LA PLANCHA®

LA PLANCHA® BERGERAC 1800 – 2400 – 3000



LA PLANCHA® BERGERAC 1800 – 2400 – 3000 Stainless Steel



LA PLANCHA® ENOSIGN 65 – 80 Blue Navy



LA PLANCHA® ENOSIGN 65 – 80 Stainless Steel



INSTRUCTION FOR USE

NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

The plancha is tested to ANSI Z21.89: 2023 - CSA 1.18-2023 for outdoor gas cooking appliances.
This notice contains important information required for proper assembly and safe use of the device.
Read and follow all warnings and instructions prior to assembly and use.
Follow all warnings and instructions when using the device.
Keep this leaflet for future reference.

La plancha est testée conforme à la norme ANSI Z21.89 : 2023 - CSA 1.18-2023 pour les appareils de cuisson au gaz d'extérieur.
Cette notice contient des renseignements importants requis pour réaliser un assemblage adéquat et assurer une utilisation sécuritaire de l'appareil.
Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
Conserver cette notice pour consultation ultérieure.

Eno ref.: 85509G

ENGLISH

Dear customer,

La Plancha, is a premium cast iron enameled hotplate, perfect for healthy and flavorful cooking of any type of food: sea food, fish, meat, vegetables and more. Trusted by top chefs for years, it is now available in three convenient sizes, 17.7" (45 cm), 23.6" - 25,6" (60 - 65 cm) et 29.5" - 31,5" (75 - 80 cm), to go along with your relaxing moments with family and friends.

Designed for effortless outdoor cooking, La Plancha operates with propane gas cylinders
To enhance your cooking experience, we offer a selection of elegant trolleys and a wide range of accessories designed for convenience and ease of use. Please consult your retailer for more details.

For your peace of mind, La Plancha comes with a two-year limited warranty covering parts from the date of purchase. Additionally, we grant a Limited Life time warranty the cast iron enameled plate and burners are backed by a 10-year limited warranty; All spare parts remain available for at least five years. To ensure the longevity and safety of your appliance, please follow our technical guidelines for use and maintenance. Failure to do so may result in damage or injury. Our limited warranty covers the cast-iron hotplate only when used with official La Plancha accessories.

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

For your safety, please remember that La Plancha is designed for outdoor use only. To minimize fire hazards, ensure that no flammable materials are within a 20" (50 cm) radius around, beneath, or above the unit. Additionally, avoid storing flammable liquids or vapors near the appliance.

If you detect a gas odor, immediately shut off the gas supply at the cylinder valve. When La Plancha is not in use, always turn off the gas cylinder valve

Thank you for choosing LA PLANCHA®. We are confident that this product will provide you with exceptional cooking experiences every time you use it.

1) LEGAL CONDITIONS

⚠ DANGER
If you smell gas:
- **Shut off gas to the appliance;**
- **Extinguish any open flame;**
- **Open lid;**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

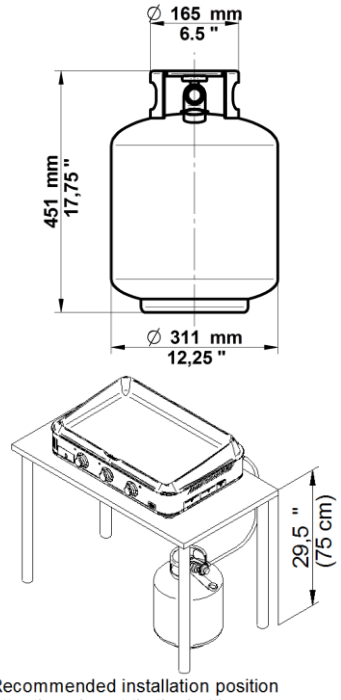
Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ DANGER
- **Never operate this appliance unattended.**
- **Never operate this appliance within 10 ft (3.05 m) of any other gas cylinder.**
- **Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water**

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion, or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.

- The installation shall conform with local codes or, in the absence of local Codes :
  - National Combustible Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or
  - Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2; or
- The plancha should only be used outdoors
- The minimum advised operating ambient temperature : 14 °F (-10°C)

- The plancha shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area:
  - An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings,
  - An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
  - An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
- The Plancha should not be used on the balcony or terrace of an apartment or condominium or under it.
- The plancha must not be installed in or on a boat
- The plancha must not be installed in or on a recreational vehicle / motorhome.
- The device is not intended for commercial use
- The plancha is not intended and should never be used as a heater.
- Do not use the plancha under an expanded canopy or a suspended fuel construction. Failure to follow these instructions may result in fire or injury.
- Do not obstruct the combustion and ventilation air flow
- Do not leave the device unattended.
- The use of alcohol, prescription or over-the-counter drugs could affect the consumer's ability to assemble or use the plancha safely.
- Keep children and pets away from the device at all times.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher can, in some circumstances, contain the fire.
- The parts protected by the manufacturer must not be manipulated or modified by the user.
- The plancha must not be connected to the LPG system of a recreational vehicle.
- Keep any power cord and fuel supply pipe away from heated surfaces.
- Before use, make sure you have the correct injectors for the type of gas you are using.
- Plant propane connection
- We recommend that you use commercially available 20 lbs (9 kg) Propane bottles, using the pressure regulator and hose supplied with the appliance.
- The length of the flexible tube connecting the appliance to the gas container or shut-off valve shall not exceed 31.5" (0.80 m).
- When cooking, the plancha must be on a stable and non-combustible surface in an area cleared of combustible materials
- The plancha will be warm during and after use. Wear protective gloves when handling particularly hot items.
- In case of rain, snow, hail, sleet or other precipitation during cooking with oil or grease, immediately cover the cooking container and cut off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the plancha.
- Do not move the plancha during use. Allow it to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.
- Close the gas container tap after use. Put a dust cap on the tap outlet of the bottle that is not in use. Use only the type of dust cap supplied with the bottle tap. Other types of plugs may not be watertight and allow propane to leak.
- Before cleaning with the "Plancha Cleaner", wait until the appliance is cold.



Recommended installation position
Attention: do not tip the bottle

⚠ DANGER – Do not put plancha in storage or travel mode immediately after use. Allow grill to cool to touch before moving or storing.

Failure to do so could result in fire resulting in property damage, personal injury, or death.

⚠ AVERTISSEMENT - Disconnect the appliance from gas supply prior to storage or transport. If the appliance is stored inside, the bottle must be disconnected and removed from the appliance.
Bottles should be stored outside in a well-ventilated area out of reach of children.

2) SOLIDARITY OF THE COVER TO THE PLANCHA

It is imperative to secure the cover to your Plancha : take a 0,276" (7 mm) key on the flat edges.

Turn the appliance upside down and unscrew the fastening screw of the cord clamp using a 0.276" (7 mm) wrench  *Clamp cord*	Pass the cord into the cord clamp and fasten it with the screw 	After each use, protect your device with the cover only when the plancha is cold 115°F (45°C) 

3) CHOOSING GAS

Your Plancha is adjusted in our factory for propane use, according to information on the data badge.

CAREFUL:

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. On the empty bottle, it is imperative to reposition the protective cap on the tap thread.

4) GAS CONNECTION

The plancha must be connected from the connection on the back of the appliance.

For a correct installation, too large bends and twists of your pipes must be avoided. Do not obstruct the combustion flow for any reason.

Used cylinder shall include a collar to protect the cylinder valve

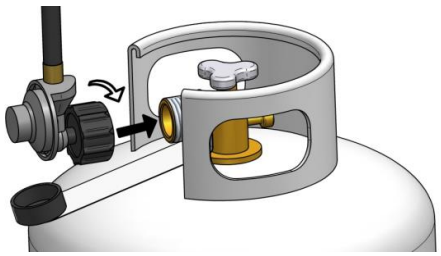
When changing the gas cylinder, perform this manipulation away from all sources of inflammation. On the empty bottle, it is imperative to reposition the protective cap on the tap thread.

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 the tightness with a flame.**
- **Do not store LPG bottles under or near the plancha and any heat source.**
- **Never fill a LPG bottle to more than 80% of its capacity: fire can cause death or serious injury**

If the above information is not followed to the letter, a fire causing death or serious injury could occur.

DANGER: NEVER CHECK FOR A LEAK WITH A FLAME.

5) BEFORE USE

Read instructions before lighting!
Open lid during lighting
If ignition does not occur within 5 seconds, turn the burner control knob off, wait for 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

Install the Plancha in an open area.

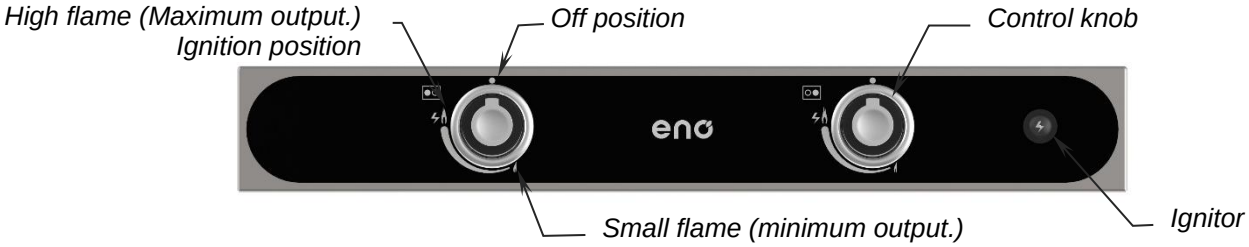
- The cover / lid must be open/removed before lighting. Do not cover La Plancha during cooking. For steam cooking the stainless steel cooking dome must be used.
- Set the slope of the grill according to the type of cooking, with the adjustable feet that are at the back of the appliance.
- Inspect the 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)
- A container allows the recovery of cooking juices, it must be handled only when the appliance is cold.

6) TURNING ON YOUR PLANCHA

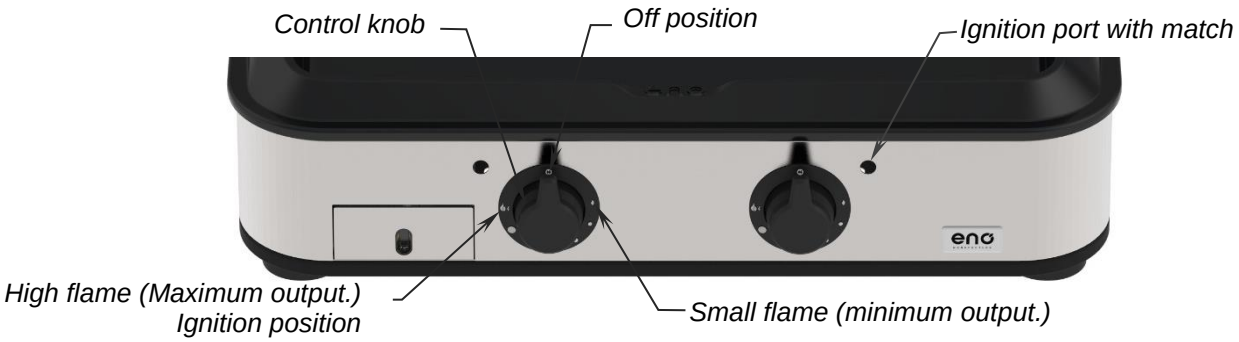
Each burner is connected to a thermocouple safety valve, control stick and igniter.
The control knob has an indication to indicate the position of the tap. (Off, small flame, large flame)

- Open the propane bottle.
- The safety of the thermocouple valve guarantees that the gas supply will be cut off if the flame on the burner is extinguished.
- Press the joystick and rotate towards the symbol of the Great Flame. Operate the igniter, a click occurs and the spark causes the burner to ignite, hold the control switch down for about 5 seconds to enable safety engagement. Check that the burner is on.
- Release the controller. If the burner does not remain on, wait 5 minutes and then repeat. Then adjust the height of the flame by turning gradually towards the symbol of the small flame. To turn it off, bring the controller back to the closing symbol (full disc).
- If your lighter is no longer working, you can light your device with a 10" (26 cm) long match

LA PLANCHA® Bergerac 1800 - 2400 - 3000



LA PLANCHA® Enosign 65 - 80



PLANCHA® Tradition 1800 - 2400 - 3000

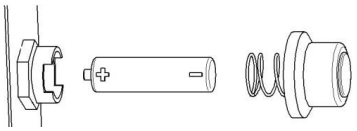


PLANCHA® Enosign 65 - 80



7) 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.



8) CLEANING YOUR PLANCHA®



1. Scrape off
Before your griddle cools, scrape with the ENO spatula.



2. Scrub
Scrub the plate with the ENO stainless pad attached to its liquid tank to finish removing all residue



3. Wipe off
When the griddle is still warm, carefully wipe the plate with an absorbent tissue.



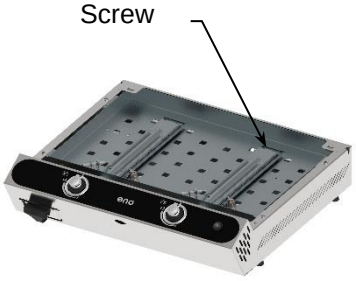
4. Clean
When the plancha is cold, apply the “Plancha Cleaner” and some water to degrease. Then wipe with a microfiber cloth.

9) MAINTENANCE OF YOUR PLANCHA

- When you are no longer using your plancha, keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. Store it in a dry place or cover it with the soft cover attached, by first checking that the appliance is cold.
- Check the hose regularly for good condition. Do not hesitate to change it if you have any doubts. The connection kit supplied with the Plancha must be used.
- Do not twist the hose and keep it away from hot areas. It requires a minimum of precautions and maintenance to properly fulfill its role.

Each device is checked at all stages of manufacture. In the event that anomalies are detected, it is necessary to ensure that the instructions have been scrupulously complied with, in particular that the regulator used is well suited to your gas cylinder and that the indications on its nameplate correspond well to your choice of type of gas. Failure to follow these instructions may damage your Plancha or a fire that can cause death or serious injury may occur if these instructions are not followed.

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.

<table>
<tr><th colspan="3">2 or 3 burner model</th><th>1 burner model</th></tr>
<tr>
<td>1) Remove the hot plate
Hot plate
</td>
<td>2) Unscrew the burner fixing screws with a Phillips screwdriver.
Screw
</td>
<td>3) Check that the burner is not blocked.
Venturi

Clean if necessary and re-assemble by proceeding in the reverse order.</td>
<td>
Check that the burners are not blocked. Clean if necessary.</td>
</tr>
</table>

When the appliance is not in use, always shut off the gas supply at the cylinder valve.
Indoor storage is permitted; however, the appliance must be disconnected from the gas cylinder before storing. Gas cylinders must always be stored outdoors, out of reach of children. They must not be stored inside buildings, garages, or any other enclosed spaces.
Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids near the appliance or any other gas-powered equipment. Unconnected propane cylinders should never be stored near the appliance or any other gas-powered device. Following these safety precautions will help ensure the longevity of your appliance and protect your household.

10) LIMITED WARRANTY

La Plancha Inc. warranties 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, (10) years for the burners and limited lifetime warranty the cast iron enameled plate from the purchase date.

During the warranty period, La Plancha Inc. will, at its discretion and at no cost, repair or replace any defective product or component. However, removal and reinstallation of the product are not covered under this warranty.

The purchaser must return defective products to the address provided below. La Plancha Inc. will not accept any returns without a valid Return Authorization Number (RAN). All returned products must include a written description of the issue and proof of purchase.

The buyer is responsible for any shipping and insurance costs associated with returning products for repair under this warranty. La Plancha Inc. will cover the shipping costs for returning repaired or replacement products 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.

ENO - LA PLANCHA
Unit 303, 1515 Broadway Street, Port Coquitlam, BC V3C 6M2 – CANADA
Toll free (USA & CANADA) : 1-800 663 8515

11) ACCESSORIES

Lid

Plancha	***Reference***
Bergerac 1800	*CPB45*
Bergerac 2400	*CPB60*
Bergerac 3000	*CPB75*
Enosin 65 Stainless Steel	*CPS6501 (Stainless Steel)*
	CPS6585 (Black)
Enosin 65 Bleu Navy	*CPS6558 (Bleu Navy)*
Enosin 80 Stainless Steel	*CPS8001 (Stainless Steel)*
	CPS8085 (Black)
Enosin 80 Bleu Navy	*CPS8058 (Bleu Navy)*

Trolleys

Plancha	***Reference***
Bergerac 2400 Stainless Steel	*CIC60 48*
Bergerac 2400	*CAB60 48*
Bergerac 3000 Stainless Steel	*CIC75 48*
Bergerac 3000	*CAB75 48*
Enosin 65 Stainless Steel	*570282014801 (Stainless Steel)*
	570282854801 (Black)
Enosin 65 Bleu Navy	*570282584801(Bleu Navy)*
Enosin 80 Stainless Steel	*570382014801 (Stainless Steel)*
	570382854801 (Black)
Enosin 80 Bleu Navy	*570382584801 (Bleu Navy)*

12) SUPPORT TO USE LA PLANCHA® – FAQS

Observed Default	Potential Cause	Proposed solution
No flame is obtained.	Gas does not arrive to the burner (don't hear nor smell the jet) Gas arrives but flame doesn't ignite	Open the gas bottle/tank or replace it if empty. Failure at the ignition system
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 1800).
	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.
	The magnet valve of the gas adjusting the burner does not work any more.	Contact our after-sales service to replace the gas valve.
You can hear the spark but not see it.	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) : 1-800 663 8515

FRANÇAIS

Madame, Monsieur,

La Plancha est un appareil de cuisson par contact premium, 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" - 25,6" (60 - 65 cm) et 29.5" - 31,5" (75 - 80 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.

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. Une garantie à vie limitées est proposée pour la plaque en fonte émaillée, et les brûleurs sont garantis 10 ans. 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'entrainer une détérioration sérieuse de votre appareil ainsi que la perte de la garantie du constructeur. La garantie limitée s'applique pour la plaque en fonte émaillée uniquement si cette dernière est utilisée avec des accessoires officiel de la marque ENO.

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

Pour votre sécurité, la plancha a été conçue uniquement pour un usage extérieur. Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable se situe dans un rayon de 20'' (50 cm) à côté, dessous ou au-dessus de l'appareil afin d'éviter tout risque de prise de feu. Si vous détectez une odeur de gaz, coupez immédiatement le robinet principal de la bouteille. Quand la plancha n'est pas utilisée, la bouteille de gaz.

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.

1) CONDITIONS REGLEMENTAIRES

⚠ DANGER
S'il y a une odeur de gaz :
- **Couper l'admission de gaz à l'appareil;**
- **Eteindre toute flamme nue;**
- **Ouvrir le couvercle;**
- **Si l'odeur persiste, se tenir loin de l'appareil et contacter immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.**

Le non-respect de ces instructions risque de provoquer un incendie ou une explosion, ce qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

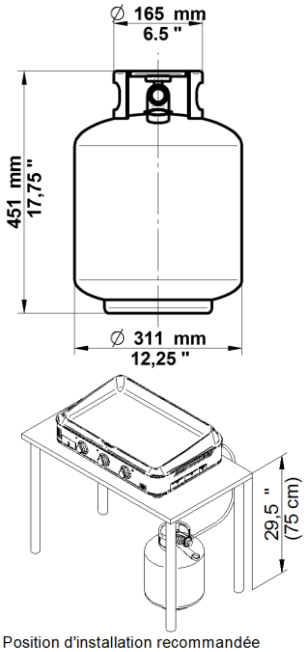
⚠ DANGER
- **Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.**
- **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 10 pieds (3,05 m) d'une autre bouteille de gaz.**
- **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.**
- **Si un incendie devait se produire, se tenir loin de l'appareil et contacter immédiatement le service des incendies. Ne pas tenter d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.**

Le non-respect de ces instructions risque de provoquer un incendie ou une explosion, entraînant des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

- L'installation doit être conforme aux codes aux locaux, en l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à :
  - Code national des gaz combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54, Stockage et manutention des gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58; ou
  - Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1; Entreposage et manutention du propane, CSA B149.2; ou

- La plancha ne doit être utilisée qu'à l'extérieur
- La température ambiante minimale conseillée de fonctionnement : 14°F (-10°C)

- La plancha ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos :
  - Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans une enceinte comportant des murs sur au plus trois côtés et aucun toit; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres et les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
  - Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans une enceinte partielle comprenant au plus deux parois latérales et un toit. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou à angle droit l'une par rapport à l'autre; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres et les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
  - Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans une enceinte partielle comprenant au plus trois parois latérales et un toit, pour autant que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres et les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- La Plancha ne doit pas être utilisée sur le balcon ou la terrasse d'un appartement ou d'un immeuble en copropriété ou sous celui-ci.
- La plancha ne doit pas être installée dans ou sur un bateau
- La plancha ne doit pas être installée dans ou sur un véhicule récréatif / camping-car.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial
- La plancha n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme chauffage.
- Ne pas utiliser la plancha sous un auvent déployé ou une construction combustible suspendue. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner un incendie ou des blessures.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre pourrait nuire à la capacité du consommateur de bien assembler ou d'utiliser la plancha en toute sécurité.
- Gardez les enfants et les animaux de compagnie loin de l'appareil à tout moment.
- Si vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez à votre disposition un extincteur de type BC ou ABC
- En cas d'incendie d'huile ou de graisse, ne pas essayer d'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées ou modifiées par l'utilisateur.
- La plancha ne doit pas être connecté au système de GPL d'un véhicule récréatif.
- Gardez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Avant l'utilisation, assurez-vous d'avoir les bons injecteurs pour le type de gaz que vous utilisez.
- Connexion propane d'usine.
- Nous vous recommandons d'utiliser des bouteilles de Propane de 20 lbs (9 kg) du commerce, en utilisant le détendeur et tuyau fournis avec l'appareil.
- 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).
- Lors de la cuisson, la plancha doit se trouver sur une surface stable et non combustible dans une zone dégagée de matières combustibles
- La plancha sera chaude pendant et après l'utilisation. Utilisez des gants protecteurs lors de la manœuvre des éléments particulièrement chauds.
- En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres formes de précipitations pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrir immédiatement le récipient de cuisson et couper les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. N'essayez pas de déplacer la plancha.
- Ne déplacez pas la plancha pendant son utilisation. Laissez-la refroidir à 115 °F (45 °C) avant de la déplacer ou de la ranger.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après utilisation. Mettre un bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la 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.
- Avant tout nettoyage avec le "Plancha Cleaner", attendre que l'appareil soit froid.



Position d'installation recommandée
Attention: ne pas faire basculer la bouteille

⚠ DANGER - Ne pas entreposer la plancha ni la déplacer immédiatement après son utilisation. Permettre à la plancha de refroidir jusqu'à ce qu'elle soit froide au toucher avant de la déplacer ou l'entreposer.
Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT - Débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz avant l'entreposage ou le transport. Si l'appareil est stocké à l'intérieur, la bouteille doit être déconnectée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé hors de portée des enfants.

2) SOLIDARISATION DE LA HOUSSE A LA PLANCHA

Il est impératif de solidariser la housse à votre plancha. Pour cela munissez-vous d'une clé de 0,276" (7 mm) sur plats.

Retourner l'appareil et dévisser la vis de fixation du serre cordon à l'aide d'une clé 0,276" (7 mm)  *Serre cordon*	Passer le cordon dans le serre cordon, puis fixer l'ensemble avec la vis. 	Après chaque utilisation, protéger votre appareil avec la housse uniquement lorsque la plancha est froide 115°F (45°C). 

3) CHOIX DU GAZ

Votre plancha est réglée en usine au gaz propane, suivant les informations indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil.

ATTENTION :

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 États-Unis, le Département de Transport (D.O.T) ou les standards pour bouteilles, sphères ou tubes pour le transport de marchandises dangereuses, et Commission, CAN/CSA-B339, en vigueur.

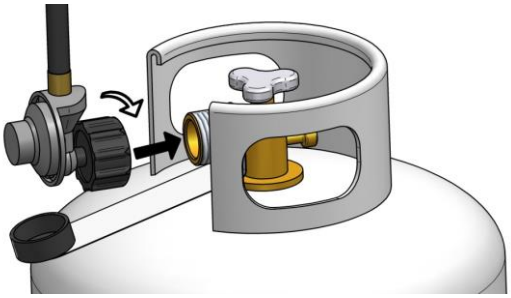
La bouteille doit être équipée d'un système de prévention de trop-plein référencé. Il doit également être fourni avec un système de connexion compatible avec la connexion des appareils de cuisson d'extérieur.

4) 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.
La bouteille utilisée doit avoir un bouchon de protection sur le filetage du robinet d'arrêt.
Lors d'un changement de la bouteille de gaz, effectuer cette manipulation loin de toutes sources d'inflammation. Sur la bouteille vide, il est impératif de repositionner le bouchon de protection sur le filetage du robinet.

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.



⚠ DANGER :

- Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une flamme.

- Ne pas entreposer de bouteille de GPL sous la plancha ou à proximité de celle-ci et de toute source de chaleur.

- Ne jamais remplir une bouteille de GPL à plus de 80 % de sa capacité: un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire

Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves pourrait se produire

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

5) AVANT UTILISATION

Lire la notice avant allumage !
Ouvrir le couvercle avant l'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, coupez 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.

6) 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. (Éteint, petite flamme, grande flamme)

- Ouvrir la bouteille de propane.
- 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 recommencez 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).
- Si votre allumeur ne fonctionne plus, vous pouvez allumer votre appareil avec une allumette longue de 10" (26 cm)

PLANCHA® Bergerac 1800 - 2400 - 3000



PLANCHA® Enosign 65 - 80



PLANCHA® Bergerac 1800 - 2400 - 3000

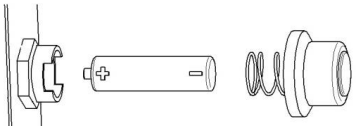


PLANCHA® Enosign 65 - 80



7) 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.



8) NETTOYAGE DE VOTRE PLANCHA



1. Racler
Avant que votre plancha ne refroidisse, grattez avec la spatule ENO.



2.Gratter
Quand la plaque est encore bien chaude, frottez avec la boule inox ENO fixée à son réservoir pour finir de décoller tous les résidus.



3. Essuyer
Quand la plancha est encore tiède, essuyer soigneusement la plaque avec un chiffon absorbant.



4. Nettoyer
Quand la plancha est froide, appliquez le « Plancha Cleaner » avec la boule inox et de l'eau, puis essuyez avec une microfibre.

9) ENTRETIEN DE VOTRE PLANCHA

- Lorsque vous n'utilisez plus votre plancha, rangez-la dans un endroit sec et propre exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Recouvrez-la de la housse fixée à l'appareil 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.

<table>
<tr><th colspan="3">Modèle 2 et 3 brûleurs</th><th>Modèle 1 brûleur</th></tr>
<tr>
<td>1) Retirer le grilloir
Grilloir
</td>
<td>2) Dévisser les vis de fixation du brûleur à l'aide d'un tournevis cruciforme
Vis
</td>
<td>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.</td>
<td>
Vérifier que le brûleur n'est pas obstrué</td>
</tr>
</table>

Pendant que l'appareil n'est pas en utilisation, il faut fermer l'arrivée de gaz de la bouteille.

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.

10) 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, de (10) ans pour les brûleurs et à vie pour le grilloir en fonte émaillée, à compter de la date d'achat.

Pendant la période de garantie, La Plancha Inc. remplacera, à sa discrétion et sans frais, tout produit ou composant défectueux.

L'acheteur doit retourner les produits défectueux à l'adresse indiquée ci-dessous à condition qu'un accord écrit lui ai été donné. La Plancha Inc. n'acceptera aucun retour sans numéro d'autorisation de retour (NAR) valide. Tous les produits retournés doivent être accompagnés d'une description écrite du problème et d'une 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 fourni 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 ENO
Unit 303, 1515 Broadway Street, Port Coquitlam, BC V3C 6M2 – CANADA

Toll free (USA & CANADA) : 1-800 663 8515

11) ACCESSOIRES

Couvercle

Plancha	***Reference***
Bergerac 1800	*CPB45*
Bergerac 2400	*CPB60*
Bergerac 3000	*CPB75*
Enosin 65 Inox	*CPS6501 (Inox)*
	CPS6585 (Noir)
Enosin 65 Bleu Navy	*CPS6558 (Bleu Navy)*
Enosin 80 Inox	*CPS8001 (Inox)*
	CPS8085 (Noir)
Enosin 80 Bleu Navy	*CPS8058 (Bleu Navy)*

Chariot

Plancha	***Reference***
Bergerac 2400 Stainless Steel	*CIC60 48*
Bergerac 2400	*CAB60 48*
Bergerac 3000 Stainless Steel	*CIC75 48*
Bergerac 3000	*CAB75 48*
Enosin 65 Inox	*570282014801 (Inox)*
	570282854801 (Noir)
Enosin 65 Bleu Navy	*570282584801(Bleu Navy)*
Enosin 80 Inox	*570382014801 (Inox)*
	570382854801 (Noir)
Enosin 80 Bleu Navy	*570382584801 (Bleu Navy)*

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

Défaut observé	Cause possible	Solution proposée
La flamme ne s'allume pas.	Le gaz n'arrive pas au brûleur : ni odeur ni bruit Le gaz arrive au brûleur (on entend le jet) mais la flamme ne s'allume pas	Ouvrir la bouteille de gaz ou la remplacer si elle est vide. Vérifier si le système d'allumage fonctionne
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 1800).
	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 1800).
	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.	Contacter 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 fourni.
	Le boitier d'allumage est défectueux.	Contacter 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 à nettoyer ma plaque.		Suivre les instructions du paragraphe 7.

Service consommateurs (gratuit USA & CANADA) : 1-800 663 8515

Français	Brûleur	Puissance Nominale	Propane (G31) 27,4 mbar / 11 iwc		
			Repère injecteur	Débit min.	Débit Max.
English	Burner	Nominal Output	Propane (G31) 27,4 mbar / 11 iwc		
			Nozzle	Mini Output	Max. Output
BERGERAC 1800		2,5 kW 8530 BTU/hr	87	86 g/h 0,190 lb/h	179 g/h 0,395 lb/h
BERGERAC 2400		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
BERGERAC 3000		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
Enosign 65		2 x 2,3 kW 2 x 7848 BTU/hr	2 x 80	2 x 86 g/h 2 x 0,190 lb/h	2 x 164 g/h 2 x 0,362 lb/h
Enosign 80		3 x 2,1 kW 3 x 7166 BTU/hr	3 x 78	3 x 86 g/h 3 x 0,190 lb/h	3 x 150 g/h 3 x 0,331 lb/h

Remplacement parts/Pièces détachées

Références	**Taille de plancha / Plancha size**	**Pièces détachées**	**Spare parts**
55050	Plancha Bergerac	Manette de contrôle	Control knob
55059	Plancha Enosign Inox		
55055	Plancha Enosign Bleu Navy		
71673	Bergerac 1800	Thermocouple	Thermocouple
71644	Bergerac 2400 - 3000 ; Enosign 65 - 80		
58297	Bergerac 1800 & 2400		
58264	Bergerac 3000 - Enosign 65		
58313	Enosign 80	Injecteurs gaz propane	Orifices for Propane gas
60024	Bergerac 1800		
60025	Bergerac 1800		
60026	Bergerac 1800	Bruleurs (Pot)	Burner (Cup)
52703	Bergerac 2400 - 3000 ; Enosign 65 - 80	Bruleurs (Coupelle)	Burner (Flame spreader)
5311002238	Bergerac 1800	Bruleurs (Chapeau)	Burner (Cap)
5312002238	Bergerac 2400	Bruleur Venturi	Venturi Burner
5315002238	Bergerac 3000	Grilloir	Hot plate
5702002238	Enosign 65		
5703002238	Enosign 80		
72653 72646 72647	Bergerac 1800 & 2400 - Enosign 65		
72645 72646 72647	Bergerac 3000 - Enosign 80		
60033	Bergerac 1800	Allumeur Bouton Porte pile	Igniter Button Battery support
71645	Bergerac 2400 - 3000 ; Enosign 65 - 80	Allumeur Bouton Porte pile	Igniter Button Battery support
72161	Bergerac	Bougie	Spark plug
72156	Enosign		
53038128	Bergerac	Robinets gaz	Gas taps
57020127	Enosign		
72144	Bergerac ; Enosign	Pots à graisse	Juice bowl
71646	Bergerac		
71710	Enosign	Kit tuyau + détendeur	Pressure regulator + hose kit
		Pied réglable	Adjustable foot

SERVICE CONTROLE	***N° série***

ENO LA PLANCHA®

Unit 303 – 1515 Broadway Street, BC V3C 6M2, Port Coquitlam – Vancouver, Canada.
Toll free (USA-Canada) : 1-800 663 8515