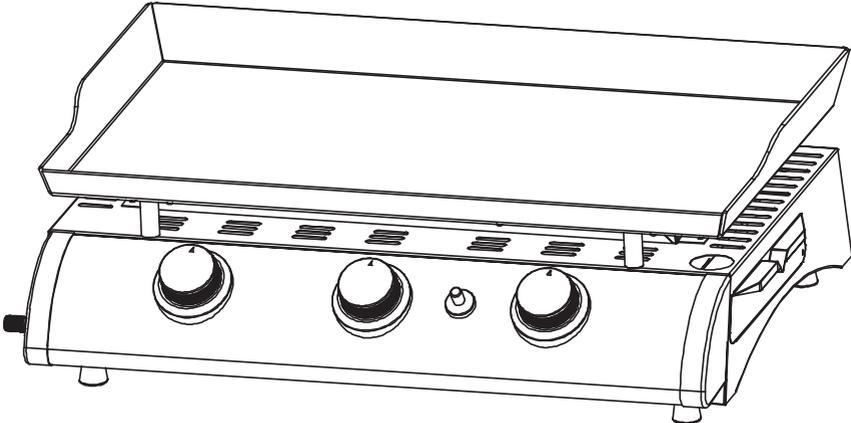


VIRGINIA

0379-0018 & 0379-0019



DE

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Hiermit erklären wir, OOGarden – 15B rue de la Résistance, 01 500 Ambérieu en Bugey – France, dass die nachfolgend bezeichnete Maschine aufgrund ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entspricht.

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Produkt : Virginia 3 Brenner

Typ : 1103

OOGarden Artikel-Nr. : 0379-0018

Serien nummer : 1103DE 2019.0001 bis 1103DE 2019.xxxx

Einschlägige EG-Richtlinien :

2006/42/CEE – 2004/108/CEE – 2006/95/CEE

2016/426/CEE

Angewandte angegliche Normen :

EN ISO 484 : 1997

EN ISO 498 : 2012

Technische Daten (sav@oogardencom) :

Gassorte 13B/P(50)

Bestimmungsland AT, CH, DE

Leistung 7,5 kW

Durchsatz 545,7 g/h

Ambérieu en Bugey, 04/03/2019

Befugter unterzeichner und verantwortlicher für die Technische Dokumentation :

Olivier COURTY – Qualitäts-und Technischer Kundendienst Beauftragter

OOGarden, 15B rue de la résistance 01 500 Ambérieu en Bugey - FRANCE

DE

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Hiermit erklären wir, OOGarden – 15B rue de la Résistance, 01 500 Ambérieu en Bugey – France, dass die nachfolgend bezeichnete Maschine aufgrund ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entspricht.

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Produkt : Virginia 4 Brenner

Typ : 1104

OOGarden Artikel-Nr. : 0379-0019

Serien nummer : 1104DE 2019.0001 bis 1104DE 2019.xxxx

Einschlägige EG-Richtlinien :

2006/42/CEE – 2004/108/CEE – 2006/95/CEE

2016/426/CEE

Angewandte angegliche Normen :

EN ISO 484 : 1997

EN ISO 498 : 2012

Technische Daten (sav@oogardencom) :

Gassorte 13B/P(50)

Bestimmungsland AT, CH, DE

Leistung 10,0 kW

Durchsatz 726 g/h

Ambérieu en Bugey, 04/03/2019

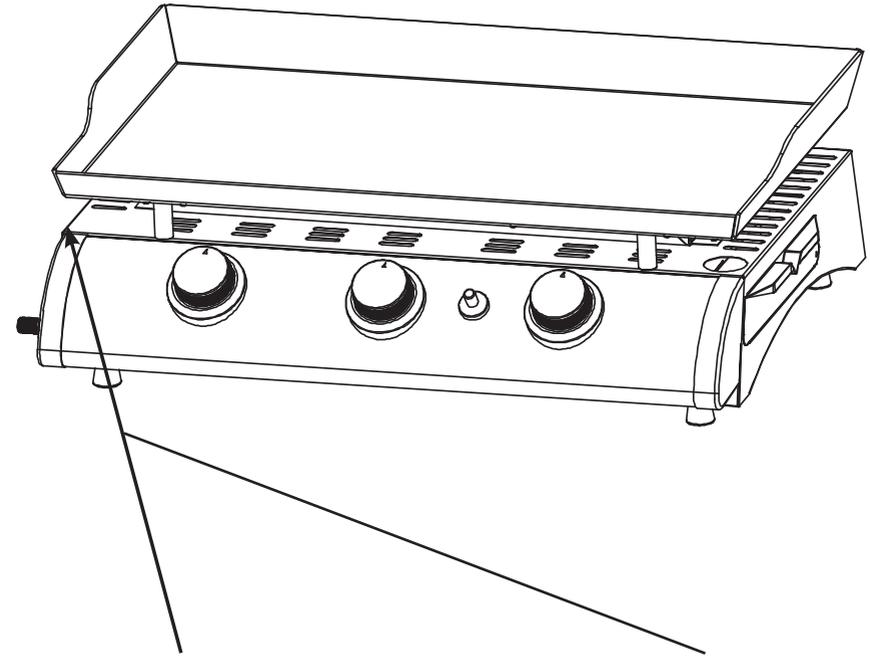
Befugter unterzeichner und verantwortlicher für die Technische Dokumentation :

Olivier COURTY – Qualitäts-und Technischer Kundendienst Beauftragter

OOGarden, 15B rue de la résistance 01 500 Ambérieu en Bugey - FRANCE

Seriennummer

Übertragen Sie die Seriennummer nach hier:



MODELL :	0379-0018
VERKAUFSBEZEICHNUNG :	Plancha Virginia 3
BESTIMMUNGSLÄNDER :	AT, CH, DE
GASKATEGORIE :	13B/P(50)
GASARTEN :	Butan / Propan
GASDRUCK :	50 mbar
Leistung (kW) und Normaler Durchsatz (g/h)	7,5 kW 545 g/h
Abmessungen der Düsen	0,66 mm
Bezeichnung der Düsen :	0,66
IDENTIFIZIERUNGSCODE : 0063CN7292	 0063-18
SERIENNUMMER :	
<ul style="list-style-type: none"> ● Nur außerhalb von Gebäuden einsetzen ● Das Handbuch vor der Anwendung lesen ● Vorsicht: Zugängliche Bereiche des Gasgrills können sehr heiß sein. Kleine Kinder vom Gasgrill fernhalten ● Das Gerät ist während der Anwendung von jeglichen entflammaren Materialien fernzuhalten ● Das Gerät nicht während der Anwendung fortbewegen ● Schließen Sie den Gasahnh nach der Anwendung ● Am Gerät darf nichts verändert werden 	
IMPORTIERT DURCH: OOGARDEN 15 BIS RUE DE LA RESISTANCE 01500 AMBERIEU –EN- BUGEY FRANKREICH	

MODELL :	0379-0019
VERKAUFSBEZEICHNUNG :	Plancha Virginia 4
BESTIMMUNGSLÄNDER :	AT, CH, DE
GASKATEGORIE :	13B/P(50)
GASARTEN :	Butan / Propan
GASDRUCK :	50 mbar
Leistung (kW) und Normaler Durchsatz (g/h)	10,0 kW 726 g/h
Abmessungen der Düsen	0,66 mm
Bezeichnung der Düsen :	0,66
IDENTIFIZIERUNGSCODE : 0063CN7292	 0063-18
SERIENNUMMER :	
<ul style="list-style-type: none"> ● Nur außerhalb von Gebäuden einsetzen ● Das Handbuch vor der Anwendung lesen ● Vorsicht: Zugängliche Bereiche des Gasgrills können sehr heiß sein. Kleine Kinder vom Gasgrill fernhalten ● Das Gerät ist während der Anwendung von jeglichen entflammaren Materialien fernzuhalten ● Das Gerät nicht während der Anwendung fortbewegen ● Schließen Sie den Gasahnh nach der Anwendung ● Am Gerät darf nichts verändert werden 	
IMPORTIERT DURCH: OOGARDEN 15 BIS RUE DE LA RESISTANCE 01500 AMBERIEU –EN- BUGEY FRANKREICH	

Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG 5

I. ÜBERNAHME 6

1. Sicherheitshinweise und Umweltschutz 6
2. Produktbeschreibung 10
3. Montageanleitung 11

II. Anwendungs- und Wartungsanleitung 13

1. Anwendungshinweise 13
2. Pflege und Wartung 17

III. Technische Hilfe 19

1. Probleme und Lösungen 19
2. AFTER SALES SERVICE UND GARANTIEN 20
3. Technische Daten 21

EINLEITUNG

Dieses Gerät mit den Namen Plancha ist zum Erhitzen von Lebensmitteln in privaten Bereichen entwickelt worden. **Das Gerät ist nicht für professionelle Anwendungen zugelassen.**

Die Hitze entsteht durch die Verbrennung von Gas, gesteuert durch die Bedienknöpfe des Plancha-Grills. Die Bedienperson startet das Gerät, indem sie die Gaszufuhr öffnet und die Bedienknöpfe dreht und gleichzeitig gedrückt hält. Dieses Gerät erfordert zum Betrieb das Beisein einer Bedienperson, die die Gassteuerung durchführt.

Dieses Gerät darf nicht für folgendes eingesetzt werden:

- Im Rahmen einer professionellen Anwendung
- Zum Erhitzen von jeglichen anderen Elementen, die keine Nahrungsmittel sind



ÜBERNAHME
DES GERÄTES



BEDIENUNG UND
WARTUNG



TECHNISCHE
UNTERSTÜTZUNG

I. ÜBERNAHME

1. SICHERHEITSHINWEISE UND UMWELTSCHUTZ

DIE NICHTBEACHTUNG DER WARNHINWEISE AUS DIESEM HANDBUCH KANN SEHR SCHWERE VERLETZUNGEN ZUR FOLGE HABEN UND/ODER DAS GERÄT BESCHÄDIGEN.

Zum besseren Verstehen der Sicherheitshinweise werden in diesem Handbuch folgende Symbole verwendet:



Dieses Symbol 'WARNUNGEN' weist auf Handlungen oder Verhaltensweisen hin, die eine gefährliche Situation hervorrufen können bzw. durch einen Kontakt mit gefährlichen Teilen zu schweren Verletzungen führen können.



Dieses Symbol 'VORSICHT' weist auf wichtige Punkte hin, durch welche das Gerät bei Nichtbeachtung zerstört werden kann

HINWEISE VOR JEDER ANWENDUNG



- Lesen Sie sorgfältig das Benutzerhandbuch vor jeder Anwendung.
- Überlassen Sie die Nutzung des Gerätes nur Personen, die ebenfalls vorher das Nutzer-Handbuch gelesen haben.
- Lassen Sie niemals Kinder an dieses Gerät.
- Prägen Sie sich die Bedeutung der auf Ihrem Gerät angebrachten Symbole ein.
- Die Maschine darf niemals benutzt werden, wenn Medikamente eingenommen wurden, die schläfrig machen oder Übelkeit hervorrufen. Auch nicht bei Konsum von Drogen, Alkohol oder gefährlichen Substanzen, durch welche Reflexe und die Entscheidungsfähigkeit beeinträchtigt werden können.
- Der Bediener der Maschine ist verantwortlich für Unfälle und unvorhergesehene Vorfälle. Seien Sie also besonders wachsam und halten Sie Ihr Arbeitsumfeld im Auge, wenn Sie das Gerät benutzen, reinigen oder warten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals bei Regen oder bei unzureichender Sicht.
- Das Gerät niemals dem Regen aussetzen.
- Gewisse für die Herstellung der Plancha-Grills verwendeten Edelmehle sind magnetisch (Graffenstaden 430, 201 oder 202). Es ist möglich, dass dort Metallteile kleben bleiben und Roststellen bilden. Wir empfehlen, diese Stellen schnell abzubürsten, um ein Ausbreiten und Eindringen des Rostes einzugrenzen.
- Der Druckminderer muss aktiviert sein, damit das Gaszuführrohr und die Ventile mit Gas gefüllt werden. Ohne dies hätten die Brenner keine Kraft bzw.

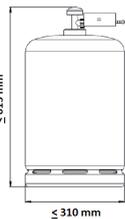
gehen nicht an oder erlöschen regelmäßig.

- Dieses Gerät muss auf einer ebenen, horizontalen und nicht entflammaren Fläche betrieben werden.
- Das Gerät während des Betriebes nicht fortbewegen.
- Dieses Gerät muss zwingend im Freien an einem gut belüfteten Ort eingesetzt werden. Eine Verwendung in geschlossenen Räumen bzw. in Gebäuden ist strengstens verboten.
- Das Gerät niemals im Betrieb (beim Vorheizen, Grillen oder Abkühlen) unbeaufsichtigt lassen.
- Vorsicht, am Gerät zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder entfernt.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät immer gut gewartet ist und dass abgenutzte oder beschädigte Teile ersetzt wurden.
- Das Gerät niemals bei starkem Wind betreiben bzw. das Gerät niemals in einem Windzug aufstellen. Platzieren Sie das Gerät in den Schutzbereich einer Mauer oder einer Trennwand, wobei zu beachten ist, dass keine brennbaren Materialien in der Nähe sind.
- Die zur Ablage von Objekten oder Nahrungsmittel vorgesehenen Stellen nicht überlasten. Sorgen Sie dafür, dass diese Vorrichtungen stabil verankert sind.



Umgang mit Gas

- Niemals in der Nähe des Gerätes rauchen.
- Gasflaschen niemals innerhalb von Gebäuden lagern.
- Die Belüftungsöffnungen des Gerätes niemals abdecken.
- Sobald das Feuer unkontrollierbar wird, den Gashahn der Flasche sofort zudrehen.
- Während des Betriebes darauf achten, dass das Gerät mindestens 1 Meter von jeglichen brennbaren oder entflammaren Stoffen entfernt ist (insbesondere können Sprühdosen in Flammen aufgehen und schwere Verbrennungen hervorrufen).
- Das Gerät niemals einsetzen, wenn eine Undichtigkeit im Gassystem erkannt, oder ein verdächtiger Gasgeruch festgestellt wurde.
- Für den Start des Gerätes keine Zündflüssigkeit (wie Benzin, Petroleum, Alkohol, Spiritus usw.) verwenden.
- Dieses Gerät kann nicht mit Holzkohle oder Lavasteinen betrieben werden.



- **Dieses Gerät arbeitet ausschließlich mit LPG Gasflaschen.**
- Für einen Gebrauch zu jeder Jahreszeit inklusive bei kalter Witterung, verwenden Sie Propangas. Bei Kälte wird dringend davon abgeraten, Butangas einzusetzen.
- Verwenden Sie Gasflaschen mit einer Maximalhöhe von 61,5 cm (einschließlich Druckminderventil) und einem Maximaldurchmesser von 31 cm.
- Bei Butan-Gas-Flaschen entsprechen diese Abmessungen einer Gasmenge zwischen 5,1 und 13 kg.
- Bei Propan-Gas-Flaschen entsprechen diese Abmessungen einer Gasmenge zwischen 6 und 16 kg.
- Vor der ersten Anwendung, wie auch bei jedem Flaschenwechsel bzw. bei jedem Entfernen oder Anstecken der Flasche, mindestens jedoch einmal im Jahr, ist ein Dichtigkeitsstest durchzuführen.
- Schließen Sie den Gashahn nach jeder Anwendung.
- Prüfen Sie regelmäßig während des Betriebes, dass keiner der Brenner ausgegangen ist.
- Das Grillgerät nicht mit Nahrungsmittel überlasten und immer dafür sorgen, dass die Brenner genügend Luftzufuhr haben.

GASANSCHLUSS



Druckminderventile

Dieses Gerät darf niemals ohne Druckminderventil eingesetzt werden.

Dieses Gerät wird ohne Druckminderventil angeliefert.

- verwenden Sie nur einen 50 mbar Butan/Propan-Regler, der der europäischen Norm EN 12864 entspricht.

Anschlusschlauch

Dieses Gerät wird ohne Anschlusschlauch geliefert

- Verwenden Sie einen Anschlusschlauch gemäß der Norm XP D36-112, NF D36-125 oder XP D36-110.
- Die Länge des Schlauches darf 1,5 Meter nicht überschreiten.
- Das Verfallsdatum für den Schlauch nach nicht überschritten sein.
- Der Schlauch darf keine Spuren einer Beschädigung zeigen (Empfindliche Stellen, Kerben, Risse).
- Bei der Anbringung des Schlauches darf dieser keinen Verdrehungen oder Spannungen ausgesetzt werden. Der Schlauch darf keine heißen Teile des Gerätes berühren.

VOR DEM STARTEN DES GERÄTES



- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät in Entfernung zu jeglichen entflammaren Stoffen aufgestellt wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Dichtigkeitstest durchgeführt wurde und dass keine Undichtheit besteht.
- Stellen Sie sicher, dass die Lufteingänge nicht blockiert sind.
- Vergewissern Sie sich, dass der Flaschen-Gasschlauch keinen Kontakt zu den heißen Teilen hat.
- Vergewissern Sie sich, dass der Flaschen-Gasschlauch weder beschädigt ist, noch Risse oder Kerben aufweist, und dessen Verfallsdatum nicht überschritten ist.

Nach einer längeren Lagerung überprüfen Sie alle Schrauben und Verschraubungen am Gerät und ziehen Sie diese an.

WICHTIG: Das Gerät wird **ohne Gasflasche, ohne Gasminderventil** und **ohne Gasschlauch** angeliefert. Das Gerät wurde im Werk zusammengebaut und getestet.

WÄHREND DES ANWENDUNG DES GERÄTES



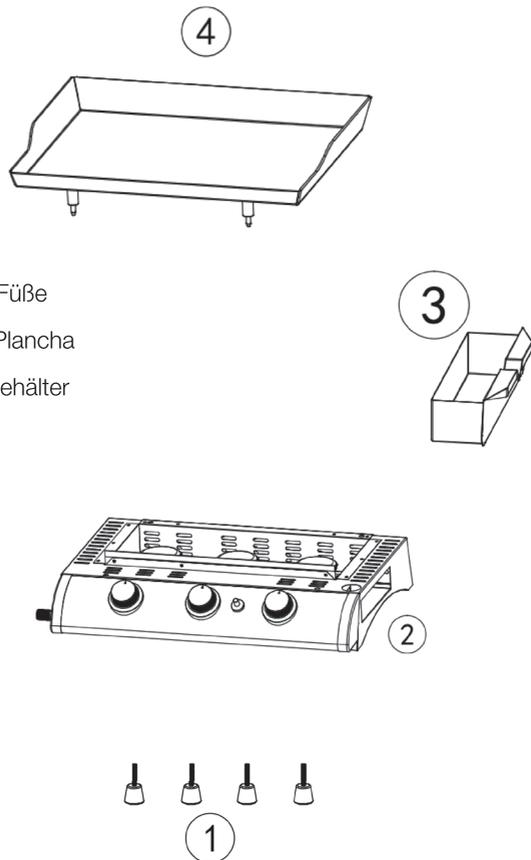
- Starten Sie das Gerät an einem freien Ort in Entfernung von jeglicher Zündquelle.
- Das Gerät niemals einsetzen, wenn sich Kinder oder Haustiere in Nähe der heißen Teile aufhalten.
- Gebrauchen Sie das Gerät nur bei Tageslicht oder bei guter künstlicher Beleuchtung; auf jeden Fall nur dann, wenn eine perfekte Sicht besteht.
- Bringen Sie keine Körperteile in die Nähe der heißen Bereiche des Gerätes.
- Wenn Schutzvorrichtungen beschädigt sind, ist das Gerät unbedingt zu stoppen und erst nach Austauschen der beschädigten Teile wieder in Betrieb setzen.
- Es ist strengstens untersagt, Veränderungen am Gerät vorzunehmen und insbesondere Sicherheitsvorrichtungen unwirksam zu machen.
- Das Gerät immer im Freien an einem belüfteten Ort einsetzen. Das Gerät niemals in einem geschlossenen Raum starten.



UMWELTSCHUTZ

- Dieses Gerät wurde in einer Verpackung angeliefert, die zu dessen Schutz während des Transports dient. Entsorgen Sie die Verpackung nicht, bevor Sie sich von der einwandfreien Funktionsweise des Gerätes überzeugt, und sich vergewissert haben, dass kein Zubehörteil darin zurückgelassen wurde. Entsorgen Sie die Verpackung oder bringen Sie sie in ein Recycling-Center.
- Am Endes der Geräte-Lebensdauer, das Gerät nicht einfach wegwerfen. Bringen Sie es in ein zugelassenes Recycling-Center.
- Batterien bitte nicht aufladen, nicht auseinandernehmen, nicht erhitzen, nicht verformen und nicht ins Feuer werfen.
- Entfernen Sie die verbrauchte Batterie aus dem Gerät und entsorgen Sie diese in einen speziell für Batterien vorgesehenen Behälter.
- Batterien bitte nicht mit dem Hausmüll entsorgen.

2. PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Verstellbare Füße
2. Gestell des Plancha
3. Fettaufangbehälter
4. Kochplatte

Vorstellung der 3 Feuer Version 0379-0001

3. MONTAGEANLEITUNG

Lesen Sie alle Anweisungen dieses Handbuchs komplett durch, bevor Sie versuchen, das Gerät zusammenzubauen und in Betrieb zu nehmen.



ENTNAHME DES GASHEIZBRENNERS AUS DEM KARTON

Nehmen Sie die Geräteteile aus dem Karton und prüfen Sie die Verpackung sorgfältig, damit darin keine Teile verloren gehen.

Dieses Gerät muss vor seiner Anwendung zusammengebaut werden.

Vergewissern Sie sich, dass sich das Produkt komplett ist und sich in einem einwandfreien Zustand befindet.

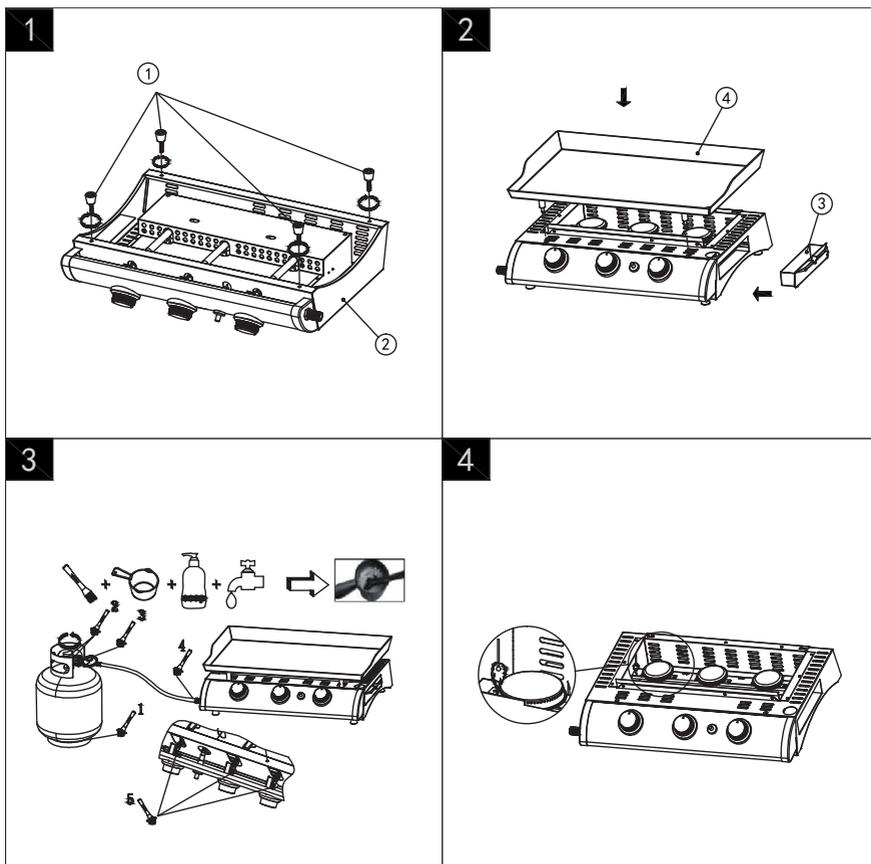


Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht, da sein Betrieb gefährlich sein kann. Wenden Sie sich an den Kundendienst OOGarden.

Halten Sie kleine Kinder von den Verpackungsteilen fern, da diese eine Gefahr darstellen können (hauptsächlich wegen der Erstickungsgefahr mit Kunststoff-Beutel).

Einige Elemente sind schon zusammengebaut. Der Karton beinhaltet bei der Anlieferung folgende Teile:





II. ANWENDUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

1. ANWENDUNGSHINWEISE

Bevor Sie das Gerät starten, entnehmen Sie die Kochplatte und führen Sie einen Dichtigkeitstest durch.

DICHTIGKEITSTEST

Die Dichtigkeitsprüfung ist vor der ersten Inbetriebnahme und bei jedem Flaschenwechsel jedes Mal dann durchzuführen, wenn die Flasche abgetrennt und wieder angeschlossen wird, mindestens jedoch ein Mal pro Jahr.

Machen Sie die Dichtigkeitsprüfung im Freien und entfernt von jeder Flammen- bzw. Funkenquelle.

Stellen Sie vor dem Test sicher, dass der Schlauch keinen Verwindungskräften unterliegt.

Machen Sie die Dichtigkeitsprüfung im Freien und entfernt von jeder Flammen- bzw. Funkenquelle.

Stellen Sie vor dem Test sicher, dass der Schlauch keinen Verwindungskräften unterliegt.



Zur Untersuchung eines Gasaustritts niemals eine Flamme einsetzen und das Gerät nie während der Dichtigkeitsprüfung in Betrieb setzen.

Testprozedur:

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Bedienknöpfe des Gerätes in der Geschlossen-Stellung „0“ oder „OFF“ befinden.
2. Bereiten Sie eine Lösung vor, die zu gleichen Anteilen aus Wasser und Flüssigseife besteht.
3. Bringen Sie dieses Seifenwasser mit einem Pinsel auf alle Anschlussstellen, wie Ventile, Druckentlastung, Schlauch, Muttern usw.
4. Öffnen Sie den Gashahn an der Flasche
5. Beobachten Sie alle vorher mit Seifenwasser versehenen Anschlusspunkte. Wenn sich Blasen bilden, besteht eine Undichtheit.
6. Schließen Sie den Gashahn der Flasche.
7. Wischen Sie alle Anschlüsse ab und ziehen Sie sie an. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung am Druckminderventil sowie die Schlauchverschraubungen vorhanden, und in einem guten Zustand sind.
8. Wiederholen Sie den Test ab Schritt 1.
9. Wenn die Undichtheiten trotz dieser Schritte weiterhin bestehen bleiben, nehmen Sie Ihr Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an den Kundendienst OOGarden.



ANZÜNDEN DER BRENNER

Gehen Sie schrittweise wie folgt vor:

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Bedienknöpfe des Gerätes in der Geschlossen-Position befinden (« 0 » oder « OFF »).
2. Legen Sie die Kochplatte in die dafür vorgesehene Aufnahme.
3. Öffnen Sie den Gashahn an der Flasche.
4. Drücken und halten Sie den elektrischen Start-Knopf des gewünschten Brenners, und drehen Sie den Knopf gleichzeitig entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn bis zur « Max » - Position.
5. Wenn der Brenner 5 Sekunden nach der Betätigung des elektrischen Start-Knopfes nicht entzündet wurde, drehen Sie den Knopf wieder auf die Geschlossen-Stellung « 0 » oder « OFF ». Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Vorgang ab Schritt 4 wiederholen.
6. Nach dem Entzünden des oder der Brenner, schließen Sie die Haube und lassen den/die Brenner ca. 5 bis 10 Minuten auf der « Max » - Position stehen, damit das Gerät vorgeheizt wird.
7. Nach diesen 5 bis 10 Minuten Vorheizung drehen Sie die Stellknöpfe auf die Position « Min ».
8. Am Ende des Grillvorgangs drehen Sie den oder die Stellknöpfe auf die Geschlossen-Position « 0 » oder « OFF ».

ANZÜNDEN DES SEITLICHEN BRENNERS

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Bedienknöpfe des Gerätes in der Geschlossen-Position befinden (« 0 » oder « OFF »).
2. Öffnen Sie die Haube des Gerätes.
3. Öffnen Sie den Gashahn an der Flasche.
4. Halten Sie ein Streichholz vor den seitlichen Brenner und drehen Sie den Startknopf des Seitenbrenners entgegengesetzt des Uhrzeigersinns auf die Position « Max ».
5. Stellen Sie sicher, dass der Seitenbrenner entzündet ist.

WÄHREND DES GRILLENS



Gewisse Teile des Gerätes können sehr heiß sein und es wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu tragen.

Zudem wird empfohlen, für die Handhabung und das Garen der Speisen nur Kochutensilien mit langen Stielen einzusetzen, da durch besonders fette Lebensmittel sehr große Flammen entstehen können.

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal einsetzen, lassen Sie es bitte auf der « Max »-Brenner-Stellung 15 Minuten vorheizen. Bei der ersten Anwendung kann es vorkommen, dass ein unangenehmer Geruch entsteht.
- Für spätere Einsetze genügt eine Vorheizdauer von 5 bis 10 Minuten.
- Vergessen Sie nicht, sich während des Kochvorganges regelmäßig zu vergewissern, dass die Brenner noch gezündet sind.
- Wenn Sie Aluminiumfolie zum Garen der Lebensmittel verwenden, stellen Sie sicher, dass die Kochplatte nicht komplett durch die Folie abgedeckt wird.





EMPFEHLUNGEN ZUM ERREICHEN EINES GUTEN GRILL-ERGEBNISSES

Um zu verhindern, dass Lebensmittel festbrennen, wird empfohlen, die Grillaufgabe vorher mit Pflanzen- oder Bratöl fein einzupinseln. Dieser Vorgang ist durchzuführen, bevor der Gasgrill angezündet wird.

- Das Garen und Bräunen beim Grillen erfordert hohe Temperaturen.
- Am Ende des Vorheizens legen Sie die Lebensmittel auf die Grillaufgabe. Garen Sie diese indem Sie die Temperatur regeln. Dies geschieht mit den Bedienknöpfen der Brenner, die Sie zwischen den Positionen « Min » und « Max » drehen können.
- Für die meisten Lebensmittel genügt die « Min » - Temperatur während des gesamten Gar-Vorganges.
- Achten Sie darauf, überschüssiges Fett vom Fleisch zu entfernen, bevor Sie dieses auf den Grill legen.
- Das Garen von Fleisch hängt sehr stark von dessen Dicke ab.
- Die mit einer zuckerhaltigen Soße zu garenden oder zu würzenden Lebensmittel benötigen am Ende der Garzeit eine geringere Temperatur.
- Zum Grillen von großen Fleisch- oder Geflügelstücken ist die Temperatur nach einem Anbräunen zurückzudrehen. Dadurch werden diese Stücke im Innern gegart, ohne dass das Äußere anbrennt.
- Durch die Hitze des Gasgrills werden Lebensmittel ausgetrocknet. Je länger die Vorheizzeit, desto schneller wird Fleisch gebräunt.
- Um saftigeres Fleisch zu erhalten, würzen oder salzen Sie dieses nach dem Grillen auf beiden Seiten.
- Zum Drehen von Fleisch während des Grillens verwenden Sie einen Pfannenwender. Durch Anstecken würde das Fleisch seinen Saft verlieren. Drehen Sie das Fleisch nur einmal, damit es nicht zu viel Saft verliert.
- Die Garzeit hängt von der Fleischsorte ab, sowie von dessen Größe und Zuschnitt, aber auch von der Anfangstemperatur und von der gewünschten Garstufe. Wenn es sich um Tiefkühlfleisch handelt, dieses bereits am Vortag aus dem Tiefkühlschrank entnehmen. Dabei keine Mikrowelle verwenden, damit das Fleisch saftig bleibt.

STOPPEN DES GERÄTES

- Am Ende des Grill/Kochvorgangs drehen Sie bitte die Brennerknöpfe auf die Stellungen « 0 » oder « OFF » und drehen Sie den Gashahn zu.

ANSCHLUSS DER GASFLASCHE AN DEN GASGRILL



Sicherheitsanweisungen in Bezug auf den Anschluss der Gasflasche. Jegliche Nicht-Beachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder zur Beschädigung Ihres Gerätes führen.

- Vergewissern Sie sich vor jedem Anschluss, dass die Gas-Stellknöpfe auf die Position « 0 » oder « OFF » gestellt wurden.
- Niemals einen verbeulten oder gerosteten Gasbehälter benutzen.
- Verrichten Sie den Anschluss der Gasflasche an einem von jeglichen Zündquellen entfernten Ort.
- Stellen Sie die Gasflasche nicht unter das Gerät (auch nicht eine Ersatz-Gasflasche).
- Die Gasflasche ist an einem einen waagerechten Ort aufzustellen, in sicherer Entfernung von den heißen Bereichen des Gasgrills.
- Gasflaschen dürfen niemals liegend gelagert oder benutzt werden.
- Dieses Gerät niemals an das Gas-System eines Reisemobils oder Wohnwagens anschließen.
- Die Gasflasche vom Gasgrill trennen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Beim Anschluss des Druckminderventils an der Gasflasche sind die mit dem Druckminderventil geleiferten Anweisungen zu befolgen.
- Sobald der Anschluss realisiert wurde, führen Sie einen Dichtigkeitsstest gemäß der in diesem Handbeuch beschriebenen Prozedur durch.

2. PFLEGE UND WARTUNG

Reinigung nach dem Grillen



- Ihr Gerät muss zwischen jeder Anwendung gereinigt werden.
- Vorsicht, zum Reinigen Ihres Plancha-Grills keine Scheuermittel einsetzen. Stellen Sie sicher, dass der Gashahn zugekehrt und das Gerät erkaltet ist, bevor Sie es reinigen.
- Zur Verhinderung eines Wärmeschocks, durch den heißes Material hinausgeschleudert und das Gerät definitiv beschädigt würde, darf auf keinen Fall Wasser auf das noch warme Gerät gespritzt werden.
- Zum Lösen von Speiseresten von der Platte verwenden Sie speziell für Plancha-Grills vorgesehene Utensilien, wobei zu beachten ist, dass diese keine Defekte oder Spitzen aufweisen, durch welche die Reinigungsflächen beschädigt werden könnten
- Für die Oberfläche der Brenner, die Seiten der Auffangvorrichtung sowie die Plancha oder Grillplatten verwenden Sie einen feuchten Schwamm mit Spülmittel.
- Alle 5 bis 10 Zündungen sind Staub- und Fettablagerungen von den Zündelektroden zu entfernen.





- Alle 2 Monate oder nach einer längeren Anwendungspause sind die Brenner abzubauen, zu reinigen und zu kontrollieren. Dabei ist besonders auf das Vorhandensein von Insektennestern, Spinnweben und Verunreinigungen zu achten, durch welche die Öffnungen der Brenner verstopft sein könnten.

- Das Bedienpanel des Planche-Grills darf nicht mit säurehaltigen oder Rostschutzmitteln gereinigt werden. Verwenden Sie dazu einen Schwamm mit Wasser und Spülmittel.

- Vorsicht, tauchen Sie Anschlüsse, Ventile und Schläuche niemals ins Wasser.

- Nach dem Wiedereinbau der Brenner lassen Sie diese trocknen bevor sie erneut genutzt werden.

- Wenn ein Brenner beschädigt ist (unübliche Lochbildung, Risse), diesen nicht mehr montieren und mit Ihrem Verkäufer Kontakt aufnehmen.



Nach dem Grillen - Wartung und Lagerung

- Stellen Sie sicher, dass der Gashahn gut verschlossen ist.

- Lagern Sie Ihr Gerät an einem trockenen und kühlen Ort.

- Wenn Sie das Gerät in einem Innenraum lagern wollen, entfernen Sie die Gasflasche und stellen Sie diese außerhalb von Gebäuden an einem trockenen und gut belüfteten Ort ab, der zudem von jeglicher Hitzequelle oder entflammaren Materialien entfernt sein muss. Zum Entnehmen der Gasflasche muss der Plancha-Grill komplett erkaltet sein.

- Zum optimalen Schutz Ihres Planchas sollten Sie diesen mit einer Plane abdecken. Der Plancha-Grill muss komplett erkaltet sein, wenn Sie die Plane auflegen.

- Es ist streng zu modifizieren dieses Gerät verboten. Jede Änderung kann gefährlich sein und werden nicht als Sicherheiten unterstützt werden

- Die Verwendung einer Plane macht am meisten Sinn, wenn das Gerät im Innenbereich gelagert wird. Bei einer Lagerung im Außenbereich ist selbst bei Verwendung einer Plane mit einer schnelleren Alterung des Gerätes zu rechnen. Dies liegt an den härteren Bedingungen draußen, die durch Sonnen-UV-Strahlung, Salzluf, jahreszeitliche Temperaturschwankungen, Wind usw. geprägt sind.

III. TECHNISCHE HILFE

1. PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Beim Startvorgang gehen die Brenner nicht an	Gasflasche leer	Gasflasche austauschen
	Das Gas gelangt nicht bis zum Brenner	Druckminderventil überprüfen
	Brenner verstopft	Brenner reinigen
	Gasschlauch oder Gasdüsen verstopft	Gasschlauch oder Düsen reinigen
	Elektrodenkabel locker bzw. nicht mit der Elektrode verbunden	Elektrische Verbindung wieder herstellen
	Elektrodenkabel beschädigt	Elektrodenkabel austauschen
Gelbe oder orangefarbene Flamme und Gasgeruch	Unvollständige Verbrennung	Gashahn schließen und mit dem Kundendienst OOGarden Kontakt aufnehmen
Flamme an der Düse	Gasflasche fast leer	Gasflasche tauschen
Schwache Flamme oder Feuer im inneren des Brennerrohres	Zu kleine Gasflasche mit zu wenig Druck	Eine den Empfehlungen in diesem Handbuch entsprechende Gasflasche einsetzen.
	Löcher im Brenner, Düsen oder Gasschlauch verstopft.	Brenner, Düsen und Gasschlauch reinigen
	Zu starker Luftzug – starker Wind	Stellen Sie Ihren Plancha an einem windgeschützten Ort auf



2. AFTER SALES SERVICE UND GARANTIEN

Bei technischen Problemen und zum Besorgen von Ersatzteilen können Sie sich an unseren Kundendienst wie folgt wenden:

After Sales Service OOGarden :

- Per Email: after-sales-service.deutschland@oogarden.com oder mittels Eingabeformular auf unserer WEB-Seite www.oogarden.de
- Per Post:

OOGarden Deutschland GmbH

Hans-Dietrich-Genscher-Straße 2

41564 Kaarst

Vor jeder Ersatzteilbestellung nehmen Sie dieses Handbuch zur Hilfe, um die entsprechende Ersatzteilnummer anzugeben.



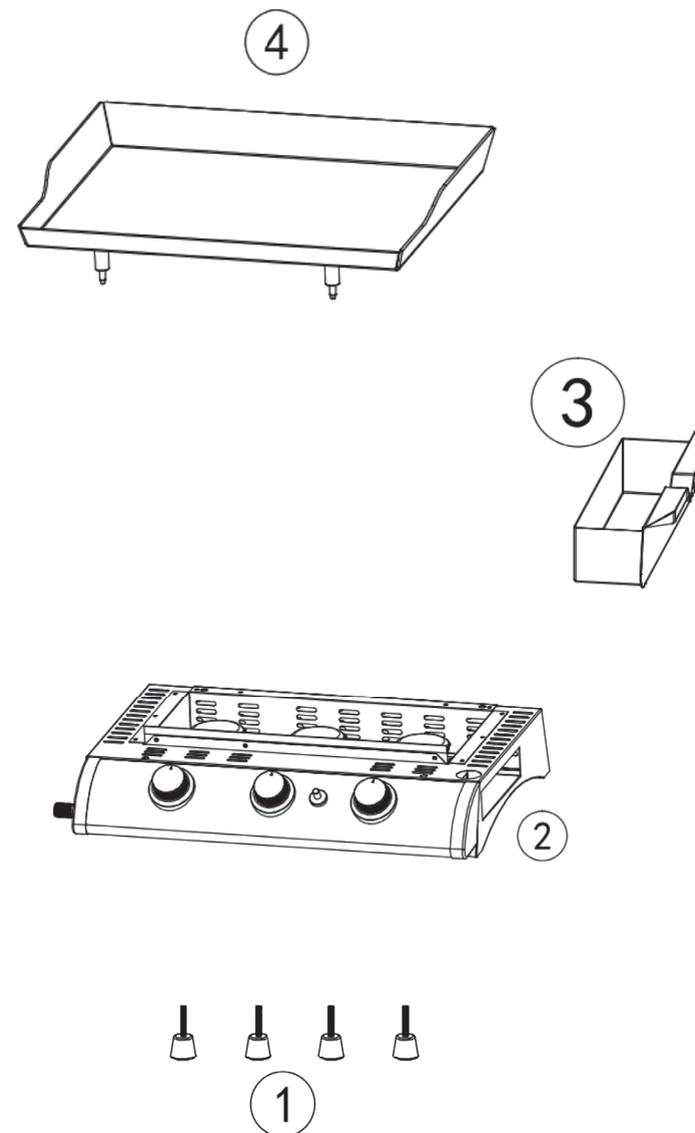
Am Gerät darf nichts verändert werden. Durch jede Änderung am Gerät erlischt die Gewährleistung.

Folgendes wird durch die Gewährleistung nicht abgedeckt:

- Die Fälle der Nicht-Einhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Hinweise bezüglich Gebrauch, Pflege, Wartung und Lagerung des Gerätes.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes.
- Beschädigungen, die durch Stöße am Gerät entstanden sind.
- Die normale Abnutzung der Teile.
- Das Verwenden von Ersatzteilen, die nicht vom Kundendienst OOGarden geliefert wurden.
- Defekte, die auf eine Änderung am Geräte zurückzuführen sind.

3. TECHNISCHE DATEN

Explosionszeichnung des Produktes mit Nummerierung der Teile



Vorstellung der 3 Feuer Version 0379-0001



TECHNISCHE DATEN

MODELL :	0379-0018
VERKAUFSBEZEICHNUNG :	Plancha Virginia 3
BESTIMMUNGSLÄNDER :	AT, CH, DE
GASKATEGORIE :	I3B/P(50)
GASARTEN :	Butan / Propan
GASDRUCK :	50 mbar
Leistung (kW) und Normaler Durchsatz (g/h)	7.5 kW 545 g/h
Abmessungen der Düsen	0.66 mm
Bezeichnung der Düsen :	0.66
IDENTIFIZIERUNGSCODE : 0063CN7292	 0063-18
SERIENNUMMER :	
<ul style="list-style-type: none"> ● Nur außerhalb von Gebäuden einsetzen ● Das Handbuch vor der Anwendung lesen ● Vorsicht: Zugängliche Bereiche des Gasgrills können sehr heiß sein. Kleine Kinder vom Gasgrill fernhalten ● Das Gerät ist während der Anwendung von jeglichen entflammaren Materialien fernzuhalten ● Das Gerät nicht während der Anwendung fortbewegen ● Schließen Sie den Gashahn nach der Anwendung ● Am Gerät darf nichts verändert werden IMPORTIERT DURCH: OOGARDEN 15 BIS RUE DE LA RESISTANCE 01500 AMBERIEU –EN- BUGEY FRANKREICH	

MODELL :	0379-0019
VERKAUFSBEZEICHNUNG :	Plancha Virginia 4
BESTIMMUNGSLÄNDER :	AT, CH, DE
GASKATEGORIE :	I3B/P(50)
GASARTEN :	Butan / Propan
GASDRUCK :	50 mbar
Leistung (kW) und Normaler Durchsatz (g/h)	10.0 kW 726 g/h
Abmessungen der Düsen	0.66 mm
Bezeichnung der Düsen :	0.66
IDENTIFIZIERUNGSCODE : 0063CN7292	 0063-18
SERIENNUMMER :	
<ul style="list-style-type: none"> ● Nur außerhalb von Gebäuden einsetzen ● Das Handbuch vor der Anwendung lesen ● Vorsicht: Zugängliche Bereiche des Gasgrills können sehr heiß sein. Kleine Kinder vom Gasgrill fernhalten ● Das Gerät ist während der Anwendung von jeglichen entflammaren Materialien fernzuhalten ● Das Gerät nicht während der Anwendung fortbewegen ● Schließen Sie den Gashahn nach der Anwendung ● Am Gerät darf nichts verändert werden IMPORTIERT DURCH: OOGARDEN 15 BIS RUE DE LA RESISTANCE 01500 AMBERIEU –EN- BUGEY FRANKREICH	



ÜBERNAHME
DES GERÄTES



BEDIENUNG UND
WARTUNG



TECHNISCHE
UNTERSTÜTZUNG



ÜBERNAHME
DES GERÄTES



BEDIENUNG UND
WARTUNG



TECHNISCHE
UNTERSTÜTZUNG

Virginia

Modell 1103 - 1104

OOGarden : n° 0379-0018

0379-0019

**Publikations-Nr. MU-FRDE. 0379-0018 / 0379-0019 Révision A,
date: 22 Februar 2019**

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung

**Seriennummer: 1103DE 2019.0001 bis 1103DE 2019.xxxx
1104DE 2019.0001 bis 1104DE 2019.xxxx,**



CE Konformitätserklärung zur europäischen Richtlinie 2016/426/CEE

Produkt importiert durch OOGARDEN France

FR-01500 AMBERIEU EN BUGEY