



IT ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE • GARANZIA PLA.NET

EN USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS • PLA.NET WARRANTY

FR MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE • GARANTIE PLA.NET

DE BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN • GARANTIE PLA.NET

ES INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO • GARANTÍA PLA.NET

PT INSTRUÇÕES PARA O USO E A MANUTENÇÃO • GARANTIA PLA.NET

NL AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD • GARANTIE PLA.NET

DA INSTRUKTIONER TIL BRUG OG VEDLIGEHOELSE • GARANTI PLA.NET

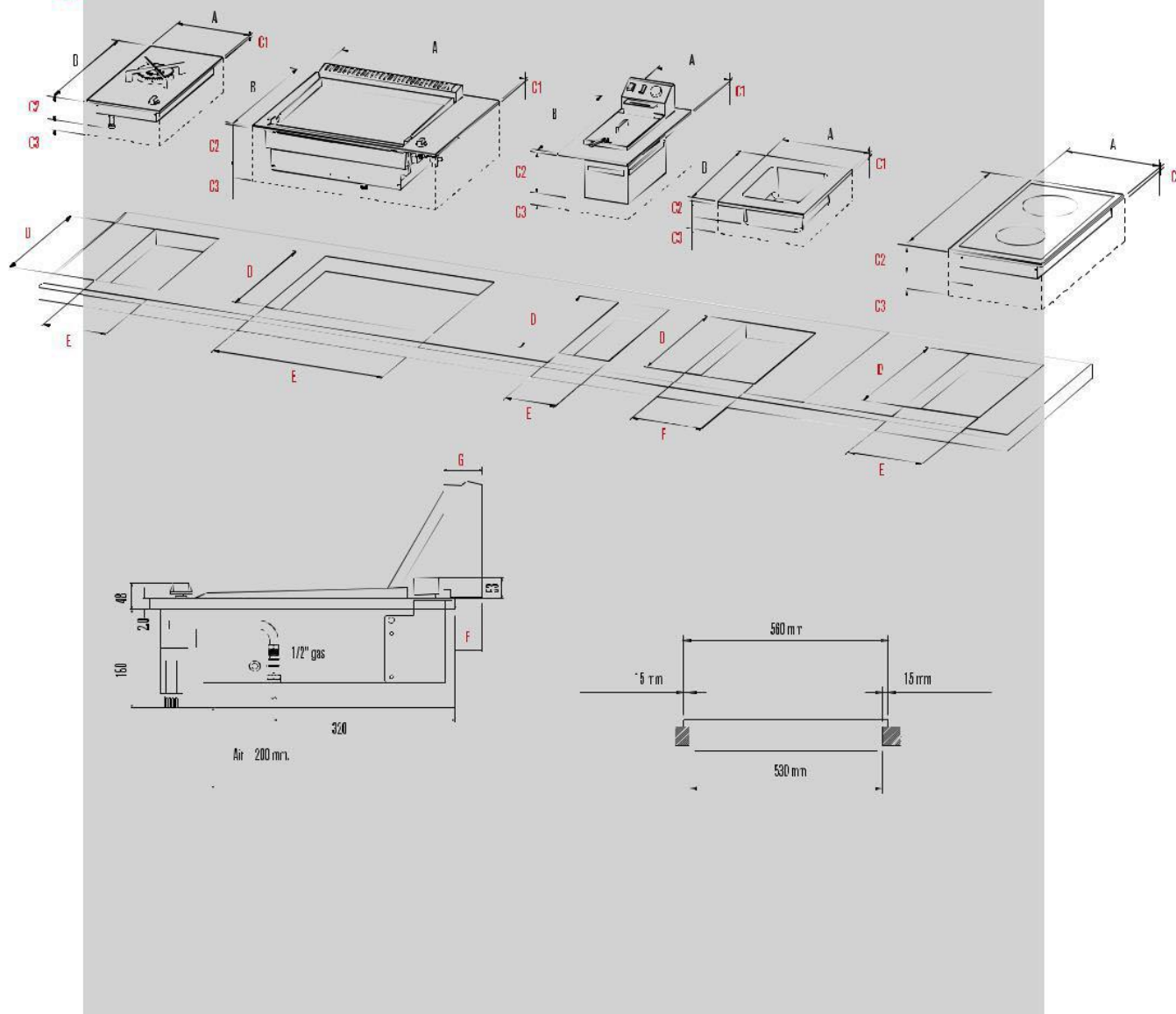
SV INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL • GARANTI PLA.NET






NO BRUKSANVISNING OG VEILEDNING FOR VEDLIKEHOLD • PLA.NET GARANTI

FI KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OHJEET • TAKUU PLA.NET

RU ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ • ГАРАНТИЯ PLA.NET

INSTALLAZIONE / INSTALLATION



					S.S. / INOX	
IN.55 -55COMBI	GAS	AA 1,5V	PEO/I	P.G.S.	A 304L-316	6-8
IN.80-80MIX-80COMBI	GAS	AA 1,5V	PEO/I	P.G.S.	A 304L-316	10-12
IN.EL60	GAS	AA 1,5V	EL	-	A 304L-316	8-10

L'INSTALLAZIONE È MOLTO SEMPLICE.

Basta predisporre un foro sul piano d'appoggio e inserirci il piano cottura, che potrà essere fissato al piano utilizzando le apposite staffe a "L" regolabili, con perno filettato da avvitare al piano di appoggio. Collegare quindi l'entrata del gas alla bombola se predisposto per GPL (butano/propano) o alla rete se predisposto a metano. **Attenzione:** per il buon funzionamento dei prodotti (barbecue in particolare), le manutenzioni e per la vostra sicurezza, è indispensabile seguire alcune avvertenze in merito a: materiali supporto, posizionamenti e distanze, aerazioni. Avvertenze disponibili su richiesta e presenti nel manuale istruzioni.

EN It's very simple. It's enough to set a hole on the support board and insert the hob which can be fixed by means of designated L-shaped adjustable brackets, with a threaded pin to be screwed to the supporting top. Connect the inlet of gas to the bottle if set for LPG (butane-propane) or to the main supply if set for methane. Attention: for the correct operation (of the barbecue in particular), for the maintenance and for your safety, it is necessary to follow a few warnings/rules concerning: support materials, placement and distances, ventilation. Warnings available on request and specified in the instruction manual.

FR Extrêmement simple. Il suffit de réaliser une découpe sur le plan de travail et d'insérer le plan de cuisson, qui pourra être vissé dessus avec l'étrier réglable en L à tige filetée. Puis raccorder l'entrée du gaz à la bouteille pour le GPL (butane/propane) ou à votre installation au gaz de ville (méthane) selon votre souhait. Attention: pour le correct fonctionnement des produits (en particulier du barbecue), la maintenance et pour votre sécurité, il faut suivre quelques précautions concernant: matériel support, placement et distances, aération. Précautions disponibles sur requête et notées dans le manuel d'instructions.

DE Sehr einfach. Sie müssen nur eine Öffnung auf der Auflagefläche ausschneiden und die Grillplatte einlassen; diese kann mit Hilfe der entsprechend einstellbaren "L"-förmigen Bügel an der Platte befestigt und mit dem Gewindestift an die Auflagefläche angeschraubt werden. Anschließend müssen Sie den Gaseingang an die Gasflasche (bei Flüssiggas Butan/Propan) bzw. an die Erdgasleitung anschließen. Achtung für eine einwandfreie Funktion der Produkte (insbesondere Barbecue-Grills), eine leichte Wartung und zu Ihrer Sicherheit müssen Sie die Hinweise zu Stützmaterialien, Positionierungen und Entfernungen sowie zur Lüftung beachten. Die Hinweise werden auf Anfrage mitgeteilt und sind auch in der Bedienungsanleitung aufgeführt.

Dimensioni mm	IN.55	IN.80 80mix	Combi 55+Fdual	Combi 80+Fdual	IN.FDual	IN.F3	IN.EL60	IN.FR	IN.JINDU	IN.LAV	IN.LAV34
A	730	1030	850	1150	290	590	850	290	318	590	400
B	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560
C1	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
C2	180	180	180	180	90	80	140	180	52	200	200
C3	200	200	200	200	150	150	150	50	150	150	150
C2+C3	380	380	380	380	240	230	290	240	202	350	350
D	530	530	530	530	530	530	530	530	475	530	530
E	700	1000	820	1120	260	560	820	260	270	560	370
F	70	70	70	70	70	70	70	120	70	-	70
G	90	90	90	90	90	90	90	131	90	-	90



Gentile cliente,
ringraziandoLa per aver scelto il nostro barbecue La invitiamo, prima di metterlo in funzione, a leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione dei nostri prodotti. Il presente manuale va conservato con cura ed in caso di smarrimento/distruzione, va richiesta una copia al produttore/rivenditore.
Per ulteriori informazioni i nostri esperti sono a Sua disposizione.
Non esiti a contattarci utilizzando il modulo Servizio Clienti presente nel nostro sito: www.planet-barbecue.com

I MATERIALI

Tutti i prodotti **PLA.NET** sono certificati.

I nostri barbecue funzionano a gas (butano/propano o metano) o con energia elettrica, e sono stati dotati di un piano cottura.

I nostri prodotti sono progettati per essere usati all'esterno e per tale motivo sono costruiti con materiali che durano nel tempo e a bassa manutenzione. Sono realizzati in acciaio inox.

PLA.NET utilizza tre tipologie di acciaio inox:

INOX 430: buona resistenza all'ossidazione e massima conducibilità del calore;

INOX 304: ottima resistenza all'ossidazione e ottima conducibilità del calore;

INOX 316: massima resistenza all'ossidazione e buona conducibilità del calore.

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Prima di mettere in funzione il barbecue, si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni ed il manuale tecnico. Usare il barbecue solo all'aperto (giardino, parco, cortile ecc.). Per il corretto funzionamento il barbecue deve essere posizionato in piano. Per un esatto livellamento il barbecue è dotato di piedini regolabili.

OPERAZIONI PRELIMINARI:

- rimuovere integralmente la pellicola adesiva protettiva dell'acciaio;
- rimuovere dal vano bruciatori (sotto il piano cottura) ogni eventuale elemento superfluo;
- verificare che l'allacciamento al gas o alla corrente elettrica sia avvenuto in maniera corretta secondo le istruzioni previste nel manuale tecnico;
- verificare che non ci siano perdite di gas e che le condizioni atmosferiche ne consentano l'accensione;
- dotarsi di guanti termici e di attrezzi idonei che consentano la movimentazione del cibo sul piano di cottura quali spatola, pinza e forchettoni ecc. per evitare accidentali contatti con parti calde del barbecue;
- verificare sempre l'avvenuta accensione e poi anche lo spegnimento della fiamma attraverso i fori ovali posti in corrispondenza dei bruciatori, nella parte frontale dell'apparecchio.

L'uso del barbecue è consentito:

- solo per cucinare alimenti quali ad esempio pesce, carne, verdure per contatto diretto con il piano cottura;
 - a persone adulte in condizioni psicofisiche idonee all'uso di un prodotto a gas e quindi potenzialmente pericoloso;
 - per uso domestico non professionale.
- L'operatore deve prestare la massima attenzione durante l'uso del barbecue giacché alcune parti raggiungono elevate temperature. Non movimentare il barbecue durante l'uso. Tenere in ogni caso i bambini lontano dal barbecue, e non lasciarlo incustodito durante il funzionamento e subito dopo il suo spegnimento quando è ancora caldo.

Non è consentito l'uso del barbecue per scopi diversi per il quale è destinato quali ad esempio mezzo di riscaldamento.

10 REGOLE PER UN CORRETTO UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

- 1) Dopo l'accensione del barbecue, lasciare il fuoco al minimo per qualche minuto, questo per permettere al piano cottura di "stabilizzarsi", poi eventualmente, alzare al massimo la fiamma. Con una temperatura ambiente media (15-25°) il piano cottura è pronto all'uso dopo 5-7 minuti circa. Se fa molto freddo dopo 8-10 minuti circa.
- 2) La cottura del cibo avviene a temperature tra 180/190° (verdure), 200/220° (pesce e carne di spessore sottile), 240/250° (carne di medio/alto spessore). Un sistema pratico per capire il livello di temperatura: lasciar cadere alcune gocce d'acqua sul piano, se queste evaporano lentamente il piano non è ancora in temperatura, se queste si spaccano subito in micropalline che corrono sul piano evaporando velocemente si è a 220-250° e si può procedere con la cottura.
- 3) **IMPORTANTE!** Verificato che il piano è in temperatura, procedere subito con la cottura del cibo, non attendere, altrimenti il piano finirà per surriscaldarsi, bruciando troppo il cibo, e col rischio che: il piano tenda ad annerire (come una pentola lasciata sul fuoco senza niente dentro) e/o si deformi il materiale.
- 4) Non mettere a cuocere cibi congelati, non si ottiene una buona cottura e si rischia lo shock termico del piano cottura (deformazione).
- 5) Per una cottura sana e genuina, non stendere olio o altri grassi sul piano cottura. Il cibo inizialmente si attaccherà al piano, ma una volta presa la scottatura superficiale, si staccherà facilmente. Dopo la prima scottatura si consiglia di mettere la fiamma al minimo (non è necessario stare al massimo) risparmiando gas. Alzare la fiamma solo in caso se ne veda la necessità.
- 6) Si consiglia di tenere tutti i bruciatori accesi, almeno al minimo, anche se si cucina solo in una porzione del piano cottura. Si evita che la temperatura nella zona "alimentata" dal fuoco si disperda nella parte "non alimentata".

- 7) Si consiglia di spegnere l'apparecchio se la cottura avviene a più riprese, non lasciare sempre acceso senza cibo sopra il piano (vedi punto 3), visto che riportare il piano cottura in temperatura è molto rapido.
- 8) Verificare di aver spento la fiamma a fine cottura, guardando attraverso il foro appositamente predisposto.
- 9) Svotare la bacinella raccogli olio/grasso usando dei guanti e solo dopo che si è raffreddata. Attenzione alla temperatura.
- 10) Pulire il piano cottura solo quando si è raffreddato, usando normali detersivi e acqua calda, oppure sgrassanti specifici per barbecue/piani cottura (vedi "Clean Planet"). Per pulire, non usare il ghiaccio o acqua fredda su piastra calda (rischio shock termico).

SPENIMENTO DEL BARBECUE

Per il corretto spegnimento eseguire le seguenti attività:

- a) ruotare la manopola di regolazione della fiamma in posizione di spento;
- b) ruotare la valvola di chiusura gas (della bombola o della rete fissa) fino alla completa chiusura, o staccare il collegamento alla rete elettrica nel caso di barbecue elettrico.

CURA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL BARBECUE

I barbecue **PLA.NET** sono in acciaio inox e non hanno particolari problemi.

Possano essere lasciati all'aperto. Si consiglia tuttavia qualche precauzione necessaria ad un migliore mantenimento del prodotto.

In generale, consigliamo:

- di tenere sempre pulito il prodotto;
- di dotare il barbecue di un coperchio per garantire una maggiore igiene del piano cottura;
- di coprire con un telo il barbecue e il carrello per evitare il depositarsi di sporco e proteggerlo da intemperie e da agenti atmosferici, specie in zone di mare (presenza di aria salina). **PLA.NET** ha predisposto appositi teli di copertura dei barbecue/carrelli (vedi Accessori **PLA.NET**).

La qualità dei materiali impiegati non necessita di specifici trattamenti di manutenzione ordinaria.

È sufficiente una normale pulizia per garantire il miglior rendimento del barbecue e per mantenere nel tempo la qualità dei materiali. Controllare periodicamente lo stato della rubinetteria e del sistema di accensione sollevando la piastra di cottura. Ispezionare periodicamente che non vi siano residui di cucina o polvere nei dispositivi di accensione e nel bruciatore. Rimuovere lo sporco con la massima cautela.

Al fine di facilitare la pulizia sia delle componenti in acciaio inox che della piastra, **PLA.NET** propone una serie di prodotti selezionati che garantiscono un'ottima pulizia e manutenzione ordinaria.

PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

Si consiglia l'uso di **CLEAN INOX**. Un detersivo specifico per acciaio inox che rimuove l'eventuale sporco o aloni grassi depositati sulla superficie della struttura o coperchio o carrello in acciaio inox. Un prodotto molto sgrassante che non lascia aloni ed utilizzabile anche su altre superfici lavabili come mobili e vetri. Fornito in flaconi da 750ml con apposito spruzzino.

La corrispondenza ad alti standard qualitativi e funzionali dei materiali impiegati costituiscono la garanzia principale della robustezza e resistenza nel tempo dei prodotti dell'azienda. Un comportamento rispettoso delle norme di uso e manutenzione, come specificato di seguito, assicura un'ottima funzionalità e durata nel tempo degli articoli prodotti con acciaio inox.



ATTENZIONE

- a) **NON USARE** i seguenti prodotti su parti in acciaio inox:
 - Candeggina o detersivi contenenti candeggina (possono corrodere l'acciaio inox);
 - Acido cloridrico o prodotti contenenti cloruro (possono corrodere l'acciaio inox);
 - sostanze corrosive;
- b) **SALE, CALCARE o ACIDO** (da caffè, vino, succo d'arancia, succo di pomodoro, limone, etc.) possono opacizzare le parti in acciaio inox non prontamente pulite;
- c) I prodotti in acciaio inox usati in **PROSSIMITA' DEL MARE O PISCINE** richiedono più frequenti pulizie per rimuovere i depositi di cloruro (veicolati anche dall'aria) prevenendo così l'attacco chimico alla superficie in inox, con possibile ossidazione (punti di ruggine);
- d) Non eseguire lavorazioni su metalli (taglio, molatura, satinatura, ecc.) in vicinanza dei prodotti in acciaio inox. Particelle di questi metalli possono conficcarsi dell'acciaio inox e, arrugginando, aggredire l'acciaio inox;
- e) Le eventuali macchie o ruggine che si dovessero presentare sulla superficie di acciaio inox devono essere prontamente pulite e rimosse. Le macchie lasciate a lungo possono divenire permanenti; la ruggine può attaccare chimicamente l'acciaio inox.

RIMOZIONE DI MACCHIE O RUGGINE:

- Applicare un detersivo/polish non abrasivo specifico per l'acciaio inox. Si consiglia di fare preventivamente un test su una piccola parte della superficie (non visibile) per assicurarsi che l'originale finitura superficiale non sia alterata per rimuovere macchie o ruggine. Ricordarsi di strofinare in senso lineare (non in maniera circolare), nel senso della finitura della superficie;
- se non è sufficiente, usare a secco il panno abrasivo **PLA.NET**, che strofinato con più o meno energia (secondo necessità), rimuove il principio di ossidazione. Da strofinare sempre nello stesso senso (non circolare) per avere un corretto effetto estetico di satinatura. Non usare materiali che possono incidere l'acciaio inox. Sciacquare sempre abbondantemente con acqua pulita e asciugare bene l'oggetto trattato.

PULIZIA DEL PIANO COTTURA/PIASTRA DOPO LA COTTURA

Il metodo più efficace e veloce, è quello di:

- rimuovere lo sporco più consistente con una paletta o se molto incrostato/secco con un raschietto, subito dopo la cottura a piastra ancora calda. **PLA.NET** ha nel proprio catalogo accessori sia paletta che raschietto e relative lame di ricambio.

- attendere che la piastra sia appena tiepida o fredda e spruzzare bene il **CLEAN PLANET** lasciandolo agire per 5-10 minuti, quindi rimuovere lo sporco che sarà diventato molto più morbido e infine risciacquare bene.

CLEAN PLANET è uno sgrassante molto efficace per rimuovere lo sporco duro/secco depositatosi sulla piastra di cottura ed è fornito in flacone da 750 ml con apposito spruzzino.

Generalmente è sufficiente usare spugne leggermente abrasive o panni umidi per effettuare la pulizia. Nel caso però di sporco piuttosto resistente, sono disponibili dei panni abrasivi (vedi Accessori **PLA.NET**), molto efficaci ma che non incidono la piastra.

GARANZIA E ASSISTENZA

Tutti i prodotti **PLA.NET** sono coperti dalla garanzia di legge. Levigmatic offre l'intera garanzia al primo proprietario, in concordanza con le specifiche nel manuale d'uso e manutenzione, basate sull'uso del normale consumatore.

Per il periodo di garanzia, Levigmatic, come unico rimedio a Sua disposizione, sarà tenuta a riparare i prodotti e/o componenti difettosi o a sua discrezione a sostituire il prodotto difettoso, o una sua parte, con un altro prodotto identico o comunque funzionalmente equivalente. Questi rimedi sono unici ed esclusivi per qualsiasi violazione della garanzia. Levigmatic non è responsabile per danni diretti, speciali, incidentali o consequenziali risultanti dalla violazione della garanzia compreso mancato guadagno, mancati profitti, buona fede.

Tutti i materiali sostituiti in garanzia restano di proprietà di Levigmatic. L'esecuzione di riparazioni o sostituzioni in garanzia, non comporta l'estensione

della stessa né il rinnovo dei suoi termini di decorrenza. Sia la riparazione sia la sostituzione effettuate alle condizioni previste dalla presente garanzia, possono essere eseguite anche mediante ricorso a parti od unità non identiche ma funzionalmente equivalenti a quella oggetto di riparazione.

La garanzia non viene applicata per errori o difetti che sono la conseguenza di un errato o improprio uso del barbecue, come ad esempio il sovraccarico, danni causati dall'uso di prodotti aggressivi, il montaggio scorretto, l'errata manutenzione e le riparazioni fatte da persone non autorizzate.

È severamente vietato:

- cambiare la bombola del gas vicino a fonti infiammabili;
- ostruire le prese d'aria del barbecue;
- eseguire modifiche strutturali;
- utilizzare riduttori di pressione non coerenti con il tipo di gas/pressione segnalata nel manuale;
- utilizzare impropriamente il barbecue;
- utilizzare ricambi non originali;
- non eseguire la manutenzione ordinaria prescritta;
- azionare il barbecue in presenza di odore di gas;
- alimentare il barbecue con tipi di gas diversi dal gas segnalato in etichetta prodotto e nel manuale.

Dalla garanzia sono esclusi:

- rotture accidentali avvenute durante il trasporto;
- se il numero di serie o del tipo del prodotto è stato modificato, cancellato, duplicato, rimosso o reso illeggibile;
- difetti e rotture dovute ad un uso non corretto del prodotto secondo le istruzioni e avvertenze o ad incuria, imperizia;
- difetto, guasto o danno derivante da un errato utilizzo secondo le istruzioni e avvertenze, incidente, modifica, ambiente fisico o operativo inadatto, disastri naturali, sbalzi di erogazione dell'energia elettrica, difetti dovuti ad un'errata installazione, anche alla rete elettrica e/o per il collegamento ad impianti elettrici non a norma di sicurezza secondo le leggi vigenti;
- consumi/usure anomale;
- graffi e ammaccature non denunciati, mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, entro 8 gg. dal ricevimento dei prodotti,
- vizi per manutenzione impropria;
- manutenzione periodica e riparazione o sostituzione di parti dovute ad un normale logoramento o deterioramento;
- decolorazione e corrosione derivanti da un uso e manutenzione improprio.

La presente garanzia non si estende ai casi diversi dai vizi del materiale, di progettazione o di fabbricazione.

Il periodo di garanzia dichiarato qui sotto non può essere applicato all'utente professionale, come ad esempio ristorante, catering, ecc.

SERVIZIO ASSISTENZA PRODOTTI PLA.NET

PERIODO DI GARANZIA

Per fruire dell'assistenza in garanzia, dovrà conservare ed esibire la prova d'acquisto (fattura o ricevuta fiscale) e rivolgersi al punto vendita dove ha effettuato l'acquisto. Per consentire una migliore assistenza, La invitiamo a compilare il modulo "Registrazione in Garanzia" sotto predisposto ed inviarlo all'azienda produttrice.

La "Registrazione in Garanzia" può essere effettuata anche dal sito www.planet-barbecue.com

PERIODO POST GARANZIA

L'azienda fornisce qualsiasi assistenza anche fuori garanzia. La richiesta può essere fatta tramite negozio presso il quale è stato effettuato l'acquisto oppure direttamente all'azienda.

L'azienda va contattata preferibilmente via mail (info@planet-food.it) o anche dal sito (www.planet-barbecue.com) oppure telefonicamente (Tel. +39 0438 470552), comunicando: **Modello - Serie - Data d'Acquisto - Descrizione del problema**



REGISTRAZIONE GARANZIA

Spedire a:

Att. Warranty Dept.

LEVIGMATIC SRL

Via dell'Industria, 39

31020 San Vendemiano (TV) Italy

Cognome e Nome acquirente

Indirizzo

Città

Cap

Telefono

E-mail

Modello = Mod.

Serie

Data di acquisto

Nome del negoziante

Indirizzo del Negoziante

Il presente modulo di Registrazione Garanzia deve essere spedito entro 30 giorni dall'acquisto al fine di attivare la garanzia. I dati raccolti non verranno trattati e sono per uso interno.
Oppure inviare mezzo fax al numero +39 0438 478705 - Oppure registrarsi nel sito www.planet-barbecue.com



Dear Customer,
 Congratulations and thank you for choosing a PLA.NET barbecue! Before using it, please thoroughly read the following instructions for the safe use and maintenance of our products.
 This manual must be stored properly: if it gets lost or destroyed, please contact the manufacturer/retailer to request a copy of it. Our experts are at your disposal if you need more information. Do not hesitate to contact us using the Customer Service form available on our website: www.planet-barbecue.com

MATERIALS

All PLA.NET products are certified.
 Our barbecue units are gas-fuelled (butane / propane or natural gas) or electric and are equipped with a cooktop (hotplate).
 Designed for outdoor use, our products are made of durable materials - primarily stainless steel - that last long and require little maintenance.
PLA.NET uses three types of stainless steel:
430 stainless steel: good oxidation resistance and high thermal conductivity;
304 stainless steel: excellent oxidation resistance and excellent thermal conductivity;
316 stainless steel: high oxidation resistance and good thermal conductivity.

HOW TO USE THE COOKTOP

Before lighting your barbecue, please read these instructions and the technical manual thoroughly. Use the barbecue only outdoor (garden, park, courtyard etc.). For proper operation the barbecue should be placed on level ground. It is equipped with adjustable feet for accurate levelling.

GETTING STARTED:

- Completely remove the protective plastic film from all stainless steel surfaces;
- Remove any superfluous objects from the burner compartment (under the cooktop);
- Check that the unit is correctly connected to the gas or electricity supply line as described in the technical manual;
- Check that there are no gas leaks and that weather conditions are fine to use the unit;
- Get hear resistant gloves and appropriate tools to handle the food on the hotplate, such as spatula, clamp and fork etc. to avoid burns from touching hot parts of the barbecue accidentally;
- Always ensure that the flame is on - or off - by looking through the oval holes in the burner area, in the front of the unit.

Your barbecue is suitable:

- only for cooking foods - such as fish, meat, vegetables – in direct contact with the hotplate;
- for adults, whose psychophysical conditions make them capable of using a gas fuelled product, which is potentially dangerous;
- for home, non-professional use.

Be very careful when using the barbecue because some parts of it reach high temperatures. Do not move the barbecue during use. Keep the unit away from children and do not leave it unattended during operation and immediately after turning it off, when it is still hot.

The barbecue shall be used only for its intended purpose. Do not use it for heating.

10 RULES FOR PROPER USE OF THE HOTPLATE

- 1) After lighting the grill, set the heat on low for a few minutes to allow the hotplate to "stabilize", then turn the heat up to high. With an average room temperature (15-25°), the hob is ready for use after about 5-7 minutes. If the temperature is very cold, after about 8-10 minutes.
- 2) Food is cooked at 180/190° (vegetables), 200/220° (thin fish and meat), 240/250° (medium/thick meat).
 An easy way to understand the temperature level: drop a few drops of water onto the hob: if the drops evaporate slowly, the hob has not yet reached the desired temperature; if the drops immediately break into smaller drops on the hob and rapidly evaporate, the temperature is between 220 and 250° and the hob is ready for cooking.
- 3) **IMPORTANT:** once you have verified that the hob has reached the desired temperature, you should immediately start cooking the food, do not wait, otherwise the hob will end up overheating and the food will be burnt, with the risk that: the hob may blacken (just like when you leave an empty pot on the heat) and/or the material may buckle.
- 4) Do not cook frozen foods, the results obtained are not ideal and the hob risks to suffer thermal shock (buckling).
- 5) For healthier and more natural cooking, do not put oil or other fats on the hob. The food will initially stick to the hob, but once it has been superficially browned, it will easily unstick. Once the food has been browned, the flame should be turned down to low (a high flame is no longer needed), thus saving gas. Turn the flame back up only if needed.
- 6) All burners should be kept lit, at least at a low heat, even if you are using only a portion of the hob. That prevents the heat of the "heated" area from being lost in the "non-heated" area.
- 7) The appliance should be turned off if the food is cooked with interruptions, do not leave it on all the time without food on the hob (see point 3), as the hob can be rapidly brought back to the desired temperature.

- 8) Once you have finished cooking, verify that the flame is off by looking through the suitable hole.
- 9) Empty the oil/grease collecting basin while wearing gloves only when it is cold. Be careful to the temperature.
- 10) Clean the hob only when it is cold by using regular detergents and warm water, or specific degreasing agents for barbecues/hobs (see "Clean Planet"). To clean, do not use ice on the hob (risk of thermal shock).

HOW TO TURN OFF YOUR GRILL

Do the following for proper shutdown:

- a) Turn the flame adjustment knob to the off position;
- b) Gas grills: turn the gas shut-off valve (mounted on the cylinder or gas pipe) until completely closed. Electric grills: disconnect the unit from its power source.

CARE AND MAINTENANCE

HOW TO CLEAN YOUR GRILL

PLA.NET grills are made of stainless steel and do not require special care. They can be kept outdoors. However, we recommend a few simple precautions to keep your unit efficient, namely:

- always keep the grill clean;
- equip your barbecue with a lid to help keep the hotplate clean;
- cover the grill and the cart with a tarpaulin to prevent the build-up of dirt and protect the unit from bad weather, especially in marine environments (salt air can be rough on surfaces). PLA.NET offers special protective covers for barbecues / carts (see PLA.NET accessories).

Thanks to the high quality materials used, no specific ordinary maintenance is needed: regular cleaning is enough to ensure that the barbecue works perfectly and the materials last long. By lifting the cooktop you can check the valves and the ignition system: inspect regularly to make sure there are no food waste or dust clogging the ignition devices or the burner. Remove dirt with caution. Both the stainless steel components and the hotplate can be cleaned easily by using PLA.NET's selected products for cleaning and ordinary maintenance.

HOW TO CLEAN STAINLESS STEEL

We recommend using **CLEAN INOX** to clean the stainless steel parts of the grill: this is a specific detergent for stainless steel which gently removes any dirt or grease stains from the surfaces of the frame, lid and cart. A powerful degreaser, **CLEAN INOX** does not leave streaks or residue and can be used also on other washable surfaces, such as cabinets and glass panes.
 It comes in 750ml spray bottles.

Made from high quality materials that meet demanding functional standards, PLA.NET's products are robust and durable. Follow the use and maintenance instructions below to let your stainless steel barbecue have an excellent performance for a long time.

CAUTION

- a) DO NOT USE the following products on stainless steel parts:
 - Bleach or products containing bleach (they may etch stainless steel);
 - Hydrochloric acid or products containing chloride (they may etch stainless steel);
 - Corrosive substances;
- b) SALT, LIMESCALE or ACID (coffee, wine, orange juice, tomato sauce, lemon juice, etc.) remove them immediately to avoid tarnish on stainless steel parts;
- c) Clean stainless steel products used NEAR SWIMMING POOLS or THE SEA more frequently to remove chloride deposits (also airborne) that would chemically attack the stainless steel surface causing it to tarnish (corrosion pits);
- d) Do not process metals (cutting, grinding, satin-finishing, etc.) near stainless steel products. Particles resulting from the above mentioned processing may stick into the stainless steel surface attacking it when rusting;
- e) Remove immediately any stains or rust from the stainless steel surface, they may otherwise become permanent. Rust can chemically attack stainless steel or cause holes on it.

REMOVING RUST OR STAINS:

- Apply a non-abrasive detergent/polish specifically designed for stainless steel. Always test a small non-visible surface area first to make sure the removal of stains or rust does not affect the original finish. Rub in the direction of the grain (no circular motion);
- If that does not work, use a dry abrasive cloth from **PLA.NET** and rub as required to remove oxidation. Rub always in the same direction (avoid circular motions) to preserve the appearance of the satin finish. Do not use materials that may damage stainless steel. Always rinse thoroughly with clean water and use a smooth cloth to dry the surface.

HOW TO CLEAN THE COOKTOP/HOTPLATE AFTER COOKING

The most effective and rapid method includes the following:

- Immediately after cooking, while the plate is still hot, remove tough dirt with a spatula or a scraper if very encrusted / dry. **PLA.NET**'s barbecue accessories and grilling tools include spatulas and a scraper kit with spare blades.
- Wait until the plate is moderately warm or cold and spray it with **CLEAN PLANET**. Let the product act for 5-10 minutes so that it can loosen up the dirt, then remove it and rinse the plate well. **CLEAN PLANET** is a very effective degreaser that helps you remove tough / dry dirt from the hotplate. It comes in 750 ml spray bottles.

Generally speaking, it is sufficient to use slightly abrasive sponges or a damp cloth for cleaning. However, **PLA.NET** has also developed special abrasive cloths (see Accessories) which can remove stubborn dirt without damaging the hotplate.

WARRANTY AND SUPPORT

All **PLA.NET** products are covered by warranty under the law. Levigmatic offers full warranty to the first owner, in accordance with the provisions of the user and maintenance manual, based on ordinary, non-professional use.

During the warranty period, Levigmatic will have to repair the faulty products and / or components or, at its discretion, replace the defective product, or a part thereof, with another identical, or at least functionally equivalent, product. These are the only and exclusive remedies for any breach of warranty. Levigmatic cannot be held responsible for any direct, special, incidental or consequential damage resulting from breach of warranty, including lost income, lost profits, good faith.

All materials replaced under warranty will remain the property of Levigmatic. Repairs or replacement carried out under warranty do not cause the warranty to be extended or its terms to be renewed. Both the repairs and the replacement of the product made under the terms of this warranty can be performed also by using parts or units which are not identical but only functionally equivalent to the unit to be repaired.

PLA.NET PRODUCTS - CUSTOMER CARE SERVICE

WARRANTY PERIOD

To receive assistance during the warranty period, please keep and provide proof of purchase (invoice or receipt) and contact the store where you purchased the unit.

To receive a better service, please fill in the "Warranty Registration" form below and send it to the product manufacturer.

The "Warranty Registration" can also be done through the website www.planet-barbecue.com

POST WARRANTY PERIOD

The manufacturer can provide any type of assistance also after your warranty has expired.

If you need support, please contact the store where you purchased your unit or the manufacturer directly. You can reach PLA.NET by email (info@planet-food.it), through the corporate website (www.planet-barbecue.com) or by telephone (Tel. +39 0438 470552).

As you make your enquiry please remember to specify the following details about your unit: **Model - Series - Date of Purchase - Description of the problem**

The warranty does not apply in case of errors or defects caused resulting from the wrong or improper use of the barbecue, such as overload, damage caused by the use of aggressive cleaning agents, inaccurate installation, incorrect maintenance and repairs made by unauthorized persons.

It is strictly forbidden to:

- replace the gas cylinder near sources of ignition;
- block the air vents of the barbecue;
- make structural changes;
- use pressure reducers which are not suitable for the type of gas / pressure stated in the manual;
- use the barbecue improperly;
- use non-genuine spare parts;
- fail to perform routine maintenance as prescribed;
- operate the barbecue if you smell gas ;
- use types of gas other than those marked on the label and stated in the manual.

The warranty does not cover:

- accidental damage occurred during transport;
- situations where the serial number or the product number has been altered, deleted, duplicated, removed or made illegible;
- defects and failures due to incorrect use of the product, non compliance with instructions and warnings, carelessness or incompetence;
- defect, failure or damage resulting from use non compliant with instructions and warnings, accident, modification, unsuitable physical or operating environment, natural disasters, power surges, defects due to improper installation or improper connection to the power supply and / or connection to a power line which fails to meet the safety standards pursuant to applicable law;
- abnormal consumption / wear;
- scratches and dents which were not reported - by registered letter with return receipt - within 8 days of receiving the goods;
- defects for improper maintenance;
- periodic maintenance and repair or replacement of parts due to normal wear and tear;
- discoloration and corrosion resulting from improper use and maintenance.

This warranty only applies to defects in the material, design or workmanship of the products.

The warranty period stated below DOES NOT apply to professional users, such as restaurants, catering businesses, etc.



WARRANTY REGISTRATION

Send to:

Att. Warranty Dept.

LEVIGMATIC SRL

Via dell'Industria, 39

31020 San Vendemiano (TV) Italy

Customer's Surname and Name

Address

City

Postcode

Phone no.

E-mail

Model = Mod.

Series

Date of Purchase

Retailer's Name

Retailer's Address

To activate the warranty please send this Warranty Registration form within 30 days of purchasing your unit. The data collected will not be disclosed to third parties and are for internal use only.

Alternatively: send this form by fax to +39 0438 478705 or register at www.planet-barbecue.com



Cher client,

Nous vous remercions pour avoir choisi notre barbecue et nous vous invitons, avant de le mettre en service, à lire attentivement le présent mode d'emploi et les instructions pour la maintenance de nos produits. Le présent manuel doit être soigneusement conservé et, en cas de perte/destruction, une copie pourra être demandée au fabricant/revendeur. Pour tout renseignement complémentaire, nos spécialistes se tiennent à votre disposition. N'hésitez pas à nous contacter en remplissant le formulaire "Service Clients" que vous trouverez sur notre site à l'adresse : www.planet-barbecue.com

LES MATÉRIAUX

Tous les produits **PLA.NET** sont certifiés.

Nos barbecues fonctionnent au gaz (butane/propane ou méthane) ou à l'électricité, et ils ont tous été équipés d'une plaque de cuisson.

Nos produits ont été conçus pour être utilisés à l'extérieur et c'est pourquoi ils sont fabriqués avec des matériaux durables dans le temps et nécessitant peu de maintenance. Ils sont en acier inoxydable.

PLA.NET utilise trois types d'acier inoxydable :

INOX 430 : bonne résistance à l'oxydation et conductivité maximale de la chaleur ;

INOX 304 : excellente résistance à l'oxydation et excellente conductivité de la chaleur ;

INOX 316 : résistance maximale à l'oxydation et bonne conductivité de la chaleur.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Avant de mettre en service votre barbecue, nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi et le manuel technique. Utiliser le barbecue uniquement à l'extérieur (jardin, parc, cour, etc.). Pour un bon fonctionnement, le barbecue doit être placé sur une surface plane. Pour cela, il est équipé de pieds réglables.

OPÉRATIONS PRÉALABLES :

- enlever entièrement le film adhésif qui protège l'acier ;
- enlever de la partie brûleurs (sous la plaque de cuisson) tout élément superflu ;
- vérifier que le branchement au gaz et à l'électricité est fait correctement conformément aux instructions indiquées dans le manuel technique ;
- vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz et que les conditions atmosphériques permettent l'allumage ;
- s'équiper de gants thermiques et des outils adéquats permettant la manipulation des aliments sur la plaque de cuisson, tels que spatule, pince et fourchette, etc. pour éviter tout contact accidentel avec les parties brûlantes du barbecue ;
- toujours vérifier l'allumage puis l'extinction de la flamme à travers les trous de forme ovale placés en face des brûleurs, dans la partie avant de l'appareil.

L'utilisation du barbecue est autorisée :

- Uniquement pour cuisiner des aliments tels que du poisson, de la viande, des légumes, par contact direct avec la plaque de cuisson ;
- Uniquement aux personnes adultes possédant les conditions psychiques et physiques permettant l'utilisation d'un produit fonctionnant au gaz et donc potentiellement dangereux ;
- Pour un usage personnel et non professionnel.

L'utilisateur doit faire extrêmement attention pendant l'utilisation du barbecue car certaines parties atteignent une température très élevée. Ne pas déplacer le barbecue pendant son utilisation. Dans tous les cas, tenir les enfants éloignés du barbecue, et ne jamais les laisser sans surveillance pendant son fonctionnement ainsi que tout de suite après son extinction, alors qu'il est encore chaud.

L'utilisation du barbecue n'est pas autorisée pour des utilisations autres que celles auxquelles il est destiné, comme par exemple comme moyen de chauffage.

10 RÈGLES POUR UNE BONNE UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

- 1) Après avoir allumé le barbecue, laisser le feu au minimum pendant quelques minutes, ceci afin de permettre à la plaque de cuisson de "se stabiliser", ensuite, augmenter éventuellement la flamme. Avec une température ambiante moyenne (15-25°), le plan de cuisson est prêt à l'utilisation après environ 5-7 minutes. En cas de grand froid, après 8-10 minutes environ.
- 2) La cuisson des aliments s'effectue à une température comprise entre 180/190° (légumes), 200/220° (poisson et viande d'épaisseur réduite), 240/250° (viande d'épaisseur moyenne/haute). Un système pratique permet d'évaluer la température: laisser tomber quelques gouttes d'eau sur le plan, si ces dernières s'évaporent lentement, le plan n'est pas encore arrivé à température, si les gouttes deviennent immédiatement des micro-billes qui se déplacent sur le plan, la température est de 220-250° et il est possible de procéder à la cuisson.
- 3) **IMPORTANT:** après avoir vérifié que le plan est arrivé à température, procéder immédiatement à la cuisson des aliments afin d'éviter que le plan ne surchauffe et ne brûle trop rapidement les aliments et d'éviter également les risques suivants: noircissement du plan de cuisson (comme une casserole laissée vide sur le feu) et/ou déformation du matériel.
- 4) Ne pas faire cuire d'aliments surgelés, sous peine de cuisson incorrecte et de choc thermique du plan de cuisson (déformation).
- 5) Pour une cuisine saine et authentique, ne pas ajouter d'huile ni d'autres corps gras sur le plan de cuisson. Les aliments attacheront au plan au début de la cuisson mais, après avoir cuit en surface, se détacheront sans difficulté. Après les avoir saisis, il est conseillé de baisser la flamme au minimum (une flamme vive n'est plus nécessaire) afin d'économiser le gaz. Ne monter la flamme qu'en cas de nécessité.
- 6) Il est conseillé de laisser tous les brûleurs allumés, au moins au minimum, y compris si l'on ne cuisine que sur une partie du plan de cuisson. Cette précaution évite une déperdition de la chaleur de la zone alimentée par le feu vers les zones non utilisées.

- 7) Il est conseillé d'éteindre l'appareil en cas de cuisson effectuée à plusieurs reprises, ne pas laisser le feu allumé sans aliments (voir point 3), le plan de cuisson revient à température très rapidement.
- 8) S'assurer d'avoir éteint le feu à la fin de la cuisson au travers de l'orifice prévu à cet effet.
- 9) Vider le récipient de récupération de l'huile/graisse en utilisant des gants et uniquement après son refroidissement. Attention aux brûlures.
- 10) Ne nettoyer le plan de cuisson qu'après son refroidissement, en utilisant des détergents courants et de l'eau chaude ou bien des produits dégraissants spéciaux pour barbecues/plans de cuisson (voir «Clean Planet®»). Ne pas utiliser de glace sur la plaque chaude (risque de choc thermique).

EXTINCTION DU BARBECUE

Pour éteindre le barbecue correctement, effectuer les opérations suivantes :

- a) tourner la poignée de réglage de la flamme en position éteinte ;
- b) tourner la vanne de fermeture du gaz (de la bouteille de gaz ou du gaz de ville) jusqu'à la fermeture complète, ou, en cas de barbecue électrique, débrancher la prise.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

NETTOYAGE DU BARBECUE

Les barbecues **PLA.NET** sont en acier inoxydable et n'ont pas de problèmes particuliers. Ils peuvent être laissés dehors. Il est cependant conseillé de prendre quelques précautions pour garantir une plus longue vie à votre barbecue.

En général, nous conseillons :

- de garder toujours propre votre barbecue ;
- d'équiper votre barbecue d'un couvercle pour garantir une meilleure hygiène de la plaque de cuisson ;
- de couvrir votre barbecue et son chariot à l'aide d'une bâche, pour éviter tout dépôt de saleté et pour le protéger contre les intempéries et contre les agents atmosphériques, plus particulièrement dans les régions maritimes (présence de sel dans l'air). **PLA.NET** a prévu des bâches spéciales pour protéger vos barbecues/chariots (voir Accessoires **PLA.NET**).

La qualité des matériaux utilisés ne nécessite pas de traitement particulier pour l'entretien courant. Il suffit d'un nettoyage normal pour garantir le meilleur rendement de votre barbecue et pour conserver dans le temps la qualité des matériaux. Vérifier régulièrement l'état de la robinetterie et du système d'allumage en soulevant la plaque de cuisson. Vérifier régulièrement qu'il ne reste pas des résidus d'aliments ou des poussières dans les dispositifs d'allumage et dans le brûleur. Enlever toute saleté avec la plus grande précaution.

Afin de faciliter le nettoyage aussi bien des composants en acier inoxydable que de la plaque, **PLA.NET** propose un ensemble de produits sélectionnés qui garantissent la qualité du nettoyage et de l'entretien courant.

NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

Nous vous conseillons d'utiliser **CLEAN INOX**, un nettoyant spécifique pour acier inoxydable qui élimine toutes les saletés et les traces de gras déposées sur la surface de la structure ou du couvercle ou encore du chariot en acier inoxydable.

Un produit hautement dégraissant qui ne laisse aucune trace et qui est également utilisable sur d'autres surfaces lavables telles que les meubles et les vitres.

Fourni en flacon spray de 750 ml. La très grande qualité et fonctionnalité des matériaux utilisés constitue la garantie principale de la solidité et de la résistance dans le temps des produits de notre entreprise. Un comportement respectueux des règles d'utilisation et d'entretien telles que précisées plus haut, sera le meilleur garant d'un excellent fonctionnement et d'une longue durée de vie pour les articles fabriqués en acier inoxydable.



ATTENTION

- a) NE PAS UTILISER les produits ci-dessous sur des parties en acier inoxydable :
 - Eau de javel ou détergent contenant de l'eau de javel (ils peuvent provoquer la corrosion de l'acier inoxydable) ;
 - Acide chlorhydrique ou tout produit contenant du chlorure (ils peuvent provoquer la corrosion de l'acier inoxydable) ;
 - Substances corrosives ;
- b) SEL, LE CALCAIRE ou L'ACIDE (de café, de vin, de jus d'orange, de tomate, de citron, etc.) peuvent ternir les parties en acier inoxydable si elles ne sont pas nettoyées immédiatement ;
- c) Les produits en acier inoxydables utilisés À PROXIMITÉ DE LA MER ou d'une PISCINE nécessitent un entretien plus fréquent consistant à enlever les dépôts de chlorure (qui peuvent être véhiculés par l'air) de façon à prévenir l'attaque chimique de la surface en inox, ainsi que tout risque d'oxydation (points de rouille) ;
- d) Ne pas effectuer de traitements sur des métaux (coupe, meulage, gravure, etc.) à proximité des produits en acier inoxydable. De petites particules pourraient venir se coller sur l'acier inoxydable, rouiller, et ainsi, l'attaquer ;
- e) Toute tache ou tout point de rouille qui apparaîtrait sur la surface de l'acier inoxydable devra être nettoyé immédiatement. Les taches qui ne sont pas enlevées rapidement peuvent devenir permanentes ; la rouille peut provoquer des attaques chimiques ou creuser l'acier inoxydable.

SUPPRESSION DE TACHES OU DE ROUILLE:

- Appliquer un détergent/polish non abrasif spécial acier inoxydable. Faire préalablement un test sur une petite partie de la surface (non visible) pour s'assurer que le produit pour supprimer les taches ou la rouille n'altère pas la matière originale. Penser à frotter en sens linéaire (et non de façon circulaire), en respectant les sens du traitement superficiel de la surface;
- Si cela n'est pas suffisant, utiliser à sec l'éponge abrasive **PLA.NET**, qui, si l'on frotte plus ou moins énergiquement (selon les besoins) enlève le début d'oxydation. Il faut frotter toujours dans le même sens (non circulaire) pour obtenir un effet esthétique de satinage. Ne pas utiliser de matériaux qui pourraient rayer l'acier inoxydable. Rincer abondamment à l'eau propre et bien sécher l'objet traité.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON/DU PLATEAU APRÈS LA CUISSON

- La méthode la plus rapide et la plus efficace consiste à :
- Enlever les saletés avec une palette ou, en cas de saletés tenaces/sèches avec une raclette, tout de suite après la cuisson, lorsque la plaque est encore chaude. **PLA.NET** propose, dans son catalogue d'accessoires des palettes et des raclettes appropriées ainsi que des lames de rechange.
 - Attendre que la plaque soit tiède ou froide et vaporiser **CLEAN PLANET**, laisser agir 5 à 10 minutes, enlever les saletés qui auront ramolli puis enfin rincer abondamment. **CLEAN PLANET** est un dégraissant très efficace pour enlever les saletés dures/sèches de votre plaque de cuisson et il est fourni en flacon-spray de 750 ml.
- Généralement il suffit d'utiliser une éponge légèrement abrasive ou un chiffon humide pour le nettoyage. En cas de saleté tenace, notre catalogue propose des éponges abrasives (voir Accessoires **PLA.NET**), très efficaces mais qui peuvent rayer la plaque.

GARANTIE ET ASSISTANCE

Tous les produits **PLA.NET** bénéficient de la garantie légale. Levigmatic propose la garantie intégrale au premier propriétaire, conformément aux indications du mode d'emploi et du manuel de maintenance, sur la base d'un consommateur classique.

Pendant la période de garantie, Levigmatic, pourra agir de deux façons : soit en réparant les produits et/ou les composants défectueux, soit en remplaçant le produit défectueux, ou une de ses parties, par un produit identique ou, dans tous les cas, de fonctionnement équivalent. Ces solutions sont uniques et exclusives. Levigmatic ne saurait être tenu pour responsable des dommages directs, spécifiques, accidentels ou successifs à une violation de garantie, y compris en cas de manque à gagner, perte de bénéfice et/ou bonne foi. Toutes les pièces remplacées pendant la garantie restent la propriété de Levigmatic. L'exécution de réparations ou de remplacements sous garantie n'entraîne en aucun cas l'extension de cette dernière ni la modification de la date d'échéance. La réparation, tout comme le remplacement, effectués selon les conditions prévues par la présente garantie, peuvent également prévoir des parties ou unités non

identiques à l'original mais de fonctionnement équivalent par rapport à l'article faisant l'objet de la réparation.

La garantie ne s'applique pas en cas d'erreur ou de défaut consécutif à une utilisation inappropriée ou erronée du barbecue, comme, par exemple, une surcharge, des dommages causés par l'utilisation de produits agressifs, un mauvais montage, un mauvais entretien ou encore des réparations faites par des personnes non autorisées.

Il est strictement interdit de :

- Changer la bouteille de gaz à proximité de sources inflammables ;
- Boucher les prises d'air du barbecue ;
- Réaliser des modifications au niveau de la structure ;
- Utiliser des réducteurs de pression non conformes au type de gaz/pression signalé par le manuel
- Utiliser le barbecue de façon inappropriée ;
- Utiliser des pièces de rechange non originales ;
- Ne pas effectuer la maintenance courante prescrite ;
- Faire fonctionner le barbecue en présence d'odeur de gaz ;
- Alimenter le barbecue avec d'autres types de gaz que celui signalé sur l'étiquette du produit et dans le manuel.

Sont exclus de la garantie :

- Toute casse accidentelle survenue durant le transport ;
- Si le numéro de série ou de type de produit a été modifié, effacé, dupliqué, supprimé ou rendu illisible ;
- Tout défaut et/ou toute casse dû à une utilisation du produit ne correspondant pas aux instructions et aux mises en garde ou en cas de négligence ou d'incompétence ;
- Tout défaut, toute panne, tout dommage découlant d'une utilisation du produit ne correspondant pas aux instructions et aux mises en garde, les incidents, les modifications, les milieux physiques ou opérationnels inadaptés, les catastrophes naturelles, les surtensions électriques, les défauts découlant d'une mauvaise installation, y compris au niveau électrique et/ou pour le branchement à des dispositifs électriques qui ne seraient pas conformes aux normes de sécurité prévues par les lois en vigueur ;
- Les consommations/usures anormales ;
- Des rayures, des chocs non signalés par lettre recommandée avec accusé de réception, dans un délai de 8 jours après la réception des produits ;
- Des vices pour mauvais entretien ;
- Un entretien périodique et une réparation ou un remplacement de pièces, dus à une usure et/ou à une détérioration normale ;
- La décoloration et la corrosion découlant d'une mauvaise utilisation et/ou d'un mauvais entretien.

La présente garantie ne couvre pas d'autres situations que les vices de matériau, de conception ou de fabrication.

La période de garantie indiquée ci-dessous ne peut pas s'appliquer à un professionnel, comme, par exemple, à un restaurant, etc.

SERVICE ASSISTANCE PRODUITS PLA.NET

PÉRIODE DE GARANTIE

Pour bénéficier de l'assistance pendant la période de garantie, vous devrez conserver et présenter la preuve d'achat (facture) et vous adresser au point de vente où vous avez effectué votre achat. Pour nous permettre d'assurer un service d'assistance de qualité, nous vous invitons à compléter le formulaire "Enregistrement Garantie" ci-dessous et à l'envoyer au fabricant. L' "Enregistrement Garantie" peut également s'effectuer à partir de notre site www.planet-barbecue.com

PÉRIODE APRÈS-GARANTIE

L'entreprise peut fournir une assistance après le délai de garantie. La demande peut être effectuée par l'intermédiaire du point de vente où a été réalisé l'achat ou bien directement auprès de notre société. Dans ce dernier cas, nous vous remercions de nous contacter de préférence par mail (info@planet-food.it) ou via notre site internet (www.planet-barbecue.com) ou encore par téléphone (Tel. +39 0438 470552), en nous indiquant : **Le modèle - La série - La date d'achat - La description du problème rencontré**



ENREGISTREMENT GARANTIE

Envoyer :

Att. Warranty Dept.

LEVIGMATIC SRL

Via dell'Industria, 39

31020 San Vendemiano (TV) Italy

Nom et prénom de l'acheteur

Modèle = Mod.

Adresse

Série

Ville

Date d'achat

Code postal

Nom du magasin

Téléphone

Adresse du magasin

E-mail

Le présent formulaire d'Enregistrement Garantie doit être envoyé dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat afin d'activer la garantie. Les données collectées ne seront en aucun cas transmises et serviront uniquement au traitement interne.

Ou envoyer par fax au numéro +39 0438 478705 - Ou s'enregistrer sur le site www.planet-barbecue.com



Verehrter Kunde,
vielen Dank dass Sie sich für unseren Barbecue-Grill entschieden haben. Bevor Sie diesen in Betrieb nehmen, sollten Sie die vorliegende Bedienungs- und Wartungsanleitungen aufmerksam lesen.
Das vorliegende Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren und bei Verlust/Zerstörung muss eine Kopie beim Hersteller/Händler beantragt werden. Unsere Experten stehen gerne für weitere Informationen zu Ihrer Verfügung. Kontaktieren Sie uns, indem Sie das Kundenservice-Formular auf unserer Website ausfüllen: www.planet-barbecue.com

DIE MATERIALIEN

Alle PLA.NET-Produkte sind zertifiziert.
Unsere Barbecue-Grills werden mit Gas (Butan/Propan oder Erdgas) oder Strom betrieben und sind mit einer Grillplatte ausgestattet.
Sie sind für die Verwendung im Freien entworfen und werden daher aus langlebigen, wartungsarmen Materialien hergestellt. Sie bestehen aus Edelstahl.
PLA.NET verwendet drei Arten von Edelstahl:
INOX 430: gute Oxidationsbeständigkeit und höchste Wärmeleitfähigkeit;
INOX 304: ausgezeichnete Oxidationsbeständigkeit und ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit;
INOX 316: höchste Oxidationsbeständigkeit und gute Wärmeleitfähigkeit.

VERWENDUNG DER GRILLFLÄCHE

Bevor man den Barbecue-Grill in Betrieb nimmt, die vorliegenden Anleitungen und das technische Handbuch sorgfältig lesen. Den Barbecue-Grill nur im Freien verwenden (Garten, Park, Hof, usw.). Für einen korrekten Betrieb muss der Barbecue-Grill auf eine ebene Fläche positioniert werden. Die verstellbaren Füße gestatten eine genaue Nivellierung des Geräts.

EINLEITENDE ARBEITSVORGÄNGE:

- den Schutzfilm von den Edelstahlteilen entfernen;
- eventuelle überflüssige Elemente aus dem Brennerfach herausnehmen (unterhalb der Grillfläche);
- sich vergewissern, dass der Anschluss an die Gasleitung oder den Strom korrekt und nach den im technischen Handbuch aufgeführten Anleitungen durchgeführt wurde;
- sich vergewissern, dass keine Gasaustritte vorliegen und dass die Witterungsbedingungen die Einschaltung gestatten;
- Thermohandschuhe tragen und geeignete Utensilien (Spachtel, Zange, Grillgabel, usw.) verwenden, um die Speisen auf der Grillfläche zu handhaben und dabei zufällige Kontakte mit heißen Teilen des Barbecue-Grills zu vermeiden;
- durch die ovalen Öffnungen, die in Übereinstimmung mit den Brennern positioniert sind, immer die erfolgte Ein- und Ausschaltung der Flamme prüfen.

Verwendung des Barbecue-Grills:
- Der Barbecue-Grill darf nur zum Garen von Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch und Gemüse durch direkten Kontakt mit der Grillfläche verwendet werden;
- Nur Erwachsene in guter körperlich-geistigen Verfassung dürfen Barbecue-Grills verwenden, denn der Gebrauch eines gasbetriebenen Geräts stellt eine potentielle Gefahr dar;
- Für den nicht-professionellen Hausgebrauch.
Der Bediener muss bei der Verwendung des Barbecue-Grills besonders vorsichtig vorgehen, denn einige Teile erreichen sehr hohe Temperaturen. Den Barbecue-Grill auf keinen Fall während des Gebrauchs bewegen. Kinder vom Barbecue-Grill fernhalten und diesen während des Betriebs und gleich nach der Ausschaltung, wenn er noch heiß ist, nicht unbeaufsichtigt lassen.
Der Barbecue-Grill darf nur für den vorgesehenen Einsatzzweck verwendet werden, d.h. er darf z.B. nicht zum Heizen eingesetzt werden.

10 REGELN FÜR EINE KORREKTE VERWENDUNG DER GRILLFLÄCHE

- 1) Nach der Einschaltung des Barbecue-Grills die Flamme zur "Stabilisierung" der Grillfläche einige Minuten lang auf Minimum lassen, dann eventuell voll aufdrehen. Bei einer durchschnittlichen Raumtemperatur von 15-25 °C ist die Bratplatte innerhalb von 5-7 Minuten bereit, wenn es sehr kalt im Raum ist, innerhalb von 8-10 Minuten.
- 2) Das Garen der Speisen erfolgt mit einer Temperatur von 180-190°C (Gemüse), 200-220°C (Fisch und dünne Fleischscheiben) und 240-250°C (mittlere bis dicke Fleischscheiben). Mit einem kleinen Trick lässt sich ganz einfach feststellen, ob die Bratplatte die richtige Temperatur erreicht hat: Dazu einige Tropfen Wasser auf die Bratplatte fallen lassen. Wenn diese langsam verdampfen, ist die Bratplatte noch nicht heiß genug. Wenn die Tropfen dagegen sofort in zahlreiche kleine Tröpfchen zerspringen und rasch verdampfen, hat die Bratplatte eine Temperatur von 220-250°C erreicht und kann benützt werden.
- 3) **WICHTIGER HINWEIS:** Sobald geprüft worden ist, ob die Bratplatte die korrekte Temperatur hat, muss sofort mit dem Garen der Speisen begonnen werden. Nicht länger warten, da sich die Bratplatte sonst überhitzt und die Speisen verbrennt. Dabei besteht die Gefahr, dass die Bratplatte schwarz wird (wie bei einem leeren Topf, der auf dem Herd steht) u/o dass sich das Material verformt.
- 4) Keine gefrorenen Speisen auf die Bratplatte legen, da sich diese nicht gut garen lassen und die Gefahr besteht, dass die Bratplatte einen Temperaturschock bekommt (Verformung).
- 5) Für eine gesunde und natürliche Zubereitung der Speisen kein Öl oder andere Fette auf die Bratplatte geben. Die Speisen haften zunächst auf der Bratplatte, lösen sich aber nach dem Anbraten einfach von der Bratplatte. Nach dem Anbraten sollte die Bratplatte auf kleinste Flamme gestellt werden (es ist nicht nötig, sie auf größter Flamme zu lassen), um Gas zu sparen. Die Gasflamme nur bei Bedarf größer stellen.
- 6) Es wird dazu geraten, alle Brenner eingeschaltet zu lassen, zumindest auf kleinster Flamme, auch wenn die Speisen nur auf einem Teil der Bratplatte zubereitet werden. Dadurch wird verhindert, dass die Wärme aus dem "erhitzten" Bereich in den "nicht erhitzten" Bereich abgeleitet wird.

- 7) Es wird dazu geraten, die Bratplatte auszuschalten, wenn die Zubereitung der Speisen in mehreren Durchgängen erfolgt. Die Bratplatte nicht eingeschaltet lassen, wenn sich keine Speisen auf der Bratplatte befinden (siehe Punkt 3), da die Bratplatte sehr schnell ihre Betriebstemperatur erreicht.
- 8) Nach dem Kochen muss sichergestellt werden, dass die Brenner ausgeschaltet sind. Dazu die Brenner durch die dafür vorgesehene Öffnung kontrollieren.
- 9) Zum Leeren der Fettaufangwanne Handschuhe tragen und abwarten, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Verbrennungsgefahr!
- 10) Die Bratplatte erst dann sauber machen, wenn sie sich abgekühlt hat. Dazu normales Spülmittel und heißes Wasser verwenden oder aber spezielle Fettlöser für Grills und Bratplatten (siehe "Clean Planet"). Zum Säubern kein Eis auf die heiße Bratplatte geben (Gefahr eines Temperaturschocks).

AUSSCHALTEN DES BARBECUE-GRILLS

Für eine korrekte Ausschaltung wie folgt vorgehen:
a) den Drehknopf für die Regulierung der Flamme auf "ausgeschaltet" drehen;
b) das Gas schließventil (der Gasflasche oder der Gasleitung) vollständig zudrehen. Im Falle des elektrischen Barbecue-Grills das Gerät von der Stromlinie trennen.

PFLEGE UND WARTUNG

REINIGUNG DES BARBECUE-GRILLS

Die Barbecue-Grills von PLA.NET sind aus Edelstahl und daher besonders pflegeleicht. Sie können im Freien stehen bleiben. Für eine bessere Bewahrung des Produkts sollte man jedoch einige Vorsichtsmaßnahmen treffen.

Wir empfehlen generell:

- das Produkt stets in einem sauberen Zustand zu halten;
- immer einen Deckel zu verwenden, um höchste Hygiene der Grillfläche des Barbecue-Grills zu gewährleisten;
- den Barbecue-Grill und den Wagen mit einer Abdeckhaube abzudecken, um das Ablagern von Schmutz zu vermeiden und das Produkt vor Witterungseinflüssen zu schützen, insbesondere am Meer (wegen der Salzlufte). PLA.NET liefert entsprechende Abdeckhauben für Barbecue-Grills/Wagen (siehe Zubehör PLA.NET).

Aufgrund der Qualität der eingesetzten Materialien sind keine besonderen Wartungseingriffe erforderlich.

Eine normale Reinigung reicht aus, um eine optimale Leistungsfähigkeit des Barbecue-Grills zu gewährleisten und die Qualität der Materialien dauerhaft zu bewahren. Den Zustand der Hähne und des Zündsystems prüfen, indem man die Grillplatte anhebt. Regelmäßig prüfen, ob sich Kochreste oder Staub in den Zündvorrichtungen und im Brenner befinden. Eventuellen Schmutz mit äußerster Vorsicht entfernen. Um die Säuberung der Edelstahlkomponenten und der Platte zu erleichtern, liefert PLA.NET eine Reihe von ausgewählten Produkten, die eine optimale Reinigung und ordentliche Wartung gewährleisten.

EDELSTAHL REINIGEN

Man empfiehlt die Verwendung von CLEAN INOX. Es handelt sich um einen Spezialreiniger für Edelstahl, der eventuellen Schmutz und Fettflecken von der Oberfläche der Struktur oder dem Edelstahlwagen entfernt. Ein Produkt mit hoher Entfettungswirkung, das keine Flecken hinterlässt und auch für andere waschbare Flächen wie Möbel oder Glas verwendet werden kann.

In 750 ml- Sprühflaschen erhältlich.

Unsere Produkte sind aufgrund des hohen qualitativen und funktionalen Standards der eingesetzten Materialien besonders robust und langlebig. Eine korrekte Befolgung der nachstehend aufgeführten Bedienungs- und Wartungsanleitungen gewährleistet eine optimale Funktionalität und Lebensdauer der Edelstahlprodukte.

! ACHTUNG

- a) Folgende Produkte NICHT für Edelstahlteile VERWENDEN:
 - Bleichmittel oder Reiniger, die Bleichmittel enthalten (sie können nämlich zu Korrosionen des Edelstahls führen);
 - Salzsäure bzw. Chlorid enthaltende Produkte (sie können nämlich zu Korrosionen des Edelstahls führen);
 - korrosive Stoffe;
- b) SALZ, KALKSTEIN oder SÄUREN (von Kaffee, Wein, Orangensaft, Tomatensaft, Zitrone, usw.) können Edelstahlteile, die nicht umgehend gereinigt werden, matt werden lassen;
- c) Edelstahlprodukte, die in der NÄHE DES MEERES oder von SCHWIMMBECKEN verwendet werden, müssen öfters gereinigt werden, um Chloridablagerungen zu entfernen (diese werden auch durch die Luft befördert); dadurch wird die Edelstahloberfläche vor chemischen Angriffen und möglichen Oxidierungen (Rostflecken) geschützt;
- d) Keine Bearbeitungen an Metallen (Schneiden, Schleifen, Satinieren, usw.) in der Nähe von Edelstahlprodukten durchführen. Teilchen dieser Metalle könnten in die Edelstahloberfläche eindringen und zu gefährlichen Rostbildungen führen;
- e) An der Edelstahloberfläche entstehende Flecken oder Rost müssen schnellstens entfernt werden. Nicht entfernte Flecken könnten auf Dauer nicht mehr beseitigt werden; Rost kann Edelstahl chemisch angreifen oder aushöhlen.

ENTFERNEN VON FLECKEN ODER ROST:

- Spezifische, nicht abrasive Edelstahlreiniger verwenden. Vor Anwendung des Reinigers zu Entfernung von Flecken und Rost einen Test an einer kleinen (nicht sichtbaren) Stelle durchführen, um sich zu vergewissern, dass die Oberfläche unversehrt ist. In Längsrichtung (d.h. in Schleifrichtung) reiben und auf keinen Fall kreisende Bewegungen ausführen;
- falls das nicht ausreicht, das **PLA.NET**-Scheuertuch trocken verwenden; durch eine (je nach Bedarf) mehr oder weniger energische Reibung werden Oxidationsspuren entfernt. Um einen korrekten Satiniereffekt zu erhalten, immer in der gleichen Richtung reiben (keine kreisenden Bewegungen). Keine Materialien verwenden, die Kratzer verursachen könnten. Das behandelte Produkt stets mit viel sauberem Wasser abspülen und trockenreiben.

REINIGUNG DER GRILLFLÄCHE/PLATTE NACH DEM GRILLEN

Die wirksamste, schnellste Methode ist:

- den stärksten Schmutz mit einer Schaufel entfernen. Verkrusteten, trockenen Schmutz gleich nach dem Garvorgang bei noch heißer Platte mit einem Schaber entfernen. Im **PLA.NET**-Katalog sind sowohl die Schaufel als auch der Schaber mit dem Ersatzklängen-Set aufgeführt.

- warten, bis die Platte lauwarm oder kalt ist, **CLEAN PLANET** aufsprühen und 5 bis 10 Minuten einwirken lassen; anschließend den aufgeweichten Schmutz entfernen und gut abspülen.

CLEAN PLANET ist ein sehr wirksames Entfettungsmittel zum Entfernen von hartem/trockenem Schmutz, der sich auf der Grillplatte abgelagert hat. Es ist in einer 750 ml- Sprühflasche erhältlich.

Für die Reinigung reichen generell leicht abrasive Schwämme oder feuchte Tücher aus. Für besonders hartnäckigen Schmutz sind Schleiftücher erhältlich (siehe **PLA.NET**-Zubehör): sie sind sehr wirksam und zerkratzen die Platte nicht.

GARANTIE UND SERVICE

Alle Produkte von **PLA.NET** sind von der gesetzlichen Garantie abgedeckt. Levigmatic bietet dem Erstbesitzer die gesamte Garantie in Übereinstimmung mit den Spezifikationen der Bedienungs- und Wartungsanleitung, die auf die Verwendung durch den gewöhnlichen Verbraucher basieren.

Während der Garantiezeit wird Levigmatic ausschließlich defekte Produkte und/oder Komponenten reparieren bzw. nach eigenem Ermessen das defekte Produkt oder Teile davon mit einem identischen Produkt oder mit einem Produkt mit den gleichen Funktionen austauschen. Dies sind die alleinigen, ausschließlichen Rechtsbehelfe im Falle einer Verletzung der Garantie. Levigmatic haftet nicht für direkte, spezielle Schäden, Neben- und Folgeschäden, die sich aus der Verletzung der Garantie ergeben, einschließlich Verdienstausfall, entgangenen Gewinn, Gutgläubigkeit.

Alle innerhalb der Garantie ausgewechselten Materialien bleiben im Besitz von Levigmatic. Die Durchführung von Reparaturen oder der Austausch während der Garantiezeit führt nicht zur Verlängerung der Garantie bzw. zur Erneuerung ihrer Laufzeit. Sowohl die zu den von der vorliegenden Garantie vorgesehenen

Bedingungen erfolgte Reparatur als auch der Austausch können auch durch Verwendung von Teilen oder Einheiten erfolgen, die nicht mit dem reparierten Gegenstand identisch, aber funktional gleichwertig sind.

Die Garantie gilt nicht im Falle von Fehlern oder Defekten, die durch eine nicht korrekte oder unsachgemäße Verwendung des Barbecue-Grills entstehen, z.B. Überlastung, auf den Gebrauch von aggressiven Produkten zurückzuführende Schäden, nicht korrekte Montage, falsche Wartung und durch nicht zugelassene Personen durchgeführte Reparaturen.

Es ist strengstens verboten:

- die Gasflasche in der Nähe von entflammaren Quellen auszuwechseln;
- die Lüftöffnungen des Barbecue-Grills zu verstopfen;
- Strukturänderungen vorzunehmen;
- Druckminderer zu verwenden, die nicht für den im Handbuch aufgeführten Gastyp/Druck geeignet sind;
- den Barbecue-Grill unsachgemäß zu verwenden;
- nicht originale Ersatzteile zu verwenden;
- die vorgeschriebene gewöhnliche Wartung nicht durchzuführen;
- den Barbecue-Grill bei Wahrnehmung von Gasgeruch in Betrieb zu nehmen;
- den Barbecue-Grill mit Gastypen zu betreiben, die nicht auf dem Produktetikett oder im Handbuch aufgeführt sind.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- zufällige Brüche während des Transports;
- wenn die Seriennummer oder die Produkttypnummer geändert, gelöscht, vervielfältigt, entfernt oder unleserlich gemacht wurde;
- Defekte oder Brüche, die auf einen unsachgemäßen, von den Anleitungen und Hinweisen abweichenden Gebrauch des Produkts oder auf Sorglosigkeit und Ungeschicktheit zurückzuführen sind;
- Defekte, Schäden oder Pannen, die auf einen unsachgemäßen, von den Anleitungen und Hinweisen abweichenden Gebrauch des Produkts, Unfälle, Änderungen, ungeeignete Betriebsumgebung, Naturkatastrophen, Unterbrechungen der Stromversorgung, auf eine falsche Installation zurückzuführende Mängel, auch bei Anschluss an das Stromnetz und/oder aufgrund des Anschlusses an elektrische Anlagen, der nicht den geltenden gesetzlichen Sicherheitsvorschriften gemäß vorgenommen wurde, zurückzuführen sind;
- übermäßigen Verbrauch/Abnutzung;
- nicht durch Einschreiben mit Rückschein innerhalb von 8 Tagen ab Produkterhalt gemeldete Kratzer und Beulen;
- Defekte durch unsachgemäße Wartung;
- regelmäßige Wartung und Reparatur bzw. Auswechseln von Teilen, die durch einen normalen Verschleiß oder Abnutzung bedingt sind;
- Verfärbung oder Korrosion, die auf eine unsachgemäße Verwendung und Wartung zurückzuführen sind.

Die Garantie gilt ausschließlich für Material-, Planungs- und Fabrikationsfehler. Die Garantiezeit gilt nicht für den professionellen Gebrauch, z.B. Restaurant, Catering, usw.

KUNDENSERVICE PLA.NET-PRODUKTE

GARANTIEZEIT

Um den Kundenservice während des Garantiezeitraums zu nutzen, müssen Sie den Kaufbeleg (Kassenbeleg oder Steuerquittung) aufbewahren und vorlegen und sich an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Produkt gekauft haben, wenden.

Für einen besseren Service bitten wir Sie, das nachstehende Formular "Garantieregistrierung" auszufüllen und dem Hersteller zu senden.

Die "Garantieregistrierung" kann auch über die Website www.planet-barbecue.com durchgeführt werden.

KUNDENSERVICE NACH DEM GARANTIEZEITRAUM

Das Unternehmen liefert auch nach dem Garantiezeitraum einen Kundenservice. Die Anfrage kann über das Geschäft, bei dem man das Produkt gekauft hat, oder direkt an den Hersteller gestellt werden. Der Hersteller sollte am besten per E-Mail (info@planet-food.it) oder über die Website (www.planet-barbecue.com) oder telefonisch (Tel. +39 0438 470552), kontaktiert werden. Hierbei folgendes angeben: **Modell - Serie - Kaufdatum - Beschreibung des Problems**



GARANTIEREGISTRIERUNG

Schicken an :

Att. Warranty Dept.

LEVIGMATIC SRL

Via dell'Industria, 39

31020 San Vendemiano (TV) Italy

Nachname/Vorname

Modell = Mod.

Adresse

Serie

Ort

Kaufdatum

PLZ

Händlername

Telefon

Anschrift des Händlers

E-Mail

Das vorliegende Garantieregistrierungs-Formular muss innerhalb von 30 Tagen ab Kaufdatum geschickt werden, um die Garantie aktivieren zu können. Die gesammelten Daten werden nicht verarbeitet und dienen nur zu internen Zwecken.

Schicken Sie ein Fax an die Nummer +39 0438 478705 oder registrieren Sie sich auf der Website www.planet-barbecue.com



Estimado cliente:

Agradeciéndole el haber elegido nuestra barbacoa, la invitamos, antes de ponerla en función, a leer con atención las siguientes instrucciones para el uso y el mantenimiento de nuestros productos.

El presente manual se debe conservar con cuidado, y en caso de pérdida o destrucción, solicitar una copia al productor o revendedor. Para mayor información nuestros expertos están a su disposición. No dude en contactarnos utilizando el formulario de Servicio al Cliente que se encuentra en nuestra página: www.planet-barbecue.com

LOS MATERIALES

Todos los productos **PLA.NET** están certificados.

Nuestras barbacoas funcionan con gas (butano/propano o metano) o con energía eléctrica, y cuentan con una superficie de cocción.

Nuestros productos están diseñados para ser usados en exteriores y por tal motivo están contruidos con materiales duraderos y que requieren poco mantenimiento. Están hechos de acero inoxidable.

PLA.NET utiliza tres tipos de acero inoxidable:

INOX 430: buena resistencia a la oxidación y máxima conducción del calor;

INOX 304: excelente resistencia a la oxidación y excelente conducción del calor;

INOX 316: máxima resistencia a la oxidación y buena conducción del calor.

EMPLEO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Antes de poner en función la barbacoa, se ruega leer con atención estas instrucciones y el manual técnico. Usar la barbacoa sólo en exteriores (jardín, parque, patio, etc.). Para su buen funcionamiento, la barbacoa debe estar posicionada sobre un plano. Para poner nivelarla de manera exacta, la barbacoa cuenta con patas ajustables.

OPERACIONES PRELIMINARES:

- quitar completamente la película adhesiva protectora del acero;
- quitar de la zona de quemadores (debajo de la superficie de cocción) cualquier elemento superfluo;
- revisar que la conexión al gas o a la corriente eléctrica se haya realizado de manera correcta según las instrucciones contenidas en el manual técnico;
- revisar que no haya fugas de gas y que las condiciones atmosféricas permitan que se encienda;
- equiparse con guantes térmicos y de utensilios adecuados para manejar los alimentos sobre la superficie de cocción, como espátula, pinza y tenedor, etc., para evitar el contacto accidental con las partes calientes de la barbacoa;
- revisar siempre el encendido y el apagado de la llama por medio de los agujeros ovales situados en correspondencia con los quemadores, en la parte frontal del aparato.

El uso de la barbacoa está permitido:

- Sólo para cocinar alimentos, como por ejemplo pescado, carne, verduras para contacto directo con la superficie de cocción;
- A personas adultas con condiciones psicofísicas adecuadas para el uso de un producto con gas y por lo tanto, potencialmente peligroso;
- Para el uso doméstico no profesional.

El operador debe poner mucha atención durante el uso de la barbacoa puesto que algunas partes alcanzan temperaturas elevadas. No mover la barbacoa durante el uso. Mantener siempre a los niños alejados de la barbacoa, y no dejarla desatendida durante el funcionamiento y justo después de haberlo apagado cuando está todavía caliente.

No está permitido usar la barbacoa con fines diferentes para los que está destinada, como por ejemplo como medio de calentamiento.

10 REGLAS PARA UN USO CORRECTO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

- 1) Después del encendido de la barbacoa, dejar el fuego al nivel mínimo durante algunos minutos, esto para permitir que la superficie de cocción se "estabilice", después, eventualmente, alzar al máximo la llama. Con una temperatura ambiente media (15-25°), la superficie de cocción está lista para usar después de 5-7 minutos aproximadamente. Si hace mucho frío, después de alrededor de 8-10 minutos.
- 2) La cocción de los alimentos tiene lugar a temperaturas comprendidas entre 180/190° (verduras), 200/220° (pescados y carnes de poco espesor), 240/250° (carnes de mediano o alto espesor). Un sistema práctico para saber el nivel de temperatura: dejar caer algunas gotas de agua sobre la superficie, si éstas se evaporan lentamente la superficie todavía no está a la temperatura adecuada, si se rompen inmediatamente formando micro gotas que se deslizan sobre la superficie evaporándose rápidamente entonces la temperatura es de 220-250° y se puede proceder con la cocción.
- 3) **IMPORTANTE:** una vez que la superficie esté a la temperatura adecuada, cocine los alimentos rápidamente, no espere, de lo contrario la superficie terminará por sobrecalentarse, quemando demasiado los alimentos, con el riesgo de que: la superficie tienda a ennegrecerse (como una olla dejada al fuego sin nada dentro) y/o se deforme el material.
- 4) No poner a cocinar alimentos congelados, ya que no se obtiene una buena cocción y se corre el riesgo de choque térmico de la superficie de cocción (deformación).
- 5) Para una cocción sana y genuina, no unte aceite u otras grasas sobre la superficie de cocción. Los alimentos al principio se pegarán, pero una vez que la superficie exterior esté cocida, se despegarán fácilmente. Después de la pasada inicial se aconseja poner el fuego al mínimo (no es necesario que esté al máximo), ahorrando de esta manera gas. Aumente la intensidad de la llama sólo si es necesario.
- 6) Se aconseja mantener todos los quemadores encendidos, al menos al mínimo, incluso si se cocina sólo en una parte de la superficie de cocción. De esta manera se evita que la temperatura de la zona "alimentada" por el fuego se disperse hacia la parte "no alimentada".

- 7) Se aconseja apagar el equipo si la cocción se realiza en varias etapas, no dejarlo siempre encendido sin alimentos sobre la superficie (como se explica en el punto 3), ya que en cualquier caso la superficie de cocción se calienta muy rápidamente.
- 8) Asegurarse de haber apagado la llama al final de la cocción, mirando a través del agujero realizado específicamente con este objetivo.
- 9) Vaciar el cuenco que recoge los aceites/grasas usando guantes y sólo cuando se haya enfriado. Cuidado con la temperatura.
- 10) Limpiar la superficie de cocción sólo cuando se haya enfriado, usando detergentes normales y agua caliente, o bien desengrasantes específicos para barbacoas/superficies de cocción (como "Clean Planet"). Para limpiar, no use hielo sobre la plancha caliente (riesgo de choque térmico).

APAGADO DE LA BARBACOA

Para el correcto apagado realizar las siguientes actividades:

- a) girar la perilla de regulación de la llama a la posición de apagado;
- b) girar la válvula de cierre del gas (de la bombona o de la red) hasta el cierre completo, o quitar la conexión a la red eléctrica en el caso de la barbacoa eléctrica.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DE LA BARBACOA

Las barbacoas **PLA.NET** son de acero inoxidable y no tienen problemas específicos. Se pueden dejar fuera. En cualquier caso, se aconseja tener algunas precauciones necesarias para un mejor mantenimiento del producto.

En general, aconsejamos:

- tener siempre limpio el producto;
- ponerle una tapa a la barbacoa para garantizar una mayor higiene de la superficie de cocción;
- cubrir con una lona la barbacoa y la carretilla para evitar que se acumule la suciedad y protegerla de la intemperie y de los agentes atmosféricos, de manera especial en zonas de mar (presencia de aire con salitre). **PLA.NET** cuenta con lonas para cubrir las barbacoas/carretillas (ver Accesorios **PLA.NET**).

La calidad de los materiales empleados hace que no se necesiten tratamientos específicos de mantenimiento ordinario. Es suficiente contar con una limpieza normal para garantizar las mejores prestaciones de la barbacoa y para mantener la calidad de los materiales a lo largo del tiempo. Revisar de manera periódica el estado de los grifos y del sistema de encendido levantando la parrilla de cocción. Inspeccionar de manera periódica que no haya residuos de cocina o polvo en los dispositivos de encendido y en el quemador. Quitar la suciedad con mucho cuidado.

Para facilitar la limpieza tanto de los componentes de acero inoxidable como de la parrilla, **PLA.NET** propone una serie de productos seleccionados que garantizan una excelente limpieza y mantenimiento ordinario.

LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE

Se aconseja el uso de **CLEAN INOX**. Un detergente específico para acero inoxidable que remueve la eventual suciedad o marcas de grasa depositadas sobre la superficie de la estructura o tapa o carretilla de acero inoxidable. Un producto muy desengrasante que no deja marcas y se puede emplear también sobre otras superficies lavables como muebles y vidrios.

Viene en botellas de 750 ml con espray.

El alineamiento con altos estándares de calidad y funcionales de los materiales empleados constituyen la principal garantía de la robustez y resistencia a lo largo del tiempo de los productos de la empresa. Un comportamiento que respeta las normas de uso y mantenimiento, como se especifica a continuación, asegura una excelente funcionalidad y durabilidad de los artículos producidos con acero inoxidable.

! ATENCIÓN

- a) NO USAR los siguientes productos sobre piezas de acero inoxidable:
 - Lejía o detergentes que contengan cloro (pueden corroer el acero inoxidable);
 - Ácido clorhídrico o productos que contengan cloruros (pueden corroer el acero inoxidable);
 - Sustancias corrosivas;
- b) SAL, CAL o ÁCIDO (del café, vino, zumo de naranja, zumo de tomate, limón, etc.) pueden opacar las piezas de acero inoxidable que no se limpian rápidamente;
- c) Los productos de acero inoxidable usados CERCA DEL MAR o PISCINAS requieren limpieza más frecuente para eliminar los depósitos de cloruros (transportados incluso por el aire), previniendo de esta manera el ataque químico a la superficie de acero inoxidable, con posible oxidación (manchas de óxido);
- d) No realizar trabajos sobre metales (corte, molido, satinado, etc.) cerca de productos de acero inoxidable. Partículas de estos metales pueden pegarse al acero inoxidable y agredirlo por medio de oxidación;
- e) Manchas o herrumbre (óxido) que se presenten sobre la superficie de acero inoxidable tienen que limpiarse rápidamente. Manchas dejadas por largo tiempo pueden volverse permanentes; el óxido puede atacar químicamente o cavar el acero inoxidable.

ELIMINACIÓN DE MANCHAS O HERRUMBRE:

- Aplicar un detergente/abrillantador no abrasivo específico para el acero inoxidable. Hacer una prueba preliminar sobre una pequeña parte de la superficie (no visible) para asegurarse de que el acabado original de la superficie no se altere para eliminar manchas u óxido. Recordarse de fregar de manera lineal (no en manera circular), en el sentido del acabado de la superficie;
- si no es suficiente, usar en seco el paño abrasivo **PLA.NET**, que al usarlo para fregar con mayor o menor intensidad (según se necesite), remueve el principio de óxido. Frotar siempre en el mismo sentido (no circular) para lograr un efecto estético adecuado de satinado. No usar materiales que puedan rayar el acero inoxidable. Enjuagar siempre con mucha agua limpia y secar bien el objeto tratado.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN/PARRILLA DESPUÉS DE LA COCCIÓN

El método más eficaz y rápido es el siguiente:

- Remover la suciedad más consistente con una espátula o si está muy incrustada/seca con un rastrillo, justo después de la cocción con la parrilla aún caliente. **PLA.NET** cuenta en su catálogo de accesorios tanto con la espátula como con el rastrillo y sus respectivas cuchillas de repuesto.
 - Esperar a que la parrilla esté un poco tibia o fría y rociar bien el **CLEAN PLANET** dejándolo actuar durante 5-10 minutos, después quitar la suciedad, que se habrá vuelto mucho más suave y final enjuagar bien.
- CLEAN PLANET** es un desengrasante muy eficiente para eliminar la suciedad dura/seca acumulada en la parrilla de cocción y viene en botellas de 750 ml con espray. Generalmente es suficiente usar esponjas ligeramente abrasivas o paños húmedos para realizar la limpieza. Para la suciedad muy resistente, hay paños abrasivos disponibles (ver Accesorios **PLA.NET**), muy eficaces y que no rayan la parrilla.

GARANTÍA Y ASISTENCIA

Todos los productos **PLA.NET** están cubiertos por la garantía de ley. *Levigmatic* brinda toda la garantía al primer propietario, según las especificaciones del manual de uso y mantenimiento, basadas en el uso del consumidor promedio. Para el período de garantía, *Levigmatic*, como único remedio a su disposición, tendrá que reparar los productos y/o componentes defectuosos o a su discreción sustituir el producto defectuoso, o una parte, con otro producto idéntico o en cualquier caso funcionalmente equivalente. Estos remedios son únicos y exclusivos para cualquier violación de la garantía. *Levigmatic* no se responsabiliza por daños directos, especiales, accidentales o consecuenciales que resulten por la violación de la garantía incluidas la pérdida de ganancias, pérdida de beneficios, buena fe. Todos los materiales sustituidos bajo garantía son propiedad de *Levigmatic*. La ejecución de reparaciones o sustituciones bajo garantía no implica la

extensión de la misma ni la renovación del plazo de validez. Tanto la reparación como la sustitución efectuadas según las condiciones previstas en esta garantía, pueden ser realizadas incluso por medio del uso de partes o unidades no idénticas pero funcionalmente equivalentes a las que son objeto de reparación. La garantía no aplica para errores o defectos que sean consecuencia de un uso erróneo o impropio de la barbacoa, como por ejemplo sobrecarga, daños causados por el uso de productos agresivos, instalación incorrecta, mantenimiento equivocado y reparaciones realizadas por personas no autorizadas.

Queda terminantemente prohibido:

- Cambiar la bombona del gas cerca de fuentes inflamables;
- Obstruir las tomas de aire de la barbacoa;
- Realizar modificaciones estructurales;
- Emplear reductores de presión no adecuados para el tipo de gas/presión indicada en el manual;
- Utilizar la barbacoa de manera impropia;
- Utilizar repuestos no originales;
- No realizar el mantenimiento ordinario prescrito;
- Encender la barbacoa en presencia de olor de gas;
- Alimentar la barbacoa con tipos de gas diferentes respecto al gas indicado en la etiqueta del producto y en el manual.

Quedan excluidos de la garantía:

- Rupturas accidentales que se hayan dado durante el transporte;
- Si el número de serie o del tipo de producto ha sido modificado, cancelado, duplicado, removido o está ilegible;
- Defectos y rupturas debidas a un uso no correcto del producto según las instrucciones y advertencias o a la falta de cuidado, falta de pericia;
- Defecto, avería o daño que derive de un uso erróneo según las instrucciones y advertencias, accidente, modificación, ambiente físico u operativo no adecuado, desastres naturales, variaciones en la alimentación eléctrica, defectos debidos a una instalación errónea, incluso a la red eléctrica y/o conexión a redes eléctricas que no respeten las normas de seguridad dictadas por las leyes vigentes;
- Consumos/desgaste anomal;
- Rayas y golpes no declarados, mediante carta con acuse de recibo, dentro de 8 días a partir de la recepción de los productos;
- Daños causados por mantenimiento inadecuado;
- Mantenimiento periódico y reparación o sustitución de partes debido a un desgaste o deterioro normales;
- Descoloración y corrosión debidas a un uso y mantenimiento impropios

La presente garantía no se extiende a los casos diferentes de los defectos del material, de diseño o de fabricación. El período de garantía declarado aquí debajo no puede ser aplicado al usuario profesional, como por ejemplo restaurante, catering, etc.

SERVICIO DE ASISTENCIA PRODUCTOS PLA.NET

PERÍODO DE GARANTÍA

Para hacer uso de la asistencia durante la garantía, deberá conservar y exhibir la prueba de compra (factura o recibo fiscal) y dirigirse al punto de venta donde realizó la compra. Para brindarle una mejor asistencia, lo invitamos a rellenar el formulario "Registro en Garantía" predispuerto aquí debajo y enviarlo a la empresa fabricante. El "Registro en Garantía" se puede llevar a cabo también en la página www.planet-barbecue.com

PERÍODO POST-GARANTÍA

La empresa proporciona cualquier tipo de asistencia incluso fuera de garantía. La solicitud se puede realizar por medio de la tienda en la que se realizó la compra o bien directamente con la empresa.

Se puede contactar con la empresa de preferencia por correo electrónico (info@planet-food.it) o por medio de la página (www.planet-barbecue.com) o bien por teléfono (Tel. +39 0438 470552), comunicando: **Modelo - Serie - Fecha de compra - Descripción del problema**



REGISTRO DE LA GARANTÍA

Enviar a :

Att. Warranty Dept.

LEVIGMATIC SRL

Via dell'Industria, 39

31020 San Vendemiano (TV) Italy

Apellido y nombre de comprador

Modelo = Mod.

Dirección

Serie

Ciudad

Fecha de compra

CP

Nombre del vendedor

Teléfono

Dirección del vendedor

Correo electrónico

Este formulario de Registro de la Garantía debe de ser enviado dentro de 30 días a partir de la fecha de compra para activar la garantía. Los datos obtenidos no serán tratados y son para uso interno. **O bien enviar por fax al número +39 0438 478705 - O bien registrarse en la página www.planet-barbecue.com**



Gentil cliente,

agradecendo-lhe por ter escolhido o nosso barbecue, convidamo-lo, antes de o colocar a funcionar, a ler com muita atenção as seguintes instruções para o uso e a manutenção dos nossos produtos.

O presente manual tem que ser guardado com cuidado e em caso de extravio/destruição, tem que pedir imediatamente uma cópia ao fabricante/revendedor. Para mais informações os nossos peritos estão à Sua completa disposição. Não hesite em contactar-nos utilizando o impresso ou formulário Serviço Clientes presente no nosso Site: www.planet-barbecue.com

OS MATERIAIS

Todos os produtos PLA.NET são certificados.

Os nossos barbecues funcionam a gás (butano/propano e/ou metano) ou com energia elétrica, e foram dotados de um plano de cozedura.

Os nossos produtos são concebidos para serem utilizados exteriormente, ou seja ao ar livre e por tal motivo são fabricados com materiais que duram no tempo e necessitam de pouca manutenção. São realizados em aço inoxidável.

PLA.NET utiliza três tipologias de aço inoxidável:

INOX 430: boa resistência à oxidação e máxima condutibilidade de calor;

INOX 304: ótima resistência à oxidação e ótima condutibilidade de calor;

INOX 316: máxima resistência à oxidação e boa condutibilidade de calor.

UTILIZAÇÃO DO PLANO DE COZEDURA

Antes de colocar o barbecue a funcionar, pedimos-lhe que leia com muita atenção as presentes instruções, assim como o manual técnico. Use o barbecue só ao ar livre (jardim, parque, pátio, etc.). Para o correto funcionamento o barbecue deve ser posicionado numa superfície plana. Para um rigoroso nivelamento o barbecue está dotado de pezinhos reguláveis.

OPERAÇÕES PRELIMINARES:

- tire integralmente a película adesiva protetora do aço;
- remova do vão queimadores (debaixo do plano de cozedura) qualquer tipo de elemento supérfluo;
- verifique que a ligação ao gás ou à corrente elétrica tenha sido efetuado de maneira correta de acordo com as instruções previstas no manual técnico;
- verifique que não existam fugas de gás e que as condições atmosféricas lhe permitam o acendimento;
- use luvas térmicas e talheres grandes idóneos, os quais permitam a movimentação da comida no plano de cozedura tais como, tenaz e garfo grande etc. para evitar acidentais contactos com as partes quentes do barbecue;
- verifique sempre o efetivo acendimento e depois também o apagamento da chama através dos furos ovais que se encontram na correspondência dos queimadores, na parte frontal do aparelho.

O uso do barbecue é permitido:

- só para cozinhar alimentos tais como por exemplo peixe, carne, verduras por contacto direto com o plano de cozedura;
- a pessoas adultas em condições psicofísicas idóneas ao uso de um produto a gás e por conseguinte potencialmente perigosos;
- para uso doméstico não profissional.

O operador deve prestar a máxima atenção durante o uso do barbecue considerado que algumas partes atingem temperaturas muito altas. Não movimente o barbecue durante o uso. Em todo o caso mantenha as crianças longe do barbecue, e não deixe o mesmo sem vigilância quer seja durante o seu funcionamento e imediatamente depois do seu apagamento porque ainda se mantém quente. Não é consentido o uso do barbecue para fins diferentes daqueles para o qual foi destinado, tais como por exemplo como meio de aquecimento.

10 REGRAS PARA UMA CORRETA UTILIZAÇÃO DO PLANO DE COZEDURA

- 1) Depois do acendimento do barbecue, deixe a chama no mínimo por alguns minutos, isto para permitir ao plano de cozedura de "se estabilizar", depois eventualmente, aumente a chama até ao máximo. Com uma temperatura ambiente média (15-25°) o plano de cozedura está pronto para o uso aproximadamente após 5-7 minutos. Se estiver muito frio aproximadamente entre 8-10 minutos.
- 2) A comida cozinha-se com temperaturas entre 180/190° (verduras), 200/220° (peixe e carne de dimensões mais finas), 240/250° (carne de grossuras médio/altas). Um sistema prático para compreender o nível da temperatura: deixe cair algumas gotas de água no plano, se elas evaporarem lentamente, significa que o plano ainda não chegou à temperatura ideal, se elas se quebrarem imediatamente em pequenas bolhas que correm no plano evaporando rapidamente está-se a 220-250° e pode-se proceder com a cozedura.
- 3) **IMPORTANTE!** Logo que o plano atingiu a temperatura, proceda imediatamente a cozinhar a comida, não espere mais tempo, senão o plano acabará por se sobreaquecer queimando demasiado a própria comida e com o consequente risco que o plano tenda a escurecer (como quando se deixa uma panela ao lume sem nada dentro) e/ou o material se deforma.
- 4) Não meta a cozinhar comidas congeladas, não se obtém uma boa cozedura e corre-se o risco do choque térmico do plano de cozedura (deformação).
- 5) Para uma cozedura sã e genuína, não espalhe óleo ou outras gorduras no plano de cozedura. A comida inicialmente pegar-se-á ao plano, mas logo a seguir à escaldadura superficial, despegar-se-á facilmente. Após a primeira escaldadura, aconselha-se de colocar a chama no mínimo (não é necessário que esteja no máximo), assim poupa-se gás. Aumente a chama só quando vir a efetiva necessidade.
- 6) Se aconselha de ter todos os queimadores acesos, pelo menos no mínimo, mesmo se estiver a cozinhar só numa porção do plano de cozedura. Assim, se evita que a temperatura na zona "alimentada" pela chama seja dispersa na parte "não alimentada".

- 7) Se aconselha de desligar o aparelho se a cozedura acontece em várias fases, não deixe sempre ligado enquanto ainda não tiver colocado comida no plano (veja ponto 3), considerado que voltar a levar o plano de cozedura à temperatura ideal é muito rápido.
- 8) Verifique que a chama se tenha apagado no fim da cozedura, espreitando através do furo predisposto especialmente para isso.
- 9) Despeje a bandeja de recolha óleos/gorduras usando luvas e só depois de se ter arrefecido. Atenção à temperatura.
- 10) Só depois do plano se ter arrefecido é que pode proceder à sua limpeza, usando normais detergentes e água quente, ou então desengordurantes específicos para barbecue/planos cozedura (veja "Clean Planet"). Para limpar, não use gelo ou água fria na placa quente (perigo de choque térmico).

DESLIGAR O BARBECUE

Para o desligar corretamente execute as seguintes atividades:

- a) rode o botão de regulação da chama até à posição de desligado;
- b) rode a válvula de fechamento do gás (da botija ou da rede fixa) até que esteja completamente fechada, ou tire a ficha de ligação à tomada da rede elétrica no caso de barbecue elétrico.

TRATAMENTO E MANUTENÇÃO

LIMPEZA DO BARBECUE

Os barbecues PLA.NET são em aço inoxidável e não têm problemas particulares. Podem ser deixados ao ar livre. Todavia, se aconselham algumas precauções necessárias para um melhor mantimento do produto.

Em geral, aconselhamos:

- de manter o produto sempre limpo;
 - de dotar o barbecue de uma cobertura para garantir uma maior higiene do plano de cozedura;
 - de cobrir com uma lona ou toldo o barbecue e o carrinho para evitar que se depositem sujidades e protegê-lo assim das intempéries e dos agentes atmosféricos, principalmente em zonas de mar (presença de ar salino).
- PLA.NET** predispõe apropriadas lonas e toldos de cobertura para os barbecues/carrinhos (veja Acessórios PLA.NET).

A qualidade dos materiais utilizados não necessita de específicos tratamentos de manutenção ordinária. É suficiente uma normal limpeza para garantir o melhor rendimento do barbecue e para manter ao longo do tempo a qualidade dos materiais. Controle periodicamente o estado das torneiras e do sistema de acendimento levantando a placa de cozedura. Inspeção periodicamente que não existam resíduos de cozinha ou poeiras nos dispositivos de acendimento e no queimador. Remova a sujidade com a máxima cautela. A fim de facilitar a limpeza seja dos componentes em aço inoxidável que da própria placa, PLA.NET propõe uma série de produtos selecionados que garantem uma ótima limpeza e manutenção ordinária.

LIMPEZA DO AÇO INOXIDÁVEL

Se aconselha a utilização de **CLEAN INOX**. Um detergente específico para aço inoxidável que remove a eventual sujidade ou alóes de gorduras depositadas na superfície da estrutura, tampa ou carrinho em aço inoxidável. Um produto muito desengordurante que não deixa alóes e também é utilizável noutras superfícies laváveis, tais como móveis e vidros.

Fornecido em embalagens de 750 ml com apropriada pistola borrifadora.

A correspondência dos materiais utilizados com os mais altos padrões qualitativos e simultaneamente funcionais, constituem a garantia principal da robustez e resistência que os produtos desta empresa conservam ao longo do tempo. Um comportamento respeitoso das normas de uso e manutenção, como especificado a seguir, garante uma ótima funcionalidade e duração no tempo dos artigos produzidos em aço inoxidável.

ATENÇÃO

- a) **NÃO USE** os seguintes produtos sobre as partes em aço inoxidável:
 - Lixívia ou detergentes que contenham lixívia (pois podem corroer o aço inoxidável);
 - Ácido clorídrico ou produtos que contenham cloreto (pois podem corroer o aço inoxidável);
 - substâncias corrosivas;
- b) SAL, CALCÁRIO ou ÁCIDOS (de café, vinho, sumo de laranja, sumo de tomate, limão, etc.) podem tornar as partes em aço inoxidável opacas, se a limpeza das mesmas não for feita rapidamente;
- c) Os produtos em aço inoxidável usados nas PROXIMIDADES DO MAR OU DAS PISCINAS exigem mais e frequentes limpezas para remover os depósitos de cloreto (transmitidos também pelo próprio ar) prevenindo assim o ataque químico à superfície inoxidável, com possíveis oxidações (pontos de ferrugem);
- d) Não realize trabalhos em metais (corte, moagem, polimento, etc.) nas proximidades dos produtos em aço inoxidável. Partículas destes metais poderiam espetar-se no aço inoxidável e, enferrujando, agredir o aço inoxidável;
- e) As eventuais manchas ou ferrugem que se apresentassem na superfície do aço inoxidável têm que ser limpas e removidas rapidamente. As manchas deixadas por muito tempo podem-se tornar permanentes; a ferrugem pode atacar quimicamente o aço inoxidável.

REMOÇÃO DE MANCHAS OU FERRUGEM:

- Aplique um detergente/polish não abrasivo específico para o aço inoxidável. Se aconselha que faça preventivamente um teste numa pequena parte da superfície (não visível) para se assegurar que o original acabamento superficial não foi alterado na remoção das manchas ou da ferrugem. Lembre-se de esfregar no sentido linear (não em maneira circular), mas sim no sentido do acabamento da superfície;
- se não for suficiente, use em seco o pano abrasivo **PLA.NET**, que esfregado com mais ou menos energia (em base à necessidade), remove o princípio de oxidação. Esfregue sempre no mesmo sentido (não circular) para obter um correto efeito estético do polimento. Não use materiais que possam cortar o aço inoxidável. Enxague sempre abundantemente com água limpa e enxugue bem o objeto tratado.

LIMPEZA DO PLANO DE COZEDURA/PLACA APÓS A COZEDURA

O método mais eficaz e rápido, é aquele de:

- remova a sujidade mais consistente com uma espátula ou se muito endurecida/seca com um raspador, imediatamente após a cozedura com a placa ainda quente. **PLA.NET** tem no próprio catálogo acessórios seja espátula que raspador e as respetivas lâminas de substituição.
- espere que a placa esteja apenas tépida ou fria e borrife bem o **CLEAN PLANET** deixando-o atuar por 5-10 minutos, em seguida remove a sujidade que se terá tornado muito mais mole e por fim enxague bem.

CLEAN PLANET é um desengordurante muito eficaz para remover a sujidade dura/seca que se depositou na placa de cozedura e é fornecido em embalagens de 750 ml com apropriada pistola borrifadora. Geralmente é suficiente usar esponjas ligeiramente abrasivas ou panos húmidos para efetuar a limpeza. Porém, no caso de sujidade mais resistente, temos disponíveis panos abrasivos (veja Acessórios **PLA.NET**), muito eficazes mas que não incidem na placa.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Todos os produtos **PLA.NET** estão cobertos pela garantia de lei. *Levigmatic* oferece a inteira garantia ao primeiro proprietário, em concordância com as especificações no manual de uso e manutenção, baseadas no uso do normal consumidor. Para o período de garantia, *Levigmatic*, como única solução à Sua disposição, será obrigada a consertar os produtos e/ou os componentes defeituosos ou à sua discricão substituir o produto defeituoso, ou uma sua parte, com outro produto idêntico ou em todo o caso funcionalmente equivalente. Estas soluções são únicas e exclusivas por qualquer infração da garantia. *Levigmatic* não é responsável por danos diretos, especiais, acidentais ou consequenciais derivantes da infração da garantia incluída a ausência de ganho, ausência de lucros, boa-fé.

Todos os materiais substituídos em garantia permanecem propriedade da *Levigmatic*. A execução de reparações, consertos ou substituições em garantia,

não acarreta a extensão da mesma nem a renovação dos seus prazos de decorrença. Seja o conserto, que a substituição efetuadas às condições previstas pela presente garantia podem ser executadas também através do recurso a partes ou unidades não idênticas mas funcionalmente equivalentes àquelas objeto da reparação ou conserto.

A garantia não se aplica por erros ou defeitos que sejam consequência de um errado ou impróprio uso do barbecue, como por exemplo a sobrecarga, danos causados pelo uso de produtos agressivos, a montagem incorreta, a errada manutenção e as reparações, consertos feitos por pessoas não autorizadas.

É severamente proibido:

- trocar a botija do gás próximo de fontes inflamáveis;
- obstruir as tomadas de ar do barbecue;
- executar alterações estruturais;
- utilizar redutores de pressão não coerentes com o tipo de gás/pressão indicada no manual;
- utilizar imprópriamente o barbecue;
- utilizar peças de substituição não originais;
- não executar a manutenção ordinária prescrita;
- acionar o barbecue na presença de cheiro a gás;
- alimentar o barbecue com tipos de gás diferentes do gás indicado na etiqueta do produto e no manual.

Da garantia estão excluídas:

- roturas acidentais acontecidos durante o transporte;
- se o número de série ou do tipo de produto foi modificado, apagado, duplicado, removido ou tornado ilegível;
- defeitos e roturas devidas a um uso incorreto do produto segundo as instruções e advertências ou a incúria, imperícia;
- defeito, avaria ou dano derivante de uma utilização errada segundo as instruções e advertências, acidente, alteração, ambiente físico ou operativo inadequados, desastres naturais, oscilações no fornecimento da energia elétrica, defeitos devidos a uma errada instalação, mesmo à rede elétrica e/ou para a ligação a instalações elétricas não a Norma de segurança segundo as leis vigentes;
- consumos/desgastes anómalos;
- arranhões e amachucadelas não denunciadas, por meio de carta registada com aviso de receção, no prazo de 8 dias após o recebimento dos produtos;
- defeitos por manutenção imprópria;
- manutenção periódica e reparação/conserto ou substituição das partes devidas a um normal desgaste ou deterioramento;
- descoloração e corrosão derivantes de um uso e manutenção imprópria.

A presente garantia não abrange os casos diferentes dos defeitos de material, de projeto ou de fabrico.

O período de garantia declarado aqui abaixo não pode ser aplicado ao usuário profissional, como por exemplo restaurante, catering, etc.

SERVIÇO ASSISTÊNCIA PRODUTOS PLA.NET

PERÍODO DE GARANTIA

Para fruir da assistência em garantia, deverá guardar e mostrar o comprovante da compra (fatura ou recibo/talão fiscal) e dirigir-se ao ponto de venda/loja onde efetuou a própria compra.

Para permitir uma melhor assistência, convidamo-lo a preencher o impresso/formulário "Registo em Garantia" abaixo predisposto e enviá-lo à empresa fabricante.

A "Registação em Garantia" também pode ser efetuada no Site www.planet-barbecue.com

PERÍODO PÓS GARANTIA

A empresa fornece qualquer assistência mesmo fora de garantia. O pedido pode ser feito através da loja na qual foi efetuada a compra ou então diretamente à empresa. A empresa deve ser contactada preferivelmente por mail (info@planet-food.it) ou também através do Site (www.planet-barbecue.com) ou então telefonicamente (Tel. +39 0438 470552), comunicando: **Modelo - Série - Data de Compra - Descrição do problema**



REGISTO DA GARANTIA

Enviar para :

Att. Warranty Dept.

LEVIGMATIC SRL

Via dell'Industria, 39

31020 San Vendemiano (TV) Italy

Apelido e Nome do comprador

Modelo = Mod.

Endereço

Série

Cidade

Data da Compra

Código Postal

Nome do Lojista ou comerciante

Telefone

Endereço do Lojista ou comerciante

E-mail

O presente impresso de Registo da Garantia deve ser enviado no prazo de 30 dias após a compra a fim de ativar a própria garantia. Os dados recolhidos não serão tratados e são para uso interno.

Ou então enviar por fax ao numero +39 0438 478705 - Ou então registrar-se no Site www.planet-barbecue.com



*Geachte klant,
we danken u voor de keuze van één van onze barbecues. Lees grondig de volgende aanwijzingen voor het gebruik en het onderhoud van onze producten door, voordat u uw toestel in werking stelt.
Deze handleiding moet zorgvuldig bewaard worden. In geval van verlies/vernietiging van de handleiding moet een kopie aangevraagd worden aan de verkoper/producent. Onze experts staan ter beschikking om meer informatie te verstrekken.
Contacteer ons via de module Klantendienst op onze website www.planet-barbecue.com*

MATERIELEN

Alle producten **PLA.NET** zijn gecertificeerd.

Onze barbecues werken op gas (butaan/propana of methaan) of op elektriciteit, en zijn voorzien van een kookplaat. Onze producten werden onderworpen om buiten gebruikt te worden, met duurzame materialen die weinig onderhoud behoeven. Ze zijn gerealiseerd van roestvast staal.

PLA.NET gebruikt drie soorten roestvast staal:

INOX 430: goede bestendigheid tegen oxidatie en maximaal warmtegeleidingsvermogen;

INOX 304: uitstekende bestendigheid tegen oxidatie en uitstekend warmtegeleidingsvermogen;

INOX 316: maximale bestendigheid tegen oxidatie en goed warmtegeleidingsvermogen.

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Voordat de barbecue in werking wordt gesteld, moeten deze aanwijzingen en de technische handleiding doorgelezen worden. Gebruik de barbecue enkel buiten (tuin, park, binnenplaats, enz.). Voor een correcte werking van de barbecue moet deze op een vlakke ondergrond gepositioneerd worden. Voor de exacte nivellering van de barbecue kunnen de afstelbare voetjes gebruikt worden.

VOORAFGAANDE HANDELINGEN:

- verwijder de beschermende kleefolie van het staal;
- verwijder alle eventuele overbodige elementen uit de brandruimte (onder de kookplaat);
- controleer dat de gas- of elektriciteitsaansluiting correct is uitgevoerd volgens de instructies die worden aangeduid in de handleiding;
- controleer dat geen gaslekken aanwezig zijn, en dat de weersomstandigheden ideaal zijn voor de inschakeling van de barbecue;
- draag thermische handschoenen, en gebruik geschikte gereedschappen om het voedsel op de kookplaat te plaatsen zoals spatels, tangen en vorken enz., zodat de hete delen van de barbecue niet toevallig kunnen aangeraakt worden;
- controleer altijd dat de vlam werd ingeschakeld en daarna ook werd uitgeschakeld, via de ovale openingen nabij de branders die zich vooraan het toestel bevinden.

Het gebruik van de barbecue is enkel toegestaan:

- voor het bereiden van voedsel - zoals vis, vlees, groenten - door direct contact met de kookplaat;
- door volwassenen met geschikte fysieke condities voor gebruik van een barbecue die op gas werkt, en potentieel gevaarlijk is;
- voor niet-professioneel huishoudelijk gebruik.

De bediener moet erg goed opletten tijdens het gebruik van de barbecue omdat bepaalde delen erg heet kunnen worden. Verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik. Houd kinderen alleszins uit de buurt van de barbecue, en laat deze tijdens de werking en onmiddellijk na de uitschakeling - wanneer het toestel nog heet is - nooit onbewaakt achter.

De barbecue mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden dan diegenen waarvoor hij is bestemd, bijvoorbeeld als verwarmingstoestel.

10 REGELS VOOR EEN CORRECT GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- 1) Na de inschakeling van de barbecue moet de vlam enkele minuten aan het minimum gehouden worden zodat de kookplaat zich kan "stabiliseren", waarna eventueel het maximum vermogen van de vlam kan ingesteld worden. Bij een gemiddelde omgevingstemperatuur (15-25°) is de kookplaat na ongeveer 5-7 minuten klaar voor gebruik, en in geval van koude temperaturen na ongeveer 8-10 minuten.
- 2) Het bereiden van voedsel gebeurt bij temperaturen van 180/190° (groenten), 200/220° (vis en dun vlees) en 240/250° (iets dikker vlees). Een praktisch systeem om het temperatuurniveau te kennen: laat enkele druppels water vallen op de kookplaat, indien ze traag verdampen is de temperatuur nog te laag, indien onmiddellijk microdruppels worden gevormd die op de plaat 'dansen' heeft de plaat 220-250° bereikt en kan de bereiding worden begonnen.
- 3) **BELANGRIJK:** na de controle of de plaat op temperatuur is, moet onmiddellijk met de bereiding worden begonnen en mag niet langer gewacht worden, anders kan de plaat oververhitten, kan het voedsel verbranden, en bestaat het risico dat de plaat zwart wordt (zoals een pan die zonder voedsel op het vuur wordt gelaten) en/of het materiaal wordt vervormd.
- 4) Bereid geen bevroren voedsel; er zal geen goede bereiding worden verkregen, met risico op vervorming van de kookplaat.
- 5) Voor een gezonde en pure bereiding mag geen olie of andere vetten op de kookplaat voorzien worden. Het voedsel zal zich aanvankelijk aan de kookplaat hechten, maar nadat het oppervlak van het voedsel een bruin laagje heeft zal het gemakkelijk kunnen verwijderd worden. Plaats daarna de vlam op het minimum niveau (het maximum niveau moet niet noodzakelijkerwijs aangehouden worden) zodat gas wordt bespaard. Verhoog het niveau van de vlam enkel indien noodzakelijk.
- 6) Er wordt aanbevolen om alle branders ingeschakeld te laten, minstens op het minimum niveau, ook al wordt slechts een deel van de kookplaat gebruikt om het voedsel te bereiden. Op deze manier wordt vermeden dat de warmte van de "hete" zone wordt overgedragen naar de "koude" zone.

- 7) Er wordt aanbevolen om het toestel uit te schakelen wanneer de bereiding in meerdere keren wordt uitgevoerd, laat de plaat dus niet steeds ingeschakeld wanneer geen voedsel aanwezig is op de plaat (zie punt 3), aangezien de kookplaat snel op temperatuur kan gebracht worden.
- 8) Controleer na de bereiding of de vlam is uitgeschakeld, via de daarvoor bestemde opening.
- 9) Maak het bakje dat de olie / het vet opvangt leeg, maar enkel nadat het is afgekoeld. Let op voor de hoge temperaturen.
- 10) Reinig de kookplaat enkel wanneer ze is afgekoeld, met behulp van heet water en een gewoon reinigingsmiddel, of met specifieke ontvettingsmiddelen voor barbecue/ kookplaten zie "Clean Planet". Gebruik geen ijs om de hete plaat te reinigen (risico op vervormingen).

UITSCHAKELING VAN DE BARBECUE

Om de barbecue correct uit te schakelen:

- a) draai de knop voor de regeling van de vlam in de positie 'uit';
- b) draai de klep voor de sluiting van het gas (van de gasfles of van het vaste gasnet) op 'uit', of koppel de aansluiting op het stroomnet los indien het een elektrische barbecue betreft.

ZORG EN ONDERHOUD

REINIGING VAN DE BARBECUE

De barbecues **PLA.NET** zijn van roestvast staal, en hoeven niet speciaal onderhouden te worden. Ze kunnen buiten bewaard worden. Er wordt alleszins aanbevolen om enkele voorzorgsmaatregelen te treffen om het product beter te bewaren.

Algemeen gezien wordt aanbevolen:

- om het product proper te houden;
- om de barbecue te voorzien van een bedekking om een betere hygiëne van de kookplaat te garanderen;
- om de barbecue en de wagen te bedekken met een beschermhoes tegen vuil, guur weer en weersinvloeden, vooral in zeegebieden (aanwezigheid van zoute lucht). **PLA.NET** beschikt over speciale bedekkingen voor barbecues/wagens (zie Accessoires **PLA.NET**).

Dankzij de kwaliteit van de gebruikte materialen is geen speciaal onderhoud noodzakelijk.

Een gewone reiniging is voldoende om het beste rendement van de barbecue en de duurzaamheid van de materialen te garanderen. Controleer regelmatig de condities van de kranen en van het ontstekingsstelsel, door de kookplaat op te tillen. Controleer ook regelmatig dat er geen voedsel- of stofresten aanwezig zijn in de ontstekingsstelsels en in de brander. Verwijder het vuil zeer voorzichtig. Om de reiniging van de componenten van roestvast staal en van de plaat te vergemakkelijken, beschikt **PLA.NET** over een reeks geselecteerde producten die een uitstekende reiniging en onderhoud garanderen.

REINIGING VAN ROESTVAST STAAL

Er wordt aanbevolen om **CLEAN INOX** te gebruiken, een specifiek reinigingsmiddel voor roestvast staal dat eventueel vuil en vetkringen verwijderd van de oppervlakken van de structuur of de bedekking of de wagen van roestvast staal. Het betreft een ontvettingsmiddel dat geen kringen achterlaat, dat ook kan gebruikt worden op andere wasbare oppervlakken zoals meubels en glas. Het product wordt geleverd in flacons van 750ml, met een speciale verstuiver.

Dankzij de uitstekende kwalitatieve en functionele standaards van de gebruikte materialen wordt de robuustheid en de bestendigheid in de loop van de tijd van al onze producten gegarandeerd. Indien de normen voor het gebruik en het onderhoud worden gerespecteerd, zoals vervolgens wordt aangeduid, wordt een optimale functionaliteit en duurzaamheid van de artikelen van roestvast staal gegarandeerd.

! OPGELET

- a) GEBRUIK de volgende producten NIET op delen van roestvast staal:
 - Bleekmiddel of reinigingsmiddelen die bleekmiddel bevatten (die roestvast staal kunnen aantasten);
 - Zoutzuur of producten die chloriden bevatten (die roestvast staal kunnen aantasten);
 - corrosieve stoffen;
- b) ZOUT, KALK of ZUUR (koffie, wijn, sinaasappelsap, tomatensap, citroen, enz.) kunnen de delen van roestvast staal dof maken indien de resten niet onmiddellijk worden verwijderd;
- c) Producten van roestvast staal die NABIJ DE ZEE OF ZWEMBADEN worden gebruikt, moeten regelmatig gereinigd worden om chlorideresten te verwijderen (aanwezig in de lucht) zodat de chemische aantasting van het roestvaste stalen oppervlak, met mogelijke oxidatie (roestpunten), wordt vermeden;
- d) Voer geen bewerkingen uit op metalen (slijpbewerkingen, slijpbewerkingen, satineren, enz.) in de buurt van roestvaste stalen producten. De deeltjes van deze metalen kunnen binnendringen in het roestvaste staal en, door te verroesten, het roestvaste staal aantasten;
- e) Roest of vlekken op roestvast staal moeten onmiddellijk verwijderd worden. Indien de vlekken niet onmiddellijk worden verwijderd, kan het zijn dat deze permanent worden. Roest kan roestvast staal chemisch aantasten of uithollen.

VERWIJDERING VAN VLEKKEN OF ROEST:

- Breng een niet-schurend reinigingsmiddel/polish aan, specifiek voor roestvast staal. Voer eerst een test uit op een klein (en onzichtbaar) deel van het oppervlak om te garanderen dat de originele afwerking niet wordt aangetast wanneer roest of vlekken worden verwijderd. Wrijf altijd rechthoekig (en niet cirkelvormig) in de richting van de afwerking van het oppervlak;
- als dit niet voldoende is, moet het schuurlijnen van **PLA.NET** gebruikt worden, en moet al of niet krachtig gewreven worden (volgens de noodzaak) tot de oxidatie wordt verwijderd. Er moet altijd in dezelfde richting gewreven worden (niet cirkelvormig) om een correct esthetisch glanzend effect te verkrijgen. Gebruik geen materialen die het roestvaste staal kunnen krassen. Spoel het behandelde voorwerp altijd overvloedig met schoon water, en droog het daarna.

REINIGING VAN DE KOOKPLAAT/PLAAT NA GEBRUIK

De meest doeltreffende en snelle methode is de volgende:

- verwijder hardnekkig vuil met behulp van een schepje, en indien het erg droog/aangekoekt is met behulp van een schraper, onmiddellijk na gebruik, wanneer de plaat nog warm is. **PLA.NET** heeft in de catalogus van de accessoires zowel het schepje als de schraper voorzien, met relatieve reservemesjes.
- wacht tot de plaat lauw is of koud staat, verstuif **CLEAN PLANET**, laat 5-10 minuten inwerken, verwijder daarna het vuil dat zachter zal zijn, en spoel goed. **CLEAN PLANET** is een erg doeltreffend ontvettingsmiddel voor de verwijdering van hard/droog vuil dat zich heeft afgezet op de kookplaat, en wordt geleverd in flesjes van 750 ml met speciale verstuiver.

Het is meestal voldoende om een lichte schuurspons of een vochtige doek te gebruiken om de reiniging uit te voeren. In geval van hardnekkig vuil, is schuurlijnen beschikbaar (zie Accessoires **PLA.NET**), die erg doeltreffend zijn maar de plaat niet krassen.

GARANTIE EN ASSISTENTIE

Alle producten van **PLA.NET** worden gedekt door een wettelijke garantie. *Levigmatic* biedt de volledige garantie aan de eerste eigenaar aan, in overeenstemming met de specificaties in de handleiding voor het gebruik en het onderhoud, gebaseerd op het gebruik van de doorsnee consument.

Levigmatic moet, tijdens de garantieperiode, enkel en alleen, de defecte producten en/of componenten herstellen of volgens zijn goeddunken het defecte product, of een deel daarvan, vervangen door een ander identiek of alleszins functioneel gelijkwaardig product. Dit zijn unieke en exclusieve oplossingen voor eender welke schending van de garantie. *Levigmatic* kan niet aansprakelijk gesteld worden voor directe, bijzondere, incidentele of gevolgschade die voortvloeit uit schending van de garantie, met inbegrip van gederfde inkomsten, gederfde winst, goede trouw.

Alle materialen die in garantie worden vervangen, blijven eigendom van *Levigmatic*. De uitvoering van herstellingen of vervangingen in garantie heeft geen uitbreiding van de garantie of vernieuwing van de wettelijke garantietermijn.

tot gevolg. Zowel de herstelling als de vervanging die werd uitgevoerd volgens de voorwaarden die worden aangeduid in deze garantie, kunnen ook worden uitgevoerd door het gebruik van onderdelen of units die niet identiek zijn, maar die functioneel gelijkwaardig zijn. De garantie geldt niet voor fouten of defecten die het gevolg zijn van verkeerd of oneigenlijk gebruik van de barbecue, zoals overbelasting, schade veroorzaakt door het gebruik van agressieve producten, slechte installatie, verkeerd onderhoud en herstelling door onbevoegden.

Het volgende is ten strengste verboden:

- de vervanging van de gasfles nabij ontvlambare bronnen;
- het verstopten van de luchtinlaten van de barbecue;
- de uitvoering van structurele wijzigingen;
- het gebruik van drukregelaars die niet coherent zijn met het type van gas/druk dat wordt aangeduid in de handleiding;
- oneigenlijk gebruik van de barbecue;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- het niet uitvoeren van het voorgeschreven gewone onderhoud;
- de inschakeling van de barbecue indien gasreuk aanwezig is;
- het voeden van de barbecue met andere gassoorten dan diegenen die zijn aangeduid op het etiket van het product en in de handleiding.

De garantie geldt niet voor:

- toevallige beschadigingen tijdens het transport;
- als het serienummer of het type van product werd gewijzigd, gewist, gedupliceerd, verwijderd of onleesbaar werd gemaakt;
- defecten of schade als gevolg van incorrect gebruik van het product volgens de aanwijzingen en de waarschuwingen of als gevolg van nalatigheid, onbekwaamheid;
- defect, storing of schade als gevolg van verkeerd gebruik volgens de instructies en de waarschuwingen, ongeval, wijziging, ongeschikte fysische of operationele omgeving, natuurrampen, schommelingen van de stroomtoevoer, defecten te wijten aan een verkeerde installatie, ook op het stroomnet en/of door de aansluiting op elektrische installaties die niet voldoen aan de veiligheidsnorm volgens de geldende wetsbepalingen;
- abnormaal verbruik/slijtage;
- krassen en deuken die niet werden gemeld via aangetekend schrijven binnen 8 dagen na ontvangst van het product;
- gebreken door oneigenlijk onderhoud;
- periodiek onderhoud of herstelling of vervanging van delen te wijten aan de normale slijtage;
- ontkleuring of corrosie afkomstig van oneigenlijk gebruik en onderhoud.

Deze garantie geldt niet voor andere gevallen dan defecten van het materiaal, van het ontwerp of van de productie.

De hieronder vermelde garantieperiode kan niet worden toegepast voor de professionele gebruiker, zoals bijvoorbeeld restaurant, catering, enz.

ASSISTENTIEDIENST PRODUCTEN PLA.NET

GARANTIEPERIODE

Om te genieten van de bijstand in garantie, moet u een bewijs van aankoop (factuur of kassabon) bewaren en zich wenden tot de winkel waar het product werd aangeschaft. Om een betere assistentie toe te staan, vragen we u vriendelijk om de onderstaande module "Registratie Garantie" in te vullen en naar de producent te sturen. De "Registratie Garantie" kan ook uitgevoerd worden door te surfen naar www.planet-barbecue.com

POST-GARANTIEPERIODE

De producent biedt ook eender welke assistentie buiten garantie aan. De aanvraag kan uitgevoerd worden via de winkel waar het product werd aangeschaft of rechtstreeks via de producent. Contacteer de producent via e-mail (info@planet-food.it) of via de website (www.planet-barbecue.com) of telefonisch (Tel. +39 0438 470552), door het volgende mee te delen: **Model - Serie - Aankoopdatum - Beschrijving van het probleem**



REGISTRATIE GARANTIE

Verzenden naar :

Att. Warranty Dept.

LEVIGMATIC SRL

Via dell'Industria, 39

31020 San Vendemiano (TV) Italy

Voornaam en Naam van de koper

Adres

Plaats

Postcode

Telefoon

E-mail

Model

Serie

Aankoopdatum

Naam van de winkelier

Adres van de winkelier

Deze module Registratie Garantie moet binnen 30 dagen na de aankoopdatum verzonden worden zodat de garantie kan geactiveerd worden. De verzamelde gegevens zullen niet worden aangewend, en zijn voor intern gebruik.

via fax naar het nummer +39 0438 478705 - via de website www.planet-barbecue.com



Kære Kunde,
vi takker dig for at have valgt vores grill, og netop derfor inviterer dig til grundigt at læse de følgende instruktioner til brug og vedligeholdelse til vores produkter, inden grillen sættes i brug.
Manualen skal opbevares sikkert og i tilfælde af at den mistes/eller ødelægges, skal man anmode om et kopi af den til producenten/forhandleren. For yderligere oplysninger står vores eksperter til din rådighed. Tøv endelig ikke med at kontakte os ved brug af Kundeservicens formular der findes på vores hjemmeside: www.planet-barbecue.com

MATERIALER

Samtlige PLA.NET produkter er certificerede.

Vores grill fungerer med gas (butan/propan eller metan) eller med elektricitet, og er udstyret med en grillplade.

Vores produkter er designede til at blive brugt udendørs og derfor er de opbyggede med materialer der varer ved i løbet af tiden og som kun kræver lidt vedligeholdelse. De er lavet af rustfrit stål.

PLA.NET bruger tre typer rustfrit stål:

INOX 430: god iltningbestandighed og maksimal varmeledningsevne;

INOX 304: udmærket iltningbestandighed og udmærket varmeledningsevne;

INOX 316: maksimal iltningbestandighed og god varmeledningsevne.

BRUG AF GRILLPLADEN

Inden grillen tages i brug, bedes du om grundigt at læse disse instruktioner og den tekniske manual. Brug kun grillen udendørs (i haven, i parken, i baggården osv.). Grillen skal stilles plant for at kunne fungere korrekt. For at kunne nivelleres korrekt er grillen udstyret med fødder der kan reguleres.

INDLEDENDE OPERATIONER:

- fjern stålets beskyttelsesfilm helt;
- fjern ethvert overflydende element fra brænderrummet (under grillpladen);
- kontrollér at tilslutningen til gas og strøm er foretaget på korrekt måde efter instruktionerne der findes i den tekniske manual;
- kontrollér at der ikke findes gasudslip og at de vejrmæssige forhold muliggør tænding;
- vær iført varmeisolerende handsker og brug passende værktøjer, der gør det muligt at håndtere fødevarerne på grillpladen såsom spatel, tang og grillgaffel osv. for at undgå uheldige kontakter med grillens varme dele;
- kontrollér altid at tændingen er gjort og senere også flammens slukning gennem de ovale huller der findes ved brænderne på apparatets forreste del.

Brug af grillen er tilladt til at blive brugt:

- til forberedelse af fødevarer som for eksempel fisk, kød, grøntsager ved direkte kontakt med grillpladen;
- af voksne med passende egnede psykofysiske tilstande der egnes til brug af gas-produkt og som derfor er farligt;
- til hjemlig ikke professionel anvendelse.

Operatøren skal yde maksimal opmærksomhed under brug af grillen, eftersom at nogle af delene kommer op på høje temperaturer. Flyt ikke grillen under brug. Sørg under alle omstændigheder for at holde børn på afstand fra grillen, og lad den ikke stå uovervåget under dens funktion og straks efter at den er slukket, mens den endnu er varm.

Det er ikke lovligt at bruge grillen til andet brug end det den er lavet til, såsom for eksempel opvarmingsmiddel.

10 REGLER TIL ET KORREKT BRUG AF GRILLPLADEN

- 1) Når grillen er blevet tændt, skal man lade blusset være på minimum i nogle minutter, dette gør det muligt for grillpladen at "stabilisere sig", derefter kan man eventuelt stille flammen på maksimum. Med en gennemsnitlig stuetemperatur (15-25°) vil pladen været klar til brug efter cirka 5-7 minutter. Hvis det er meget koldt efter cirka 8-10 minutter.
- 2) Madvarers tilberedning foregår ved temperaturer mellem 180/190° (grøntsager), 200/220° (fisk og kød med tynde tykkelser), 240/250° (kød med mellem/høj tykkelse). Et praktisk system for at kende temperaturniveauet: er at lade nogle vanddråber falde ned på pladen, og hvis disse fordampes langsomt har pladen endnu ikke opnået den rette temperatur, og hvis dråberne straks skilles ad i mikrokugler der løber på pladen og hurtigt fordampes vil temperaturen være på 220-250° og man kan starte tilberedningen.
- 3) **VIGTIGT:** når man har kontrolleret at pladen har den rette temperatur, skal man straks starte med tilberedningen af madvarerne, vent ikke for ellers vil pladen blive overophedet, og brænde madvarerne for meget med risiko for at: pladen vil blive sort (ligesom en gryde der er stillet over et blus uden noget i) og/ eller at materialet deformeres.
- 4) Tilbered ikke dybfrosne madvarer, man vil ikke få en god tilberedning og der er risiko for at pladen vil få et termisk chok (deformering).
- 5) Hvis man vil have en sund og naturlig tilberedning, skal man ikke komme olie eller andre fedtstoffer på pladen. Madvarerne vil i starten hænge fast på pladen, men når de først er stegt på overfladen, vil de nemt slippe pladen. Det tilrådes at sætte flammen ned til et minimum efter den første stegning (det er ikke nødvendigt at den er på maksimum) og derved sparer man også gas. Øg kun flammen hvis det skulle være nødvendigt.
- 6) Det anbefales at holde alle blus tændte, i hvert fald på et minimum, selvom man kun bruger en del af pladen. Herved undgår man at temperaturen i det område der "tilføres" flammer skulle spredes i det "ikke flammeførte" område.

- 7) Det anbefales altid at slukke apparatet hvis tilberedningen foregår i flere omgange, og man skal ikke lade apparatet være tændt uden fødevarer ovenpå pladen (se punkt 3), fordi kogepladen hurtigt kommer op i temperatur.
- 8) Man skal kontrollere om man har slukket flammen når tilberedningen er slut, ved at kigge gennem det dertil bestemte hul.
- 9) Tøm opsamlingsbeholderen for olie/fedtstoffer ved brug af handsker og kun efter at den er afkølet. Vær opmærksom på temperaturen.
- 10) Man må først gøre pladen ren når den er afkølet, ved brug af normale rensmidler og varmt vand, eller specifikke affedningsmidler til barbecue/stegeplader (se "Clean Planet"). Man må ikke bruge is på den varme plade for at gøre pladen ren (risiko for termisk chok).

SLUKNING AF GRILLEN

For at slukke korrekt skal man gøre følgende:

- a) dreje knappen til flammeregulering hen til slukket position;
- b) dreje gasventilen (på gasflasken eller gasnettet) indtil den er helt lukket, eller trække stikket ud af stikkontakten i tilfælde af elektrisk grill.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING AF GRILLEN

PLA.NET grillerne er i rustfrit stål og volder ikke specielle problemer. De kan efterlades udendørs. Dog anbefales visse forholdsregler der er nødvendige for en bedre vedligeholdelse af produktet.

Generelt anbefaler vi:

- altid at sørge for at holde produktet rent;
- at udstyre grillen med et låg, for at garantere en bedre hygiejne af grillpladen;
- at dække grillen og vognen med et overtræk, for at forhindre at der skulle aflejres snavs og beskytte den mod ugunstige vejforhold og klimapåvirkninger, specielt i havområder (ved tilstedeværelse af saltholdig luft). PLA.NET har udarbejdet dertil bestemte overtræk til grillen/vognene (se PLA.NET Tilbehør).

Kvaliteten af de anvendte materialer har ikke behov for specifikke ordinære vedligeholdelsesbehandlinger.

Det er tilstrækkeligt blot at sørge for en normal rengøring for at garantere grillens gode funktion og for at opretholde materialernes kvalitet gennem tiden. Kontrollér indimellem hanernes tilstande og tændingssystemet ved at løfte grillpladen. Tjek indimellem at der ikke findes madlavningsrester eller støv i tændingsanordningerne og brænder. Fjern snavset med maksimal forsigtighed. For at lette rengøringen både af komponenterne i rustfrit stål som grillpladen, foreslår PLA.NET en serie udvalgte produkter der garanterer en optimal rengøring og ordinær vedligeholdelse.

RENGØRING AF RUSTFRIT STÅL

Det anbefales at bruge CLEAN INOX. Et specifikt rensmiddel til rustfrit stål der fjerner det eventuelle snavs eller fedtskjolder, der er aflejret på strukturens overflade, låg eller vognen i rustfrit stål. Et meget affedende produkt der ikke efterlader skjolder og som også kan bruges på andre vaskbare overflader som møbler og ruder.

Det leveres i flasker på 750ml med et dertil bestemt sprayhoved.

Overensstemmelsen med de høje kvalitetsstandarder udgør, sammen med de anvendte materialer, den væsentligste garanti for robusthed og modstandsdygtighed gennem tiden af virksomhedens produkter. En respektfuld overholdelse af bruger- og vedligeholdelsesreglerne, som følgende specificeret, sikrer artiklerne, der er lavet af rustfrit stål, en optimal funktion og varighed over længere tid.

BEMÆRK:

- a) BRUG IKKE følgende produkter på dele i rustfrit stål:
 - Klorin eller produkter der indeholder klorin (kan korrodere rustfrit stål);
 - Saltsyre eller produkter der indeholder klorid (kan korrodere rustfrit stål);
 - Ætsende stoffer;
- b) SALT, KALK eller SYRE (fra kaffe, vin, appelsinsaft, tomat, citron, osv.) kan gøre delene i rustfrit stål matte hvis de ikke straks gøres rene;
- c) Produkter i rustfrit stål der bruges i NÆRHEDEN AF HAVET eller SWIMMINGPOOLS kræver en hyppigere rengøring for at fjerne kloridaflejringer (der transporteres via luften) ved således at forebygge et kemisk angreb af overfladen i rustfrit stål, med mulighed for iltning (rustpletter);
- d) FORETAG IKKE bearbejdninger på metaller (skæring, slibning, glitning, osv.) i nærheden af produkter i rustfrit stål. Disse metaller partikler kunne rustne og angribe det rustfrit stål;
- e) Pletter eller rust der viser sig på overfladerne i rustfrit stål skal straks gøres rene. Pletter der efterlades i længere tid kunne risikere at blive permanente. Rust kan kemisk angribe eller ætse rustfrit stål.

FJERNELSE AF PLETTER ELLER RUST:

- Påfør et ikke slibende specifikt rensmiddel/polermiddel til rustfrit stål. Udfør en forebyggende test på en lille overfladedel (der ikke er synlig) for at sikre at den oprindelige overflade ikke ændres ved fjernelse af pletterne eller rusten. Husk på at gnide i lineær retning (og ikke på en cirkulær måde), i overfladebehandlingsens retning;
- Hvis det ikke er nok, skal man bruge en tør **PLA.NET** slibende klud der, hvis den gvides mere eller mindre energisk (alt afhængigt af behov), fjerner en begyndende iltning. Den skal altid gvides i samme retning (ikke cirkulært) for at få en korrekt silkefinish æstetisk effekt. Brug ikke materialer der kunne ridse den rustfrie stål. Skyl altid grundigt efter med rigeligt rent vand og tør omhyggeligt den behandlede genstand.

RENGØRING AF VARMEPLADEN / GRILLPLADEN EFTER STEGNING

Den mest effektive og hurtige metode er at:

- fjerne det groveste snavs med en paletkniv eller hvis det er meget hårdført/tørt med en skraber, lige efter stegningen mens grillpladen stadig er varm. **PLA.NET** har i sit eget tilbehørs-katalog både palet som skraber og ekstra bladedertil.
- vent til at grillpladen er lun eller kold, sprøjt grundigt med **CLEAN PLANET** og lad den virke i 5-10 minutter, fjern derefter snavset som i mellemtiden er blevet meget blødere og skyl grundigt efter til sidst.

CLEAN PLANET er et meget effektivt affedtningsmiddel til fjernelse af hård/tør snavs der er aflejret på grillpladen og leveres i flasker på ed 750 ml med et dertil bestemt sprayhoved.

Normalt er det nok at bruge svampe der forsigtigt sliber eller fugtige klude til rengøringen. Men i tilfælde af meget hårdført snavs, findes der skuresvampe (se **PLA.NET** Tilbehør), der er meget effektive men som alligevel ikke ridser grillpladen.

GARANTI OG ASSISTANCE

Alle **PLA.NET** produkter er dækkede af lovbestemt garanti. Levigmatic giver den første ejer al garanti, i overensstemmelse med specifikationerne i bruger- og vedligeholdelsesmanualen, der er baserede på den normale forbrugers anvendelse.

Under garantiperioden skal, Levigmatic, som eneste middel til din rådighed, være forpligtet til at reparere defekte produkter og/eller komponenter eller efter eget skøn udskifte det defekte produkt, eller dele af dette, med et identisk produkt eller under alle omstændigheder værende tilsvarende funktionelt. Diss afhjælpninger er utvetydige og eksklusive for enhver misligholdelse af garantien. Levigmatic er ikke ansvarlig for direkte, uheldige, specielle eller hændelige skader, der er et resultat af brud på garantien herunder fortabt fortjeneste, manglende fortjenester, god tro. Samtlige materialer der udskiftes under garanti, forbliver Levigmatic ejendom. Udførsel af reparationer eller udskiftninger under garanti, indebærer

ikke en udvidelse af denne og ej heller en fornyelse af dens ikrafttrædelse. Både reparationer som udskiftninger der foretages under de forhold der findes i garantiforholdene, kan også foretages via brug af ikke identiske dele eller enheder, men som dog er tilsvarende funktionelle med det der er til reparation. Garantien dækker ikke fejl eller defekter der begrundes et fejlagtigt og forkert brug af grillen, som for eksempel overbelastning, skader der begrundes brug af aggressive produkter, forkert montering, forkert vedligeholdelse og reparationer der er foretaget af ikke autoriserede personer.

Det er absolut forbudt at:

- skifte gasflasken ud i nærheden af antændelige kilder;
- tildække grillens lufthuller;
- foretage ændringer på strukturen;
- bruge trykregulatorer der ikke er egnede til den type gas/tryk der er signaleret i manualen;
- bruge grillen på en upassende måde;
- bruge ikke originale reservedele;
- ikke at foretage den foreskrevne ordinære vedligeholdelse;
- sætte grillen i gang ved tilstedeværende lugt af gas;
- forsyne grillen med andre typer gas der ikke er vist på produktets etikette eller i brugermanualen.

Garantien dækker ikke ved:

- uheldige ødelæggelser der er opstået under transport;
- hvis serienummer eller produkttype er ændret, slettet, duplikeret, fjernet eller gjort ulæseligt;
- defekter og ødelæggelser der begrundes et ukorrekt brug af produktet ifølge instruktionerne og advarslerne, eller som begrundes skødesløshed, uerfarenhed;
- defekter, ødelæggelser eller skader der er forårsaget af et forkert brug ifølge vejledningerne og advarslerne, uheld, upassende fysisk eller operativt miljø, naturkatastrofer, svingninger i el-leveringen, defekter der begrundes en forkert installation, også til el-nettet og/eller forbindelser til et ikke sikkert el-anlæg ifølge de gældende love;
- unormalt forbrug/slid;
- ridser og buler der ikke er meldt, via en rekommanderet forsendelse med modtagelsesbevis, indenfor 8 dage fra produktets modtagelse;
- fejl pga. forkert vedligeholdelse;
- periodisk vedligeholdelse eller udskiftning af dele pga. en normal slid eller forringelse;
- affarvning og korrosion som følge af et forkert brug og vedligeholdelse.

Følgende garanti gælder ikke i andre tilfælde end ved fejl i materialer, design eller fabrikation. Den nedenunder erklærede garantiperiode må ikke anvendes til professionelt brug, som for eksempel til restauranter, catering, osv.

PLA.NET PRODUKTERNES ASSISTANCESERVICE

GARANTIPERIODE

For at kunne benytte assistance under garanti, skal man opbevare og udvise købsbeviset (faktura eller bon) og henvende sig til salgsstedet hvor købet er blevet foretaget. For at kunne yde en bedre assistance, beder vi dig om at udfylde formularen "Garantiregistrering" der er udarbejdet nedenunder og sende den til fabrikanten. "Garantiregistreringen" kan også foretages fra hjemmesiden www.planet-barbecue.com

PERIODE UDEFOR GARANTI

Virksomheden yder enhver assistance, også udenfor garantiperioden. Anmodningen om dette kan foretages via forhandleren hvor købet er foretaget eller direkte på virksomheden.

Virksomheden skal helst kontaktes via e-mail (info@planet-food.it) eller fra hjemmesiden (www.planet-barbecue.com) eller telefonisk (Tel. +39 0438 470552), ved samtidig at kommunikere følgende: **Model - Serie - Købsdato - Beskrivelse af problemet**



GARANTIREGISTRERING

Skal sendes til:

Att. Warranty Dept.
LEVIGMATIC SRL
Via dell'Industria, 39
31020 San Vendemiano (TV) Italy

Køberens Navn og Efternavn

Adresse

By

Postnr.

Telefon

E-mail

Model = Mod.

Serie

Købsdato

Forhandlerens navn

Forhandlerens adresse

Denne garantiregistreringsformular skal sendes indenfor 30 dage efter køb for at aktivere garantien. Den opsamlede data vil ikke blive behandlet og er kun til internt brug. Eller send en fax til nummeret +39 0438 478705 - Eller registrer dig som bruger på hjemmesiden www.planet-barbecue.com



Bästa kund,

Tack för att du valt vår grill. Innan den tas i drift, ber vi dig läsa följande instruktioner för användning och underhåll av våra produkter.

Denna handbok måste förvaras omsorgsfullt och i händelse av förlust/förstörelse, ska du begära en kopia av tillverkaren/återförsäljaren. För mer information står våra experter till ditt förfogande. Tveka inte att kontakta oss via formuläret Kundservice på vår webbplats: www.planet-barbecue.com

MATERIAL

Alla produkter är certifierade PLA.NET.

Våra grillar fungerar med gas (butan/propan eller naturgas) eller med elenergi och de är försedda med en kokhäll.

Våra produkter är utformade för att användas utomhus och av den anledningen är de konstruerade av material som kommer att hålla länge och som kräver lite underhåll. De består av rostfritt stål

PLA.NET använder tre typer av rostfritt stål:

INOX 430: god oxidationsbeständighet och hög värmeledningsförmåga;

INOX 304: utmärkt oxidationsbeständighet och utmärkt värmeledningsförmåga;

INOX 316: oxidationsbeständighet och god värmeledningsförmåga.

ANVÄNDNING AV KOKHÄLLEN

Innan du startar grillen, läs dessa instruktioner och den tekniska manualen. Använd endast grillen utomhus (trädgård, park, gård etc.). För korrekt drift bör grillen placeras på plan mark. Fören exakt nivellerings är grillen utrustad med justerbara fötter

PRELIMINÄRA ÅTGÄRDER:

- ta helt ta bort den självhäftande skyddsfilm från stålet;
 - ta bort eventuella överflödiga delar från brännarfacket (under kokhällen);
 - kontrollera att anslutningen till gas eller elströmmen gjordes korrekt enligt anvisningarna i den tekniska manualen;
 - kontrollera att det inte finns några gasläckor och att väderförhållandena tillåter användningen;
 - skaffa dig termiska handskar och lämpliga verktyg som tillåter förflyttning av mat på hällen som spatel, grillredskap och gaffel etc. för att förhindra oavsiktlig kontakt med heta delar av grillen;
 - Se alltid till att påsättningen lyckas och även släckningen av lågor genom de ovala hålen placerade i höjd med brännarna, fram till på apparaten.
- Användningen av grillen tillåts:
- Endast för att tillaga livsmedel som fisk, kött och grönsaker som direkt läggs på kokhällen;
 - För vuxna personer med psykofysiska tillstånd som gör att de är lämpliga för att använda en produkt som drivs med gas och därmed är potentiellt farlig;
 - För hemmabruk, inte för professionellt bruk.

Operatören måste vara mycket försiktig när han använder grillen eftersom vissa delar når höga temperaturer. Flytta inte grillen under användning. Håll barn borta från grillen, och inte lämna den utan uppsikt under användningen och omedelbart efter att den stängts av när den fortfarande är varm.

Det är inte tillåtet att använda grillen för andra ändamål än den är avsedd för, som till exempel som värmemedium

10 REGLER FÖR EN KORREKT ANVÄNDNING AV KOKHÄLLEN

- 1) Efter anslutningen av grillen, låt värmen vara låg några minuter; detta för att låta spisen "stabilisera sig", sedan så småningom, skruvar du upp värmen maximalt. När rumstemperaturen är normal (15-25°C), är kokhällen klar för användning efter cirka 5-7 minuter. Om det är mycket kallt, tar det cirka 8-10 minuter.
- 2) Matens tillagning sker vid en temperatur mellan 180/190° (grönsaker), 200/220° (fisk och tunnskuret kött), 240/250° (medeltjocka/tjocka köttstycken). Ett praktiskt system för att förstå temperaturnivån: låt några vattendroppar falla ner på planet. Om de avdunstar långsamt har hällen inte ännu rätt temperatur. Om de omedelbart sönderdelas i mikrodroppar som löper på hällen och avdunstar snabbt, har hällen nått en temperatur på 220-250° och man kan sätta igång med tillagningen.
- 3) **VIKTIGT:** efter att ha kontrollerat att hällen håller rätt temperatur, sätt omedelbart igång med tillagningen av livsmedlen. Vänta inte, annars kan hällen överhettas, bränna livsmedlen för mycket, vilket leder till följande risk: hällen börjar mörkna (som en kastrull som lämnas kvar på plattan utan innehåll) och/ eller materialet deformeras.
- 4) Tillaga inte frysta livsmedel Det ger ingen bra tillagningseffekt och man riskerar att utsätta hällen för en värmechock (deformering).
- 5) För en hälsosam och genuin tillagning, ska du inte stryka ut olja eller annat fett på kokhällen. Till en början fastnar livsmedlen vid hällen, men när de har brynts, blir det lätt att lossa dem från hällen. Efter att livsmedlen har brynts, rekommenderar vi att du ställer in lågan på lägsta effekt (den behöver inte vara på maximal effekt) för att spara på gas. Öka endast lågan om det är nödvändigt.
- 6) Vi råder dig att hålla alla brännare tända, minst på lägsta effekt, även om man bara lagar en portion på kokhällen. På så sätt undviker man att temperaturen i området som matas med eld sprids över delen som inte matas.
- 7) Vi råder dig att stänga av apparaten om tillagningen sker i flera omgångar och inte låta den vara på utan livsmedel på hällen (se punkt 3). Detta eftersom det går mycket snabbt att få kokhällen på rätt temperatur.

- 8) Kontrollera att du har stängt av lågan efter tillagningens slut och titta igenom hålet som finns på hällen.
- 9) Töm ut oljan/fettet genom att använda handskar och endast efter att den har kylts av. Akta dig så att du inte bränner dig.
- 10) Rengör kokhällen endast då den har kylts av genom att använda vanligt diskmedel och varmvatten eller särskilda avfettningsmedel till grillar/ kokhällar (se "Clean Planet"). Till rengöringen ska du inte använda is på den varma kokhällen (risk för värmechock).

STÅNGA AV GRILLEN

För korrekt avstängning utför följande uppgifter:

- a) Vrid justeringsratten för lågan till avstängt läge;
- b) Vrid gasen avstängningsventil (på behållaren eller det fasta nätet) tills den är helt stängd, eller koppla bort nätanlutningen om du använder en elektrisk grill.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

RENGÖRA GRILLEN

Grillen **PLA.NET** består av rostfritt stål och har inga särskilda problem. Kan stå utomhus. Vi rekommenderar dock några försiktighetsåtgärder som krävs för att bättre underhålla produkten.

I allmänhet rekommenderar vi följande:

- att alltid hålla produkten ren;
- att förse grillen med ett lock för att säkerställa en bättre hygien för kokhällen;
- att täcka grillen och grillvagnen med en duk för att förhindra ansamling av smuts och skydda den mot väder och vind, särskilt i områden nära havet (förekomst av salt i luften). **PLA.NET** har förberett speciella dukar som täcker grillen och grillvagnen (se tillbehör från **PLA.NET**).

Kvaliteten på materialen som används gör att ingen specifik behandling krävs för löpande underhåll.

Det räcker med en regelbunden rengöring för att säkerställa bästa grillprestandan och att bevara kvaliteten på materialen. Kontrollera regelbundet kranar och systemet för anslutning genom att lyfta kokhällen. Kontrollera regelbundet att det inte finns något köksavfall eller damm i tändningsanordningarna och brännaren. Avlägsna smuts med försiktighet.

För att underlätta rengöringen av såväl komponenter i rostfritt stål som plattan rekommenderar **PLA.NET** en rad utvalda produkter som ger utmärkta resultat vid rengöring och löpande underhåll.

RENGÖRING AV ROSTFRITT STÅL

Vi rekommenderar användning av **CLEAN INOX**. Det är ett specifikt rengöringsmedel för rostfritt stål, som avlägsnar all smuts eller fettfläckar som avlagrats på strukturens yta eller locket eller på vagnar av rostfritt stål. Ett mycket avfettande medel som inte efterlämnar ränder och även kan användas på andra tvättbara ytor såsom möbler och glas.

Levereras i 750 ml flaskor med särskilt spraymunstycke.

Överensstämmelsen med höga kvalitetskrav och funktionella materialkrav är den viktigaste garantin för styrka och hållbarhet hos produkterna. Respekt för reglerna för användning och underhåll, enligt nedan, ger en utmärkt funktion och hållbarhet för de artiklar som tillverkats av rostfritt stål.

! VARNING:

- a) **ANVÄND INTE** följande produkter på delar som består av rostfritt stål:
 - Klorblekmedel eller rengöringsprodukter som innehåller klor (de kan korrodera det rostfria stålet);
 - Saltsyra eller produkter som innehåller klorid (de kan korrodera det rostfria stålet);
 - frätande ämnen;
- b) **SALT, KALK** eller **SYRA** (från kaffe, vin, apelsinjuice, tomajuce, citron osv.) kan göra att ytor av rostfritt stål som inte rengörs direkt blir matta;
- c) Produkter av rostfritt stål som används i **NÄRHETEN AV HAVET** eller **SIMBASSÅNGER** kräver mer frekventa rengöringar för att avlägsna kloridavlagringar (som även överförs via luften) för att förebygga kemiska attacker på ytorna av rostfritt stål med möjlig oxidation (rostpunkter);
- d) **UTFÖR INTE** bearbetningar på metall (kapning, slipning, sidenmatning osv.) i närheten av produkter av rostfritt stål. Partiklar av dessa metaller kan tränga in i delarna av rostfritt stål och angripa dem genom rostbildning;
- e) Fläckar eller rost på ytor av rostfritt stål måste tas bort omedelbart. Fläckar som lämnas obehandlade kan bli permanenta. Rosten kan angripa det rostfria stålet kemiskt eller korrodera det.

BORTTAGNING AV FLÄCKAR ELLER ROST:

- Applicera specifikt rengöringsmedel/polish för rostfritt stål. Gör först en provapplicering på en liten del av ytan (inte synbar) för att kontrollera att ytans ursprungliga finish inte förändras när du ska avlägsna fläckar eller rost. Kom ihåg att gnida med raka rörelser (inte i cirkelrörelser) längs ytans finishriktning;
- Om det inte är tillräckligt, använd en torr slipduk från **PLA.NET**, som gnids in mer eller mindre energiskt (efter behov) och avlägsnar oxidationen. Gnugga alltid i samma riktning (ej cirkulärt) för att från en korrekt estetisk yteffekt. Använd inte material som kan påverka det rostfria stålet. Skölj alltid noggrant med rent vatten och torka det behandlade objektet ordentligt.

RENGÖRING AV KOKHÄLLEN/PLATTANEFTER TILLAGNINGEN

Den effektivaste och snabbaste metoden är att:

- ta bort grov smuts med en spade eller om den är mycket smutsig/torr med en skrapa, direkt efter tillagningen då plattan fortfarande är varm. **PLA.NET** har i sin tillbehörskatalog både spaden och skrapan med tillhörande reservdelsblad.
- vänta tills plattan är ljummen eller kall och spruta ordentligt med **CLEAN PLANET**. Låt verka i 5-10 minuter, ta sedan bort smutsen som då har blivit mycket mjukare. Skölj sedan väl.

CLEAN PLANET är ett mycket effektivt avfettningsmedel för att avlägsna smuts som blivit hårt/torr och fastnat på kokhällen. Den säljs i 750 ml-flaska med en speciellt spraymunstycke.

Generellt sett är det tillräckligt att använda slipsvampar eller lätt fuktade trasa för rengöring. Om däremot smutsen är svår att få bort, finns det slipdukar (se tillbehör från **PLA.NET**) som är mycket effektiva men inte skadar kokhällen.

GARANTI OCH ASSISTANS

Alla produkter från **PLA.NET** täcks av lagenlig garanti. Levigmatic erbjuder en fullständig garanti till den ursprungliga ägaren, i enlighet med specifikationerna i instruktionerna för användning och underhåll, baserade på användning av en vanlig konsument.

För garantiperioden, är Levigmatic, som enda åtgärd, skyldig att reparera de felaktiga produkter och/eller komponenter eller enligt eget förmenande byta ut den defekta produkten, eller en del därav, med en annan identisk produkt eller minst funktionellt likvärdig. Dessa är unika och exklusiva lösningar för brott mot garantin. Levigmatic ansvarar inte för några direkta, tillfälliga eller följskador till följd av brott mot garantin, inklusive utebliven vinst, utebliven vinst, god tro.

Alla material som byts ut under garantin förblir Levigmatics egendom. Utförandet av reparationer eller byten under garantin leder inte till att denna förlängs eller förnyas när det gäller förfallodatumet. Både reparationen och bytet som utförs enligt denna garanti kan även utföras med komponenter eller enheter som inte är identiska men som funktionellt sett motsvarar dem som repareras eller byts ut. Garantin gäller inte för fel eller brister som är följden av en felaktig eller olämplig

användning av grillen, såsom överbelastning, skador orsakade av användandet av aggressiva produkter, felaktig installation, felaktigt underhåll och reparationer utförda av obehöriga.

Det är strängt förbjudet att:

- byta ut gasbehållaren nära brandfarliga källor;
- täppa till grillens luftuttag;
- utföra strukturella ändringar;
- använda tryckreducerventiler som inte är förenliga med typen av gas/tryck som indikeras i handboken;
- använda grillen på olämpligt vis;
- använda reservdelar som inte är original;
- inte utföra det föreskrivna löpande underhållet;
- aktivera grillen när det luktar gas;
- förse grillen med gastyper som skiljer sig från gasen som står på produktetiketten och i manualen.

Följande omfattas inte av garantin:

- oavsiktliga skador som uppstår under transporten;
- om serienumret eller produkttypen har ändrats, raderats, kopierats, tagits bort eller blivit oläslig;
- defekter eller brott som beror på en felaktig användning av produkten enligt instruktionerna och varningarna eller på grund av slarv eller okunskap;
- defekter, fel eller skador som uppstår på grund av en felaktig användning enligt instruktionerna och varningarna, olycka, ändring, olämplig fysisk miljö eller driftsmiljö, naturkatastrofer, häftiga variationer i elenergin, defekter som beror på en felaktig installation, även elnätet och/eller för anslutning till elsystem som inte uppfyller säkerhetsnormerna enligt de gällande lagarna;
- onormal förbrukning/slitage;
- repor och hack som inte uppges skriftligen med ett rekommenderat brev med mottagningsbevis inom 8 dagar från mottagningen av produkterna;
- fel på grund av felaktigt underhåll;
- regelbundet underhåll och reparation eller byte av delar som beror på ett normalt slitage eller försämrning;
- missfärgning och korrosion som beror på en felaktig användning och underhåll.

Denna garanti gäller inte för andra än defekter än materiella fel, konstruktionsfel eller fabriktionsfel.

Garantitiden som anges nedan kan inte tillämpas för professionella användare, till exempel restauranger, cateringfirmor, etc.

ASSISTANSSERVICE FÖR PLA.NET-PRODUKTER

GARANTIPERIOD

För att använda garantin, måste man bevara och uppvisa köpbevis (faktura eller kvitto) och kontakta affären där inköpet gjordes.

För att vi ska kunna ge dig en bättre service, fyll i formuläret "Garantiregistrering" nedan och skicka det till produkttillverkaren.

"Garantiregistreringen" kan också göras från webbplatsen www.planet-barbecue.com

PERIOD EFTER GARANTIN

Företaget tillhandahåller vilken typ av assistans som helst även efter garantiperioden. Din begäran ska göras via butiken där grillen köptes, eller direkt till bolaget.

Företaget bör kontaktas helst via mail (info@planet-food.it) eller på webbplatsen (www.planet-barbecue.com) eller via telefon (Tel. +39 0438 470552).

Uppge då följande information: **Modell - Serienummer - Inköpsdatum - Beskrivning av problemet**



GARANTIREGISTRERING

Skickas till:

Att. Warranty Dept.

LEVIGMATIC SRL

Via dell'Industria, 39

31020 San Vendemiano (TV) Italy

Köparens efternamn och förnamn

Adress

Ort

Postnummer

Telefon

E-post

Modell = Mod.

Serienummer

Inköpsdatum

Återförsäljarens namn

Återförsäljarens adress

Detta formulär för Garantiregistrering måste skickas inom 30 dagar efter köpet för att aktivera garantin. De insamlade uppgifterna kommer inte att behandlas och är avsedda för internt bruk.

Eller via fax till nummer +39 0438 478705 - Eller registrera dig på webbplatsen www.planet-barbecue.com



Kjære Kunde,
vi takker deg for å ha valgt vår grill. Før du tar den i bruk ber vi deg om å nøye lese denne bruksanvisningen og veiledningen for vedlikehold av våre produkter.
Denne bruksanvisningen må oppbevares godt og skulle den gå tapt/ødelegges må en ny en bestilles fra fabrikanten/forhandleren. Våre eksperter er tilgjengelige for mer informasjon hvis ønsket. Kontakt oss gjerne ved å bruke kundeserviceskjemaet på vår internettside: www.planet-barbecue.com

MATERIALER

Alle PLA.NET-produktene er godkjente.

Våre griller går på gass (butan/propan eller metan) eller er elektrisk drevne. De er alle utstyrt med en stekeplate.

Våre produkter er ment til bruk utendørs og er derfor laget av materialer som varer lenge og som krever lite vedlikehold. De er laget av rustfritt stål.

PLA.NET benytter seg av tre forskjellige typer rustfritt stål:

INOX 430: god motstandsdyktighet mot oksidering med maksimal varmeledningsevne.

INOX 304: veldig god motstandsdyktighet mot oksidering med veldig god varmeledningsevne.

INOX 316: maksimal motstandsdyktighet mot oksidering med god varmeledningsevne.

BRUK AV STEKEPLATEN

Før du begynner å bruke grillen ber vi deg vennligst om å lese nøye denne bruksanvisningen og den tekniske håndboken. Grillen skal kun brukes ute (hage, park, bakgård osv.). For en korrekt drift må grillen stå vannrett og den er av den grunn utstyrt med regulerbare ben.

FØR BRUK:

- fjern all beskyttelsesplasten festet til grillen;
- fjern alle overflødig objekter fra grillboksen (under stekeplaten);
- kontroller at gass- og strømtilkoblingen er utført på korrekt måte og som beskrevet i instruksjonene i den tekniske håndboken;
- kontroller at det ikke er noen gasslekkasje og at værforholdene er gode;
- for å unngå kontakt med varme deler bruk beskyttelseshandsker og for å flytte maten på stekeplaten bruk egnet utstyr slik som spade, pinsett, gaffel osv.;
- pass alltid på ved påtenning og slukking av grillen. Det gjør du ved å se gjennom de ovale hullene foran på grillen på høyde med brennerne.

Bruk av grillen gjelder bare:

- Steking av mat slik som fisk, kjøtt, grønnsaker direkte på stekeplaten;
- For voksne personer som er psykisk og fysisk friske og egnet til å bruke et potensielt farlig produkt som går på gass;
- Til hjemmebruk og ikke profesjonelt bruk;

Brukeren må være svært oppmerksom når grillen er i bruk ettersom noen deler kan nå svært høye temperaturer. Ikke beveg grillen under bruk. Hold alltid barn langt unna grillen og forlat ikke grillen uten oppsyn. Dette gjelder både under og rett etter bruk og så lenge grillen fortsatt er varm.

Det er forbudt å bruke grillen til annet enn hva den er laget for, slik som for eksempel oppvarming.

10 REGLER FOR EN KORREKT BRUK AV STEKEPLATEN

- 1) La grillen stå på noen minutter med lav flamme slik at den 'stabiliserer' seg. Deretter kan flammen eventuelt heves. Ved middels romtemperatur (15-25°) er koketoppen klar til bruk etter cirka 5-7 minutter. Hvis det er veldig kaldt, etter cirka 8-10 minutter.
- 2) Maten tilberedes ved en temperatur på 180/190° (grønnsaker), 200/220° (tynne fisk- og kjøttstykker), 240/250° (middels tykke eller tykke kjøttstykker). Et praktisk system for å forstå temperaturnivået er følgende: drypp noen vannråper ned på koketoppen. Hvis disse fordampes langsomt, har koketoppen ennå ikke nådd riktig temperatur. Hvis de derimot straks skiller seg i mikroballer som sklir på koketoppen mens de fordampes raskt, betyr det at temperaturen er på 220-250° og at man kan starte tilberedningen av maten.
- 3) **VIKTIG:** når man har fastslått at koketoppen har riktig temperatur, skal man ikke vente, men straks begynne med matlagingen, ellers vil koketoppen overopphetes og brenne maten. Dessuten er det risiko for at koketoppen vil ha en tendens til å bli svart (som en kjele som står tom på påslått plate), og/eller at materialet deformeres.
- 4) Ikke stek frossen mat. Stekeresultatet vil ikke bli bra, og dessuten utsettes koketoppen for termisk sjokk (risiko for deformasjon).
- 5) For en sunn og naturlig tilberedning av maten, skal man ikke smøre inn koketoppen med olje eller annet fett. I begynnelsen vil maten sette seg litt fast på koketoppen, men med det samme den har brunet seg, vil den være lett å ta vekk. Med en gang maten har brunet seg, er det best å sette gassblusset på laveste varme og dermed spare gass (det er ikke nødvendig å steke ved høyeste varme). Øk varmen kun hvis det anses som nødvendig.
- 6) Vi anbefaler å holde alle brennerne tent, i alle fall på laveste varme, selv om bare en del av koketoppen brukes til matlagingen. Slik unngår man at temperaturen i sonen som oppvarmes av gassblusset sprer seg over til delen som ikke oppvarmes.
- 7) Vi anbefaler å slå av apparatet dersom det er behov for pauser under tilberedelsen av maten; ikke la apparatet stå på hele tiden uten mat på koketoppen (se punkt 3), da det er meget raskt å varme den opp.

- 8) Kontroller at du har slått av gassblusset når maten er ferdig tilberedt, ved å kikke gjennom det dertil bestemte hullet.
- 9) Tøm dryppskuffen for olje og fett etter at den har avkjølt seg, bruk hansker. Vær oppmerksom på den høye temperaturen.
- 10) Rengjør koketoppen etter at den har avkjølt seg. Bruk vanlig rengjøringsmiddel og varmt vann, eller spesifikke fettfjerningsmidler for grill/koketopp (se "Clean Planet"). Ikke bruk is til rengjøring på varm kokeplate (risiko for termisk sjokk).

HVORDAN SLÅ AV GRILLEN

Gjør som følger for å slå av grillen på en korrekt måte:

- a) drei håndtaket for flammeregulering i av - posisjon;
- b) dreie gassventilen (til gassbeholderen eller til sentral gass) til den er stengt helt av. Ved elektrisk grill slås strømtilkoblingen av.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

RENGJØRING AV GRILLEN

PLA.NET-grillene er laget av rustfritt stål og har ingen spesielle problemer. De kan stå ute. Likevel anbefales det noen nødvendige forholdsregler for et godt vedlikehold av produktet.

Vi anbefaler generelt:

- å alltid holde produktet rent.
- å anskaffe seg et lokk til grillen for en bedre hygiene av stekeplaten.
- å dekke grillen og vognen til med et overtrekk for å unngå skitt og beskytte den fra vær og vind. Dette gjelder særlig i områder nær havet. (på grunn av saltholdig luft). PLA.NET har egnede overtrekk til grill/vogn (se PLA.NET tilbehør).

Materialene til disse produktene har ikke behov for noe spesielt vedlikehold.

En normal rengjøring er nok for å garantere grillens drift og varigheten av materialets kvalitet over tid. Kontroller periodevis kranen og påtenningssystemet som befinner seg under stekeplaten. Kontroller periodevis at det ikke finnes matrester eller støv rundt påtenningsinnretningene og på brennerne. Fjern rester med stor forsiktighet.

For å forenkle rengjøringen av både delene i stål og stekeplaten tilbyr PLA.NET en produktserie som garanterer en svært god rengjøring og ordinært vedlikehold.

RENGJØRING AV RUSTFRITT STÅL

Det anbefales å bruke **CLEAN INOX**. Dette er et spesielt rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Det fjerner rester eller fett fra apparatets overflate, lokket eller vognen av rustfritt stål. Dette er en svært god fettfjerner som ikke etterlater seg flekker og som også kan benyttes på andre overflater slik som møbler og glass. Den er å finne på flasker på 750ml med egnet spray.

Høy standard på kvalitet og funksjonalitet til de materialene som brukes garanterer for disse produktenes robusthet og motstandsdyktighet. Ved å følge reglene for bruk og vedlikehold som beskrevet ovenfor, forsikres en optimal drift og varighet av disse produktene i rustfritt stål.

! ADVARSEL:

- a) BRUK IKKE følgende produkter på deler av rustfritt stål:
 - Klor eller klorholdige rengjøringsmidler (kan virke korroderende på rustfritt stål);
 - Saltsyre eller produkter som inneholder klorid (kan virke korroderende på rustfritt stål);
 - etsende stoffer;
- b) SALT, KALK eller SYRE (fra kaffe, vin, appelsin- og tomatosaft, sitron osv.) kan gjøre at de rustfrie staldelene blir matte hvis de ikke rengjøres straks.
- c) Produkter av rustfritt stål som brukes ved SJØEN eller i SVØMMEBASSEN må rengjøres oftere, slik at man fjerner kloridbeleggene (som også kan spres med luften). På den måten hindrer man at den rustfrie overflaten utsettes for kjemisk angrep, og eventuelt oksiderer (det danner seg rustflekker).
- d) UTFØR IKKE metallarbeid (kutting, sliping, satining osv.) i nærheten av produkter av rustfritt stål. Metallpartikler kan trenge inn i det rustfrie stålet og, hvis de begynner å ruste, angripe det rustfrie stålet.
- e) Flekker eller spor av rust på den rustfrie stålfalten må fjernes så fort man oppdager dem. Hvis flekkene blir sittende for lenge kan de bli varige. Rustflekkene kan angripe kjemisk eller grave groper i det rustfrie stålet.

FJERNE FLEKKER ELLER RUST:

- Bruk et spesielt rengjøringsmiddel/polish for rustfritt stål uten slipeeffekt. Gjør først en prøve på et lite stykke hvor det ikke synes, for å være sikker på at den originale overflatebehandlingen ikke skades av flekk-/rustbehandlingen. Husk å gni i lengderetningen og ikke med sirkelbevegelser (i samme retning som overflatebehandlingen);
- skulle ikke det holde kan man benytte en tørr **PLA.NET** slipeklut. Gni mer eller mindre hardt (alt etter behov) for å beholde den glatte overflaten. Bruk ikke materialer som kan lage skraper i det rustfrie stålet. Skyll godt med rent vann og tørk.

RENGJØRING AV STEKEPLATEN/PLATEN ETTER STEKING

Den mest effektive og raskeste måten er å:

- fjerne de mest hardtsittende restene rett etter grilling når platen fortsatt er varm. Bruk en spatel eller en skraper dersom matrestene sitter veldig godt fast eller er tørket inn. **PLA.NET** har spatel og skraper i produktkatalogen og ekstra knivblader.
- Vent til platen er lunken eller kald før du sprayer på **CLEAN PLANET**. La det ligge 5-10 minutter, fjern så restene som nå er mykjordte og skyld deretter godt. **CLEAN PLANET** er en veldig effektiv fettfjerner for å fjerne harde/tørre matrester. Den er å finne på flasker på 750 ml med egnet spray. For rengjøring er det vanligvis nok å bruke slipekluter eller fuktige kluter. Det finnes svært effektive slipekluter (se tilbehør **PLA.NET**) som ikke ødelegger platen til bruk når matrestene er veldig harde.

GARANTI OG BRUKERSTØTTE

Alle **PLA.NET**-produkter er dekket av garantiloven. Garantien til Levigmatic er gyldig for første kjøper, i samsvar med betingelsene for bruk og vedlikehold og basert på bruken til en normal forbruker.

I garantiperioden vil Levigmatic, som eneste brukerstøtte tilgjengelig, kunne reparere produktene og/eller delene eller erstatte det skadede produktet eller en del av det med et annet helt likt eller liknende produkt. Dette er eneste brukerstøtte som tilbys ved brudd på garantien. Levigmatic er ikke ansvarlig for direkte skade, spesielle skader, ulykker eller annet som følge av brudd på garantien, det være seg mangel på inntjening, profitt og i strid med god tro.

Allt materiale som er skiftet ut i garantiperioden er å anse som Levigmatic-eiendom. Reparasjoner eller utskifting i garantiperioden fører ikke til forlengelse av garantien eller fornyelse av den. Reparasjon og erstatning av deler som følger garantiens betingelser kan også utføres med deler som ikke nødvendigvis er like men som fungerer på samme måte.

Garantien gjelder ikke for feil eller skader som følge av en ukorrekt bruk av grillen, som for eksempel overlast, bruk av aggressive produkter, feil montering, feil vedlikehold og reparasjoner utført av uautoriserte personer.

KUNDESERVICE PLA.NET-PRODUKTER

GARANTIPERIODEN

For å kunne ta i bruk kundeservice i garantiperioden må du oppbevare og vise et kjøpsbevis (faktura eller kvittering) og henvende deg til forhandleren du kjøpte grillen fra. For å kunne dra fordel av en god kundeservice ber vi deg vennligst om å fylle ut skjemaet for «Garantiregistrering» nedenfor og sende den til produsenten. «Garantiregistrering» kan også utføres på nettsiden www.planet-barbecue.com

ETTER UTLØPT GARANTI

Produsenten yter hjelp også når garantien ikke lenger er gyldig. Du kan be om brukerstøtte i butikken der du kjøpte grillen eller henvende deg direkte til produsenten. Produsenten skal helst kontaktes via epost (info@planet-food.it), på nettsiden (www.planet-barbecue.com), eller per telefon (Tel. +39 0438 470552) og gis følgende dokumentasjon: **Modell - Serie - Innkjøpsdato - Beskrivelse av problemet**

Det er strengt forbudt å:

- bytte ut gassbeholderen i nærheten av tennkilder;
- Blokkere luftveiene til grillen;
- Utføre endringer på konstruksjonen;
- Bruke reduksjonsventil som ikke egner seg for denne type gass/trykk som beskrevet i bruksanvisningen;
- Bruke grillen på en upassende måte;
- Bruke deler som ikke er originale;
- Ikke utføre vedlikehold i henhold til veiledningen;
- Betjene grillen ved lukt av gass;
- Fylle på annen type gass enn det som står nevnt i bruksanvisningen;

Garantien er ikke gyldig:

- Ved skade under transport;
- Dersom serienummeret eller typenummeret er endret på, fjernet, kopiert, tatt bort eller gjort uleselig;
- Feil og skader som følge av ukorrekt bruk av produktet i henhold til bruksanvisningen og advarslene, eller som følge av uaktsomhet, uerfarenhet;
- Feil, ødeleggelse eller skade som følge av en ukorrekt bruk i henhold til bruksanvisningen og advarslene, ulykke, endringer, uegnet fysisk miljø eller driftsmiljø, naturkatastrofer, korte strømbrydd, skader som følge av feil installasjon og/eller feil strømnnett og/eller kobling til elektriske anlegg som ikke er i overensstemmelse med sikkerhetsreglementet i henhold til de gjeldende lovene;
- Unormal bruk/slitasje;
- Skraper eller merker som ikke er meldt fra med et rekomandert brev innen 8 dager fra mottakelse av produktet;
- Feil vedlikehold;
- Periodelvis vedlikehold og reparasjon, eller utskifting av deler som følge av en normal slitasje og nedsliting;
- Misfarging og korrosjon som følge av ukorrekt bruk og vedlikehold.

Denne garantien gjelder kun ved feil på materiale, konstruksjon eller fabrikkasjon. Garantiperioden nedenfor gjelder ikke ved profesjonelt bruk slik som restaurant, catering osv.



GARANTIREGISTRERING

Sendes til :

Att. Warranty Dept.
LEVIGMATIC SRL
Via dell'Industria, 39
31020 San Vendemiano (TV) Italy

Kundens etternavn og navn

Modell = Mod.

Adresse

Serie

By

Innkjøpsdato

Postnummer

Butikkens navn

Telefon

Butikkens adresse

Epost

For at garantien skal være gyldig må dette skjemaet for Garantiregistrering sendes innen 30 dager etter kjøp. Innsamlede data vil ikke bli behandlet og er kun til intern bruk. Eller send en faks til +39 0438 478705 - Eller registrer deg på nettsiden www.planet-barbecue.com



Arvoisa asiakas,

Kiitämme tuotteemme valinnasta. Lue seuraavassa annetut käyttö- ja huolto-ohjeet huolellisesti ennen tuotteidemme käyttöönottoa. Säilytä käyttöopas huolellisesti ja pyydä valmistajalta/jälleenmyyjältä sen kopio, mikäli käyttöopas häviää/repeää käyttökelvottomaksi.

Lisätietoja saat aina tarvittaessa asiantuntijoiltamme. Ota yhteys käyttämällä asiakaspalvelun lomaketta, jonka löydät web-sivuiltamme: www.planet-barbecue.com

MATERIAALIT

Kaikilla PLA.NET tuotteilla on laatusertifikaatti.

Grillimme toimivat kaasulla (butaani/propaani tai metaani) tai sähköllä ja ne on varustettu paistotasolla.

Tuotteemme on suunniteltu ulkokäyttöön ja tämän vuoksi ne on rakennettu materiaaleista, jotka kestävät pitkään ja vaativat vähän huoltoa. Ne on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.

PLA.NET käyttää kolmen tyyppistä ruostumatonta terästä:

INOX 430: hyvä ruosteestokkyky ja erittäin hyvä lämmönjohtavuus;

INOX 304: erittäin hyvä ruosteestokkyky ja erinomainen lämmönjohtavuus;

INOX 316: erinomainen ruosteestokkyky ja hyvä lämmönjohtavuus.

PAISTOTASON KÄYTTÖ

Lue tässä käyttöoppaassa ja teknisessä oppaassa annetut ohjeet erittäin huolellisesti ennen grillin käyttöönottoa. Käytä grilliä vain ulkotiloissa (puutarha, puisto, piha jne.). Grilli on asetettava tasaiselle pinnalle, jolloin se toimii parhaalla mahdollisella tavalla. Voit säätää grillin tainsuutta tarkoitukseen olevien säädettävien tukijalkojen avulla.

ENNEN KÄYTTÖÄ SUORITETTAVAT TOIMENPITEET:

- poista kaikki terästä suojaava kelmu;
- poista poltintilasta (paistotason alla) kaikki ylimääräiset esineet ja tavarat;
- tarkista, että kaasu- tai sähköliitäntä on suoritettu oikein teknisessä oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti;
- tarkista, ettei kaasua vuoda ja että ilmaston olosuhteet sallivat laitteen käynnistyksen;
- käytä suojakäsineitä ja tarkoitukseen soveltuvia välineitä elintarvikkeiden liikuttamiseen paistoalueella (kuten lastat, pihdit tai iso haarukka jne.), jolloin vältät koskettamasta grillin kuumia osia;
- tarkista laitteen etuosassa polttimien kohdalla olevien soikeiden reikien kautta, että laite on käynnistynyt ja että liekki sammuu laitteen sammuttamisen yhteydessä.

Grilliä saa käyttää:

- vain elintarvikkeiden valmistukseen, kuten kala, liha ja vihannekset, jotka asetetaan suoraan paistotason päälle;
 - aikuinen henkilö, jolla on psyykkiset ja fyysiset edellytykset kaasulla toimivan ja tämän vuoksi vaarallisen tuotteen käyttöön;
 - kotitalouskäyttöön, ei ammattimaiseen käyttöön.
- Laitteen käyttäjän on noudatettava erityistä varovaisuutta grillin käytön yhteydessä, sillä jotkut sen osat kuumenevat erittäin paljon. Älä liikuta grilliä käytön aikana. Pidä lapset poissa grillin läheisyydestä ja valvo sen toimintaa jatkuvasti sekä käytön että sen sammutuksen jälkeen, jolloin se on vielä kuuma. Grilliä ei saa käyttää muihin, kuin sille määriteltyihin käyttötarkoituksiin. Älä käytä sitä esim. lämmittimenä.

10 OHJETTA, JOIDEN AVULLA VOIT KÄYTTÄÄ PAISTOTASOA OIKEIN

- 1) Jätä liekki minimiteholle muutaman minuutin ajaksi grillin käynnistyksen jälkeen, jolloin paistotaso lämpiää tasaisesti. Nosta liekin teho tarvittaessa maksimiin vasta tämän jälkeen. Kun laitteen käyttöympäristö on lämmin (15-25°), paistotaso on käyttövalmis noin 5-7 minuutin jälkeen, kun taas kylmillä lämpötiloilla se on käyttövalmis noin 8-10 minuutin kuluttua.
- 2) elintarvikkeet valmistuvat 180/190° lämpötilassa (vihannekset), 200/220° (kala ja ohut liha) ja 240/250° (keskipaksu/paksu liha). Voit tarkistaa lämpötilan helposti seuraavalla tavalla: kaada muutama pisara vettä tasolle; mikäli vesi haihtuu hitaasti, taso ei ole vielä käyttövalmis; mikäli vesipisarot hajoavat välittömästi pieniksi pisaroiksi, jotka liikkuvat paistotasolla ja haihtuvat nopeasti, lämpötila on 220- 250° ja voit aloittaa ruoan valmistuksen.
- 3) **TÄRKEÄÄ:** tarkista, että tason lämpö on riittävä ja aloita ruoanvalmistus välittömästi. Älä odota, sillä muussa tapauksessa taso kuumenee liikaa ja polttaa ruoan, jolloin paistotaso voi myös muuttua mustaksi (kuten kattila, joka jätetään tyhjäksi tulelle) ja/tai materiaalit voivat muuttua muotoaan.
- 4) Älä paista tasolla pakasteita, sillä paistotuloksesta ei tule paras mahdollinen ja nopeat lämmön muutokset voivat vahingoittaa paistotasoa (muodon muutoksia).
- 5) Älä levitä öljyä tai muita rasvoja paistotasolle, jotta elintarvikkeiden maku ja ravintoarvot pysyvät muuttumattomina. Ruoka voi ensiksi tarttua kiinni paistotasoon, mutta irtaota helposti pinnan paistumisen jälkeen. Suosittelemme, että asetat liekin minimiasentoon pinnan ruskistuksen jälkeen (sitä ei tarvitse pitää maksimiasennossa), jolloin säästät kaasua. Lisää liekin tehoa vain silloin, kun se on tarpeen.
- 6) Suosittelemme, että pidät kaikkia polttimia päällä vähintään minimilämpötilalla, vaikka käyttäisitkin valmistuksensa viin yhtä paistotason osaa. Näin välttyt tulen lämmittämisen alueen lämpötilan saartumisen lämmittämättömille alueille.
- 7) Suosittelemme, että sammutat laitteen aina silloin, kun pidät taukoja ruoan

valmistuksen yhteydessä. Älä jätä laitetta päälle silloin, kun sen päällä ei ole elintarvikkeita (katso kohtaa 3), sillä paistotaso lämpiää joka tapauksessa tarvittaessa erittäin nopeasti uudelleen.

- 8) Varmista ruoan valmistamisen jälkeen, että liekki on sammunut. Suorita tarkastus laitteessa tarkoitusta varten olevan reiän kautta.
- 9) Tyhjennä öljyn/rasvankerukaukalo jäähtymisen jälkeen lämmön kestäviä rukkasia käyttämällä. Varo kuumia lämpötiloja.
- 10) Puhdista paistotaso vasta sen jäähtymisen jälkeen. Käytä puhdistukseen normaaleja pesuaineita ja kuumaa vettä tai grilleille/paistotasolle tarkoitettuja rasvanpoistoaineita (katso "Clean Planet"). Älä levitä kuumalle tasolle jäätä puhdistuksen nopeuttamiseksi (nopeat lämmön muutokset voivat vahingoittaa sitä).

GRILLIN SAMMUTTAMINEN

Suorita seuraavat toimenpiteet grillin sammuttamisen yhteydessä:

- a) käännä liekin säätönuppi sammutusasentoon;
- b) käännä kaasun sulkuventtiiliä (kaasupullon tai kaasujohdon), kunnes se sulkeutuu kokonaan tai irrota laite sähköverkosta siinä tapauksessa, että grilli toimii sähköllä.

HOITO JA HUOLTO

GRILLIN PUHDISTUS

PLA.NET grillit on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, joten ne eivät kaipaa erityisiä huoltotoimenpiteitä. Voit jättää ne ulkosalle. Suosittelemme joka tapauksessa joitakin toimenpiteitä, joiden avulla tuote säilyy pitkään parhaassa mahdollisessa kunnossa.

Yleiset suositukset:

- pidä tuote aina puhtaana;
 - peitä grilli kannella, jolloin paistotaso pysyy mahdollisimman puhtaana;
 - voit peittää grillin ja vaunun peitteellä, jolloin grilliin ei pääse epäpuhtauksia ja suojaat sen samalla ilmaston olosuhteiden aiheuttamilta vahingoilta erityisesti meren läheisillä alueilla (jolloin ilmassa on suolaa). PLA.NET on suunnitellut juuri tähän tarkoitukseen grillien/vaunujen peitteitä (ks. PLA.NET lisävarusteet). Korkealaatuisten materiaalien ansiosta grillit eivät kaipaa mitään erityistä käsittelyä.
- Tavallinen puhdistus riittää grillin parhaan mahdollisen toiminnan takaamiseen, jolloin myös sen materiaalien korkea laatu säilyy muuttumattomana. Tarkista kaasuhanojen sekä käynnistysjärjestelmän kunto säännöllisesti nostamalla paistotaso. Tarkasta säännöllisesti, ettei käynnistyslaitteistoissa tai polttimissa ole ruoan jäämiä tai pölyä. Poista lika erittäin varovasti.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien sekä paistotason puhdistamisen helpottamiseksi PLA.NET suosittelee useita tuotteita, jotka on valittu juuri tehokkainta puhdistusta ja päivittäistä huoltoa varten.

RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN PUHDISTUS

Suosittelemme CLEAN INOX käyttöä. Tämä ruostumattomille teräksille suunniteltu pesuaine poistaa tehokkaasti lian sekä rasvan aiheuttamat heijastukset rungon, kannen tai ruostumattomasta teräksestä valmistetun vaunun pinnalta. Tämä tuote poistaa rasvan tehokkaasti heijastuksia jättämättä ja sitä voidaan käyttää myös muilla pestävillä pinoilla, kuten huonekalujen ja ikkunoiden pesuun. Toimitetaan 750 ml pullossa ruiskulla varustettuna. Käytettyjen materiaalien korkeat laatu- ja toimintastandardit takaavat valmistamiemme tuotteiden kestävyuden ja lujuuden ajan myötä. Käyttö- ja huolto-oppaassa annettujen ohjeiden noudattaminen (katso seuraavaa luetteloa) takaa parhaan mahdollisen ruostumattomasta teräksestä valmistettujen tuotteiden kestoian ja toimivuuden.

HUOMIO:

- a) ÄLÄ KÄYTÄ seuraa via tuotteita ruostumattomasta teräksestä valmistetuille osille:
 - Valkaisuaine tai valkaisuainetta sisältävät pesuaineet (voivat syövyttää ruostumattoman teräksen);
 - Suolahappo tai muut klorideja sisältävät tuotteet (voivat syövyttää ruostumattoman teräksen);
 - ruostuttavat aineet;
- b) SUOLA, KALKKI tai HAPPO (kahvista, viinistä, appelsiinihamesta, tomaattihamesta, sitruunoista jne.) voivat aiheuttaa ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien himmenemisen, ellei niitä puhdisteta välittömästi;
- c) Ruostumattomasta teräksestä valmistetut laitteet, joita käytetään MEREN tai UIMA-ALTAIDEN LÄHEISYYDESSÄ on puhdistettava usein kloridien poistamiseksi (joita kulkeutuu myös tuulen mukana), jolloin välttyt kemiallisten reaktioiden aiheuttamilta vahingoilta ruostumattomalle teräkselle, jotka voivat aiheuttaa hapettumista (ruostepisteet);
- d) ÄLÄ SUORITA metallintyöstöjä (leikkuu, hionta, pintakäsittely jne.) ruostumattomasta teräksestä valmistettujen tuotteiden läheisyydessä. Metallien hiukkaset voivat tunkeutua ruostumattomaan teräkseen ja aiheuttaa sen vahingoittumisen ja ruostumisen;
- e) Poista ruostumattomasta teräksestä valmistetulle pinnalle ilmestyvät tahrat tai ruoste välittömästi. Tahrat voivat jäädä pysyvästi pintaan kiinni, mikäli ei puhdisteta niitä välittömästi. Ruoste voi vahingoittaa ruostumatonta terästä kemiallisesti tai tunkeutumalla sen sisään.

TAHROJEN TAI RUOSTEEN POISTO:

- Käytä hankaamatonta ja ruostumattomalle teräkselle tarkoitettua pesuainetta/vahaa. Suorita ensin testi pinnan pienelle alueelle (joka ei ole näkyvässä), jotta voit varmistaa ettei alkuperäinen pintakäsittely muutu tahrojen tai ruosteen poiston yhteydessä. Hankaava suoraan vedoin (ei pyöreän liikkeen) pintakäsittelyn suunnan mukaisesti;
- mikäli edellä annetut toimenpiteet eivät riitä, poista lika hankaavin liikkein **PLA.NET** hankaavalla pyyhkeellä (tarpeen mukaan), joka poistaa ruostetta aiheuttavan aineen. Hankaava aina samaan suuntaan (ei pyörivän liikkeen), jottei sateinipinta pääse vahingoittumaan. Älä käytä materiaaleja, jotka voivat naarmuttaa ruostumatonta terästä. Huuhtelee aina puhtaalla juoksevalla vedellä ja kuivaa käsitelty pinta huolellisesti.

PAISTOTASON PUHDISTUS/PAISTOTASO RUOAN VALMISTUKSEN JÄLKEEN

Nopein ja tehokkain tapa on seuraava:

- poista tarttunut lika lastalla tai jos se on juuttunut kiinni/kuivanut, puhdistaa lika kaapimella heti käytön jälkeen silloin, kun taso on vielä kuuma. **PLA.NET** in myyntiluettelon lisävarusteissa on esitelty sekä lasta että kaavin sekä niiden vaihdettavat terät.
- odota, että paistotaso on jäähtynyt haaleaksi tai kylmäksi ja ruiskuta **CLEAN PLANET** pesuainetta ja anna sen vaikuttaa 5-10 minuutin ajan. Poista tämän jälkeen aineen vaikutuksesta pehmennyt lika ja huuhtelee huolellisesti. **CLEAN PLANET** on erittäin tehokas rasvanpoistoaine, joka poistaa tasolle kerääntyneen kovan/kuivan lian. Pesuaine toimitetaan 750 ml pullossa ruiskulla varustettuna. Yleensä lian poistamiseen riittää vain kevyesti hankaava sieni tai kostea pyyhe. Mikäli lika on juuttunut kiinni, käytä tarkoitukseen soveltuvaa hankaavaa pyyhettä (katso **PLA.NET** lisävarusteita), joka poistaa lian tehokkaasti naarmuttamatta tason pintaa.

TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Kaikki **PLA.NET** tuotteet kuuluvat lain mukaisen takuun piiriin. *Levigmatic* tarjoaa täyden takuun ensimmäiselle käyttäjälle siinä tapauksessa, että laitetta käytetään käyttö- ja huolto-opiaan mukaisesti normaaleissa käyttöolosuhteissa. Takuuajan aikana *Levigmatic*, joka on ainut valtuutettu huoltaja, korjaa vialliset tuotteet ja/tai tuotteen osat sekä harkintansa mukaisesti vaihtaa viallisen tuotteen tai sen osan uuteen vastaavaan tai pääosiltaan vastaavaan tuotteeseen. Yhtiö korjaa/vaihtaa tuotteen vain siinä tapauksessa, ettei takuuehtoja ole rikottu. *Levigmatic* ei vastaa suorista, erityisistä tai tahattomista vahingoista tai takuun vastaisten toimenpiteiden aiheuttamista vaurioista, joihin kuuluvat myös mahdolliset ansionmenetykset, liikevoiton menetykset ja mahdolliset sovitut palkkiot. Kaikki takuun piiriin kuuluvat vaihdetut tuotteet jäävät *Levigmatic* yhtiön omistukseen. Takuun aikana suoritetut korjaukset tai vaihdot eivät jatka

PLA.NET TUOTTEIDEN ASIAKASPALVELU

TAKUUAIKA

Takuuajan aikaisen asiakaspalvelun nopeuttamiseksi säilytä ja esitä laitteen hankinnasta kertova todiste (lasku tai rahtikirja). Ota yhteys myyntipisteeseen, josta hankit laitteen. Parhaan asiakaspalvelun takaamiseksi suosittelemme, että täytät alla olevan lomakkeen "Takuun rekisteröinti" ja lähetät se valmistajalle. "Takuun rekisteröinti" voidaan suorittaa myös web-sivuillamme www.planet-barbecue.com

PERIODO POST GARANZIA

Tarjoamme asiakaspalvelun myös takuun jälkeen. Pyyntö voidaan osoittaa liikkeeseen, josta laite on hankittu tai suoraan valmistajalle. Ota mielellään yhteys sähköpostiitse (info@planet-food.it), web-sivun (www.planet-barbecue.com) kautta tai puhelimitse (Tel. +39 0438 470552) ja ilmoita : **Malli - Sarja - Ostopäivämäärä - Ongelman kuvaus**



TAKUUN REKISTERÖINTI

Lähetysosoite :

Att. Warranty Dept.

LEVIGMATIC SRL

Via dell'Industria, 39

31020 San Vendemiano (TV) Italy

Ostajan sukunimi ja nimi

Malli = Mal.

Osoite

Sarja

Kaupunki

Ostopäivämäärä

Postinumero

Liikkeen nimi

Puhelin

Liikkeen osoite

E-mail

Takuun rekisteröinnin lomake on lähetettävä 30 päivän kuluessa ostopäivämäärästä, jolloin takuu astuu voimaan. Kerättyjä tietoja ei käytetä muihin tarkoituksiin ja ne on tarkoitettu vain yhtiön sisäiseen käyttöön.

Tai lähetä faksilla numeroon +39 0438 478705 - Tai rekisteröidy web-sivullamme www.planet-barbecue.com

takuuaikaa eivätkä johda takuun raukeamisajan muuttamiseen. Tämän takuun piiriin kuuluvat korjaukset ja vaihdot voidaan suorittaa myös käyttämällä alkuperäisistä poikkeavia osia tai yksiköitä, jotka vastaavat kuitenkin toiminnaltaan täysin korjattavaa osaa. Takuu ei vastaa virheistä tai vioista, jotka johtuvat grillin virheellisestä tai huolimattomasta käytöstä, kuten esimerkiksi yliuormittamisesta, syövyttävien tuotteiden käytön aiheuttamista vioista, virheellisestä asennuksesta tai huollosta sekä asiattomien henkilöiden suorittamista korjauksista.

Seuraavat toimenpiteet ovat ehdottomasti kiellettyjä:

- kaasupullon vaihto tulenarkojen materiaalien läheisyydessä;
- grillin ilmantulon tukkiminen;
- rakenteellisten muutosten suorittaminen;
- sellaisten paineensäätimien käyttö, jotka eivät sovellu käytylle kaasulle/käyttöoppaassa ilmoitetulle paineelle;
- grillin käyttö muihin, kuin sallittuihin tarkoituksiin;
- alkuperäisistä poikkeavien varaosien käyttö;
- määriteltujen huoltotoimenpiteiden laiminlyöminen;
- grillin sytyttäminen mahdollisen kaasuvuodon yhteydessä;
- grillin käyttäminen kaasujen kanssa, jotka poikkeavat tuotteen etiketissä ja käyttöoppaassa määritellyistä kaasuista.

Takuu ei vastaa seuraavista tapauksista:

- tuotteen vaurioitumiset, jotka ovat tapahtuneet kuljetuksen aikana;
- tuotteen sarjanumero tai tyyppitunnus on muutettu, väärennetty, poistettu tai niitä ei voida enää lukea;
- viat tai vaurioitumiset, jotka johtuvat ohjeiden tai varoitusten vastaisesta käytöstä, huolimattomuudesta ja varomattomasta käytöstä;
- vika, toimintahäiriö tai vaurio, joka johtuu ohjeiden tai varoitusten vastaisesta käytöstä, onnettomuuksista, ominaisuuksien muutoksista, tarkoitukseen soveltumattomasta käyttöympäristöstä, luonnonkatastrofeista, sähkön jakelussa ilmenevistä virtaheitoista, virheellisestä asennuksesta aiheutuneista vioista sekä lain mukaisista turvastandardeista poikkeaviin sähköverkkoihin ja/tai sähkölaitteistoihin kytkennöistä;
- epätavallinen virrankulutus/kuluminen;
- naarmut tai lommot, joita ei ilmoiteta kirjattuna kirjeellä vähintään 8 päivän kuluessa tuotteen vastaanottamisesta;
- virheellisestä huollosta johtuvat viat;
- määräraikaishuolto ja osien korjaus tai huolto, jotka johtuvat normaalista kulumisesta tai materiaalien laadun luonnollisesta heikkenemisestä;
- värimuutokset tai syöpyminen, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai huollosta.

Takuun piiriin kuuluvat vain materiaali- ja valmistusvirheet. Määritely takuuaika ei koske ammattikäyttöä, kuten esimerkiksi ravintoloihin, ruokapalveluja jne.



Уважаемый клиент,

Благодарим за ваш выбор нашего барбекю и просим прежде чем приступить к его эксплуатации, внимательно прочитать инструкции по использованию и обслуживанию наших продуктов.

Настоящее руководство необходимо содержать в хорошем состоянии и в случае его утери / порчи необходимо запросить новый экземпляр в производителя / дистрибьютора. Для более детальной информации наши специалисты в Вашем распоряжении. Без колебаний свяжитесь с нами, используя форму Обслуживания Клиентов на нашем сайте www.planet-barbecue.com

МАТЕРИАЛЫ

Все продукты PLA.NET сертифицированы.

Наши барбекю работают на газу (бутан/пропан или метан) или электроэнергии и оснащены контактной поверхностью.

Наши продукты разработаны для наружного использования и поэтому произведены из стойких материалов не требующих особого ухода. Изготовлены из нержавеющей стали.

PLA.NET использует три вида нержавеющей стали:

INOX 430: хорошая устойчивость к окислению и максимальная проводимость тепла;

INOX 304: отличная устойчивость к окислению и отличная проводимость тепла;

INOX 316: максимальная устойчивость к окислению и хорошая проводимость тепла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТАКТНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Перед началом эксплуатации барбекю внимательно прочитайте данные инструкции и техническое руководство. Использовать барбекю только на открытом пространстве (сад, парк, двор и т.п.). Для правильной работы барбекю необходимо его установить на горизонтальной поверхности. Для выравнивания по горизонтали барбекю имеет регулируемые ножки.

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ:

- полностью снять клеящуюся защитную пленку со стали;
- убрать с отсека горелок (под контактной поверхностью) любой возможный лишний элемент;
- проверить, чтобы подключение к газу или к электропитанию выполнилось правильно согласно инструкциям в техническом руководстве;
- проверить на предмет утечек газа и убедиться что атмосферные условия позволяют его зажечь;
- надеть теплоизоляционные перчатки и иметь соответствующие инструменты, которые позволяют переворачивать еду на контактной поверхности, а именно, лопатка, щипцы и вилка и т.п. во избежание случайного контакта с горячими частями барбекю;
- всегда проверять горит ли пламя а затем выключено ли оно через овальные отверстия, находящиеся напротив горелок, на фронтальной стороне аппарата.

Барбекю предназначено:

- только для приготовления еды такой как рыба, мясо, овощи посредством прямого контакта с варочной поверхностью;
- для взрослых людей в подходящем психофизическом состоянии для пользования газовым оборудованием, то есть потенциально опасным;
- для бытового не профессионального использования.

Оператор должен быть очень осторожным при использовании барбекю, потому что некоторые его части нагреваются до высоких температур. Не перемещайте барбекю во время использования. Не разрешайте находиться возле барбекю детям как во время его работы так и после того как он выключен и еще горячий.

Запрещается использовать барбекю для целей отличающихся от тех для которых он предназначен, например, как средство разогрева.

10 ПРАВИЛ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОНТАКТНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- 1) После включения барбекю, оставить огонь на минимальной мощности для того, чтобы контактная поверхность «стабилизировалась», потом, если необходимо, увеличить огонь до максимума. При средней температуре окружающей среды (15- 25°) варочная поверхность готова к эксплуатации по истечению около 5-7 мину. Если очень холодно - по истечению около 8-10 минут.
- 2) Приготовление пищи выполняется при температуре 180/190° (овощи), 220/220° (рыба и тонко нарезанное мясо), 240/250° (мясо толстыми/средними кусками). Удобный способ, чтобы понять уровень температуры: капнуть несколько капель воды на поверхность, если они медленно испаряются это значит, что поверхность еще не достигла температуры, если они разрываются на маленькие шарики, бегающие по поверхности и немедленно испаряются это означает, что варочная поверхность достигла 220-250° и можно приступить к приготовлению пищи.
- 3) ВАЖНО: после того, как вы проверили, что поверхность достигала нужной температуры, немедленно приступайте к приготовлению еды, не ожидайте, иначе поверхность перегреется, и еда может подгореть и возможен риск: потемнения поверхности (как пустая кастрюля оставленная на огне) и/или деформации материала.
- 4) Не класть на плиту замороженную еду, потому что она не прожарится хорошо и возможен тепловой шок варочной поверхности (деформация).
- 5) Для того чтобы приготовить здоровую и натуральную пищу нет необходимости смазывать жиром или растительным маслом варочную поверхность. Еда сначала пристанет к поверхности и после того как прожарился верхний шар, легко отстанет от нее. После первой прожарки рекомендуем установить огонь на минимальный (нет необходимости держать его на максимальной мощности), таким образом, сэкономите газ. Увеличивать огонь, только если есть в этом необходимость.
- 6) Советуем держать включенными все горелки, хотя бы на минимальном уровне, даже если вы готовите еду в одной части варочной поверхности. Таким образом, температура части, где горят горелки, не рассеется на часть, где они выключены.

- 7) Советуем выключать прибор, если варка происходит в несколько этапов, не оставлять ее постоянно включенной, если на ней нет еды (смотри пункт 3), принимая во внимание тот факт, что варочная поверхность быстро нагревается.
- 8) Проверить через специальное отверстие выключили ли вы после приготовления огонь.
- 9) Вылить лоток для сбора масла/ жира, одевая специальные рукавицы и только после того как он остынет. Внимание высокая температура.
- 10) Чистить варочную поверхность только когда она холодная, используя обыкновенные моющие средства и горячую воду, или специальные обезжириватели для барбекю/варочных поверхностей (См."Clean Planet"). Для чистки не использовать лед на горячей плите (риск теплового шока).

ВЫКЛЮЧЕНИЕ БАРБЕКЮ

Для правильного выключения выполнить следующие действия:

- a) повернуть ручку регулировки пламени в положение выключено;
- b) вернуть кран закрытия газа (баллона или на стационарной сети) до упора, или отключить барбекю от электросети если он электрический.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА БАРБЕКЮ

Барбекю PLA.NET из нержавеющей стали и не имеют особенных проблем. Могут находиться на улице. Тем не менее мы рекомендуем несколько необходимых мер предосторожности для лучшего содержания изделия.

В основном рекомендуем:

- всегда содержать продукт в чистоте;
- оборудовать барбекю крышкой, чтобы обеспечить лучшую гигиену контактной поверхности;
- накрыть полотнищем барбекю и тележку, чтобы предотвратить накопление грязи и защитить его от непогоды и атмосферных осадков, особенно в районах возле моря (присутствие соленого воздуха). PLA.NET подготовил специальные чехлы для барбекю /тележек (смотри Аксессуары PLA.NET).

Качество используемых материалов не требует специального ухода и обслуживания. Достаточно обыкновенной чистки, чтобы обеспечить хорошую работу и сохранить качество материалов. Периодически проверять состояние кранов и системы включения, подняв контактную поверхность. Проверять, чтобы не было остатков еды или пыли на устройствах зажигания и на горелках. Осторожно удалить грязь.

Для облегчения очистки как комплектующих из нержавеющей стали так и контактной плиты, PLA.NET предлагает серию продуктов, которые гарантируют отличную чистку и ежедневное обслуживание.

ЧИСТКА НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Рекомендуем использовать продукт CLEAN INOX. Специальное моющее средство для нержавеющей стали, которое удаляет грязь или жирные пятна накапливающиеся на поверхности структуры или крышки, или тележки из нержавеющей стали. Это продукт хорошо обезжиривает и не оставляет жирных разводов и его можно использовать для мытья других поверхностей, таких как мебель и стекло.

Поставляется во флаконах емкостью 750 мл с распылителем.

Соответствие высоким стандартам качества и функциональности используемых материалов является главной гарантией прочности и долговечности изделий. Соблюдение правил эксплуатации и технического обслуживания, как указано ниже, обеспечивает отличную функциональность и долговечность изделий, произведенных из нержавеющей стали.

ACHTUNG

- a) НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ следующие вещества на отдельных частях из нержавеющей стали:
 - Хлорный отбеливатель или моющие средства, содержащие отбеливатель (могут вызвать коррозию нержавеющей стали);
 - Соляная кислота или вещества, содержащие хлорид (могут вызвать коррозию нержавеющей стали);
 - коррозионные вещества;
- b) Соль, накипь или кислые продукты (кофе, вино, апельсиновый или томатный сок, лимон и т.п.) могут сделать матовыми детали из нержавеющей стали, если их немедленно не очистить;
- c) Изделия из нержавеющей стали, используемые недалеко от моря или бассейнов, требуют более частой очистки для удаления отложений хлористой соли, передаваемой через воздух. Таким образом, это предотвратит химическую атаку с возможным окислением (пятна ржавчины) нержавеющей поверхностей;
- d) Не осуществлять обработку металла (резку, шлифование, полировку и т.п.) вблизи от нержавеющей изделий. Частицы этих металлов могут остаться на их поверхности и, ржавая, повредить изделия из стали иннос;
- e) Пятна или ржавчина, которые появляются на поверхности нержавеющей стали, должны быть немедленно очищены. Пятна, оставленные на длительное время, могут стать постоянными. Ржавчина может воздействовать химически или разрушать нержавеющую сталь.

УДАЛЕНИЕ ПЯТЕН ИЛИ РЖАВЧИНЫ:

- Нанести моющее средство/специальную неабразивную пасту для нержавеющей стали. Сделать предварительное тестирование на небольшом незаметном участке, чтобы убедиться, что исходная поверхность не испорчена вследствие удаления пятен или ржавчины. Помните, что очистку нужно проводить линейными движениями (а не круговыми) в направлении отдели поверхности;
- если этого не достаточно, используйте на сухо абразивную ткань **PLANET**, энергично потерев которой (при необходимости) удалается окисление. Тереть всегда в одном направлении (а не по кругу), чтобы иметь правильный эстетический эффект сатинирования. Не используйте материалы, которые могут поцарапать нержавеющую сталь. Всегда тщательно промыть чистой водой и высушить обрабатываемый объект.

ЧИСТКА КОНТАКТНОЙ ПОВЕРХНОСТИ/ПЛИТЫ ПОСЛЕ ЖАРЕНЬЯ

Самый эффективный и быстрый способ это:

- удалить грубую грязь лопатой или если очень пристала или сухая скребком, сразу после готовки пока поверхность еще горячая. **PLANET** имеет в своем каталоге аксессуары, такие как лопатка и скребок и запасные к ним ножи.
- Подождать, чтобы плита остыла и распылить моющее средство **CLEAN PLANET**, оставив его подействовать на протяжении 5-10 минут, затем удалить загрязнения, которое стало мягким и в конце ополоснуть обильно водой. **CLEAN PLANET** является эффективным моющим средством для удаления затвердевшего/сухого загрязнения и поставляется во флаконах емкостью 750 мл с распылителем. В основном достаточно использовать для чистки слегка абразивные губки или влажную ветошь. Если загрязнения очень сильные, есть в наличии абразивная ткань (смотри Аксессуары **PLANET**), которая очень эффективна, но не царапает плиту.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Все изделия **PLANET** покрыты законной гарантией. *Levigmatic* предлагает полную гарантию первому владельцу, в соответствии со спецификациями руководства по использованию и обслуживанию, основанными на эксплуатации обычного пользователя.

На протяжении гарантийного срока, компания *Levigmatic*, как единственное средство в ее распоряжении, должна будет отремонтировать продукты и / или неисправные компоненты, или по своему усмотрению заменить дефектное изделие или его часть, на другой продукт или, по крайней мере, функционально эквивалентный. Это средство является единственным и исключительным для какого-либо нарушения условий гарантии. *Levigmatic* не несет ответственности за любой прямой, специальный, случайный или косвенный ущерб, связанный с нарушением гарантии, в том числе упущенную прибыль, недополученный доход, не осведомленность о дефектах. Все материалы, замененные на основании гарантии, остаются собственностью *Levigmatic*. Выполнение

работ по ремонту или замене по гарантии, не влечет за собой расширение гарантии или же продления ее срока. И ремонт, и замена осуществляемые в соответствии с условиями настоящей гарантии, могут быть выполнены с использованием деталей или узлов не идентичных, но функционально эквивалентных данному объекту ремонта. Гарантия не распространяется на ошибки или дефекты, которые являются следствием неправильного или ненадлежащего использования барбекю, такие как перегрузка, повреждение, вызванные использованием агрессивных продуктов, неправильная установка, неправильное техническое обслуживание и ремонт, сделанные не уполномоченными лица.

Строго запрещается:

- заменять газовый баллон вблизи источников возгорания;
- закрывать вентиляционные отверстия на барбекю;
- проводить структурные изменения;
- использовать редукторы давления не соответствующие типу газа/давления, указанного в руководстве;
- использовать не по назначению барбекю;
- использовать не оригинальные запасные части;
- не выполнять предписанное плановое обслуживание;
- включать барбекю в присутствии запаха газа;
- подавать на барбекю газ отличающийся от типа, указанного на этикетке продукта и в руководстве.

Из гарантии исключаются:

- случайные поломки возникшие во время транспортировки;
- если серийный номер и тип продукта изменен, удален, скопирован, снят или неразборчивый;
- дефекты и неисправности, вызванные неправильным использованием продукта в соответствии с инструкциями и рекомендациями или небрежностью, некомпетентностью;
- дефект, неисправность или повреждение в результате неправильного использования в соответствии с инструкциями и рекомендациями, аварии, модификации, неподходящей физической или оперативной среде, стихийных бедствий, скачков напряжения или электропитания, дефектов, связанных с неправильной установкой, а также подключения к электрической системе не отвечающей Нормам безопасности в соответствии с законом;
- аномальное потребление / износ;
- царапины и вмятины о которых не сообщается заказным письмом с уведомлением о вручении в течение 8 дней от получения товара;
- дефекты вследствие неправильного обслуживания;
- периодическое обслуживание и ремонт или замена частей в связи с нормальным износом;
- изменение цвета и коррозия в результате неправильного использования и обслуживания

Данная гарантия не распространяется на случаи отличающиеся от дефектов материала, конструкции или производства. Срок гарантии указанный ниже, не может быть применен к профессиональному пользователю, такому как, например, рестораны, катеринг, и т.д.

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ PLANET

ГАРАНТИЙНЫЙ ПЕРИОД

Чтобы использовать обслуживание по гарантии, необходимо иметь и предоставить документы, подтверждающие покупку (инвойс или товарный чек) и обратиться в торговую точку, где был приобретен продукт.

Чтобы обеспечить лучшее обслуживание, просим Вас заполнить форму «Регистрации гарантии», которая находится ниже и отправить ее производителю. «Регистрация гарантии» можно выполнить также на сайте www.planet-barbecue.com

ПОСЛЕГАРАНТИЙНЫЙ ПЕРИОД

Предприятие предоставляет любое сервисное обслуживание также в послегарантийный период. Запрос может быть сделан через магазин, где вы приобрели продукт или напрямую на предприятие. С предприятием вы можете связаться по электронной почте (info@planet-food.it) или через сайт (www.planet-barbecue.com) или по телефону (Tel. +39 0438 470552), сообщив : Модель - Серию - Дату приобретения - Описание проблемы



РЕГИСТРАЦИЯ ГАРАНТИИ

Отправить :

Att. Warranty Dept.

LEVIGMATIC SRL

Via dell'Industria, 39

31020 San Vendemiano (TV) Italy

Фамилия и Имя покупателя

Модель = Мод.

Адрес

Серия

Город

Дата приобретения

Почтовый индекс

Имя продавца

Телефон

Адрес магазина

E-mail

Настоящая форма Регистрации Гарантии должна быть отправлена в течении 30 дней от даты покупки для того чтобы активировать гарантию. Собранные данные не будут обрабатываться и служат только для внутреннего использования.

Или отправить по факсу +39 0438 478705 - Или зарегистрироваться на сайте www.planet-barbecue.com



LEVIGMATIC S.r.l. - Via dell'Industria, 71 - 31020 San Vendemiano (TV) - Italy - Tel. +39 0438 470552 - Fax +39 0438 478705
info@planet-food.it - www.planet-food.it - www.planet-barbecue.com

Cod. 8204069 Rev. ?