



PLANCHA VK60 VERYCOOK

 FR - NOTICE D'UTILISATION	2
 EN - OPERATING INSTRUCTIONS	12
 DE - GEBRAUCHSANLEITUNG	22



VERYCOOK VK60

INTRODUCTION

Cher Verycooker,

Nous vous remercions de nous avoir choisis et de nous avoir fait confiance.

Notre plancha Verycook est fabriquée en France et réalisée conformément aux normes européennes.

- Il est important de lire attentivement cette notice d'instructions et de faire fonctionner l'appareil en conformité avec les détails et les conseils exposés. Ceci vous garantit une utilisation de votre plancha en toute sécurité et un rendement élevé sur une longue durée.
- Pour diagnostiquer une faille ou anomalie, consultez les instructions ci-dessous avant d'appeler notre service technique.
- En cas de défaillance ou de panne, notre service technique ou des agents compétents sont seuls habilités à intervenir.

PRÉPARATION AVANT L'ASSEMBLAGE

Lisez le manuel d'utilisation attentivement et assurez vous que tous les utilisateurs le lisent également avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Si vous avez des interrogations ou besoin d'aide, n'hésitez pas à contacter notre service technique.

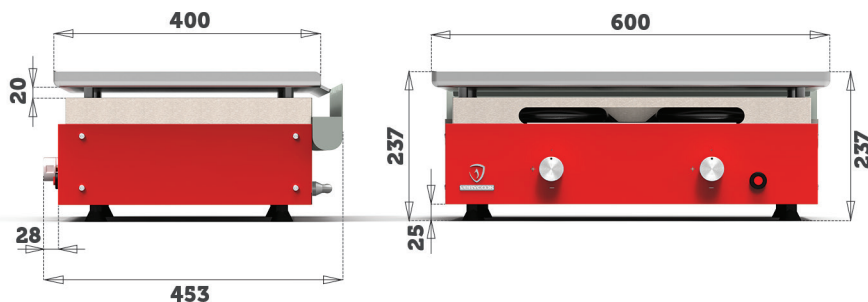
SOMMAIRE

INTRODUCTION	2
PRÉPARATION AVANT L'ASSEMBLAGE	2
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	4
DIMENSIONS STANDARDS	4
ETIQUETTES D'AVERTISSEMENT	4
LES ÉLÉMENTS DE SÉCURITÉ	5
LISTE DES COMPOSANTS	6
TYPE DE GAZ	7
TRANSPORT ET REMPLACEMENT	8
MISE EN PLACE	8
SCHEMA DE LA MISE EN PLACE	9
FONCTIONNEMENT DE LA PLANCHA	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	11
LE RÉGLAGE DES THERMOCOUPLES	12
LE RÉGLAGE DE L'ARRIVÉE DE L'AIR	13
CONDITIONS DE GARANTIE	14
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	15

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


MODELE	DIMENSIONS STANDARDS (mm.) AxBxC	PUISSANCES THERMIQUES (KW) (HI) Σ	ENTREE DE GAZ	CONSOMMATION LPG KG/H (G30/30)	POIDS NET
VK60	600 x 453 x 237	2 x 3,8kw = 7,6kw	1/2" R	0,3	22

DIMENSIONS STANDARDS



ETIQUETTES D'AVERTISSEMENT

Vous retrouverez au dos de chaque plancha une étiquette détaillant les informations relatives à votre produit selon le modèle suivant :

DEFINITION	PLANCHA-GRILL
MODELE	VK60
Qn Kw (Hi)	2X3,8
Qn Σ Kw (Hi)	7,6
N° de série	000174
DATE DE PRODUCTION	01.06.2011
CATEGORIE	I 3+ (28-30/37)
G 30 - 30 mbar	
	
Prod.Id.Nr. CE1984CM0071	



Cet appareil est dédié uniquement à un usage extérieur.
Se référer aux instructions avant d'utiliser l'appareil.

ASSEMBLAGE DE SECURITE

- Lisez les instructions avant l'assemblage, l'installation et l'utilisation.
- Le lieu d'installation de l'appareil doit être conforme aux réglementations applicables.
- Cet appareil est dédié uniquement à un usage extérieur.
- Le tuyau de gaz doit être vissé et serré à l'aide d'une pince.
- Vérifier l'absence d'odeur de gaz et/ou l'absence de sifflement caractéristique d'un mauvais serrage.
- La longueur du tuyau entre le périphérique et le tuyau de gaz GPL ne doit pas dépasser 1,50 m.
- Le tuyau de gaz doit être changé régulièrement, selon les indications de date figurant sur le tuyau.
- La bouteille de gaz doit se situer à au moins 50 cm de la plancha.
- L'endroit où l'appareil est utilisé doit être exempt de substances explosives, solides ou liquides (produits en bois et matières plastiques, pétroliers et chimiques, les tissus tels que les rideaux ou les vêtements).
- L'appareil doit être posé sur une surface plane, stable et pouvant résister à la chaleur émise par la plancha.

SECURITE OPERATIONNELLE

L'appareil doit être utilisé par une personne ayant lu et compris ce manuel d'utilisation.

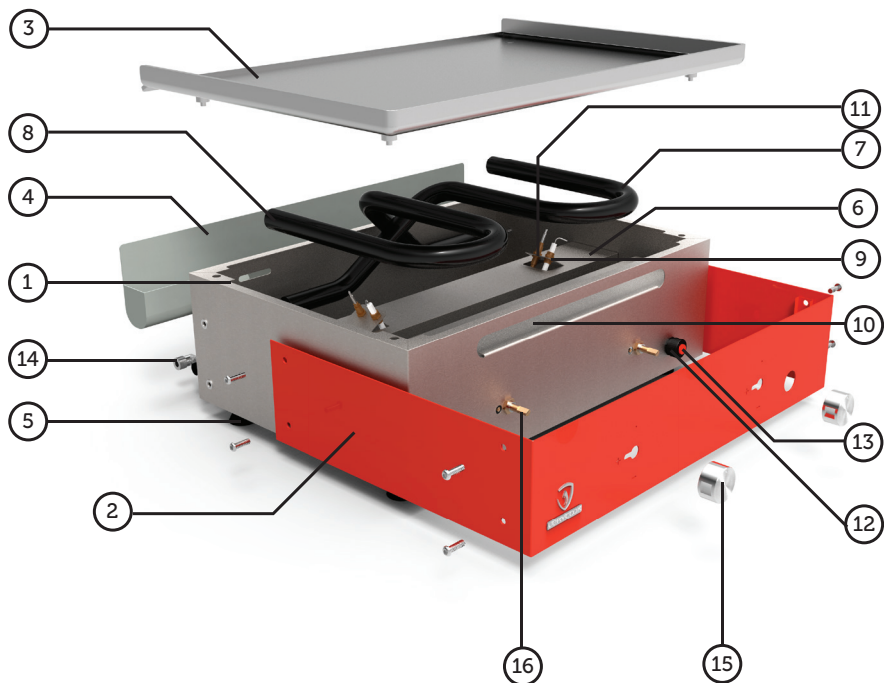
ENTRETIEN DE SECURITE

- Lors du nettoyage de l'appareil, il est conseillé d'utiliser de l'eau et un détergent alimentaire ou un produit spécifique (type nettoyant spécial plancha).
- Le nettoyage doit être effectué lorsque l'appareil est éteint. Ne jamais utiliser de substances chimiques explosives lorsque l'appareil est allumé.
- En cas de manipulation de la plancha, fermer le robinet d'arrivée de gaz de la bouteille de gaz et débrancher le tuyau de gaz.

SECURITE EN CAS DE FUITE DE GAZ ET D'INFLAMMATION

- En cas d'incendie ou d'inflammation causés par une raison quelconque, éteignez, sans paniquer, le robinet de gaz situé sur la bouteille et les boutons de réglage situés à l'avant de la plancha. Utilisez si nécessaire un extincteur adapté. Ne pas utiliser d'eau pour l'extinction car cela peut faire propager la flamme encore plus rapidement.
- En cas d'odeur de gaz, éteignez le robinet de gaz de la bouteille de gaz, les boutons de réglage situés à l'avant de l'appareil et d'autres installations susceptibles d'empêcher la fuite de gaz. Ventilez l'endroit si nécessaire. Vérifiez ensuite l'étanchéité et la qualité des raccords entre la bouteille de gaz et la plancha. Contactez notre service technique si nécessaire.

LISTE DES COMPOSANTS



LÉGENDE :

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Boîte intérieure | 11. Ouverture avant |
| 2. Habillage | 12. Fixation |
| 3. Plaque de cuisson | 13. Prise d'air |
| 4. Bac récupérateur de graisse | 14. Attache |
| 5. Pied | 15. Valve |
| 6. Support maintenant les brûleurs | 16. Bouton de réglage des flammes |
| 7. Brûleur droit | 17. Arrivée tuyau de gaz G ½ |
| 8. Brûleur gauche | 18. Allumeur piezo |
| 9. Sécurité thermocouple | 19. Bouton piezo |
| 10. Protection horizontale | |

ELEMENT	CARACTERISTIQUE
STRUCTURE	Inox brossé
HABILLAGE	Peinture qualité epoxy (haute résistance)
BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE	Capacité 1.2L, amovible, lavable au lave-vaisselle
BRÛLEURS	4 rampes de chauffe en acier émaillé (résistant à l'humidité)
PUISSANCE	7,6 kw (2 x 3,8 kw)
ALLUMAGE	Double piezo électronique
SÉCURITÉ THERMOCOUPLE	Oui (x2)
FABRICATION	Française
GARANTIE	5 ans
NORME	CE
POIDS (PLAQUE+COEUR DE CHAUFFE)	24,5 kg
TYPE DE PLAQUE	<ul style="list-style-type: none"> Acier laminé au carbone 15kg Acier émaillée 15kg Acier inoxydable 15kg
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	600x400x60 (mm)
HAUTEUR REBORD DE PLAQUE	25 mm
VISSERIE	Acier inoxydable

TYPE DE GAZ

Toutes les informations importantes concernant le type de gaz sont inscrites sur l'étiquette au dos de la plancha.

- Cet appareil fonctionne uniquement avec un tuyau type GPL pour du gaz butane / propane.
- Il est impossible de le convertir à d'autres gaz.

TYPE DE GAZ	Diamètre de l'injecteur (mm) VK60 (2x3,8 kw)	Intervalle d'air (mm)
G30	1.00	5.00

Utiliser du **butane** ou du **propane**, sachant que le propane a l'avantage de ne pas geler. Ne jamais utiliser de gaz de ville, ni tout autre gaz. Vous pouvez alterner butane et propane sans problème et sans devoir adapter les valves de la plancha.

Utiliser le tuyau fourni avec la plancha. Il s'agit d'un tuyau de gaz avec embout vissable de type G1/2, garantissant une parfaite sécurité. Le tuyau de gaz de norme française est garanti 10 ans et est fabriqué en France.

TRANSPORT ET REMPLACEMENT

ENTREPOSAGE

L'appareil doit être entretenu avant et après l'utilisation pour l'entreposage. Après l'entretien général, toutes les surfaces de l'appareil doivent être séchées. Il doit être entreposé dans un lieu non humide et à l'abri de la lumière du soleil.

TRANSPORT

L'appareil peut être transporté manuellement. Il peut être transporté soit en position horizontale soit en position verticale. Il doit être transporté avec vigilance et sans précipitation, afin d'éviter les collisions et les impacts.

REPLACEMENT D'UN ÉLÉMENT DE LA PLANCHA

Toutes les pièces détachées sont disponibles sur demande auprès du service technique par téléphone au **04.82.53.76.16** ou par e-mail à **happy@verycook.com**. La garantie de l'appareil sera exclue en cas de remplacement d'éléments de la plancha ou de modifications de pièces effectués par une personne autre que notre service technique ou sans son accord préalable.

MISE EN PLACE

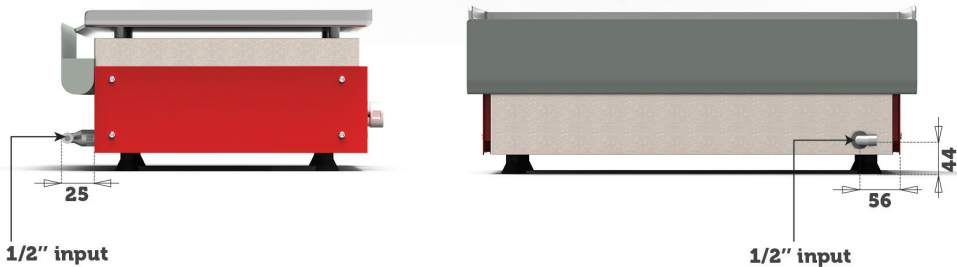
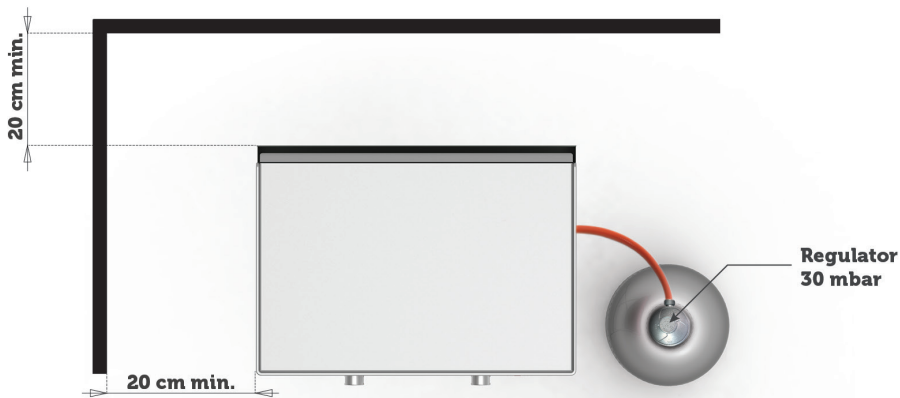
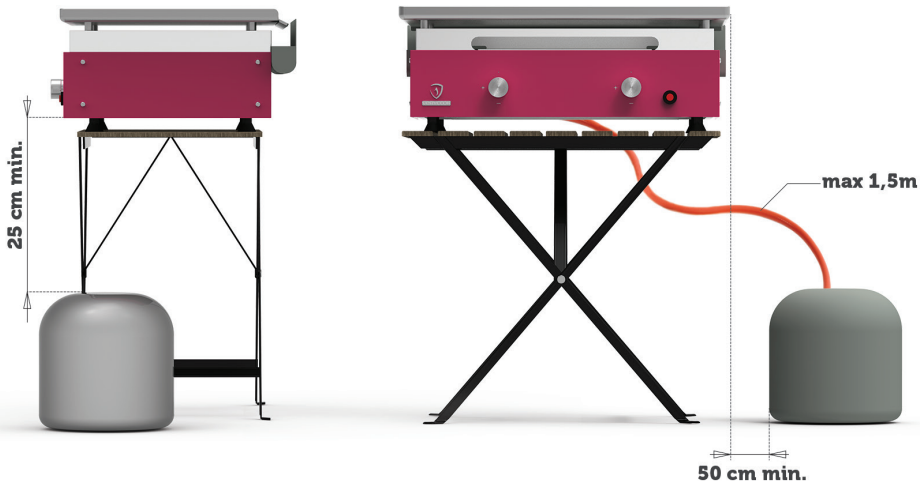
PHASE PRELIMINAIRE

- La distance minimum entre l'appareil et les cloisons latérales et arrières doit être d'au moins 20 cm. L'appareil doit être éloigné de matériaux combustibles.
- La surface de l'emplacement doit être résistante à un poids d'au moins 50 kg.
- Une attention particulière doit être portée aux règles de protections anti-incendie.
- L'appareil doit être loin des matières inflammables.
- L'installation du gaz devra être faite lorsque l'appareil sera mis en place.
- L'appareil doit être connecté via le tuyau de gaz GPL à un détendeur de 30 mbar.
- Le tuyau doit être connecté de manière à éviter sa torsion.
- Le tuyau doit être vissé et serré à l'aide d'une pince.

PHASE DE MISE EN PLACE

- La surface sur laquelle l'appareil sera situé doit être lisse et en hauteur. Dans le cas où l'appareil doit être placé sous un comptoir, le matériau de la surface doit être incombustible.
- Les détails de sécurité et de conformité aux conditions d'installation doivent être vérifiés avant l'assemblage.
- Le raccordement du tuyau de gaz avec l'appareil doit être fait, conformément au type de gaz et à la pression indiqués sur l'étiquette. Aucun assemblage ne doit être effectué à une installation ne répondant pas aux conditions et détails fournis avec l'appareil.
- Les dimensions de raccordement d'entrée sont indiquées sur la page des caractéristiques techniques. **(Voir page 4)**
- Après le montage, l'appareil doit être utilisé afin que les propriétés de combustion puissent être vérifiées.
- Une fois l'assemblage effectué, d'éventuelles fuites de gaz doivent être testées avec de la mousse de savon. Des bulles apparaîtront si une fuite est existante.
- En cas d'utilisation de composants autres que ceux d'origine, l'appareil sera alors exclu de la garantie.

SCHEMA DE MISE EN PLACE

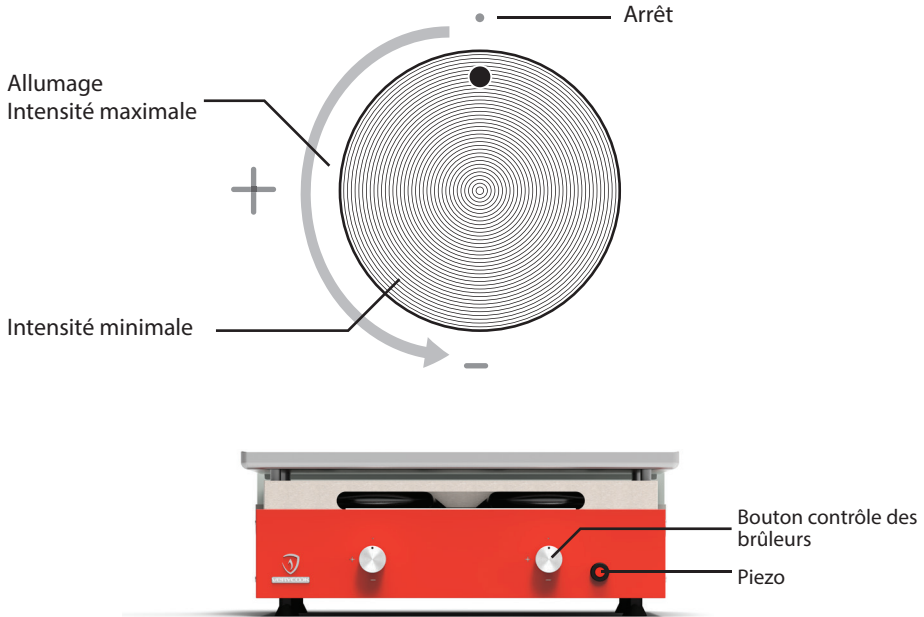


- Distance minimale entre la bouteille de gaz et l'appareil: 20 cm.
- Distance minimale entre l'appareil et les parois latérales: 20 cm.

10 FONCTIONNEMENT DE LA PLANCHA

Cet appareil est dédié uniquement à un usage extérieur. Sa plaque de cuisson a pour fonction de faire cuire des aliments.

NOTE : Ne pas utiliser cet appareil pour d'autres usages. Cet appareil doit être utilisé seulement par des personnes ayant lu et compris ce manuel d'utilisation et qui sont alors conscientes des règles de sécurité et techniques.



- L'allumage piezo électronique est alimenté par une pile LR6 fournie avec l'appareil.
- Pour changer la pile de l'allumage piezo, retirez les boutons de la plancha, dévissez les vis afin d'ôter l'habillage. Dévissez le bouton noir par l'avant et procédez à l'échange de la pile. Remontez l'habillage et les boutons.

A) ALLUMER LA PLANCHA

L'arrivée de gaz s'ouvre en maintenant enfoncé le bouton de réglage des flammes et en le tournant de la position ARRÊT à ALLUMAGE (+) (voir schéma ci-dessus). Simultanément, appuyer sur le bouton piezo situé en bas à droite de l'appareil. Celui-ci doit être maintenu jusqu'à l'inflammation. L'allumage des brûleurs doit être observé à travers l'ouverture située sur la face avant de la plancha. Le bouton d'allumage doit être maintenu enfoncé durant 10-15 secondes jusqu'à ce que le brûleur soit allumé et que la flamme soit maintenue.

Afin de régler l'appareil sur une intensité plus faible, il suffit de tourner légèrement le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, du (+) vers le (-). **(CF Schéma ci-dessus)**

B) PREMIÈRE UTILISATION

Pour la première utilisation, il est nécessaire de rincer à l'eau la plaque de cuisson. Faites chauffer votre plaque et déposer un léger filet d'huile avant de faire cuire vos premiers aliments. Votre plaque de cuisson peut atteindre jusqu'à 350°C en quelques minutes. Vous pouvez régler la température par les boutons de réglage des flammes. Les deux boutons régulateurs de flammes sont indépendants et vous permettent de cuisiner à deux températures différentes si vous le souhaitez.

ATTENTION !



Une chauffe prolongée de l'huile seule sur une plaque chaude peut entraîner un noircissement prématuré de la plaque. Il est donc conseillé de la déposer juste avant la cuisson des aliments pour éviter ce phénomène. Verycook n'est pas responsable du noircissement de la plaque dans le cadre d'une mauvaise utilisation.

C) ETEINDRE LA PLANCHA

Après la fin de la cuisson, la valve de gaz doit être complètement fermée. Pour ceci, il suffit de tourner les boutons de réglage des flammes de la position ALLUMAGE vers la position ARRÊT (sens horaire des aiguilles d'une montre). Pour des raisons de sécurité, il est également recommandé de désactiver la valve de la bouteille de gaz.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

A) NETTOYAGE

- Nettoyer la surface totale extérieure et le bac récupérateur de graisse de l'appareil avec une éponge et du liquide de nettoyage avant de l'utiliser pour la première fois. Le bac récupérateur peut être passé au lave-vaisselle.
- L'huile brûlée dans le bac récupérateur de graisse doit être nettoyée après chaque utilisation de l'appareil. L'huile impure pourrait provoquer de mauvaises odeurs, l'apparition de bactéries...
- Ne pas utiliser de substances chimiques de nettoyage telles que l'acide chlorhydrique, etc.

B) ENTRETIEN

- Un entretien technique est conseillé et doit être effectué par un professionnel compétent.
- Il est recommandé d'effectuer cet entretien une fois par an, en fonction de la fréquence d'utilisation.

Une attention particulière devra être accordée aux éléments ci-dessous lors de l'entretien de votre appareil :

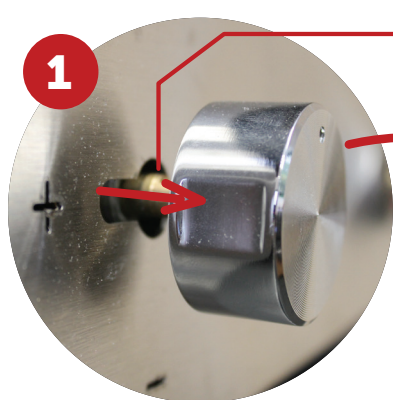
- **Injecteurs:** La cavité de l'injecteur doit être complètement propre.
- **Manette de réglage de l'air:** Doit être propre et dégagée. Un ajustement de la table de mixage d'air peut être effectué par un professionnel compétent.
- **Sécurité:** La flamme doit être propre et doit être en contact avec la sécurité thermocouple.
- **Brûleurs:** Les cavités par lesquelles le gaz passe doivent être propres et dégagées. Les surfaces et les cavités bloquées doivent être nettoyées immédiatement.

Notez que la plaque de cuisson, l'habillage ainsi que le bac récupérateur de graisses sont amovibles afin de faciliter le nettoyage. Tous les autres composants qui doivent être démontés pendant le processus de nettoyage doivent être réassemblés avec précaution par un professionnel compétent. Les tests de fuites de gaz doivent être effectués avec de la mousse de savon après le montage.

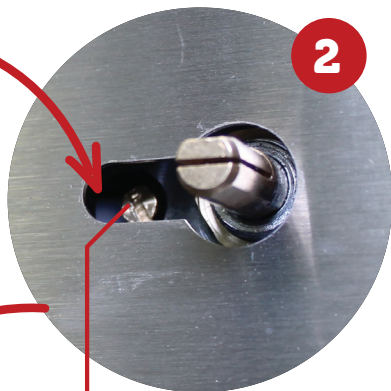
LE RÉGLAGE DES THERMOCOUPLES

Il est possible que dans le cadre du transport, les thermocouples responsables de la sécurité de votre sortie de gaz, se dérèglent. Cette sécurité bloque l'arrivée de gaz dans les brûleurs.

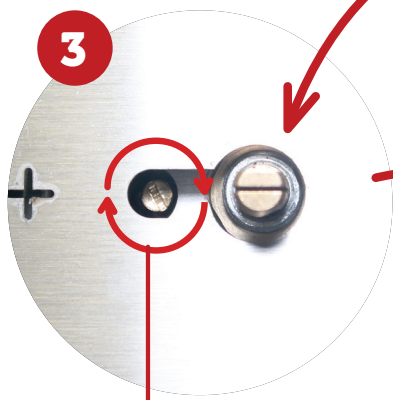
Voici la démarche à suivre :



Tirez le bouton vers vous afin de le sortir de son axe.

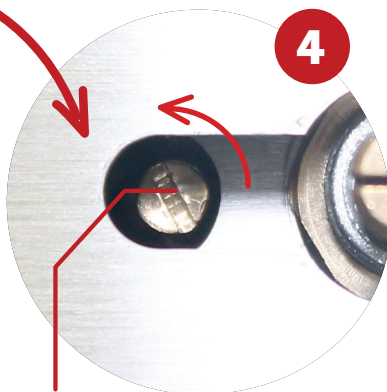


Une fois le bouton retiré, repérez la vis de contrôle des thermocouples à gauche de l'axe du bouton.



1. À l'aide d'un tournevis, tournez la vis comme indiqué du côté où se trouve le brûleur déréglé.

2. Vissez à fond (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à la butée.



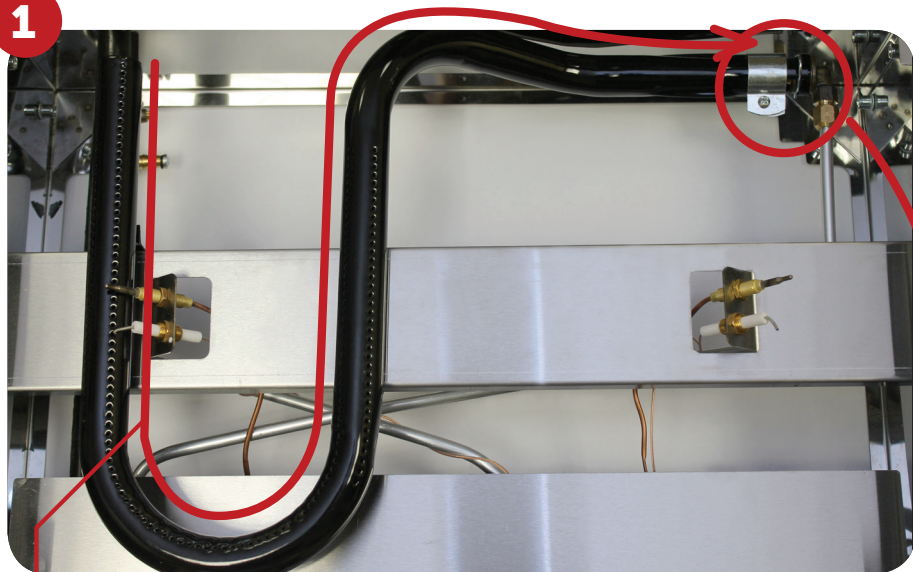
Tournez enfin d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

LE RÉGLAGE DE L'ARRIVÉE D'AIR

Il est possible que lors du transport de votre plancha, le collier de serrage responsable de l'arrivée d'air se dérègle, pouvant entraîner une anomalie de vos flammes (orange, vacillement...)

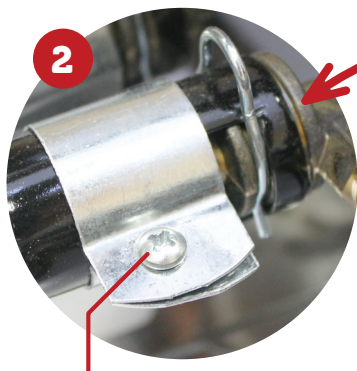
Pour régler cela, retirez la plaque et suivez la démarche suivante :

1



Longez le brûleur concerné pour situer la bague de serrage au bout de celui-ci.

2



Pour régler votre arrivée d'air, dévissez la vis de serrage située sur le collier et jouez sur l'ouverture d'air.*

** (Plus vous ouvrirez l'air, plus la combustion pourra se faire avec le gaz, et plus la flamme sera bleue)*



ATTENTION !
Si vous voulez modifier le réglage
une nouvelle fois après avoir
testé vos brûleurs, attendez qu'ils
refroidissent.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie comprend la totalité de la plancha sur une durée de 5 ans.
La garantie de la plaque varie en fonction du modèle choisi.

PLANCHA PLAQUE ACIER LAMINÉ	PLANCHA PLAQUE ACIER ÉMAILLÉE	PLANCHA PLAQUE ACIER INOX
Garantie 5 ans	Garantie 5 ans	Garantie 5 ans Garantie plaque : 20 ans

Le tuyau de gaz de fabrication et de norme française est garanti 10 ans.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après constatation confirmée par Verycook de leur caractère défectueux. Avant de renvoyer une pièce, contactez notre service technique. Si Verycook confirme le défaut de la pièce et accepte la réclamation, la pièce sera remplacée gratuitement. Si Verycook vous demande de renvoyer les pièces défectueuses, les frais de transport doivent être prépayés. Verycook expédiera les pièces à l'acheteur en port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), un non-respect des instructions d'entretien normal, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages provoqués par la présence d'insectes au niveau des tuyaux de réchaud, comme indiqué dans le présent guide d'utilisation .

La présente garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques.

Verycook décline toute responsabilité relative à des dommages particuliers, immatériels ou indirects. Verycook n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité, en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, la dépose, le retour ou le remplacement de ses équipements.

La présente garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La flamme est trop haute ou trop basse. (et / ou) La flamme est orange.	Il peut s'agir d'un dérèglement de l'entrée d'air.	Voir page 13 : Réglage de l'arrivée d'air. Si cette manipulation ne fonctionne pas, contactez notre service technique.
La flamme s'éteint dès que je relâche le bouton de réglage des flammes.	Il peut s'agir du réglage de la sécurité des thermocouples.	Voir page 12 : Le réglage des thermocouples. Si cette manipulation ne fonctionne pas, contactez notre service technique.
Lorsque j'appuie sur le piezo, il n'y a pas d'étincelle au niveau du brûleur et je n'entends plus le piezo.	Il peut s'agir de la pile de l'allumage piezo.	Pour changer la pile LR6 de l'allumage piezo, il vous suffit de retirer les boutons, puis dévisser les vis afin d'ôter l'habillage de votre plancha et dévisser le bouton rouge par l'avant afin de procéder à l'échange de pile. Remonter l'habillage et les boutons.
Le gaz n'arrive pas dans les brûleurs.	Il peut s'agir d'un mauvais branchement.	Vérifier le montage entre la bouteille de gaz et la plancha. Revissez le coude contrôlant l'entrée de gaz, revissez le tuyau de gaz au coude. Si besoin se référer à la notice de votre détendeur.
Ma plancha n'est pas stable	Il peut s'agir d'un mauvais réglage des pieds.	Chaque pied peut être réglé en hauteur de manière individuelle. Profitez-en pour compenser une inclinaison trop excessive.