ne pas l'utiliser car il peut présenter des risques lors de son utilisation. Contacter le SAV OOGarden.

Éloigner les jeunes enfants des composants d'emballage qui peuvent présenter des risques (notamment d'étouffement pour les sacs plastiques).

Cet appareil est partiellement assemblé. Les pièces suivantes doivent être présentes à la sortie du carton :



PRISE EN MAIN



UTILISATION ET  
MAINTENANCE



SUPPORT  
TECHNIQUE



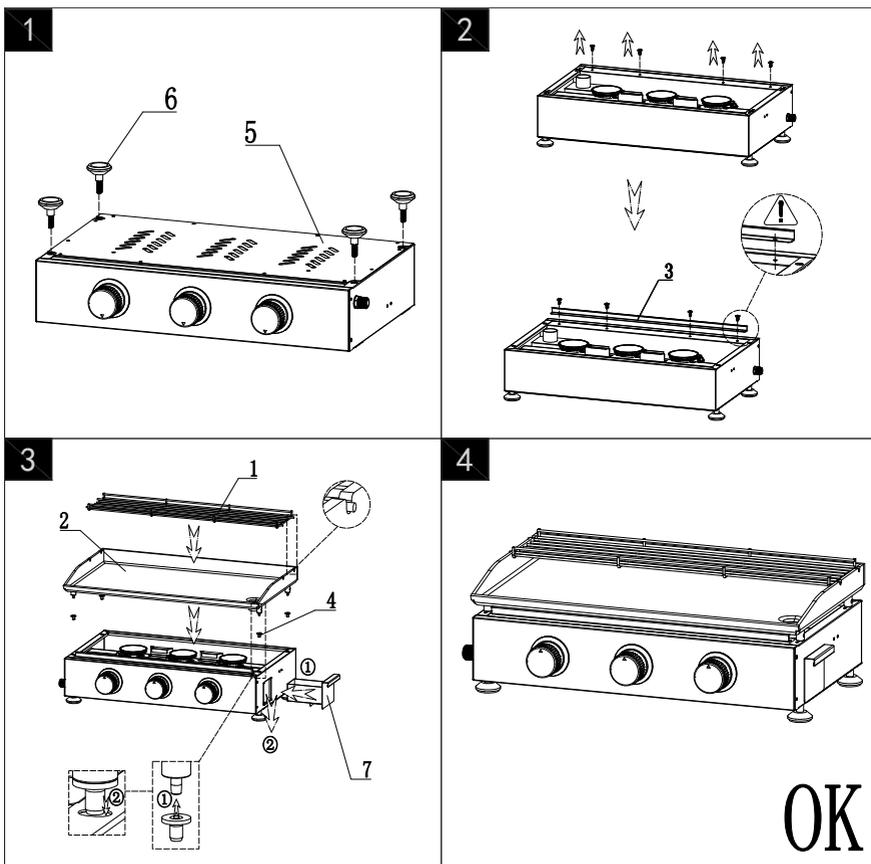
PRISE EN MAIN



UTILISATION ET  
MAINTENANCE



SUPPORT  
TECHNIQUE



Plancha gaz en Inox 3 brûleurs MAINE 0661-0002

# II. NOTICE D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

## 1. CONSIGNES D'UTILISATION

Avant d'allumer votre appareil, enlever la plaque de cuisson. Procéder au test d'étanchéité.

### TEST D'ÉTANCHÉITÉ

La procédure de test d'étanchéité est à effectuer avant la première utilisation, à chaque changement de bouteille, à chaque fois que la bouteille est débranchée puis rebranchée et une fois par an au minimum.

Effectuer le test d'étanchéité à l'extérieur des locaux et loin de toute source d'inflammation.

Vérifier que le tuyau n'est soumis à aucun effet de torsion avant d'effectuer le test.



**Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz et ne pas allumer l'appareil pendant le test.**

#### Procédure :

1. Veiller à ce que tous les boutons de commandes de l'appareil soient sur la position fermée (« 0 » ou « STOP »).
2. Préparer une solution composée à part égale d'eau et de savon liquide.
3. Appliquer au pinceau la solution d'eau savonneuse sur les points de raccordement : vannes, détendeur, tuyau, écrous.
4. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
5. Observer tous les points de raccordement sur lesquels a été appliqué la solution savonneuse. S'il y a présence de bulles, c'est qu'il y a une fuite.
6. Fermer le robinet de la bouteille de gaz.
7. Essuyer et resserrer tous les raccords. Vérifier la présence et le bon état du joint du détendeur et de votre tuyau à raccord vissé.
8. Effectuer un nouveau test en partant de l'étape 1.
9. Si les fuites persistent malgré les opérations réalisées, n'utiliser pas votre appareil et contacter le service après vente OOGarden.





# ALLUMAGE DES BRÛLEURS

## Suivre les étapes suivantes :

1. Raccordez la bouteille de gaz au barbecue en suivant les consignes fournies avec le régulateur.
2. Tournez tous les boutons de commande jusqu'à la position "O" (arrêt).
3. Allumez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille de gaz ou de l'interrupteur du régulateur après avoir raccordé le régulateur et suivi le mode d'emploi. Vérifiez le raccordement entre la bouteille de gaz et le régulateur et le raccordement entre le tuyau et le point d'entrée du tuyau sur le barbecue à l'aide d'eau savonneuse pour détecter une éventuelle fuite. Si des bulles apparaissent, cela signifie qu'il y a une fuite. Si vous détectez une fuite, n'utilisez pas le barbecue. Demandez conseil auprès de votre fournisseur de gaz ou de barbecue.
4. Pour allumer le brûleur gauche, appuyez sur le bouton de commande du brûleur gauche et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position 90 ° (position maximale). Vous entendrez alors un clic, cela devrait allumer le brûleur. Vérifiez que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez ce processus.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après deux tentatives, éteignez le robinet de gaz et attendez 5 minutes avant de procéder à nouveau à l'étape d'allumage.
6. Une fois le brûleur allumé, la puissance du brûleur peut être ajustée en appuyant sur le bouton et en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position de puissance souhaitée.
7. Allumez les autres brûleurs dans l'ordre de gauche à droite.
8. Pour éteindre le barbecue, tournez la poignée de la valve de la bouteille de gaz ou l'interrupteur du régulateur jusqu'à la position "O" (arrêt) en suivant les consignes du régulateur. Une fois que les brûleurs sont éteints, tournez tous les boutons de commande jusqu'à la position "O" (arrêt).
9. Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz ou de l'interrupteur du régulateur.

**Avertissement:** Si un brûleur ne parvient pas à s'allumer, éteignez le bouton de commande en le tournant dans le sens antihoraire, jusqu'à la position "O" (arrêt) et fermez également le robinet de la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes avant de procéder à nouveau à l'étape d'allumage.

Si le problème persiste contactez votre revendeur ou une personne habilitée.



# CUISSON



**Certains éléments de votre appareil peuvent être chauds, il est donc recommandé de porter des gants de protection.**

**Il est également recommandé d'utiliser des ustensiles à long manche pour la cuisson et la manipulation des aliments, car certains aliments très gras peuvent engendrer des flammes très grandes.**

- Lors de la première utilisation, laisser préchauffer l'appareil pendant 15 minutes, le bouton du brûleur en position « Max ». Lors de cette première utilisation, il est possible qu'une odeur désagréable se dégage.
- Pour les utilisations ultérieures, préchauffer votre appareil pendant 5 à 10 minutes.
- Ne pas oublier de vérifier régulièrement pendant la cuisson que les brûleurs sont toujours allumés.
- Si du papier aluminium est utilisé pour la cuisson des aliments, ne pas recouvrir la totalité de la plaque de cuisson.



PRISE EN MAIN



UTILISATION ET  
MAINTENANCE



SUPPORT  
TECHNIQUE



## CONSEIL POUR ASSURER UNE BONNE CUISSON

- Pour éviter que les aliments attachent sur le support de cuisson, il est conseillé d'appliquer au pinceau une fine couche d'huile végétale ou de cuisson sur le support. Cette opération doit se faire avant d'allumer le barbecue.
- Les grillades nécessitent de hautes températures pour cuire et dorer.
- A l'issue du préchauffage de l'appareil, mettre les aliments sur la surface de cuisson et faites cuire les aliments en ajustant la température avec les boutons de contrôle des brûleurs entre les positions « Min » et « Max ».
- La plupart des aliments sont cuits à température « Min » tout au long de la cuisson.
- Ne pas oublier de retirer les excès de gras de la viande avant de la faire griller.
- La cuisson de la viande dépend beaucoup de son épaisseur.
- Les aliments cuits ou assaisonnés avec une sauce sucrée nécessitent une température plus basse en fin de cuisson.
- Lorsque de gros morceaux de viandes ou de volaille sont grillés, il est nécessaire de réduire la température de cuisson après le dorage initial. Cela cuit les aliments de l'intérieur sans brûler l'extérieur.
- La chaleur de la Plancha dessèche les aliments ; plus le préchauffage est long, plus la viande dore vite.
- Pour obtenir des viandes plus juteuses, ajouter un assaisonnement ou du sel après la cuisson sur chaque côté.
- Pour retourner la viande pendant la cuisson, utiliser une spatule ; en effet, si la viande est piquée, celle-ci perdra son jus. Ne tourner la viande qu'une seule fois pour éviter qu'elle ne perde trop de jus.
- Le temps de cuisson dépend du type de viande, de la taille, de la forme de découpe, de la température initiale et de la cuisson souhaitée. Si de la viande est congelé, sortir la viande la veille dans le réfrigérateur et n'utiliser pas de micro-ondes afin de conserver une viande juteuse.

## ARRÊT DE L'APPAREIL

- En fin de cuisson, tourner tous les boutons de contrôles des brûleurs sur « 0 » ou « STOP » et fermer le robinet de gaz.

# RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ À LA PLANCHA

## Consignes de sécurité liées au raccordement de la bouteille de gaz.



**Tout non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures très graves ou la détérioration de votre appareil.**

- Avant tout raccordement, s'assurer que les boutons d'arrivées de gaz sont sur la position fermée « 0 » ou « STOP ».
- Ne jamais utiliser un récipient de gaz bosselé ou rouillé.
- Effectuer le branchement de la bouteille loin de toute source d'inflammation.
- Ne pas positionner la bouteille de gaz sous l'appareil (y compris la bouteille de rechange).
- La bouteille doit être positionnée sur une surface horizontale éloignée des parties chaudes de la plancha.
- Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées ou utilisées couchées.
- Ne pas raccorder cet appareil au système de gaz interne d'un camping car ou d'une caravane.
- Débrancher la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Effectuer le raccordement du détendeur sur la bouteille de gaz en suivant les instructions fournies avec le détendeur.
- Lorsque le branchement est réalisé, procéder aux tests d'étanchéité des raccords selon la procédure dans ce manuel.

## 2. ENTRETIEN ET MAINTENANCE



### Après la cuisson – Nettoyage

- Votre appareil doit être nettoyé entre chaque utilisation.
- Attention, n'utiliser aucun produit abrasif pour effectuer le nettoyage de votre plancha. S'assurer que le robinet de gaz est fermé et attendre que l'appareil ait refroidi pour le nettoyer.
- Afin d'éviter tout choc thermique qui générerait des projections brûlantes et endommagerait l'appareil de façon irréversible, il ne faut en aucun cas jeter de l'eau sur l'appareil alors qu'il est encore chaud.
- Utiliser des ustensiles spécialement prévus pour les planchas pour décrocher les résidus d'aliments des surfaces de cuisson en veillant à ce que ces ustensiles ne soient pas dégradés et ne présentent pas de pointes abrasives qui pourraient endommager la surface à nettoyer.
- Pour le dessus des brûleurs, les parois de la cuve, la grille et/ou la plancha, utiliser une éponge humide avec du produit à vaisselle.



PRISE EN MAIN



UTILISATION ET  
MAINTENANCE



SUPPORT  
TECHNIQUE

FR



- Tous les 5 à 10 allumages, enlever les poussières et nettoyer les accumulations de graisses ou résidus des électrodes d'allumage.
- Tous les 2 mois ou après une période d'inutilisation prolongée, démonter, nettoyer et contrôler les brûleurs. On veillera notamment aux nids d'insectes, toiles d'araignées et saletés qui peuvent être présents et obstruer les trous des brûleurs.
- N'utiliser pas de détergeant acide ou anti-rouille pour nettoyer le panneau de contrôle de votre plancha. Cette dernière doit être nettoyée à l'éponge avec de l'eau et du produit de vaisselle.
- Attention, ne plonger jamais les vannes et tuyaux de gaz dans l'eau.
- Remonter les brûleurs et laisser sécher avant réutilisation.
- Si un brûleur est défectueux (trou inapproprié, fissures), ne le remonter pas et se rapprocher de votre revendeur.



### Après la cuisson- Maintenance et Stockage

- S'assurer que le robinet de gaz est bien fermé.
- Ranger votre appareil dans un endroit sec et frais.
- Si votre appareil est stocké dans un local, retirer la bouteille de gaz et la mettre à l'extérieur des locaux dans un endroit sec, bien aéré et éloigné de toute source de chaleur ou d'allumage. La bouteille de gaz ne doit être positionnée que lorsque le plancha est complètement froid.
- Pour obtenir une protection optimale de votre plancha, il convient de le recouvrir d'une housse. Cette housse ne doit être positionnée que lorsque la plancha est complètement froide.
- L'utilisation d'une housse n'est optimale que si l'appareil est stocké dans un local. En effet, si l'appareil est stocké à l'extérieur même sous une housse, les conditions extérieures (rayons UV du soleil, air marin, écarts de températures importants entre les saisons, vent) engendreront un vieillissement plus rapide des éléments de votre appareil.
- Il est strictement interdit de modifier cet appareil. Toute modification peut se révéler dangereuse et ne sera pas prise en charge en garantie

# III. SUPPORT TECHNIQUE

## 1. PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le(s) brûleur(s) ne s'allume(nt) pas lorsque j'effectue la procédure d'allumage	La bouteille de gaz est vide	Changer la bouteille de gaz
	Le gaz ne parvient pas jusqu'au brûleur	Vérifier le détendeur
	Le brûleur est obstrué	Nettoyer le brûleur
	Le tuyau d'alimentation du gaz ou les gicleurs sont obstrués	Nettoyer le tuyau d'alimentation du gaz ou les gicleurs
	Le fil de l'électrode est desserré ou déconnecté de l'électrode	Rétablir la connexion électrique
	Le fil de l'électrode est endommagé	Changer le fil de l'électrode
	L'allumeur électrique ne fonctionne pas	Changer la pile
Flamme jaune ou orange avec une odeur de gaz	La combustion est incomplète	Fermer le robinet et contacter le SAV OOGarden
Flamme à l'injecteur	La bouteille de gaz est presque vide	Changer la bouteille de gaz
Flamme faible ou feu à l'intérieur du tube du brûleur	La bouteille de gaz est trop petite et il n'y a pas assez de pression	Utiliser une bouteille conforme aux recommandations de cette notice
	Les trous des brûleurs, les gicleurs ou le tuyau de gaz sont bouchés	Nettoyer les brûleurs, gicleurs et tuyaux de gaz
	Courant d'air trop important – vent fort	Positionner votre plancha dans un endroit à l'abri du vent



PRISE EN MAIN



UTILISATION ET  
MAINTENANCE



SUPPORT  
TECHNIQUE

## 2. SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIES

Pour tout problème technique et pour obtenir des pièces détachées, contacter notre Service Après-Vente aux coordonnées suivantes :

SAV OOGarden :

Par mail : [sav@oogarden.com](mailto:sav@oogarden.com) ou via le formulaire sur notre site [www.oogarden.com](http://www.oogarden.com)

Par courrier : SAV OOGarden, 924 rue de la Outarde, ZA en Beauvoir, 01500 Château Gaillard.

Avant toute demande de pièces détachées, se munir de cette notice pour indiquer le numéro de la pièce concernée (voir schéma page suivante).



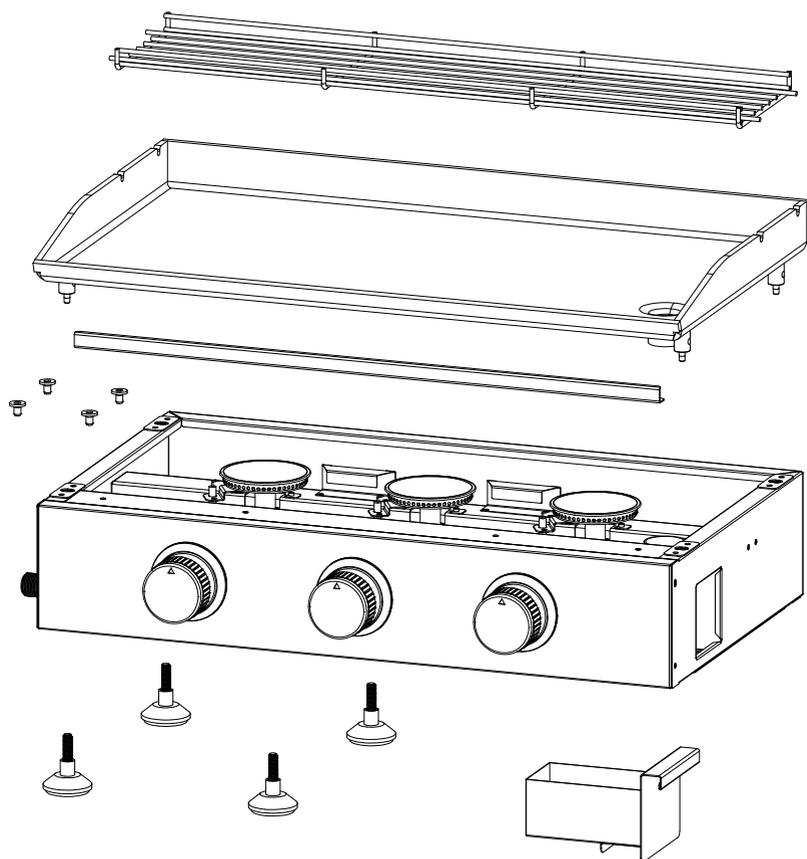
**ATTENTION** : Ne pas modifier l'appareil. Toute modification de l'appareil entraîne la suppression de la garantie.

La garantie ne couvre pas :

- Les cas de non-respect des conditions d'utilisation, d'entretien, de maintenance et de stockage décrites dans ce manuel d'instructions ;
- Une utilisation anormale de la machine ;
- Des dommages induits par des chocs reçus par la machine. L'usure des pièces détachées ;
- L'utilisation de pièces détachées non fournies par le service après-vente OOGarden ;
- Un dysfonctionnement à la suite d'une modification de l'appareil.

### 3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## Vue éclatée du produit et numérotation des pièces



Plancha gaz en Inox 3 brûleurs MAINE 0661-0002



PRISE EN MAIN



UTILISATION ET  
MAINTENANCE



SUPPORT  
TECHNIQUE

## DONNÉES TECHNIQUES

MODELE :	Plancha gaz en Inox 3 brûleurs MAINE	
DESIGNATION COMMERCIALE :	0661-0002	
PAYS DE DESTINATION :	FR, BE	
CATEGORIE DE GAZ :	I3+(28-30/37)	
TYPE DE GAZ :	Butane (G30)	Propane (G30)
PRESSION DE GAZ :	28-30 mbar	37 mbar
Puissance (kW) et débit normal (g/h)	7,5 kW 546 g/h	7,5 kW 546 g/h
DIMENSION DES INJECTEURS	0,78 mm	
Repère des injecteurs	0.78	
CODE D'IDENTIFICATION : 2531DM-0116	 <b>2531-21</b>	
NUMERO DE SERIE :		
<p>A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux          Lire la notice avant utilisation          Attention : des parties accessibles peuvent être très chaudes, éloigner les jeunes enfants          Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation          Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation          Fermer le robinet du récipient de gaz après usage          Ne pas modifier l'appareil          IMPORTATEUR: OOGARDEN 2 RUE EMILE BRAVET 01500 AMBERIEU-EN-BUGEY FRANCE</p>		

MODELE :	Plancha gaz en Inox 4 brûleurs MAINE	
DESIGNATION COMMERCIALE :	0661-0003	
PAYS DE DESTINATION :	FR, BE	
CATEGORIE DE GAZ :	I3+(28-30/37)	
TYPE DE GAZ :	Butane (G30)	Propane (G30)
PRESSION DE GAZ :	28-30 mbar	37 mbar
Puissance (kW) et débit normal (g/h)	10 kW 728 g/h	10 kW 728 g/h
DIMENSION DES INJECTEURS	0,78 mm	
Repère des injecteurs	0.78	
CODE D'IDENTIFICATION : 2531DM-0116	 <b>2531-21</b>	
NUMERO DE SERIE :		
<p>A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux          Lire la notice avant utilisation          Attention : des parties accessibles peuvent être très chaudes, éloigner les jeunes enfants          Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation          Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation          Fermer le robinet du récipient de gaz après usage          Ne pas modifier l'appareil          IMPORTATEUR: OOGARDEN 2 RUE EMILE BRAVET 01500 AMBERIEU-EN-BUGEY FRANCE</p>		

PRISE EN MAIN

UTILISATION ET  
MAINTENANCE

SUPPORT  
TECHNIQUE



PRISE EN MAIN



UTILISATION ET  
MAINTENANCE



SUPPORT  
TECHNIQUE

MAINE

*Modèle* AG-PA3-SS / AG-PA4-SS

**OOGarden : n° 0661-0002**

**0661-0003**

*Mode d'emploi d'origine*

**N° de série :** AG-PA3-SS (0661-0002)  
AG-PA4-SS (0661-0003)

---



Déclaration CE conforme à la directive européenne 2016/426/CEE

importé par OOGARDEN France

FR-01500 AMBERIEU EN BUGEY

CE Konformitätserklärung zur europäischen Richtlinie 2016/426/CEE

Produkt importiert durch OOGARDEN France

FR-01500 AMBERIEU EN BUGEY

