

## VIGOR A300 GAS PLANCHA

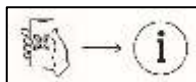
---

User manual  
Gebruikershandleiding  
Manuel d'utilisation  
Bedienungsanleitung  
Manuale dell'utente  
Manual de usuario

GB, IE	User manual	3
NL, BE	Gebruikershandleiding	25
FR, BE, LU	Manuel d'utilisation	47
DE, AT, CH, LU	Bedienungsanleitung	69
IT, CH	Manuale dell'utente	91
ES	Manual de usuario	113

All product information in one place.

Scan to visit the Digital Product Passport:



---

**Warning:** Before assembling or using this grill, ensure you have carefully read this entire manual. Keep it accessible, as it provides essential guidance and answers to questions you may have during future use.

---

# Contents

<b>Safety first</b>	<b>4</b>
General safety instructions	
Technical data	
Compliance information	
Safety legal disclaimer	
<b>Getting started</b>	<b>9</b>
Parts list with diagram	
Assembly instructions	
Leak test	
<b>Operation</b>	<b>14</b>
Preparation before use	
First use	
Lighting the plancha	
Using the plancha	
During operation	
After use	
Food safety guidelines	
<b>Maintenance</b>	<b>16</b>
General maintenance	
Periodic inspection	
Storage and off-season care	
Safety checks	
<b>Cleaning</b>	<b>17</b>
Cleaning the stainless steel plancha plate	
Deep cleaning	
Grease management	
Exterior cleaning	
Cleaning precautions	
Manual ignition (if automatic ignition fails)	
<b>Troubleshooting</b>	<b>20</b>
<b>Warranty information</b>	<b>22</b>
<b>Product disposal</b>	<b>23</b>

# 1. Safety first

## General safety instructions

---

Failure to follow these instructions may result in fire, explosion, serious injury, or death.

This gas plancha barbecue is designed for outdoor use only. Improper use, installation, or maintenance may lead to hazardous situations, including fire, explosion, or carbon monoxide poisoning.

Accessible parts of the appliance may become very hot during operation and remain hot after use. Always use heat-resistant gloves when handling hot components. Keep children and pets at a safe distance at all times.

Never modify this appliance or any of its components. Modifications may compromise safety, impair performance, and will void the warranty.

This appliance must only be used with the gas type, gas pressure, regulator, and hose specified in this manual.

## Technical data

Model number: GP53L11P9M14

Product identification number: 58PLA100

CE identification number: CE 2531-26

Gas category: I3B/P(30)

Gas type: Butane / Propane


Gas pressure: 28–30 mbar

Injector size: 0.76 mm (main burners)

Total heat input (Qn): 7.5 kW

Always select the correct gas regulator according to the appliance category and gas pressure as specified. Example: use a 37 mbar regulator with appliance category I3+ for propane gas.

The marking on the injector (e.g. 0.86) indicates the injector diameter in millimeters (0.86 mm).

	Produced for: Patton B.V. Einsteinstraat 53, 3281NJ Numansdorp, The Netherlands Produced by: Ningbo Huige Outdoor Products Co., Ltd Huangjialing Chunhu Town Fenghua Zhengjia China		
Product name	Vigor A300 Gas Plancha 3 burner	CE 2531-26	
Model Number	GP53L11P9M14		
Product Identification Number	58PLA100		
Total heat input : Qn	7.5kW (545g/h)		
Gas Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)
Type of gas	Butane	Propane	Butane/Propane
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
Injector size	0,76mm		0,76mm
Country Destination	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,P T,SK and SI		BE,CY,DK,EE,FI,HU,LT,NL,NO,SE,SI,SK ,RO,HR,TR,BG,LU and MT

## Compliance information

---

This gas plancha barbecue has been manufactured and tested in accordance with applicable European legislation and relevant harmonised standards.

This product complies with the essential safety, health, and performance requirements of the **Gas Appliance Regulation (EU) 2016/426**.

The appliance has been assessed and certified by an accredited notified body. The CE marking affixed to this product indicates conformity with all applicable European Union regulations.



2531-26

## Manufacturer information

Manufactured by or on behalf of:

Patton B.V.  
Einsteinstraat 53  
3281 NJ Numansdorp  
The Netherlands

Email: [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)

Website: [www.patton.eu](http://www.patton.eu)

## Declaration of Conformity

The EU Declaration of Conformity for this product is available upon request and can be obtained from the manufacturer.

Contact details can be found in the section “Manufacturer information” of this manual.

## Intended use and regulatory limitations

This appliance is intended exclusively for **outdoor domestic use** and must only be used with the type of gas, gas pressure, regulator, and accessories specified in this manual.

Use of this appliance is permitted **only in the countries listed** in the section “*Destination countries*”. Always comply with national and local gas regulations applicable in the country of use.

The manufacturer reserves the right to make technical modifications to the product without prior notice, provided such modifications do not affect safety or regulatory compliance.

## Safety Legal Disclaimer

---

### Must be read in full prior to use

#### **! WARNING !**

Failure to follow these instructions may result in fire, explosion, serious injury, or death.

1. **Outdoor use only**

This appliance is intended for outdoor use only. Never use it indoors or in enclosed or partially enclosed spaces, as this may lead to a dangerous build-up of gases.

2. **Carbon monoxide hazard**

Carbon monoxide is a colourless, odourless gas that can be fatal. Using this appliance in enclosed or poorly ventilated areas may result in carbon monoxide poisoning.

3. **Read before use**

Read and understand this entire manual before assembling, installing, or using the appliance.

4. **Hot surfaces**

Accessible parts may become extremely hot during operation and remain hot after use. Always use heat-resistant gloves and keep children and pets at a safe distance.

5. **Do not move during use**

Never move the appliance while it is in operation or still hot. Risk of burns, spills, or gas leaks.

6. **Stable and heat-resistant surface**

Place the appliance on a stable, level, and non-combustible surface. If the ground temperature may exceed 50 °C, ensure the surface is heat-resistant to prevent damage.

7. **Fire safety and clearances**

Keep the appliance at least 1 metre away from flammable materials such as furniture, curtains, paper, fuel, or overhanging structures.

8. **Gas cylinder placement**

Never place or store the gas cylinder underneath the appliance. Always position it upright on a flat, stable surface, away from heat sources and sharp edges.

9. **Gas leak safety**

Perform a gas leak test before first use and after replacing the gas cylinder, regulator, or hose.

If a gas leak is detected, immediately turn off the gas at the cylinder valve and do not use the appliance until the leak has been resolved.

10. **Fuel type**

Use only the gas type specified in this manual. Never use charcoal, briquettes, lava rocks, spirit, petrol, or other flammable liquids with this appliance.

11. **After use**

Always turn off the gas supply at the cylinder after use. Allow the appliance to cool completely before cleaning, moving, or storing it.

12. **No modifications**

Do not modify the appliance or any of its components. Do not tamper with parts sealed by the manufacturer or authorised service agents. Modifications may compromise safety and void the warranty.

### 13. Children and supervision

This appliance must be kept out of reach of children. Do not allow children to operate, touch, or play near the appliance at any time.

### 14. Fire emergencies

Keep a suitable fire extinguisher nearby and know how to use it. Never use water to extinguish a gas or grease fire.

## ! CAUTION !

#### 1. Regular cleaning

Clean the appliance regularly to prevent excessive grease build-up, which may cause grease fires and damage the appliance.

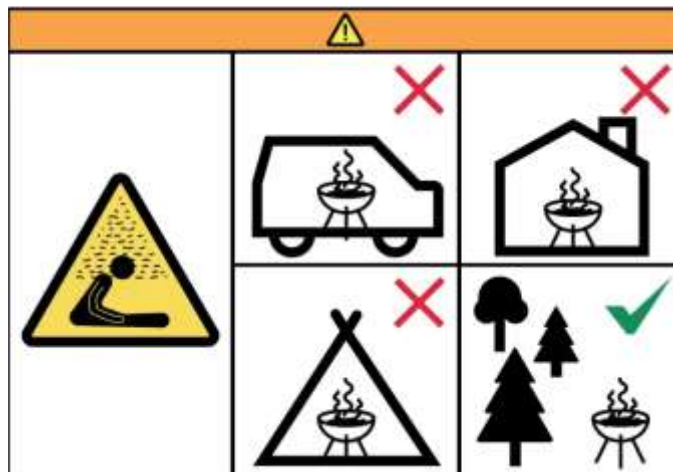
#### 2. Never leave unattended

Never leave the appliance unattended while in use.

#### 3. Grease fire handling

In the event of a grease fire:

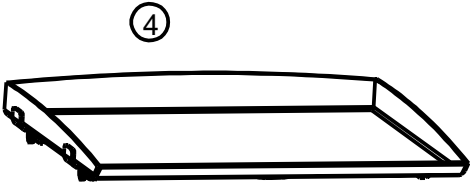
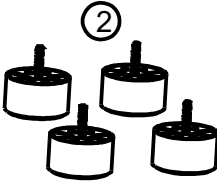
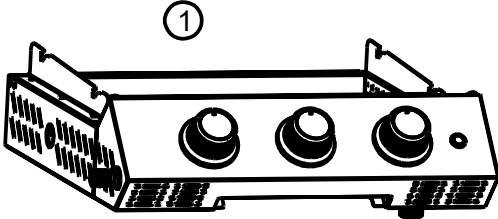
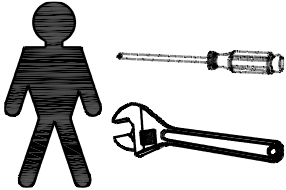
- Do not use water.
- Turn off all burner control knobs.
- Close the gas cylinder valve immediately.
- Allow the fire to burn out and the appliance to cool completely before cleaning.



# 2. Getting started

## Parts list with diagram

CODE	DESCRIPTION	QTY
1	BODY	1
2	LEGS	4
3	GRASE CUP	1
4	GRIDDLE PLATE	1

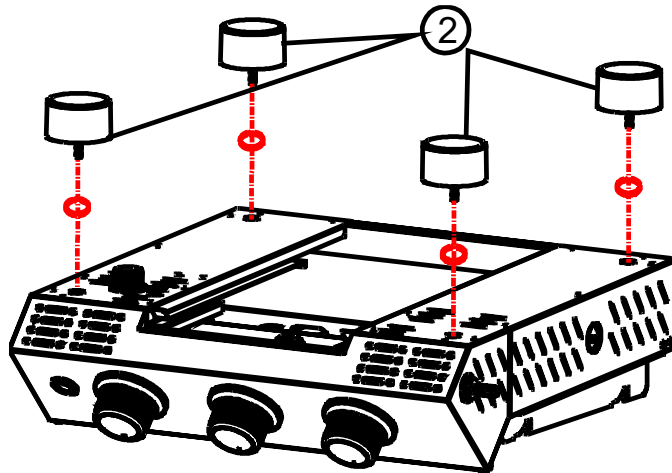


## Assembly instructions

Read the instructions carefully before assembly. Check that all parts are present according to the list. Perform the assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. Keep these instructions for future reference.

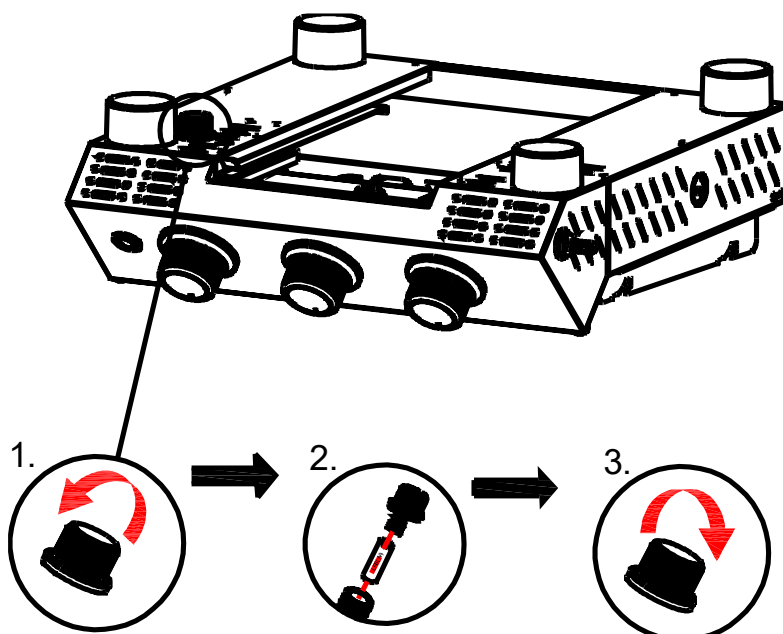
**IMPORTANT:** Remove all packaging before use, but keep the safety instructions and store them with the product.

**STEP 1:** Attach the legs to the bottom of the appliance as shown in the illustration. Make sure all legs are firmly secured so the unit stands stable.

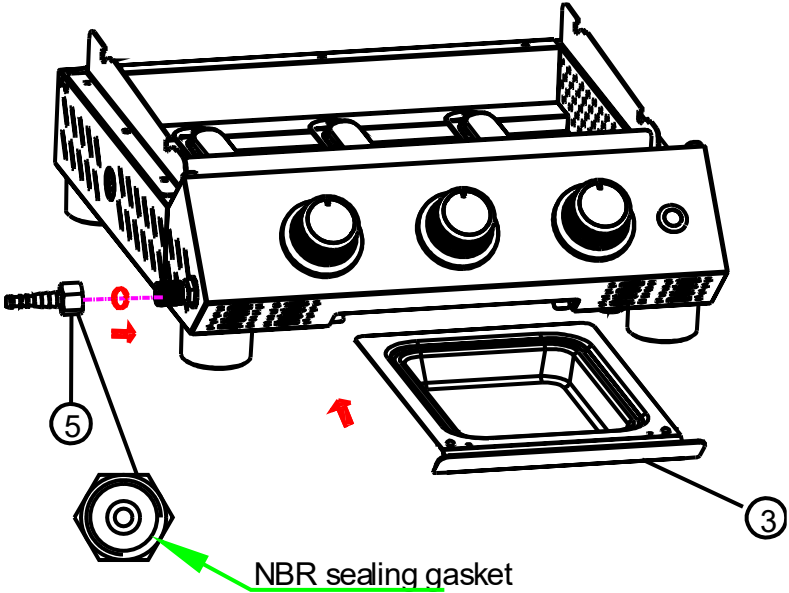


①

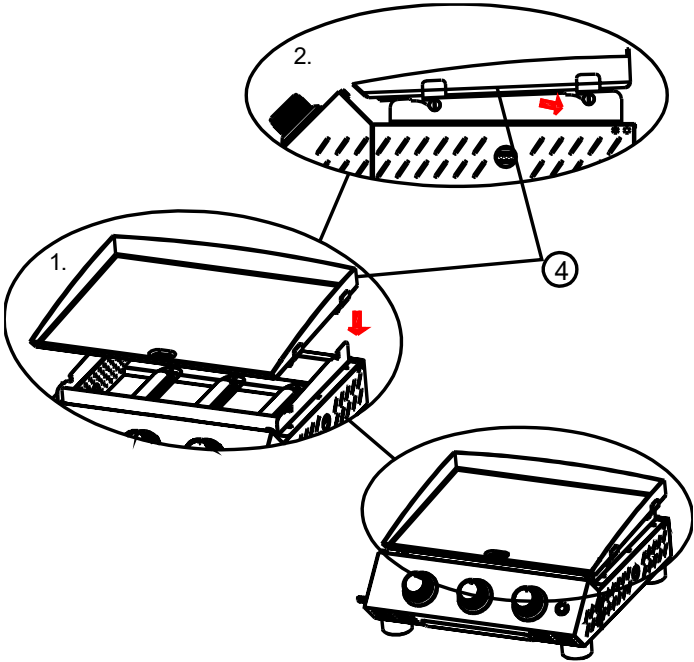
**STEP 2:** Insert the AA battery into the battery compartment. Make sure the polarity (+ and -) is correct.



**STEP 3:** Place the grease cup in the designated position underneath the appliance to collect grease and cooking residues. When using gas category I3B/P (30 mbar), the supplied connector with sealing gasket must be installed. This connector is not required for gas category I3+ (28–30/37 mbar).

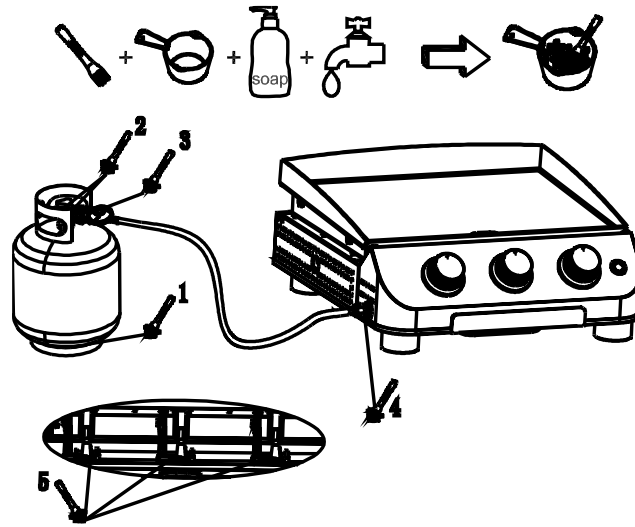


**STEP 4:** Place the griddle plate on top of the appliance and ensure it is positioned correctly and sits securely.

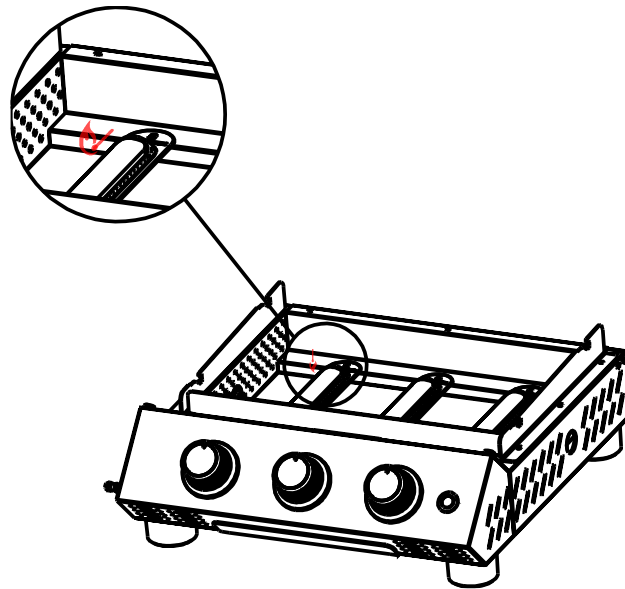


**STEP 5:** Prepare a soapy solution by mixing water and soap in a small pan or bowl.

Use a brush or sponge to apply the solution to the areas where the gas connections will be tested.



**STEP 6:** Slowly open the gas bottle valve. Check all gas connections for bubbles using the applied soapy solution. If bubbles appear, close the gas supply immediately and do not use the appliance until the leak has been resolved.



## **Gas leak safety**

---

A gas leak test must always be performed:

- Before first use of the appliance
- After replacing or reconnecting the gas cylinder
- After reconnecting the regulator or gas hose
- If the appliance has not been used for a prolonged period

Failure to perform a gas leak test may result in fire, explosion, or serious injury.

## 3. Operation

### Preparation before use

---

Before each use, ensure the following:

- The appliance is fully assembled and placed on a stable, level surface.
- All gas connections have been checked and a leak test has been successfully completed.
- The grease cup is correctly positioned and empty.
- The plancha plate is clean and free of food residues or cleaning agents.
- Ventilation openings are not obstructed.

Never operate the appliance if any components are damaged or incorrectly installed.

### First use

---

Before cooking food for the first time, it is recommended to preheat the plancha plate without food to remove any manufacturing residues.

- Light the appliance according to the ignition instructions.
- Allow the plancha plate to heat up for approximately 15 minutes.
- During this process, slight smoke or odour may occur; this is normal and will disappear after first use.

After cooling down, clean the plancha plate before cooking food.

### Lighting the plancha

---

#### Automatic ignition

1. Ensure all burner control knobs are in the **OFF** position.
2. Open the gas cylinder valve slowly.
3. Push and turn the desired burner control knob to the **HIGH** position.
4. Hold the knob pressed for a few seconds until the burner ignites and the flame stabilises.
5. Repeat for additional burners if required.

If a burner does not ignite within 5 seconds:

- Turn the control knob to **OFF**.
- Close the gas cylinder valve.
- Wait at least 5 minutes before attempting to relight.

#### Manual ignition

If automatic ignition fails, the burner may be lit manually using a suitable BBQ lighter:

- Turn the control knob to **HIGH**.
- Carefully ignite the burner through the ignition opening.
- Always wear heat-resistant gloves during manual ignition.

## Preheating and temperature control

Allow the plancha plate to preheat for approximately **10–15 minutes** before cooking.

Temperature is controlled using the burner control knobs:

- **Low heat:** delicate foods such as vegetables or fish
- **Medium heat:** general cooking
- **High heat:** searing meats or rapid heating

Avoid using higher heat settings than necessary, as excessive heat may cause grease flare-ups and uneven cooking.

## Using the plancha

---

- Use cooking utensils suitable for plancha surfaces.
- Avoid sharp or pointed tools that may damage the cooking surface.
- Do not overload the plancha plate; overcrowding reduces heat efficiency and increases grease accumulation.
- Regularly remove excess grease and food residues during cooking if needed.

Always ensure grease flows freely into the grease cup.

## Multi-burner use and heat zones

---

When using multiple burners:

- Different heat zones can be created across the plancha surface.
- Use higher heat zones for searing and lower heat zones for gentle cooking or keeping food warm.
- Adjust burners independently to suit different foods being prepared simultaneously.

## During operation

---

- Never leave the appliance unattended while in use.
- Keep children and pets at a safe distance.
- Do not place objects on or near the plancha that may obstruct airflow or cause overheating.
- Monitor flame behaviour; flames should burn steadily and evenly.

If abnormal flame behaviour occurs, turn off the appliance and inspect before further use.

## After use

---

- Turn all burner control knobs to the **OFF** position.
- Close the gas cylinder valve.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning or moving it.
- Empty the grease cup once it has cooled.

## Food safety guidelines

---

- Always store raw food separately from cooked food.
- Use separate utensils for raw and cooked foods.
- Cook food thoroughly before consumption.
- Do not leave cooked food on the plancha for extended periods at low heat.

## 4. Maintenance

### General maintenance

---

Regular maintenance is essential to ensure safe operation and reliable performance of the plancha.

#### Before each use:

- Inspect the gas hose, regulator, and connections for damage, cracks, or wear.
- Check that all connections are secure.
- Ensure the grease cup is correctly positioned.

#### During use:

- Observe burner flames for stable and even combustion.
- Abnormal flame patterns may indicate blocked burners or gas supply issues.

#### After each use:

- Allow the appliance to cool completely.
- Clean visible grease and food residues to prevent build-up.

Do not use the appliance if any components are damaged or malfunctioning.

### Periodic inspection

---

At regular intervals, and at least once per year:

- Inspect the gas hose for signs of ageing, brittleness, or cracking.
- Check the regulator for proper operation.
- Ensure burner ports are free from obstructions such as grease, insects, or debris.

Flexible gas hoses must be replaced every two years, or sooner if required by national regulations or if signs of damage are present.

### Storage and off-season care

---

If the appliance will not be used for an extended period:

- Turn off the gas supply and disconnect the gas cylinder.
- Store the gas cylinder outdoors in a well-ventilated area.

- Clean the plancha thoroughly before storage.
- Ensure the appliance is completely dry.

Store the appliance in a dry, protected location. If stored outdoors, use a suitable protective cover to minimise exposure to weather.

## **Safety checks**

---

Before returning the appliance to service after storage:

- Perform a gas leak test.
- Inspect all components for damage or corrosion.
- Ensure the appliance is stable and correctly assembled.

Do not operate the appliance if any safety-related issues are detected.

# **5. Cleaning**

Regular cleaning is essential for safe operation, good cooking performance, and to extend the service life of the appliance.

## **Cleaning the stainless steel plancha plate**

---

Clean the stainless steel plancha plate after each use, once it has cooled sufficiently but is still slightly warm.

- Remove food residues and grease using a suitable scraper or spatula.
- Wipe the surface with a soft cloth or paper towel to remove excess grease.
- Clean with warm water and a mild detergent if necessary.
- Rinse thoroughly and dry the surface completely.

Avoid using abrasive pads, steel wool, or aggressive cleaning agents, as these may damage the stainless steel surface.

Discolouration of the stainless steel surface may occur due to heat exposure. This is normal and does not affect performance or safety.

## **Deep cleaning**

---

For more thorough cleaning:

- Allow the plancha plate to cool completely.
- Remove stubborn residues using a non-abrasive sponge.
- Use a stainless steel cleaner if required, following the manufacturer's instructions.
- Rinse and dry thoroughly after cleaning.

Always ensure that no cleaning agent residues remain on the cooking surface before next use.

## **Grease management**

---

- Empty the grease cup regularly and do not allow it to overflow.
- Clean the grease cup with warm water and mild detergent.
- Ensure the grease drainage path remains clear at all times.

Never allow grease to accumulate excessively, as this increases the risk of grease fires.

## **Exterior cleaning**

---

- Clean exterior surfaces with a soft cloth and mild detergent.
- Do not use abrasive cleaners, acids, or solvents.
- Avoid contact with printed labels, control markings, and gas components.

## **Cleaning precautions**

---

- Never clean the appliance while it is hot.
- Never immerse any part of the appliance or gas components in water.
- Do not use a pressure washer or steam cleaner.
- Ensure all components are completely dry before reconnecting the gas supply.

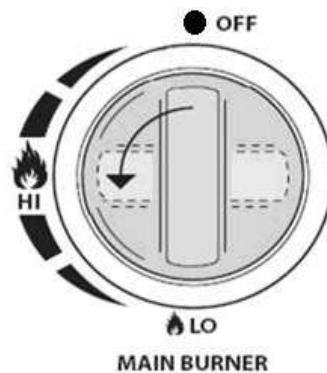
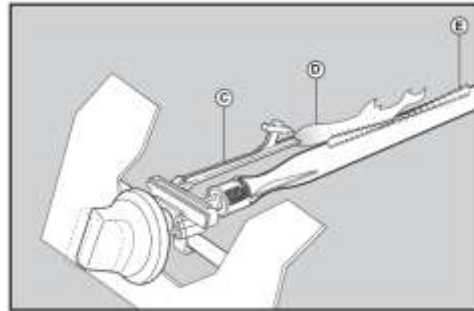
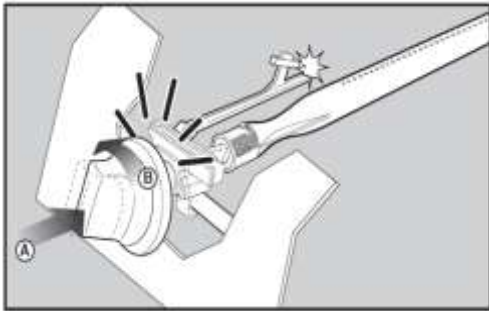
## Manual ignition (if automatic ignition fails)

If the automatic ignition system does not operate, the burner can be lit manually using a suitable BBQ lighter.

- Ensure the gas cylinder valve is open.
- Turn the burner control knob to the HIGH position.
- Carefully ignite the burner through the ignition opening using the BBQ lighter.
- Always wear heat-resistant gloves during manual ignition.
- Once the burner is lit, ensure the flame burns evenly before continuing.

If the burner does not ignite:

- Turn the control knob to OFF.
- Close the gas cylinder valve.
- Wait at least 5 minutes before attempting to relight.



## 6. Troubleshooting

This chapter helps identify and resolve common issues that may occur during operation. Always turn off the gas supply and allow the appliance to cool completely before inspecting or servicing any components.

If a problem persists after following the steps below, discontinue use and contact Patton customer service or a qualified gas technician.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
Burner does not ignite	Gas cylinder valve is closed	Open the gas cylinder valve fully
	Gas cylinder is empty	Replace the gas cylinder
	Control knob not turned fully to HIGH	Turn the control knob fully to the HIGH position during ignition
	Ignition battery empty or incorrectly installed	Check the AA battery and replace or reinstall if necessary
	Burner ports blocked	Clean the burner ports carefully
Burner ignites but goes out immediately	Control knob not held long enough	Hold the control knob pressed for a few seconds after ignition
	Insufficient gas flow	Check gas cylinder level and connections
	Regulator malfunction	Inspect the regulator and replace if necessary
Uneven or irregular flame	Burner ports partially blocked	Clean burner ports thoroughly
	Insects or debris inside burner	Remove obstruction and clean burner
Low heat output	Gas cylinder nearly empty	Replace the gas cylinder
	Regulator limiting gas flow	Check regulator and gas hose
	Strong wind conditions	Move appliance to a more sheltered location
Excessive flare-ups or grease fires	Excess grease on plancha plate	Reduce temperature and remove excess grease
	Grease cup full or incorrectly positioned	Empty and correctly position the grease cup

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
Strong gas smell	Gas leak in hose, regulator, or connections	Close gas cylinder valve immediately and do not use appliance
		Perform a gas leak test as described in Chapter 2
Ignition does not work (no spark)	Ignition battery empty	Replace the AA battery
	Loose ignition wiring	Check ignition connections if accessible
	Moisture on ignition components	Allow components to dry completely
Discolouration of stainless steel plancha plate	High cooking temperatures	Clean plancha plate thoroughly
	Food residue or grease build-up	Use a suitable stainless steel cleaner if required
Abnormal flame behaviour persists	Mechanical or gas-related fault	Stop using the appliance and contact Patton customer service

## 7. Warranty information

At Patton, we strive to provide reliable and well-designed products that enhance your outdoor cooking experience. Your **Patton Vigor A300 Plancha** has been carefully inspected before packaging and shipping to ensure it meets our performance and safety standards.

Patton warrants that the components of this product are free from defects in materials and workmanship from the date of purchase, under normal residential use and in accordance with the instructions provided in this manual.

### Warranty periods

The following warranty periods apply from the date of purchase:

- Hood: **5 years**
- Main burners: **5 years**
- All other parts: **2 years**

### Scope of warranty

This limited warranty applies exclusively to products:

- Purchased through an authorised Patton retailer
- Used in private, residential settings
- Assembled, operated, and maintained in accordance with this manual

Commercial or professional use of the appliance is not covered by this warranty.

### Assembly and maintenance requirements

The appliance must be assembled by the customer according to the assembly instructions provided in this manual.

Regular cleaning and maintenance, as described in this manual, are essential to ensure proper operation, safety, and longevity of the product. Failure to follow these instructions may void the warranty.

### What is not covered

This warranty does not cover:

- Damage caused by misuse, improper assembly, incorrect installation, or failure to follow operating instructions
- Scratches, dents, discolouration, or surface corrosion resulting from environmental exposure such as UV radiation, salt, chlorine, or weather conditions
- Damage caused by overfiring, grease fires, flare-ups, or insufficient cleaning
- Normal wear and tear
- Parts that have been altered, modified, or replaced with non-Patton components
- Accessories or promotional items supplied with the product

## Replacement parts

If a component covered under this warranty fails due to a manufacturing defect during the applicable warranty period, Patton will, at its discretion, provide a replacement part.

Replacement parts are warranted only for the remaining duration of the original warranty period. Patton is not responsible for installation, labour costs, or any incidental or consequential expenses related to the replacement.

## Warranty claim procedure

For warranty service, please contact Patton Customer Service using one of the following options:

- Email: [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)
- Website: [www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling](http://www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling)

When submitting a warranty claim, please provide:

- Proof of purchase (such as a receipt or invoice)
- Product model and serial number
- A clear description of the issue
- Relevant photographs or documentation if requested

Patton reserves the right to inspect any product or component prior to approving a warranty claim.

## Statutory rights

This warranty is provided in addition to, and does not affect, any statutory rights granted under applicable national consumer protection laws.

# 8. Product disposal



When you see the symbol shown on this product, its electrical components, batteries (if applicable), or packaging, it indicates that these items must not be disposed of with general household waste in the EU, UK, Türkiye, or other countries where separate waste collection systems are in place.

## Electrical and electronic waste (WEEE)

This gas plancha barbecue contains **electrical components**, such as the ignition system and battery, which fall under the category of **Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)**.

Electrical components and batteries must be disposed of separately through an authorised collection or recycling facility, in accordance with applicable local laws and regulations.

The gas plancha appliance itself does **not** fall under WEEE regulations but must still be disposed of responsibly as described below.

## Separate collection

Electrical waste, batteries, and packaging materials may be disposed of free of charge at designated collection points.

In many EU countries:

- Retailers may accept old electrical components or batteries when purchasing a new product of the same type.
- Municipal collection points provide facilities for separate disposal of electrical waste, metal parts, and packaging materials.

Please contact your local retailer or municipality to check which disposal options are available in your area.

### **Disposal of the appliance**

At the end of its service life:

- Ensure the gas supply is disconnected and the gas cylinder is removed.
- Dispose of the metal components of the appliance through appropriate metal recycling facilities.
- Dispose of non-recyclable materials in accordance with local waste regulations.

### **Environmental responsibility**

Correct disposal of electrical components, batteries, packaging, and the appliance itself helps conserve natural resources and prevents potential negative effects on human health and the environment caused by improper waste handling.

By disposing of this product responsibly, you contribute to improved environmental protection and sustainable recycling practices.

# Inhoud

<b>Veiligheid eerst</b>	<b>26</b>
Algemene veiligheidsinstructies	
Technische gegevens	
Conformiteitsinformatie	
Juridische veiligheidsverklaring	
<b>Aan de slag</b>	<b>31</b>
Onderdelenlijst met diagram	
Montage-instructies	
Lektest	
<b>Bediening</b>	<b>36</b>
Vorbereiding vóór gebruik	
Eerste gebruik	
Aansteken van de plancha	
Gebruik van de plancha	
Tijdens gebruik	
Na gebruik	
Richtlijnen voor voedselveiligheid	
<b>Onderhoud</b>	<b>38</b>
Algemeen onderhoud	
Periodieke inspectie	
Opslag en onderhoud buiten het seizoen	
Veiligheidscontroles	
<b>Reiniging</b>	<b>39</b>
Reiniging van de roestvrijstalen planchaplaat	
Grondige reiniging	
Vetbeheer	
Reiniging van de buitenzijde	
Reinigingsvoorzorgen	
Handmatige ontsteking (bij falen van de automatische ontsteking)	
<b>Probleemoplossing</b>	<b>42</b>
<b>Garantie</b>	<b>44</b>
<b>Afvoer van het product</b>	<b>45</b>

# 1. Veiligheid eerst

## Algemene veiligheidsinstructies

---

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand, explosie, ernstig letsel of overlijden.

Deze gas plancha is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. Onjuist gebruik, installatie of onderhoud kan gevaarlijke situaties veroorzaken, waaronder brand, explosie of koolmonoxidevergiftiging.

Toegankelijke onderdelen van het apparaat kunnen tijdens gebruik zeer heet worden en blijven na gebruik nog enige tijd warm. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen en houd kinderen en huisdieren op veilige afstand.

Wijzig het apparaat of onderdelen ervan nooit. Aanpassingen kunnen de veiligheid en werking negatief beïnvloeden en doen de garantie vervallen.

Gebruik dit apparaat uitsluitend met het type gas, de gasdruk, regelaar en gasslang zoals beschreven in deze handleiding.

## Technische gegevens

Modelnummer : GP53L11P9M14

Productidentificatienummer : 58PLA100

CE-identificatienummer: CE 2531-26

Gascategorie: I3B/P(30)

Gastypen: Butaan / Propaan

Gasdruk: 28–30 mbar

Injectorafmeting: 0,76 mm (hoofdbranders)


Totaal nominaal vermogen (Qn): 7,5 kW

Selecteer altijd de juiste gasregelaar op basis van de **gascategorie** en de **gespecificeerde gasdruk** van het apparaat. Gebruik uitsluitend een gasregelaar die geschikt is voor het type gas en de druk zoals vermeld in deze handleiding.

### Voorbeeld:

Gebruik een gasregelaar van **37 mbar** bij een apparaat met gascategorie **I3+** dat is bedoeld voor propaangas.

De markering op de injector (bijvoorbeeld **0.86**) geeft de **diameter van de injector in millimeters** aan (in dit geval **0,86 mm**).

		Geproduceerd door of namens Patton B.V., Einsteinstraat 53, 3281 NJ Numansdorp, Nederland	
Productnaam	Vigor A300 Plancha 3 brander zwart	CE 2531-26	
Modelnummer	GP53L11P9M14		
Productidentificatienummer	58PLA100		
Totale warmte-invoer Qn	7.5kW (545g/h)		
Gascategorie	I <sub>3+(28-30/37)</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	
Gastype	Butaan	Propaan	Butaan/Propaan
Gasdruk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
Injectorgrootte	0,76mm		0,76mm
Landen van bestemming	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,P T,SK and SI		BE,CY,DK,EE,FI,HU,LT,NL,NO,SE,SI,SK ,RO,HR,TR,BG,LU and MT

## Conformiteitsinformatie

---

Deze gas plancha is geproduceerd en getest in overeenstemming met de geldende Europese wetgeving en relevante geharmoniseerde normen.

Dit product voldoet aan de essentiële veiligheids-, gezondheids- en prestatie-eisen van de **Gas Appliance Regulation (EU) 2016/426**.

Het apparaat is beoordeeld en gecertificeerd door een erkende aangemelde instantie. De **CE-markering** op dit product bevestigt de conformiteit met de toepasselijke Europese regelgeving.



2531-26

### Fabrikantinformatie

#### Geproduceerd door of namens:

Patton B.V.  
Einsteinstraat 53  
3281 NJ Numansdorp  
Nederland

E-mail: [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)

Website: [www.patton.eu](http://www.patton.eu)

#### Verklaring van overeenstemming

De EU-verklaring van overeenstemming voor dit product is op aanvraag beschikbaar en kan worden verkregen bij de fabrikant.

Contactgegevens zijn te vinden in het hoofdstuk *Fabrikantinformatie* van deze handleiding.

#### Beoogd gebruik en wettelijke beperkingen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier buitengebruik en mag alleen worden gebruikt met het type gas, de gasdruk, regelaar en accessoires zoals gespecificeerd in deze handleiding.

Gebruik van dit apparaat is alleen toegestaan in de landen die zijn vermeld in het hoofdstuk *Bestemmingslanden*. Volg altijd de nationale en lokale gasvoorschriften die gelden in het land van gebruik.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving, mits deze geen invloed hebben op de veiligheid of wettelijke conformiteit.

## Veiligheidswaarschuwing

---

### LEES VOLLEDIG DOOR VOOR GEBRUIK

#### ! WAARSCHUWING !

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand, explosie, ernstig letsel of overlijden.

**1. Uitsluitend voor gebruik buitenshuis**

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. Gebruik het nooit binnenshuis of in afgesloten of gedeeltelijk afgesloten ruimtes, omdat dit kan leiden tot een gevaarlijke ophoping van gassen.

**2. Gevaar voor koolmonoxide**

Koolmonoxide is een kleurloos en geurloos gas dat dodelijk kan zijn. Gebruik van dit apparaat in afgesloten of slecht geventileerde ruimtes kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging.

**3. Lees vóór gebruik**

Lees en begrijp deze volledige handleiding voordat u het apparaat monteert, installeert of gebruikt.

**4. Hete oppervlakken**

Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik extreem heet worden en blijven na gebruik nog heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen en houd kinderen en huisdieren op veilige afstand.

**5. Niet verplaatsen tijdens gebruik**

Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik of zolang het nog heet is. Er bestaat risico op brandwonden, morsen of gaslekken.

**6. Stabiele en hittebestendige ondergrond**

Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en onbrandbare ondergrond. Indien de ondergrondtemperatuur hoger kan worden dan 50 °C, zorg er dan voor dat de ondergrond hittebestendig is om schade te voorkomen.

**7. Brandveiligheid en veiligheidsafstanden**

Houd het apparaat minimaal 1 meter verwijderd van brandbare materialen zoals meubels, gordijnen, papier, brandstoffen of overhangende constructies.

**8. Plaatsing van de gasfles**

Plaats of bewaar de gasfles nooit onder het apparaat. Plaats de gasfles altijd rechtop op een vlakke, stabiele ondergrond, uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen.

**9. Gaslekveiligheid**

Voer een gaslekttest uit vóór het eerste gebruik en na het vervangen van de gasfles, regelaar of gasslang.

Wanneer een gaslek wordt vastgesteld, sluit dan onmiddellijk de gaskraan van de gasfles en gebruik het apparaat niet totdat het lek is verholpen.

**10. Brandstoftype**

Gebruik uitsluitend het type gas dat in deze handleiding is gespecificeerd. Gebruik nooit houtskool, briketten, lavastenen, spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen met dit apparaat.

**11. Na gebruik**

Sluit na gebruik altijd de gastoevoer bij de gasfles af. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt, verplaatst of opbergt.

**12. Geen aanpassingen**

Breng geen wijzigingen aan aan het apparaat of onderdelen ervan. Knoei niet met onderdelen die door de fabrikant of erkende servicepartners zijn verzegeld. Aanpassingen kunnen de veiligheid in gevaar brengen en doen de garantie vervallen.

### 13. Kinderen en toezicht

Houd dit apparaat buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen het apparaat nooit bedienen, aanraken of in de buurt spelen.

### 14. Brandnoodgevallen

Houd een geschikte brandblusser binnen handbereik en zorg dat u weet hoe deze moet worden gebruikt. Gebruik nooit water om een gas- of vetbrand te blussen.

## ! VOORZICHTIG !

#### 1. Regelmatig reinigen

Reinig het apparaat regelmatig om overmatige vetophoping te voorkomen, wat kan leiden tot vetbranden en schade aan het apparaat.

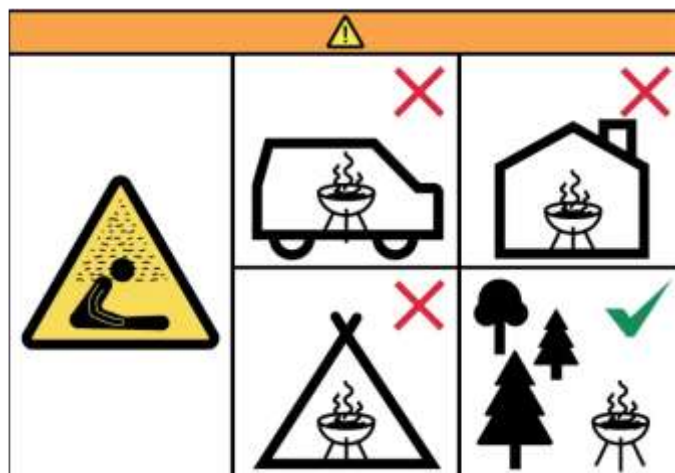
#### 2. Nooit onbeheerd achterlaten

Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

#### 3. Omgaan met vetbranden

In geval van een vetbrand:

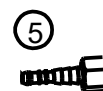
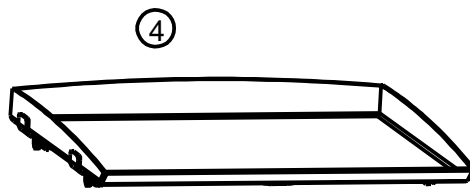
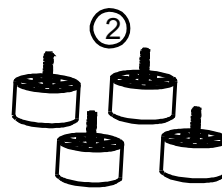
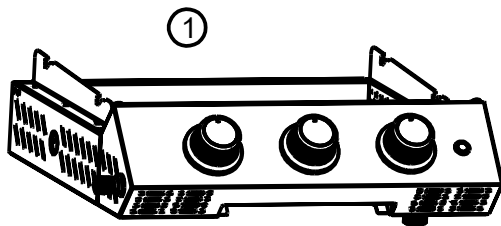
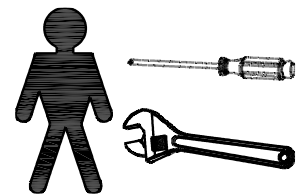
- Gebruik geen water.
- Draai alle branderregelknoppen uit.
- Sluit onmiddellijk de gaskraan van de gasfles.
- Laat de brand vanzelf doven en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.



## 2. Aan de slag

### Onderdelenlijst

CODE	OMSCHRIJVING	AANTAL
1	BEHUIZING	1
2	POTEN	4
3	VETOPVANGBAKJE	1
4	BAKPLAAT	1

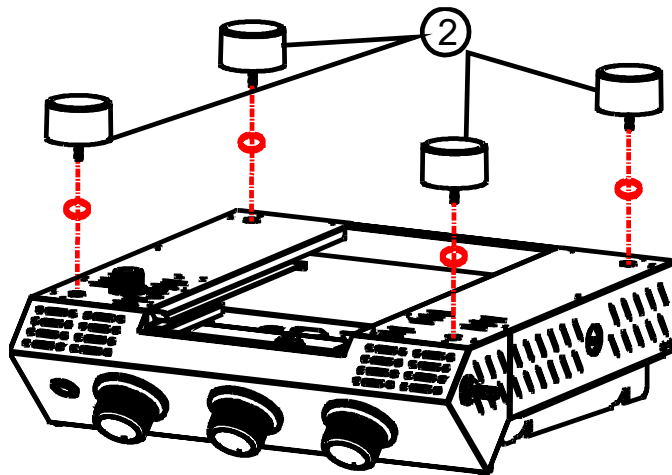


## Montagehandleiding

Lees deze instructies zorgvuldig door vóór de montage. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn volgens de onderdelenlijst. Voer de montage uit op een zachte ondergrond om beschadiging van de lak te voorkomen. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

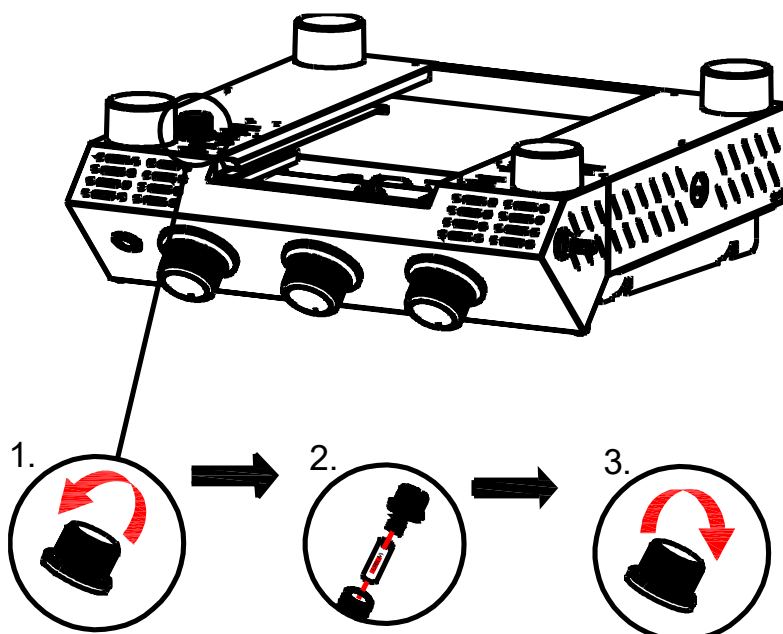
**BELANGRIJK:** Verwijder vóór gebruik alle verpakkingsmaterialen, maar bewaar de veiligheidsinstructies en berg deze samen met het product op.

**STAP 1:** Bevestig de poten aan de onderzijde van het apparaat zoals weergegeven in de afbeelding. Zorg ervoor dat alle poten stevig zijn bevestigd zodat het apparaat stabiel staat.

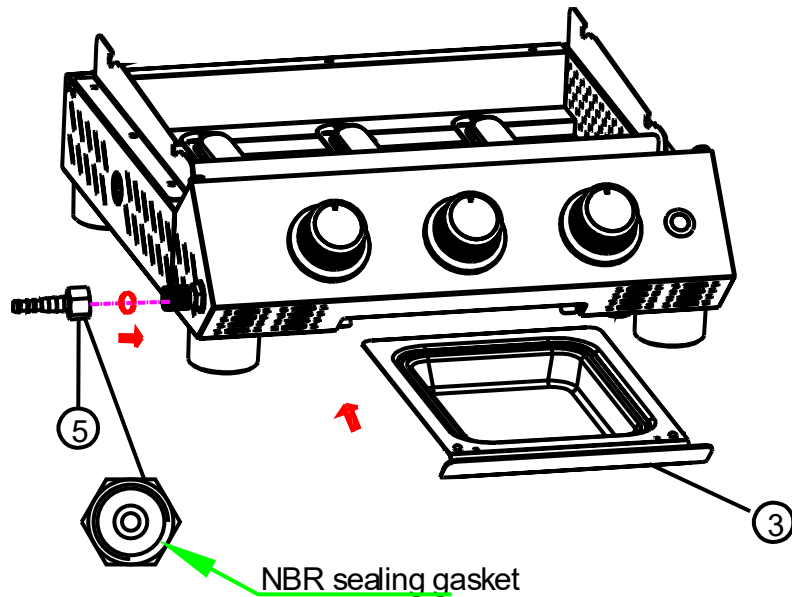


①

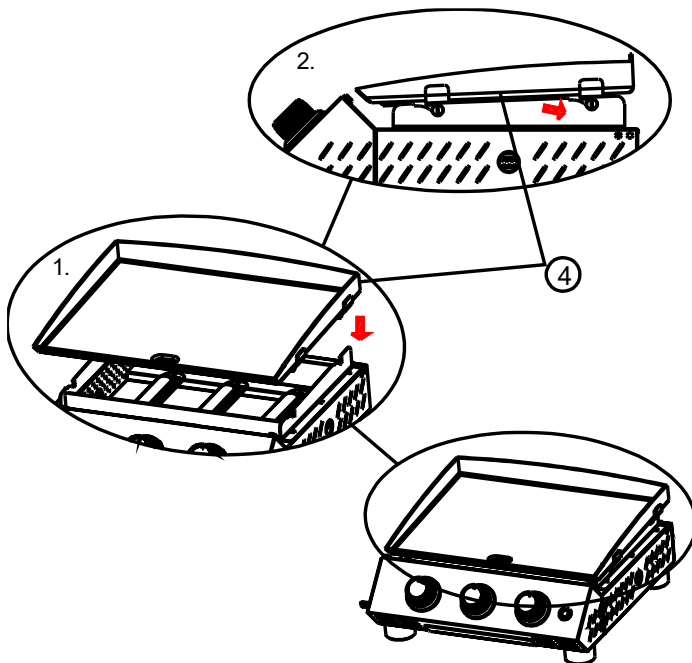
**STAP 2:** Plaats de AA-batterij in het batterijcompartiment. Zorg ervoor dat de polariteit (+ en -) correct is.



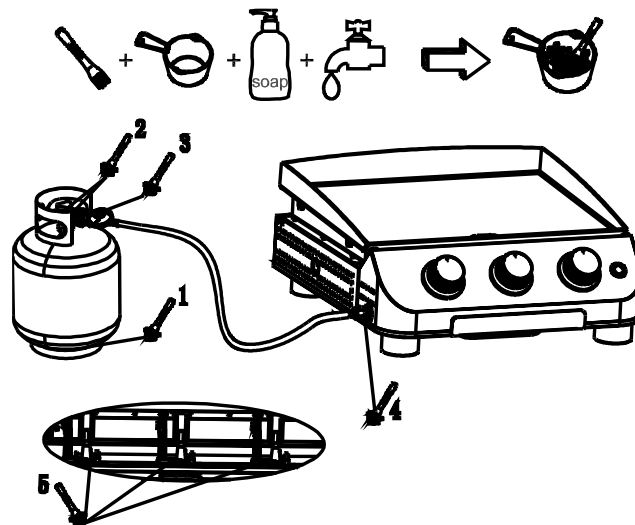
**STAP 3:** Plaats de vetopvangbak op de daarvoor bestemde positie onder het apparaat om vet en kookresten op te vangen. Bij gebruik van gascategorie I3B/P (30 mbar) dient de meegeleverde connector met afdichting te worden gemonteerd. Voor gascategorie I3+ (28–30/37 mbar) is deze connector niet nodig.



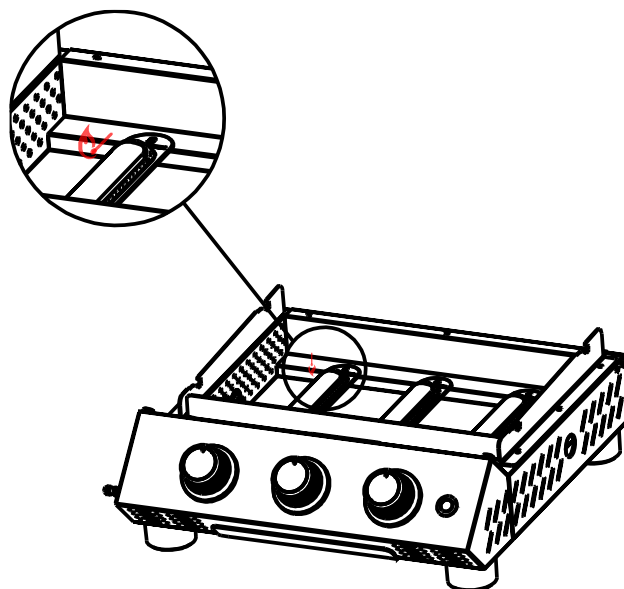
**STAP 4:** Plaats de bakplaat bovenop het apparaat en zorg ervoor dat deze correct is gepositioneerd en stevig ligt.



**STAP 5:** Bereid een zeepsopoplossing door water en zeep te mengen in een kleine kom of schaal. Gebruik een borstel of spons om de oplossing aan te brengen op de plaatsen waar de gasaansluitingen worden getest.



**STAP 6:** Open de gaskraan van de gasfles langzaam. Controleer alle gasaansluitingen op belvorming met behulp van de aangebrachte zeepsopoplossing. Wanneer er bellen verschijnen, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer en gebruik het apparaat niet totdat het gaslek is verholpen.



## **Gaslekveiligheid**

---

Een gaslekttest moet altijd worden uitgevoerd:

- Vóór het eerste gebruik van het apparaat
- Na het vervangen of opnieuw aansluiten van de gasfles
- Na het opnieuw aansluiten van de regelaar of gas slang
- Wanneer het apparaat gedurende langere tijd niet is gebruikt

Het niet uitvoeren van een gaslekttest kan leiden tot brand, explosie of ernstig letsel.

## 3. Bediening

### Vorbereiding vóór gebruik

---

Controleer vóór elk gebruik het volgende:

- Het apparaat is volledig gemonteerd en staat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Alle gasaansluitingen zijn gecontroleerd en een gaslekttest is succesvol uitgevoerd.
- De vetopvangbak is correct geplaatst en leeg.
- De bakplaat is schoon en vrij van voedselresten of schoonmaakmiddelen.
- Ventilatieopeningen zijn niet geblokkeerd.

Gebruik het apparaat nooit wanneer onderdelen beschadigd zijn of onjuist zijn geïnstalleerd.

### Eerste gebruik

---

Voordat u voor de eerste keer voedsel bereidt, wordt aanbevolen de bakplaat zonder voedsel voor te verwarmen om eventuele productieresten te verwijderen.

- Ontsteek het apparaat volgens de ontstekingsinstructies.
- Laat de bakplaat ongeveer 15 minuten opwarmen.
- Tijdens dit proces kan lichte rook- of geurvorming optreden; dit is normaal en verdwijnt na het eerste gebruik.

Laat het apparaat afkoelen en reinig de bakplaat voordat u voedsel gaat bereiden.

### Ontsteken van de plancha

---

#### Automatische ontsteking

1. Zorg ervoor dat alle branderregelknoppen in de stand **UIT** staan.
2. Open de gaskraan van de gasfles langzaam.
3. Druk de gewenste branderregelknop in en draai deze naar de stand **HOOG**.
4. Houd de knop enkele seconden ingedrukt totdat de brander ontsteekt en de vlam stabiel brandt.
5. Herhaal deze stappen voor andere branders indien nodig.

Wanneer een brander niet binnen 5 seconden ontsteekt:

- Draai de regelknop naar **UIT**.
- Sluit de gaskraan van de gasfles.
- Wacht minimaal 5 minuten voordat u opnieuw probeert te ontsteken.

#### Handmatige ontsteking

Wanneer de automatische ontsteking niet werkt, kan de brander handmatig worden ontstoken met een geschikte BBQ-aansteker:

- Draai de branderregelknop naar de stand **HOOG**.
- Ontsteek de brander voorzichtig via de ontstekingsopening.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen bij handmatige ontsteking.

### Voorverwarmen en temperatuurregeling

---

Laat de bakplaat vóór het koken ongeveer **10–15 minuten** voorverwarmen.

De temperatuur wordt geregeld met de branderregelknoppen:

- **Lage temperatuur:** delicate gerechten zoals groenten of vis
- **Middelhoge temperatuur:** algemeen kookgebruik
- **Hoge temperatuur:** dichtschroeien van vlees of snel verhitten

Vermijd het gebruik van hogere temperaturen dan noodzakelijk, omdat overmatige hitte kan leiden tot vetvlammen en ongelijkmatig bakken.

## Gebruik van de plancha

---

- Gebruik kookgereedschap dat geschikt is voor roestvrijstalen (RVS) bakplaten, zoals spatels of tangen van metaal, siliconen of hittebestendig kunststof.
- Vermijd scherpe of puntige hulpmiddelen die het RVS kookoppervlak kunnen beschadigen.
- Overlaad de bakplaat niet; te veel voedsel vermindert de warmte-efficiëntie en verhoogt vetophoping.
- Verwijder indien nodig tijdens het koken regelmatig overtollig vet en voedselresten..

Zorg er altijd voor dat het vet vrij kan wegstromen naar de vetopvangbak.

## Gebruik van meerdere branders en warmtezones

Bij gebruik van meerdere branders:

- Kunnen verschillende warmtezones over het kookoppervlak worden gecreëerd.
- Gebruik zones met hogere temperatuur voor dichtschroeien en zones met lagere temperatuur voor rustig garen of warmhouden.
- Stel de branders afzonderlijk af voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten.

## Tijdens gebruik

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand.
- Plaats geen voorwerpen op of nabij de plancha die de luchttoevoer kunnen blokkeren of oververhitting kunnen veroorzaken.
- Houd het vlambeeld in de gaten; de vlammen moeten gelijkmatig en stabiel branden.

Wanneer afwijkend vlamgedrag optreedt, schakel het apparaat uit en controleer het voordat u verdergaat.

## Na gebruik

- Draai alle branderregelknoppen naar de stand **UIT**.
- Sluit de gaskraan van de gasfles.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of verplaatst.
- Leeg de vetopvangbak zodra deze is afgekoeld.

## Voedselveiligheidsrichtlijnen

---

- Bewaar rauw voedsel altijd gescheiden van bereid voedsel.
- Gebruik aparte keukengereedschappen voor rauw en bereid voedsel.
- Zorg ervoor dat voedsel volledig gaar is vóór consumptie.
- Laat bereid voedsel niet langdurig op lage temperatuur op de plancha liggen.

## 4. Onderhoud

### Algemeen onderhoud

---

Regelmatig onderhoud is essentieel om een veilige werking en betrouwbare prestaties van de plancha te waarborgen.

Vóór elk gebruik:

- Controleer de gasslang, regelaar en aansluitingen op beschadigingen, scheuren of slijtage.
- Controleer of alle aansluitingen goed vastzitten.
- Zorg ervoor dat de vetopvangbak correct is geplaatst.

Tijdens gebruik:

- Observeer de brandervlammen op een stabiel en gelijkmatig vlambeeld.
- Afwijkende vlammen kunnen wijzen op verstopte branders of problemen met de gastoevoer.

Na elk gebruik:

- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Reinig zichtbaar vet en voedselresten om ophoping te voorkomen.

Gebruik het apparaat niet wanneer onderdelen beschadigd zijn of niet correct functioneren.

### Periodieke inspectie

---

Op regelmatige basis, en minimaal één keer per jaar:

- Controleer de gasslang op tekenen van veroudering, broosheid of scheurvorming.
- Controleer of de regelaar correct functioneert.
- Zorg ervoor dat de branderopeningen vrij zijn van verstoppingen zoals vet, insecten of vuil.

Flexibele gasslangen moeten elke twee jaar worden vervangen, of eerder indien dit wordt vereist door nationale regelgeving of wanneer tekenen van beschadiging aanwezig zijn.

### Opslag en seizoensgebonden onderhoud

---

Wanneer het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt:

- Sluit de gastoevoer af en koppel de gasfles los.
- Bewaar de gasfles buitenshuis op een goed geventileerde plaats.
- Reinig de plancha grondig vóór opslag.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.

Bewaar het apparaat op een droge, beschermde locatie. Wanneer het apparaat buitenshuis wordt opgeslagen, gebruik dan een geschikte beschermhoes om blootstelling aan weersinvloeden te beperken.

## Veiligheidscontroles

---

Voordat het apparaat na opslag weer in gebruik wordt genomen:

- Voer een gaslektest uit.
- Controleer alle onderdelen op beschadiging of corrosie.
- Zorg ervoor dat het apparaat stabiel staat en correct is gemonteerd.

Gebruik het apparaat niet wanneer veiligheidsgerelateerde problemen worden vastgesteld.

## 5. Reiniging

Regelmatige reiniging is essentieel voor een veilige werking, goede kookprestaties en een langere levensduur van het apparaat.

### Reiniging van de roestvrijstalen bakplaat

---

Reinig de roestvrijstalen bakplaat na elk gebruik, zodra deze voldoende is afgekoeld maar nog licht warm is.

- Verwijder voedselresten en vet met een geschikte schraper of spatel.
- Neem het oppervlak af met een zachte doek of keukenpapier om overtollig vet te verwijderen.
- Reinig indien nodig met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Spoel grondig na en droog het oppervlak volledig af.

Vermijd het gebruik van schurende sponzen, staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen, omdat deze het roestvrijstalen oppervlak kunnen beschadigen.

Verkleuring van het roestvrijstalen oppervlak kan optreden door blootstelling aan hoge temperaturen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid.

### Grondige reiniging

---

Voor een meer grondige reiniging:

- Laat de bakplaat volledig afkoelen.
- Verwijder hardnekkige resten met een niet-schurende spons.
- Gebruik indien nodig een reinigingsmiddel voor roestvrij staal en volg daarbij de instructies van de fabrikant.
- Spoel na en droog grondig af.

Zorg er altijd voor dat er vóór het volgende gebruik geen resten van schoonmaakmiddelen op het kookoppervlak achterblijven.

### Vetbeheer

---

- Leeg de vetopvangbak regelmatig en voorkom overlopen.
- Reinig de vetopvangbak met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Zorg ervoor dat de vetafvoer te allen tijde vrij blijft.

Laat vet nooit overmatig ophopen, aangezien dit het risico op vetbranden vergroot.

### **Reiniging van de buitenzijde**

---

- Reinig de buitenzijde met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, zuren of oplosmiddelen.
- Vermijd contact met bedrukte labels, bedieningsmarkeringen en gascomponenten.

### **Voorzorgsmaatregelen bij reiniging**

---

- Reinig het apparaat nooit terwijl het nog heet is.
- Dompel geen enkel onderdeel van het apparaat of gascomponenten onder in water.
- Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat de gastoevoer opnieuw wordt aangesloten.

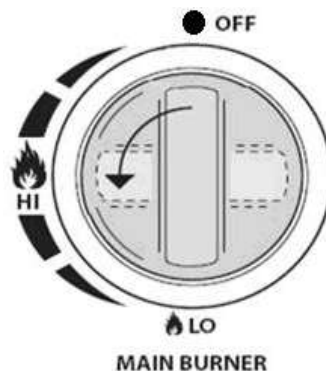
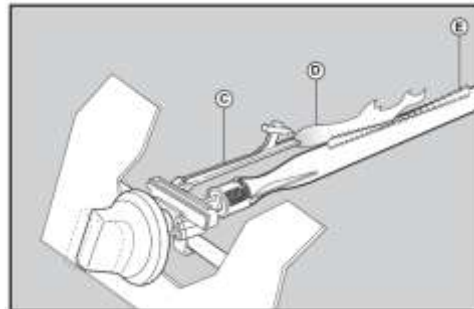
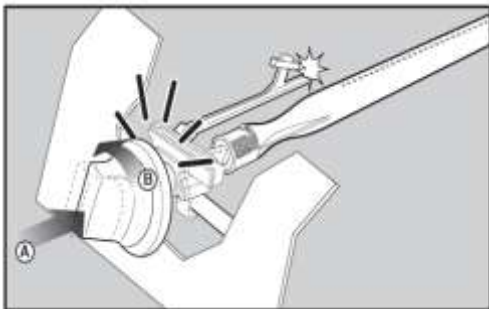
## Handmatige ontsteking (wanneer de automatische ontsteking niet werkt)

Wanneer het automatische ontstekingsysteem niet functioneert, kan de brander handmatig worden ontstoken met een geschikte BBQ-aansteker.

- Zorg ervoor dat de gaskraan van de gasfles geopend is.
- Draai de branderregelknop naar de stand **HOOG**.
- Ontsteek de brander voorzichtig via de ontstekingsopening met behulp van de BBQ-aansteker.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen bij handmatige ontsteking.
- Controleer na het ontsteken of de vlam gelijkmatig brandt voordat u verdergaat.

Wanneer de brander niet ontsteekt:

- Draai de regelknop naar de stand **UIT**.
- Sluit de gaskraan van de gasfles.
- Wacht minimaal 5 minuten voordat u opnieuw probeert te ontsteken.



## 6. Probleemoplossing

Dit hoofdstuk helpt bij het identificeren en oplossen van veelvoorkomende problemen die kunnen optreden tijdens het gebruik. Schakel altijd de gastoevoer uit en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen controleert of onderhoud uitvoert.

Wanneer een probleem aanhoudt nadat u onderstaande stappen hebt gevolgd, stop dan met het gebruik van het apparaat en neem contact op met de klantenservice van Patton of met een gekwalificeerde gastechnicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Brander ontsteekt niet	Gaskraan van de gasfles is gesloten	Open de gaskraan van de gasfles volledig
	Gasfles is leeg	Vervang de gasfles
	Regelknop niet volledig naar <b>HOOG</b> gedraaid	Draai de regelknop tijdens het ontsteken volledig naar <b>HOOG</b>
	Ontstekingsbatterij leeg of verkeerd geplaatst	Controleer de AA-batterij en vervang of plaats deze opnieuw
	Branderopeningen verstopt	Reinig de branderopeningen zorgvuldig
Brander ontsteekt maar dooft direct	Regelknop niet lang genoeg ingedrukt	Houd de regelknop enkele seconden ingedrukt na het ontsteken
	Onvoldoende gastoevoer	Controleer het gasniveau en de aansluitingen
	Regelaar defect	Controleer de regelaar en vervang deze indien nodig
Ongelijkmatige of onregelmatige vlam	Branderopeningen gedeeltelijk verstopt	Reinig de branderopeningen grondig
	Insecten of vuil in de brander	Verwijder de verstopping en reinig de brander
Lage warmteafgifte	Gasfles bijna leeg	Vervang de gasfles
	Regelaar beperkt de gasstroom	Controleer de regelaar en gas slang
	Sterke wind	Plaats het apparaat op een meer beschutte locatie
Overmatige vlammen of vetbranden	Overmatig vet op de bakplaat	Verlaag de temperatuur en verwijder overtollig vet

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
	Vetopvangbak vol of verkeerd geplaatst	Leeg de vetopvangbak en plaats deze correct
Sterke gasgeur	Gaslek in slang, regelaar of aansluitingen	Sluit onmiddellijk de gaskraan van de gasfles en gebruik het apparaat niet
		Voer een gaslekttest uit zoals beschreven in hoofdstuk 2
Ontsteking werkt niet (geen vonk)	Ontstekingsbatterij leeg	Vervang de AA-batterij
	Losse ontstekingsbedrading	Controleer de ontstekingsaansluitingen indien toegankelijk
	Vocht op ontstekingsonderdelen	Laat de onderdelen volledig drogen
Verkleuring van de roestvrijstalen bakplaat	Hoge kooktemperaturen	Reinig de bakplaat grondig
	Voedselresten of vetophoping	Gebruik indien nodig een geschikt RVS-reinigingsmiddel
Afwijkend vlamgedrag blijft optreden	Mechanisch of gasgerelateerd defect	Stop met het gebruik en neem contact op met de klantenservice van Patton

## 7. Garantie

Bij Patton streven wij ernaar betrouwbare en goed ontworpen producten te leveren die uw buitenkookervaring verbeteren. Uw **Patton Vigor A300 Plancha** is vóór verpakking en verzending zorgvuldig gecontroleerd om te garanderen dat deze voldoet aan onze prestatie- en veiligheidsnormen.

Patton garandeert dat de onderdelen van dit product vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten vanaf de datum van aankoop, bij normaal particulier gebruik en in overeenstemming met de instructies in deze handleiding.

### Garantieperiodes

De volgende garantieperiodes gelden vanaf de aankoopdatum:

- Deksel: **5 jaar**
- Hoofdbranders: **5 jaar**
- Alle overige onderdelen: **2 jaar**

### Reikwijdte van de garantie

Deze beperkte garantie is uitsluitend van toepassing op producten die:

- Zijn aangeschaft via een erkende Patton-retailer
- Worden gebruikt in een particuliere, huishoudelijke omgeving
- Zijn gemonteerd, gebruikt en onderhouden volgens deze handleiding

Commercieel of professioneel gebruik van het apparaat valt niet onder deze garantie.

### Montage- en onderhoudsvereisten

Het apparaat moet door de klant worden gemonteerd volgens de montage-instructies in deze handleiding.

Regelmatige reiniging en onderhoud, zoals beschreven in deze handleiding, zijn essentieel voor een correcte werking, veiligheid en een lange levensduur van het product. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot het vervallen van de garantie.

### Wat niet wordt gedekt

Deze garantie dekt geen:

- Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, onjuiste montage, foutieve installatie of het niet opvolgen van de bedieningsinstructies
- Krassen, deuken, verkleuringen of oppervlakteroest veroorzaakt door omgevingsinvloeden zoals UV-straling, zout, chloor of weersomstandigheden
- Schade als gevolg van oververhitting, vetbranden, vlamvorming of onvoldoende reiniging
- Normale slijtage
- Onderdelen die zijn aangepast, gewijzigd of vervangen door niet-Patton-onderdelen
- Accessoires of promotionele items die met het product zijn meegeleverd

## Vervangende onderdelen

Indien een onderdeel dat onder deze garantie valt binnen de geldende garantieperiode defect raakt als gevolg van een fabricagefout, zal Patton naar eigen inzicht een vervangend onderdeel leveren.

Vervangende onderdelen vallen uitsluitend onder garantie voor de resterende duur van de oorspronkelijke garantieperiode. Patton is niet verantwoordelijk voor installatiekosten, arbeidskosten of andere bijkomende of gevolgkosten die verband houden met de vervanging.

## Garantieclaimprocedure

Voor garantieservice kunt u contact opnemen met de klantenservice van Patton via:

- E-mail: [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)
- Website: [www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling](http://www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling)

Bij het indienen van een garantieclaim dient u de volgende informatie te verstrekken:

- Aankoopbewijs (zoals een kassabon of factuur)
- Modelnummer en serienummer van het product
- Een duidelijke omschrijving van het probleem
- Relevante foto's of documentatie indien hierom wordt gevraagd

Patton behoudt zich het recht voor om elk product of onderdeel te inspecteren voordat een garantieclaim wordt goedgekeurd.

## Wettelijke rechten

Deze garantie wordt verstrekt naast en doet geen afbreuk aan uw wettelijke rechten op grond van de toepasselijke nationale consumentenwetgeving.

## 8. Afvoer van het product



Wanneer u het op dit product, de elektrische onderdelen, batterijen (indien van toepassing) of de verpakking afgebeelde symbool ziet, betekent dit dat deze onderdelen niet mogen worden afgevoerd met het gewone huishoudelijke afval in de EU, het VK, Türkiye of andere landen waar gescheiden afvalinzameling van toepassing is.

### Elektrische en elektronische afvalstoffen (WEEE)

Deze gas plancha bevat elektrische onderdelen, zoals het ontstekingsstelsel en de batterij, die vallen onder de richtlijn **Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (WEEE)**.

Elektrische onderdelen en batterijen moeten afzonderlijk worden afgevoerd via een erkend inzamel- of recyclingpunt, in overeenstemming met de geldende lokale wet- en regelgeving.

Het gas plancha-apparaat zelf valt **niet** onder de WEEE-richtlijn, maar moet wel op verantwoorde wijze worden afgevoerd zoals hieronder beschreven.

### **Gescheiden inzameling**

Elektrisch afval, batterijen en verpakkingsmaterialen kunnen vaak kosteloos worden ingeleverd bij aangewezen inzamelpunten.

In veel EU-landen:

- Accepteren retailers oude elektrische onderdelen of batterijen bij de aankoop van een nieuw product van hetzelfde type
- Bieden gemeentelijke inzamelpunten voorzieningen voor gescheiden inzameling van elektrisch afval, metalen onderdelen en verpakkingsmaterialen

Neem contact op met uw lokale retailer of gemeente om te informeren welke afvoermogelijkheden in uw regio beschikbaar zijn.

### **Afvoer van het apparaat**

Aan het einde van de levensduur van het product:

- Zorg ervoor dat de gastoevoer is afgesloten en de gasfles is verwijderd
- Voer de metalen onderdelen van het apparaat af via geschikte metaalrecyclingvoorzieningen
- Voer niet-recyclebare materialen af volgens de lokale afvalvoorschriften

### **Milieuverantwoordelijkheid**

Correcte afvoer van elektrische onderdelen, batterijen, verpakkingen en het apparaat zelf helpt natuurlijke hulpbronnen te behouden en voorkomt mogelijke negatieve effecten op de menselijke gezondheid en het milieu als gevolg van onjuiste afvalverwerking.

Door dit product op verantwoorde wijze af te voeren, draagt u bij aan een betere milieubescherming en duurzame recyclingpraktijken.

# Sommaire

<b>Sécurité avant tout</b>	<b>47</b>
Consignes générales de sécurité	
Données techniques	
Informations de conformité	
Avertissement légal de sécurité	
<b>Commencer</b>	<b>53</b>
Liste des pièces avec schéma	
Instructions de montage	
Test d'étanchéité	
<b>Utilisation</b>	<b>58</b>
Préparation avant utilisation	
Première utilisation	
Allumage de la plancha	
Utilisation de la plancha	
Pendant l'utilisation	
Après utilisation	
Consignes de sécurité alimentaire	
<b>Entretien</b>	<b>60</b>
Entretien général	
Inspection périodique	
Stockage et entretien hors saison	
Contrôles de sécurité	
<b>Nettoyage</b>	<b>61</b>
Nettoyage de la plaque de plancha en acier inoxydable	
Nettoyage approfondi	
Gestion des graisses	
Nettoyage extérieur	
Précautions de nettoyage	
Allumage manuel (en cas de défaillance de l'allumage automatique)	
<b>Dépannage</b>	<b>64</b>
<b>Informations sur la garantie</b>	<b>66</b>
<b>Élimination du produit</b>	<b>67</b>

# 1. Sécurité avant tout

## Consignes générales de sécurité

---

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion, des blessures graves ou la mort.

Cette plancha à gaz est conçue exclusivement pour une utilisation en extérieur. Une utilisation, une installation ou un entretien incorrects peuvent entraîner des situations dangereuses, notamment un incendie, une explosion ou une intoxication au monoxyde de carbone.

Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement et rester chaudes après l'utilisation. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de composants chauds. Maintenez les enfants et les animaux domestiques à distance à tout moment.

Ne modifiez jamais cet appareil ni aucun de ses composants. Toute modification peut compromettre la sécurité, altérer les performances et entraîner l'annulation de la garantie.

Cet appareil doit uniquement être utilisé avec le type de gaz, la pression de gaz, le détendeur et le tuyau spécifiés dans ce manuel.

## Données techniques

---

Numéro de modèle : GP53L11P9M14

Numéro d'identification du produit : 58PLA100

Numéro d'identification CE : CE 2531-26

Catégorie de gaz : I3B/P(30)

Type de gaz : Butane / Propane


Pression du gaz : 28–30 mbar

Diamètre des injecteurs : 0,76 mm (brûleurs principaux)

Puissance thermique nominale totale (Qn) : 7,5 kW

Sélectionnez toujours le détendeur de gaz approprié conformément à la catégorie de l'appareil et à la pression de gaz spécifiées. Exemple : utiliser un détendeur de 37 mbar pour la catégorie d'appareil I3+ avec du gaz propane.

Le marquage sur l'injecteur (par exemple 0,86) indique le diamètre de l'injecteur en millimètres (0,86 mm).

	Fabriqué par ou pour Patton B.V., Einsteinstraat 53, 3281 NJ Numansdorp, Pays-Bas		
Nom du produit	Vigor A300 Plancha à gaz 3 brûleurs noir	Certificat CE : CE 2531-26	
Numéro de modèle	GP53L11P9M14		
Numéro d'identification du produit	58PLA100		
Puissance thermique totale (Qn)	7.5kW (545g/h)		
Catégorie de gaz	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	
Type de gaz	Butane	Propane	Butane/Propane
Pression de gaz	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
Taille des injecteurs	0,76 mm		0,76 mm
Pays de destination	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK and SI		BE,CY,DK,EE,FI,HU,LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR,TR,BG,LU and MT

## Informations de conformité

---

Cette plancha à gaz a été fabriquée et testée conformément à la législation européenne applicable et aux normes harmonisées pertinentes.

Ce produit est conforme aux exigences essentielles de sécurité, de santé et de performance du Règlement (UE) 2016/426 relatif aux appareils à gaz.

L'appareil a été évalué et certifié par un organisme notifié accrédité. Le marquage CE apposé sur ce produit atteste de sa conformité à l'ensemble des réglementations applicables de l'Union européenne.



2531-26

### Informations sur le fabricant

Fabriqué par ou pour le compte de :

Patton B.V.  
Einsteinstraat 53  
3281 NJ Numansdorp  
Pays-Bas  
Email : [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)  
Site web : [www.patton.eu](http://www.patton.eu)

### Déclaration de conformité

La déclaration UE de conformité pour ce produit est disponible sur demande auprès du fabricant. Les coordonnées figurent dans la section « Informations sur le fabricant » de ce manuel.

### Utilisation prévue et limitations réglementaires

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique en extérieur et doit uniquement être utilisé avec le type de gaz, la pression de gaz, le détendeur et les accessoires spécifiés dans ce manuel.

L'utilisation de cet appareil est autorisée uniquement dans les pays mentionnés dans la section « Pays de destination ». Respectez toujours les réglementations nationales et locales relatives au gaz applicables dans le pays d'utilisation.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications techniques au produit sans préavis, à condition que ces modifications n'affectent pas la sécurité ou la conformité réglementaire.

## Avertissement légal de sécurité

---

### À lire intégralement avant utilisation

#### ! AVERTISSEMENT !

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion, des blessures graves ou la mort.

**1. Utilisation en extérieur uniquement**

Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur. Ne l'utilisez jamais à l'intérieur ni dans des espaces fermés ou partiellement fermés, car cela peut entraîner une accumulation dangereuse de gaz.

**2. Risque de monoxyde de carbone**

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore et inodore pouvant être mortel. L'utilisation de cet appareil dans des espaces clos ou mal ventilés peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.

**3. Lire avant utilisation**

Lisez et comprenez l'intégralité de ce manuel avant de monter, installer ou utiliser l'appareil.

**4. Surfaces chaudes**

Les parties accessibles peuvent devenir extrêmement chaudes pendant le fonctionnement et rester chaudes après utilisation. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur et maintenez les enfants et les animaux domestiques à distance.

**5. Ne pas déplacer pendant l'utilisation**

Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud. Risque de brûlures, de déversements ou de fuites de gaz.

**6. Surface stable et résistante à la chaleur**

Placez l'appareil sur une surface stable, plane et incombustible. Si la température du sol peut dépasser 50 °C, assurez-vous que la surface est résistante à la chaleur afin d'éviter tout dommage.

**7. Sécurité incendie et distances**

Maintenez l'appareil à au moins 1 mètre des matériaux inflammables tels que meubles, rideaux, papier, carburant ou structures en surplomb.

**8. Positionnement de la bouteille de gaz**

Ne placez ni ne stockez jamais la bouteille de gaz sous l'appareil. Placez-la toujours en position verticale sur une surface plane et stable, à l'écart des sources de chaleur et des arêtes vives.

**9. Sécurité en cas de fuite de gaz**

Effectuez un test d'étanchéité avant la première utilisation et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, du détendeur ou du tuyau.

En cas de fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet de la bouteille et n'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'a pas été réparée.

**10. Type de combustible**

Utilisez uniquement le type de gaz spécifié dans ce manuel. N'utilisez jamais de charbon, briquettes, pierres de lave, alcool, essence ou autres liquides inflammables avec cet appareil.

**11. Après utilisation**

Après utilisation, fermez toujours l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.

**12. Aucune modification**

Ne modifiez pas l'appareil ni aucun de ses composants. Ne touchez pas aux pièces scellées

par le fabricant ou par des agents de service agréés. Toute modification peut compromettre la sécurité et annuler la garantie.

### 13. Enfants et surveillance

Cet appareil doit être tenu hors de portée des enfants. Ne laissez jamais les enfants l'utiliser, le toucher ou jouer à proximité.

### 14. Situations d'urgence incendie

Gardez un extincteur approprié à proximité et sachez comment l'utiliser. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu de gaz ou de graisse.

## ! ATTENTION !

### 1. Nettoyage régulier

Nettoyez régulièrement l'appareil afin d'éviter une accumulation excessive de graisse pouvant provoquer des feux de graisse et endommager l'appareil.

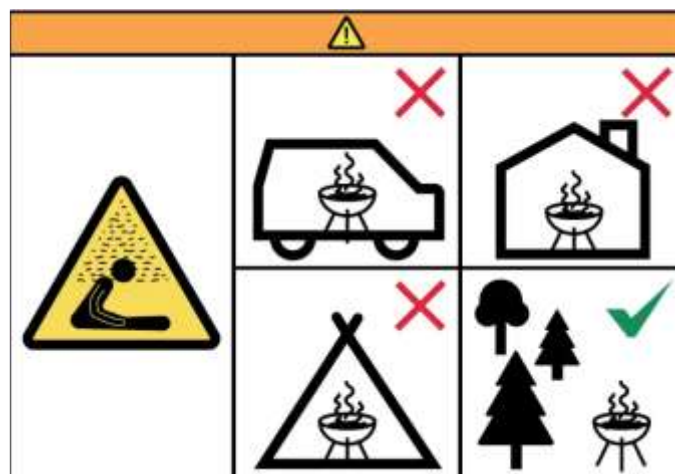
### 2. Ne jamais laisser sans surveillance

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

### 3. Gestion des feux de graisse

En cas de feu de graisse :

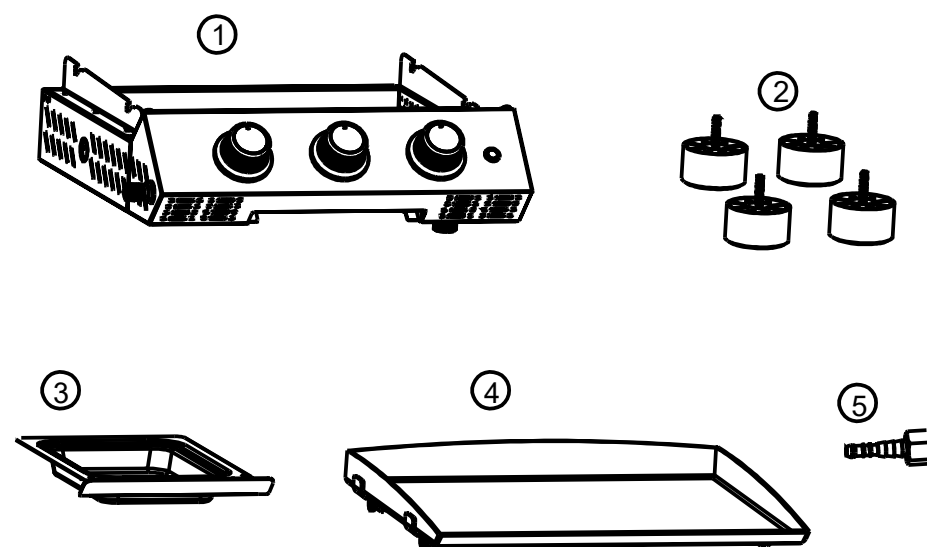
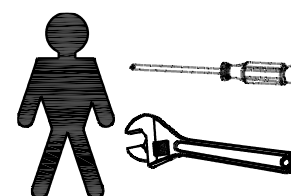
- N'utilisez pas d'eau.
- Éteignez tous les boutons de commande des brûleurs.
- Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de gaz.
- Laissez le feu s'éteindre et l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.



## 2. Commencer

### Liste des pièces avec schéma

CODE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
1	PLANCHA	1
2	PIEDS	4
3	RÉCIPIENT À GRAISSE	1
4	PLAQUE DE CUISSON	1



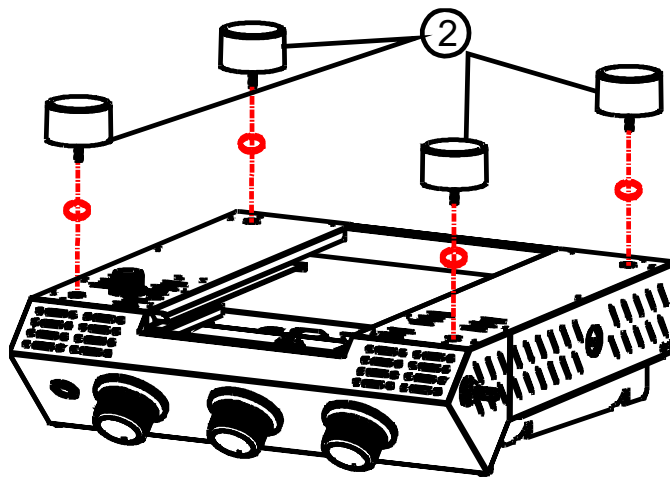
## Instructions de montage

Lisez attentivement ces instructions avant le montage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes conformément à la liste. Effectuez le montage sur une surface souple afin d'éviter de rayer la peinture. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

**IMPORTANT :** Retirez tous les emballages avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité et rangez-les avec le produit.

### ÉTAPE 1 :

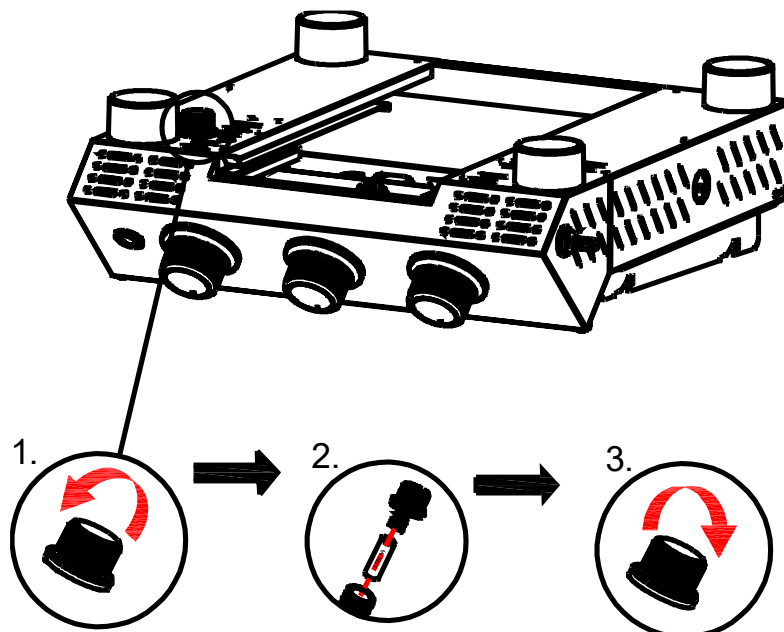
Fixez les pieds à la partie inférieure de l'appareil comme indiqué sur l'illustration. Assurez-vous que tous les pieds sont solidement fixés afin que l'appareil soit stable.



①

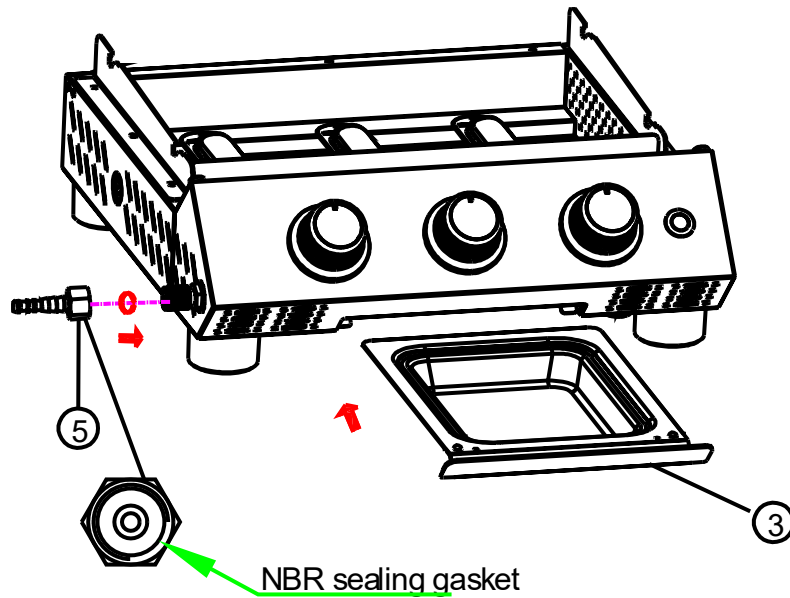
### ÉTAPE 2 :

Insérez la pile AA dans le compartiment à piles. Veillez à respecter la polarité (+ et -).



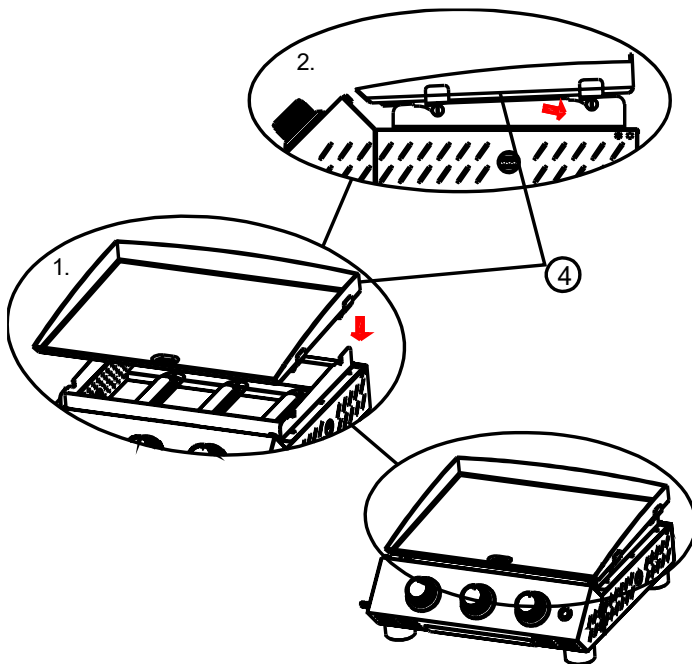
### ÉTAPE 3 :

Placez le bac de récupération des graisses à l'emplacement prévu sous l'appareil afin de recueillir les graisses et résidus de cuisson. Lors de l'utilisation de la catégorie de gaz I3B/P (30 mbar), le raccord fourni avec joint d'étanchéité doit être installé. Ce raccord n'est pas nécessaire pour la catégorie de gaz I3+ (28-30/37 mbar).



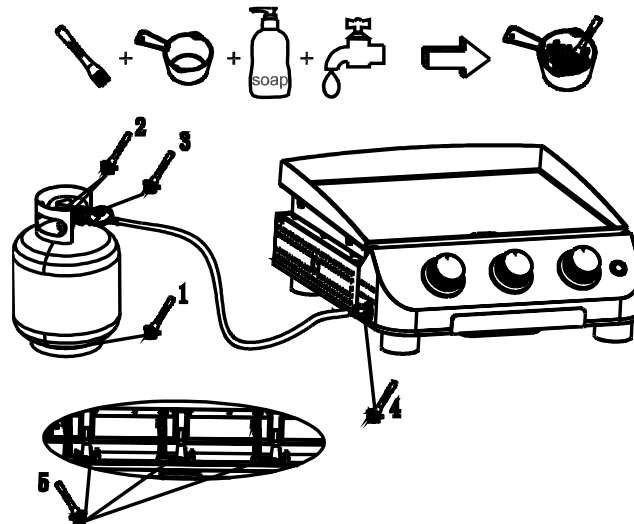
### ÉTAPE 4 :

Placez la plaque de cuisson sur le dessus de l'appareil et assurez-vous qu'elle est correctement positionnée et bien stable.



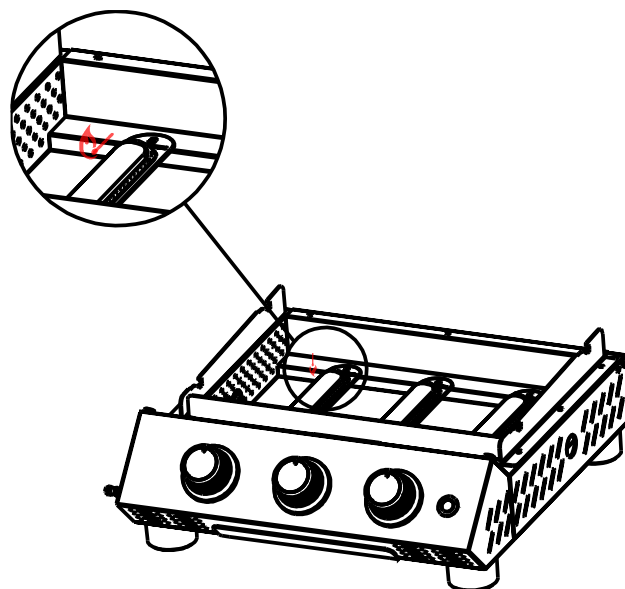
### ÉTAPE 5 :

Préparez une solution savonneuse en mélangeant de l'eau et du savon dans un petit récipient.  
À l'aide d'une brosse ou d'une éponge, appliquez la solution sur les zones où les raccordements de gaz doivent être testés.



### ÉTAPE 6:

Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de gaz. Vérifiez tous les raccordements de gaz afin de détecter la formation de bulles à l'aide de la solution savonneuse appliquée.  
Si des bulles apparaissent, fermez immédiatement l'alimentation en gaz et n'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'a pas été éliminée.



## **Sécurité en cas de fuite de gaz**

---

Un test d'étanchéité doit toujours être effectué :

- Avant la première utilisation de l'appareil
- Après le remplacement ou le rebranchement de la bouteille de gaz
- Après le rebranchement du détendeur ou du tuyau de gaz
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée

Le non-respect de cette procédure peut entraîner un incendie, une explosion ou des blessures graves.

## 3. Utilisation

### Préparation avant utilisation

---

Avant chaque utilisation, assurez-vous que :

- L'appareil est entièrement monté et placé sur une surface stable et plane.
- Tous les raccordements de gaz ont été contrôlés et qu'un test d'étanchéité a été effectué avec succès.
- Le bac de récupération des graisses est correctement positionné et vide.
- La plaque de cuisson est propre et exempte de résidus alimentaires ou de produits de nettoyage.
- Les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.

N'utilisez jamais l'appareil si des composants sont endommagés ou mal installés.

### Première utilisation

---

Avant de cuire des aliments pour la première fois, il est recommandé de préchauffer la plaque de cuisson sans aliments afin d'éliminer les résidus de fabrication.

- Allumez l'appareil conformément aux instructions d'allumage.
- Laissez la plaque de cuisson chauffer pendant environ 15 minutes.
- Durant cette opération, une légère fumée ou odeur peut apparaître ; ceci est normal et disparaîtra après la première utilisation.

Après refroidissement, nettoyez la plaque de cuisson avant de préparer des aliments.

### Allumage de la plancha

---

#### Allumage automatique

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position **ARRÊT**.
2. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de gaz.
3. Appuyez sur le bouton du brûleur souhaité et tournez-le en position **MAX**.
4. Maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume et que la flamme se stabilise.
5. Répétez l'opération pour les autres brûleurs si nécessaire.

Si un brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes :

- Tournez le bouton de commande sur **ARRÊT**.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Attendez au moins 5 minutes avant de tenter un nouvel allumage.

## Allumage manuel

Si l'allumage automatique ne fonctionne pas, le brûleur peut être allumé manuellement à l'aide d'un allume-barbecue approprié :

- Tournez le bouton de commande sur **MAX**.
- Allumez soigneusement le brûleur par l'orifice d'allumage.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lors de l'allumage manuel.

## Préchauffage et réglage de la température

---

Laissez la plaque de cuisson préchauffer pendant environ **10 à 15 minutes** avant la cuisson.

La température est réglée à l'aide des boutons de commande des brûleurs :

- **Basse température** : aliments délicats tels que légumes ou poisson
- **Température moyenne** : cuisson générale
- **Haute température** : saisie des viandes ou montée rapide en température

Évitez d'utiliser une température plus élevée que nécessaire, car une chaleur excessive peut provoquer des flambées de graisse et une cuisson irrégulière.

## Utilisation de la plancha

---

- Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés aux surfaces de plancha.
- Évitez les outils tranchants ou pointus susceptibles d'endommager la surface de cuisson.
- Ne surchargez pas la plaque de cuisson ; une surcharge réduit l'efficacité thermique et augmente l'accumulation de graisse.
- Éliminez régulièrement l'excès de graisse et les résidus alimentaires pendant la cuisson si nécessaire.

Assurez-vous toujours que la graisse s'écoule librement dans le bac de récupération.

## Utilisation de plusieurs brûleurs et zones de chaleur

---

Lors de l'utilisation de plusieurs brûleurs :

- Différentes zones de chaleur peuvent être créées sur la surface de cuisson.
- Utilisez les zones à haute température pour saisir les aliments et les zones à température plus basse pour une cuisson douce ou le maintien au chaud.
- Réglez les brûleurs indépendamment afin d'adapter la cuisson à différents aliments préparés simultanément.

## Pendant l'utilisation

---

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Maintenez les enfants et les animaux domestiques à distance.
- Ne placez aucun objet sur ou à proximité de la plancha pouvant obstruer la circulation de l'air ou provoquer une surchauffe.

- Surveillez le comportement des flammes ; elles doivent brûler de manière stable et régulière.

Si un comportement anormal des flammes est observé, éteignez l'appareil et inspectez-le avant toute nouvelle utilisation.

### **Après utilisation**

---

- Tournez tous les boutons de commande des brûleurs sur **ARRÊT**.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Videz le bac de récupération des graisses une fois celui-ci refroidi.

### **Consignes de sécurité alimentaire**

---

- Conservez toujours les aliments crus séparément des aliments cuits.
- Utilisez des ustensiles distincts pour les aliments crus et cuits.
- Faites cuire les aliments complètement avant consommation.
- Ne laissez pas les aliments cuits sur la plancha pendant de longues périodes à basse température.

## **4. Entretien**

### **Entretien général**

---

Un entretien régulier est essentiel pour garantir un fonctionnement sûr et des performances fiables de la plancha.

Avant chaque utilisation :

- Inspectez le tuyau de gaz, le détendeur et les raccords afin de détecter tout dommage, fissure ou signe d'usure.
- Vérifiez que tous les raccords sont correctement serrés.
- Assurez-vous que le bac de récupération des graisses est correctement positionné.

Pendant l'utilisation :

- Observez les flammes des brûleurs afin de vérifier une combustion stable et uniforme.
- Des flammes anormales peuvent indiquer des brûleurs obstrués ou des problèmes d'alimentation en gaz.

Après chaque utilisation :

- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Nettoyez les graisses visibles et les résidus alimentaires afin d'éviter toute accumulation.

N'utilisez pas l'appareil si des composants sont endommagés ou défectueux.

## Inspection périodique

---

À intervalles réguliers, et au moins une fois par an :

- Inspectez le tuyau de gaz pour détecter des signes de vieillissement, de fragilisation ou de fissures.
- Vérifiez le bon fonctionnement du détendeur.
- Assurez-vous que les orifices des brûleurs sont exempts d'obstructions telles que graisse, insectes ou débris.

Les tuyaux de gaz flexibles doivent être remplacés tous les deux ans, ou plus tôt si la réglementation nationale l'exige ou si des signes de détérioration sont présents.

## Stockage et entretien hors saison

---

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée :

- Coupez l'alimentation en gaz et débranchez la bouteille de gaz.
- Stockez la bouteille de gaz à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Nettoyez soigneusement la plancha avant le stockage.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.

Rangez l'appareil dans un endroit sec et protégé. En cas de stockage à l'extérieur, utilisez une housse de protection adaptée afin de limiter l'exposition aux intempéries.

## Contrôles de sécurité

---

Avant de remettre l'appareil en service après une période de stockage :

- Effectuez un test d'étanchéité.
- Inspectez tous les composants afin de détecter d'éventuels dommages ou signes de corrosion.
- Vérifiez que l'appareil est stable et correctement assemblé.

N'utilisez pas l'appareil si des problèmes liés à la sécurité sont constatés.

# 5. Nettoyage

Un nettoyage régulier est essentiel pour garantir un fonctionnement sûr, de bonnes performances de cuisson et prolonger la durée de vie de l'appareil.

## Nettoyage de la plaque de cuisson en acier inoxydable

---

Nettoyez la plaque de cuisson en acier inoxydable après chaque utilisation, une fois qu'elle a suffisamment refroidi mais qu'elle est encore légèrement tiède.

- Retirez les résidus alimentaires et la graisse à l'aide d'un grattoir ou d'une spatule appropriée.
- Essuyez la surface avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout afin d'éliminer l'excès de graisse.
- Nettoyez à l'eau chaude avec un détergent doux si nécessaire.

- Rincez abondamment et séchez complètement la surface.

Évitez l'utilisation de tampons abrasifs, de laine d'acier ou de produits de nettoyage agressifs, car ils peuvent endommager la surface en acier inoxydable.

Une décoloration de la surface en acier inoxydable peut apparaître en raison de l'exposition à la chaleur. Ceci est normal et n'affecte ni les performances ni la sécurité.

## **Nettoyage en profondeur**

---

Pour un nettoyage plus approfondi :

- Laissez la plaque de cuisson refroidir complètement.
- Éliminez les résidus tenaces à l'aide d'une éponge non abrasive.
- Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable si nécessaire, en suivant les instructions du fabricant.
- Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.

Assurez-vous toujours qu'aucun résidu de produit de nettoyage ne subsiste sur la surface de cuisson avant la prochaine utilisation.

## **Gestion des graisses**

---

- Videz régulièrement le bac de récupération des graisses et évitez tout débordement.
- Nettoyez le bac de récupération avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Veillez à ce que le conduit d'évacuation des graisses reste dégagé en permanence.

Ne laissez jamais la graisse s'accumuler excessivement, car cela augmente le risque de feux de graisse.

## **Nettoyage extérieur**

---

- Nettoyez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent doux.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'acides ou de solvants.
- Évitez tout contact avec les étiquettes imprimées, les marquages de commande et les composants de gaz.

## **Précautions de nettoyage**

---

- Ne nettoyez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud.
- N'immergez jamais une partie de l'appareil ou les composants de gaz dans l'eau.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur vapeur.
- Assurez-vous que tous les composants sont complètement secs avant de reconnecter l'alimentation en gaz.

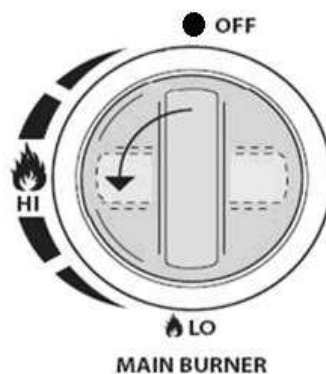
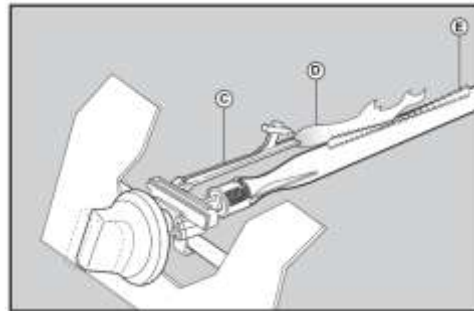
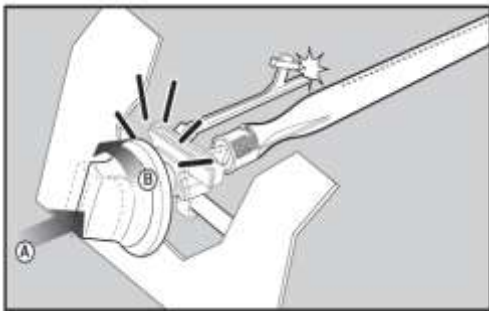
## Allumage manuel (en cas de défaillance de l'allumage automatique)

Si le système d'allumage automatique ne fonctionne pas, le brûleur peut être allumé manuellement à l'aide d'un allume-barbecue approprié.

- Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est ouvert.
- Tournez le bouton de commande du brûleur en position **MAX**.
- Allumez soigneusement le brûleur par l'orifice d'allumage à l'aide de l'allume-barbecue.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lors de l'allumage manuel.
- Une fois le brûleur allumé, assurez-vous que la flamme brûle de manière régulière avant de continuer.

Si le brûleur ne s'allume pas :

- Tournez le bouton de commande sur **ARRÊT**.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Attendez au moins 5 minutes avant de tenter un nouvel allumage.



## 6. Dépannage

Ce chapitre vous aide à identifier et résoudre les problèmes courants pouvant survenir pendant l'utilisation. Coupez toujours l'alimentation en gaz et laissez l'appareil refroidir complètement avant d'inspecter ou d'entretenir des composants.

Si le problème persiste après avoir suivi les étapes ci-dessous, cessez l'utilisation de l'appareil et contactez le service clientèle Patton ou un technicien gaz qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas	Le robinet de la bouteille de gaz est fermé	Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de gaz
	La bouteille de gaz est vide	Remplacez la bouteille de gaz
	Le bouton de commande n'est pas tourné complètement sur <b>MAX</b>	Tournez complètement le bouton sur <b>MAX</b> lors de l'allumage
	Pile d'allumage vide ou mal installée	Vérifiez la pile AA et remplacez-la ou réinstallez-la si nécessaire
	Orifices du brûleur obstrués	Nettoyez soigneusement les orifices du brûleur
Le brûleur s'allume puis s'éteint immédiatement	Bouton de commande maintenu trop brièvement	Maintenez le bouton enfoncé quelques secondes après l'allumage
	Débit de gaz insuffisant	Vérifiez le niveau de gaz et les raccords
	Détendeur défectueux	Inspectez le détendeur et remplacez-le si nécessaire
Flamme irrégulière ou inégale	Orifices du brûleur partiellement obstrués	Nettoyez soigneusement les orifices du brûleur
	Insectes ou débris dans le brûleur	Retirez l'obstruction et nettoyez le brûleur
Puissance de chauffe insuffisante	Bouteille de gaz presque vide	Remplacez la bouteille de gaz
	Le détendeur limite le débit de gaz	Vérifiez le détendeur et le tuyau de gaz
	Conditions de vent fort	Déplacez l'appareil vers un endroit plus abrité

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Flambées excessives ou feux de graisse	Excès de graisse sur la plaque de cuisson	Réduisez la température et retirez l'excès de graisse
	Bac de récupération plein ou mal positionné	Videz et repositionnez correctement le bac
Forte odeur de gaz	Fuite de gaz dans le tuyau, le détendeur ou les raccords	Fermez immédiatement le robinet de la bouteille et n'utilisez pas l'appareil
		Effectuez un test d'étanchéité comme décrit au chapitre 2
L'allumage ne fonctionne pas (pas d'étincelle)	Pile d'allumage vide	Remplacez la pile AA
	Câblage d'allumage desserré	Vérifiez les connexions d'allumage si accessibles
	Humidité sur les composants d'allumage	Laissez les composants sécher complètement
Décoloration de la plaque en acier inoxydable	Températures de cuisson élevées	Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson
	Résidus alimentaires ou accumulation de graisse	Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable approprié si nécessaire
Comportement anormal de la flamme persistant	Défaut mécanique ou lié au gaz	Cessez l'utilisation et contactez le service clientèle Patton

## 7. Informations de garantie

Chez Patton, nous nous efforçons de fournir des produits fiables et bien conçus afin d'améliorer votre expérience de cuisson en extérieur. Votre **Patton Vigor A300 Plancha** a été soigneusement inspectée avant l'emballage et l'expédition afin de garantir sa conformité à nos normes de performance et de sécurité.

Patton garantit que les composants de ce produit sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale et conformément aux instructions de ce manuel.

### Périodes de garantie

Les périodes de garantie suivantes s'appliquent à compter de la date d'achat :

- Capot : **5 ans**
- Brûleurs principaux : **5 ans**
- Toutes les autres pièces : **2 ans**

### Champ d'application de la garantie

Cette garantie limitée s'applique exclusivement aux produits :

- Achetés auprès d'un revendeur Patton agréé
- Utilisés dans un cadre privé et domestique
- Montés, utilisés et entretenus conformément à ce manuel

Toute utilisation commerciale ou professionnelle de l'appareil n'est pas couverte par cette garantie.

### Exigences de montage et d'entretien

L'appareil doit être monté par le client conformément aux instructions de montage figurant dans ce manuel.

Un nettoyage et un entretien réguliers, tels que décrits dans ce manuel, sont essentiels pour garantir le bon fonctionnement, la sécurité et la longévité du produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner l'annulation de la garantie.

### Ce qui n'est pas couvert

Cette garantie ne couvre pas :

- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un montage incorrect, une installation incorrecte ou le non-respect des instructions d'utilisation
- Les rayures, bosses, décolorations ou la corrosion de surface résultant de l'exposition à des facteurs environnementaux tels que les UV, le sel, le chlore ou les conditions climatiques
- Les dommages causés par une surchauffe, des feux de graisse, des flambées ou un nettoyage insuffisant
- L'usure normale
- Les pièces modifiées, altérées ou remplacées par des composants non Patton

- Les accessoires ou articles promotionnels fournis avec le produit

### Pièces de rechange

Si un composant couvert par la garantie présente un défaut de fabrication pendant la période de garantie applicable, Patton fournira, à sa discrétion, une pièce de remplacement.

Les pièces de remplacement sont garanties uniquement pour la durée restante de la garantie d'origine. Patton n'est pas responsable des frais d'installation, de main-d'œuvre ni des frais accessoires ou consécutifs liés au remplacement.

### Procédure de réclamation de garantie

Pour toute demande de garantie, veuillez contacter le service clientèle Patton :

- Email : [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)
- Site web : [www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling](http://www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling)

Lors de la soumission d'une réclamation, veuillez fournir :

- Une preuve d'achat (facture ou reçu)
- Le modèle et le numéro de série du produit
- Une description claire du problème
- Des photographies ou documents pertinents si demandés

Patton se réserve le droit d'inspecter tout produit ou composant avant d'approuver une réclamation de garantie.

### Droits légaux

Cette garantie est fournie en complément et n'affecte pas les droits légaux accordés par les lois nationales applicables en matière de protection des consommateurs.

## 8. Élimination du produit



Lorsque vous voyez le symbole figurant sur ce produit, ses composants électriques, ses batteries (le cas échéant) ou son emballage, cela signifie que ces éléments ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers ordinaires dans l'UE, le Royaume-Uni, la Türkiye ou d'autres pays disposant de systèmes de collecte séparée.

### Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE / WEEE)

Cette plancha à gaz contient des composants électriques, tels que le système d'allumage et la batterie, qui relèvent de la catégorie des **Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE)**.

Les composants électriques et les batteries doivent être éliminés séparément via un centre de collecte ou de recyclage agréé, conformément aux lois et réglementations locales applicables.

L'appareil de plancha à gaz lui-même ne relève pas de la directive DEEE, mais doit néanmoins être éliminé de manière responsable comme décrit ci-dessous.

### **Collecte séparée**

Les déchets électriques, les batteries et les matériaux d'emballage peuvent être déposés gratuitement dans des points de collecte désignés.

Dans de nombreux pays de l'UE :

- Les revendeurs peuvent accepter les anciens composants électriques ou batteries lors de l'achat d'un nouveau produit du même type
- Les points de collecte municipaux proposent des installations pour l'élimination séparée des déchets électriques, des pièces métalliques et des matériaux d'emballage

Veillez contacter votre revendeur local ou votre municipalité pour connaître les options d'élimination disponibles dans votre région.

### **Élimination de l'appareil**

À la fin de la durée de vie du produit :

- Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée et que la bouteille de gaz est retirée
- Éliminez les composants métalliques de l'appareil via des installations de recyclage des métaux appropriées
- Éliminez les matériaux non recyclables conformément aux réglementations locales

### **Responsabilité environnementale**

Une élimination correcte des composants électriques, des batteries, des emballages et de l'appareil lui-même permet de préserver les ressources naturelles et d'éviter les effets négatifs potentiels sur la santé humaine et l'environnement liés à une mauvaise gestion des déchets.

En éliminant ce produit de manière responsable, vous contribuez à une meilleure protection de l'environnement et à des pratiques de recyclage durables.

# Inhalt

<b>Sicherheit zuerst</b>	<b>70</b>
Allgemeine Sicherheitshinweise	
Technische Daten	
Konformitätsinformationen	
Rechtlicher Sicherheitshinweis	
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>75</b>
Teilleiste mit Abbildung	
Montageanleitung	
Dichtheitsprüfung	
<b>Betrieb</b>	<b>80</b>
Vorbereitung vor dem Gebrauch	
Erstgebrauch	
Zünden der Plancha	
Verwendung der Plancha	
Während des Betriebs	
Nach dem Gebrauch	
Lebensmittelsicherheitsrichtlinien	
<b>Wartung</b>	<b>82</b>
Allgemeine Wartung	
Regelmäßige Inspektion	
Lagerung und saisonale Pflege	
Sicherheitsprüfungen	
<b>Reinigung</b>	<b>83</b>
Reinigung der Edelstahl-Plancha-Platte	
Intensivreinigung	
Fettmanagement	
Außenreinigung	
Reinigungshinweise	
Manuelle Zündung (bei Ausfall der automatischen Zündung)	
<b>Fehlerbehebung</b>	<b>86</b>
<b>Garantie</b>	<b>88</b>
<b>Entsorgung des Produkts</b>	<b>89</b>

# 1. Sicherheit zuerst

## Allgemeine Sicherheitshinweise

---

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Brand, Explosion, schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Diese Gas-Plancha ist ausschließlich für den Einsatz im Freien vorgesehen. Unsachgemäße Verwendung, Installation oder Wartung kann zu gefährlichen Situationen führen, einschließlich Brand, Explosion oder Kohlenmonoxidvergiftung.

Zugängliche Teile des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden und auch nach dem Gebrauch heiß bleiben. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe und halten Sie Kinder und Haustiere jederzeit auf Abstand.

Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gerät oder an dessen Komponenten vor. Modifikationen können die Sicherheit beeinträchtigen, die Leistung mindern und führen zum Erlöschen der Garantie.

Dieses Gerät darf ausschließlich mit dem in dieser Anleitung angegebenen Gas, Gasdruck, Druckregler und Schlauch betrieben werden.

## Technische Daten

Modellnummer: GP53L11P9M14

Produktidentifikationsnummer: 58PLA100

CE-Identifikationsnummer: CE 2531-26

Gaskategorie: I3B/P(30)

Gasart: Butan / Propan

Gasdruck: 28–30 mbar


Injektorgröße: 0,76 mm (Hauptbrenner)

Gesamtnennwärmeleistung (Qn): 7,5 kW

Wählen Sie stets den richtigen Gasdruckregler entsprechend der Gerätekategorie und dem angegebenen Gasdruck.

Beispiel: Verwenden Sie einen 37-mbar-Regler für die Gerätekategorie I3+ bei Propangas.

Die Kennzeichnung auf dem Injektor (z. B. 0,86) gibt den Injektordurchmesser in Millimetern an (0,86 mm).

	Hergestellt von oder im Auftrag von: Patton B.V., Einsteinstraat 53, 3281 NJ Numansdorp, Niederlande		
Produktname	Vigor A300 Gas-Plancha mit 3 Brennern - Schwarz	CE 2531-26	
Modellnummer	GP53L11P9M14		
Produktidentifikationsnummer	58PLA100		
Gesamtwärmeleistung : Qn	7.5kW (545g/h)		
Gaskategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	
Gasart	Butan	Propan	Butan/Propan
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
Injektorgröße	0,76 mm		0,76 mm
Bestimmungsländer	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK and SI		BE,CY,DK,EE,FI,HU,LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR,TR,BG,LU and MT

## Konformitätsinformationen

---

Diese Gas-Plancha wurde gemäß der geltenden europäischen Gesetzgebung und den einschlägigen harmonisierten Normen hergestellt und geprüft.

Dieses Produkt erfüllt die grundlegenden Sicherheits-, Gesundheits- und Leistungsanforderungen der Gasgeräteverordnung (EU) 2016/426.

Das Gerät wurde von einer akkreditierten benannten Stelle geprüft und zertifiziert. Die CE-Kennzeichnung bestätigt die Übereinstimmung mit allen anwendbaren EU-Vorschriften.



2531-26

## Herstellerinformationen

Hergestellt von oder im Auftrag von:

Patton B.V.  
Einsteinstraat 53  
3281 NJ Numansdorp  
Niederlande

E-Mail: [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)

Website: [www.patton.eu](http://www.patton.eu)

## Konformitätserklärung

Die EU-Konformitätserklärung für dieses Produkt ist auf Anfrage beim Hersteller erhältlich. Die Kontaktdaten finden Sie im Abschnitt „Herstellerinformationen“ dieser Anleitung.

## Bestimmungsgemäße Verwendung und rechtliche Hinweise

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Freien bestimmt und darf nur mit den in dieser Anleitung angegebenen Gasarten, Gasdrücken, Reglern und Zubehörteilen verwendet werden.

Der Betrieb ist nur in den im Abschnitt „Bestimmungsländer“ genannten Ländern zulässig. Beachten Sie stets die nationalen und lokalen Gasvorschriften des jeweiligen Einsatzlandes.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen, sofern diese die Sicherheit oder die regulatorische Konformität nicht beeinträchtigen.

## Rechtlicher Sicherheitshinweis

---

### Vor Gebrauch vollständig lesen

#### **! WARNUNG !**

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Brand, Explosion, schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

**1. Nur für den Außeneinsatz**

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Freien bestimmt. Verwenden Sie es niemals in Innenräumen oder in geschlossenen oder teilweise geschlossenen Bereichen, da dies zu einer gefährlichen Ansammlung von Gasen führen kann.

**2. Gefahr durch Kohlenmonoxid**

Kohlenmonoxid ist ein farb- und geruchloses Gas, das tödlich sein kann. Der Betrieb dieses Geräts in geschlossenen oder schlecht belüfteten Bereichen kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen.

**3. Vor Gebrauch lesen**

Lesen und verstehen Sie diese vollständige Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät montieren, installieren oder in Betrieb nehmen.

**4. Heiße Oberflächen**

Zugängliche Teile können während des Betriebs extrem heiß werden und auch nach dem Gebrauch noch heiß bleiben. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe und halten Sie Kinder und Haustiere auf sicherem Abstand.

**5. Nicht während des Betriebs bewegen**

Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs oder solange es noch heiß ist. Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennungen, Verschütten oder Gaslecks.

**6. Stabile und hitzebeständige Aufstellfläche**

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und nicht brennbare Oberfläche. Wenn die Bodentemperatur über 50 °C steigen kann, muss die Aufstellfläche hitzebeständig sein, um Schäden zu vermeiden.

**7. Brandschutz und Sicherheitsabstände**

Halten Sie das Gerät mindestens 1 Meter von brennbaren Materialien wie Möbeln, Vorhängen, Papier, Brennstoffen oder überhängenden Konstruktionen entfernt.

**8. Positionierung der Gasflasche**

Stellen oder lagern Sie die Gasflasche niemals unter dem Gerät. Platzieren Sie die Gasflasche stets aufrecht auf einer ebenen, stabilen Fläche und halten Sie sie fern von Wärmequellen und scharfen Kanten.

**9. Sicherheit bei Gaslecks**

Führen Sie vor dem ersten Gebrauch sowie nach jedem Austausch der Gasflasche, des Druckreglers oder des Gasschlauchs eine Dichtheitsprüfung durch.

Wird ein Gasleck festgestellt, schließen Sie sofort das Ventil der Gasflasche und verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem das Leck behoben wurde.

**10. Gasart / Brennstoff**

Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Anleitung angegebene Gasart. Verwenden Sie niemals Holzkohle, Briketts, Lavasteine, Spiritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten mit diesem Gerät.

**11. Nach dem Gebrauch**

Schließen Sie nach dem Gebrauch stets die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, bewegen oder lagern.

## 12. Keine Modifikationen

Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gerät oder an seinen Komponenten vor. Manipulieren Sie keine vom Hersteller oder von autorisierten Servicepartnern versiegelten Teile.

Änderungen können die Sicherheit beeinträchtigen und führen zum Erlöschen der Garantie.

## 13. Kinder und Aufsicht

Dieses Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Lassen Sie Kinder das Gerät niemals bedienen, berühren oder in dessen Nähe spielen.

## 14. Brandnotfälle

Halten Sie einen geeigneten Feuerlöscher griffbereit und machen Sie sich mit dessen Bedienung vertraut. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen eines Gas- oder Fettbrands.

## ! VORSICHT !

### 1. Regelmäßige Reinigung

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine übermäßige Fettansammlung zu vermeiden, da diese zu Fettbränden führen und das Gerät beschädigen kann.

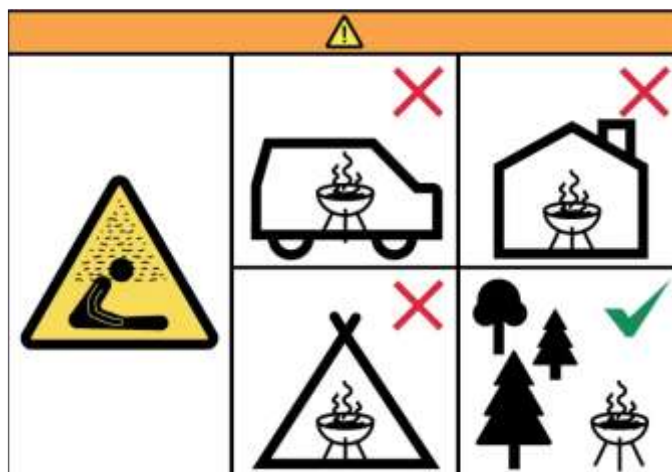
### 2. Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

### 3. Umgang mit Fettbränden

Im Falle eines Fettbrands:

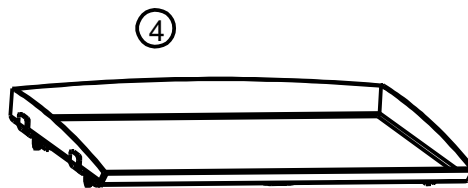
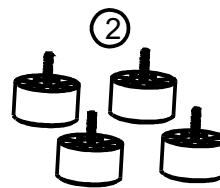
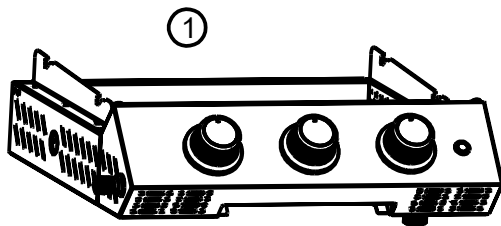
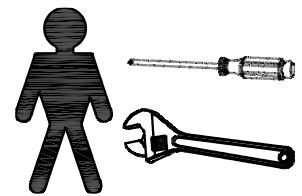
- Verwenden Sie kein Wasser.
- Drehen Sie alle Brennerregelknöpfe auf **AUS**.
- Schließen Sie sofort das Ventil der Gasflasche.
- Lassen Sie das Feuer erlöschen und das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.



## 2. Inbetriebnahme

### Teilleiste mit Diagramm

CODE	BESCHREIBUNG	MENGE
1	GEHÄUSE	1
2	BEINE	4
3	FETTAUFFANGBECHER	1
4	GRILLPLATTE	1



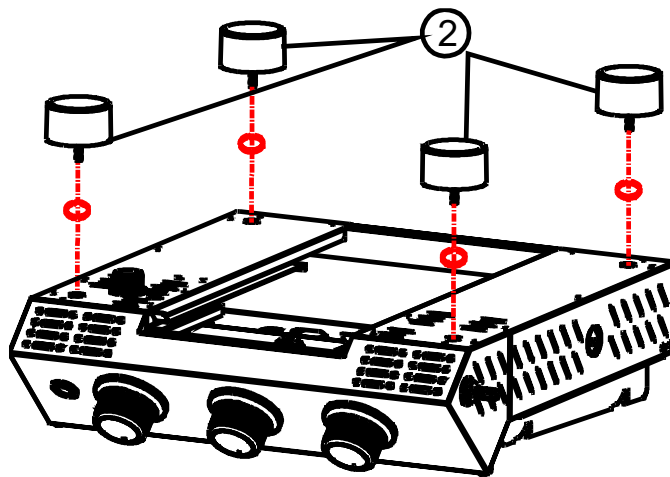
## Montageanleitung

Lesen Sie diese Anweisungen vor der Montage sorgfältig durch. Prüfen Sie anhand der Teileliste, ob alle Komponenten vorhanden sind. Führen Sie die Montage auf einer weichen Unterlage durch, um Kratzer an der Lackierung zu vermeiden. Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenz auf.

**WICHTIG:** Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial. Bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf und lagern Sie diese zusammen mit dem Produkt.

### SCHRITT 1:

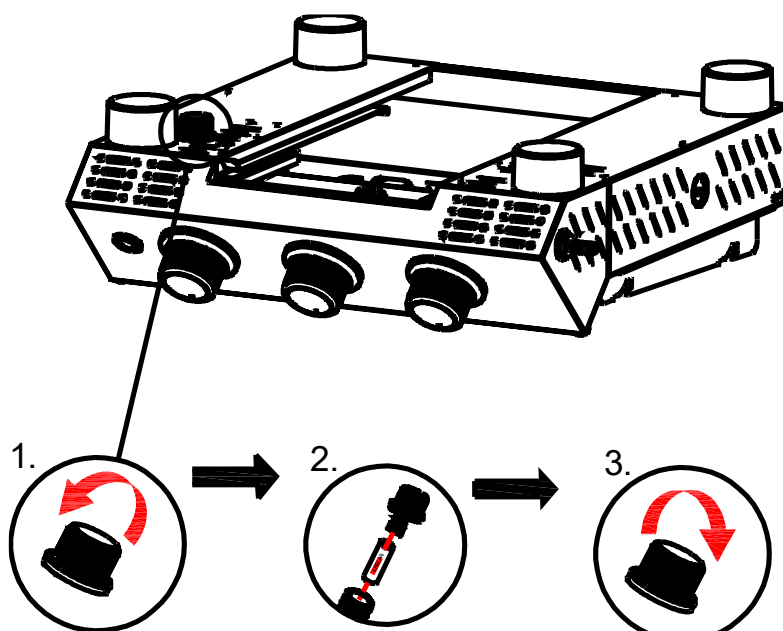
Befestigen Sie die Beine an der Unterseite des Geräts, wie in der Abbildung dargestellt. Stellen Sie sicher, dass alle Beine fest verschraubt sind, sodass das Gerät stabil steht.



①

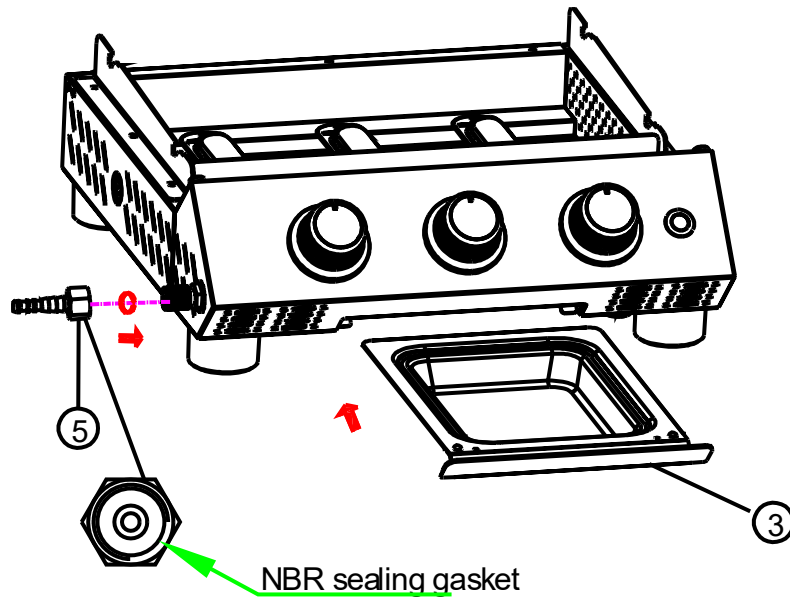
### SCHRITT 2:

Setzen Sie die AA-Batterie in das Batteriefach ein. Achten Sie darauf, dass die Polarität (+ und -) korrekt ist.



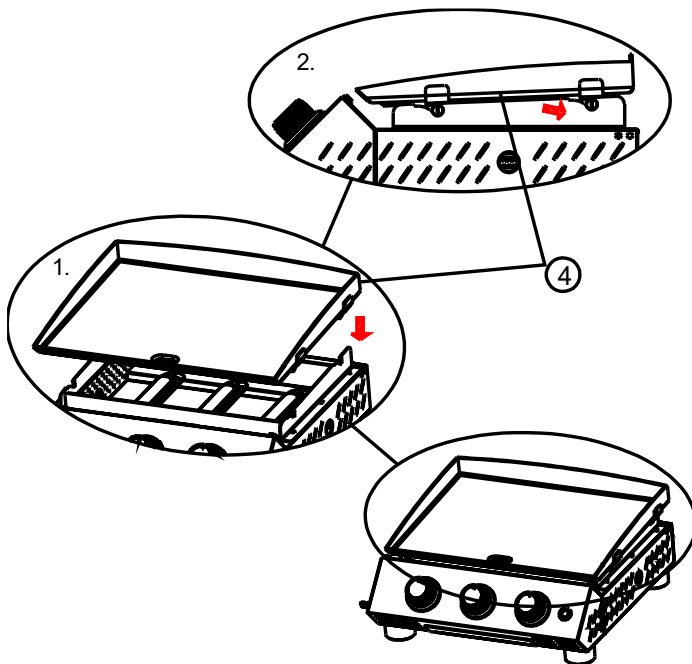
### SCHRITT 3:

Setzen Sie die Fettauffangschale an der dafür vorgesehenen Position unter dem Gerät ein, um Fett und Kochrückstände aufzufangen. Bei Verwendung der Gaskategorie I3B/P (30 mbar) muss der mitgelieferte Anschluss mit Dichtung montiert werden. Für die Gaskategorie I3+ (28–30/37 mbar) ist dieser Anschluss nicht erforderlich.



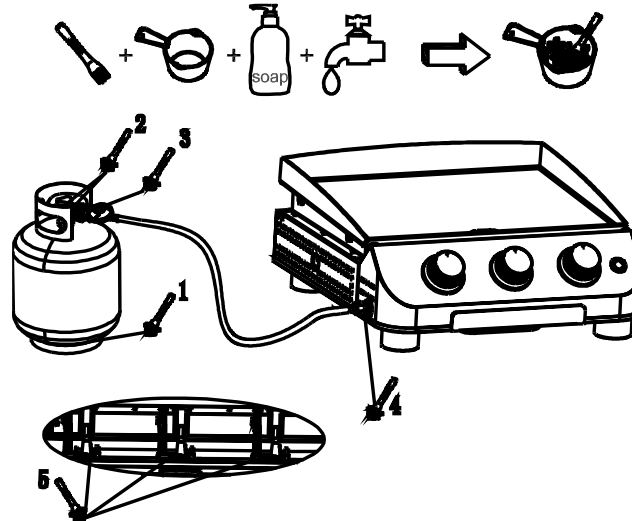
### SCHRITT 4:

Platzieren Sie die Grillplatte auf der Oberseite des Geräts. Stellen Sie sicher, dass sie korrekt positioniert ist und sicher aufliegt.



### SCHRITT 5:

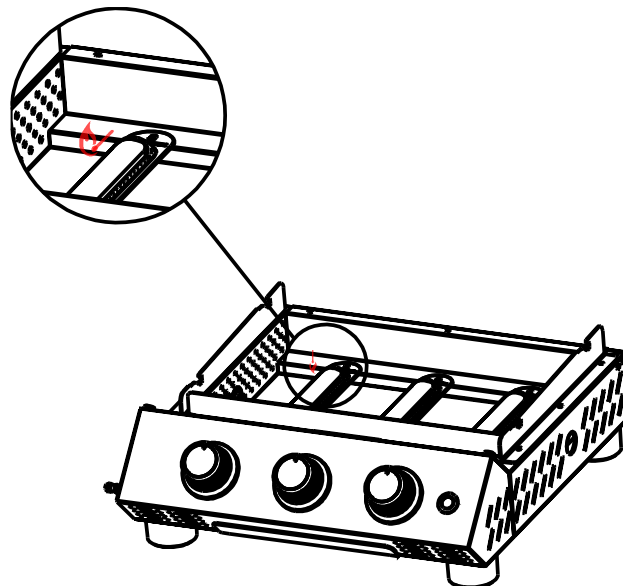
Bereiten Sie eine Seifenlösung vor, indem Sie Wasser und Seife in einem kleinen Behälter mischen. Tragen Sie die Lösung mit einer Bürste oder einem Schwamm auf die Stellen auf, an denen die Gasanschlüsse geprüft werden sollen.



### SCHRITT 6:

Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche langsam. Überprüfen Sie alle Gasanschlüsse mithilfe der aufgetragenen Seifenlösung auf Blasenbildung.

Wenn Blasen auftreten, schließen Sie sofort die Gaszufuhr und verwenden Sie das Gerät nicht, bis das Leck behoben wurde.



## **Sicherheit bei Gaslecks**

---

Eine Dichtheitsprüfung muss immer durchgeführt werden:

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts
- Nach dem Austausch oder erneuten Anschluss der Gasflasche
- Nach dem erneuten Anschluss des Druckreglers oder Gasschlauchs
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde

Das Unterlassen einer Dichtheitsprüfung kann zu Brand, Explosion oder schweren Verletzungen führen.

# 3. Betrieb

## Vorbereitung vor dem Gebrauch

---

Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass:

- Das Gerät vollständig montiert ist und auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Alle Gasanschlüsse überprüft wurden und eine Dichtheitsprüfung erfolgreich durchgeführt wurde.
- Die Fettauffangschale korrekt eingesetzt und leer ist.
- Die Grillplatte sauber und frei von Speiseresten oder Reinigungsmitteln ist.
- Die Belüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn Komponenten beschädigt oder nicht korrekt installiert sind.

## Erstgebrauch

---

Vor der ersten Zubereitung von Speisen wird empfohlen, die Grillplatte ohne Lebensmittel vorzuheizen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

- Zünden Sie das Gerät gemäß den Zündanweisungen.
- Lassen Sie die Grillplatte etwa 15 Minuten aufheizen.
- Während dieses Vorgangs kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen; dies ist normal und verschwindet nach dem ersten Gebrauch.

Reinigen Sie die Grillplatte nach dem Abkühlen, bevor Sie Lebensmittel zubereiten.

## Zünden der Plancha

---

### Automatische Zündung

1. Stellen Sie sicher, dass alle Brennerregelknöpfe auf **AUS** stehen.
2. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche langsam.
3. Drücken Sie den gewünschten Brennerregelknopf und drehen Sie ihn auf **MAX**.
4. Halten Sie den Knopf einige Sekunden gedrückt, bis der Brenner zündet und die Flamme stabil brennt.
5. Wiederholen Sie den Vorgang für weitere Brenner bei Bedarf.

Zündet ein Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden:

- Drehen Sie den Regelknopf auf **AUS**.
- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
- Warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie einen erneuten Zündversuch unternehmen.

### Manuelle Zündung

Falls die automatische Zündung nicht funktioniert, kann der Brenner manuell mit einem geeigneten BBQ-Anzünder gezündet werden:

- Drehen Sie den Brennerregelknopf auf **MAX**.
- Zünden Sie den Brenner vorsichtig über die Zündöffnung.
- Tragen Sie bei der manuellen Zündung stets hitzebeständige Handschuhe.

## Vorheizen und Temperaturregelung

---

Lassen Sie die Grillplatte vor dem Garen etwa **10–15 Minuten** vorheizen.

Die Temperatur wird über die Brennerregelknöpfe gesteuert:

- **Niedrige Hitze:** empfindliche Lebensmittel wie Gemüse oder Fisch
- **Mittlere Hitze:** allgemeines Garen
- **Hohe Hitze:** scharfes Anbraten von Fleisch oder schnelles Aufheizen

Vermeiden Sie höhere Temperaturen als notwendig, da übermäßige Hitze Fettaufflammen und ungleichmäßiges Garen verursachen kann.

## Verwendung der Plancha

---

- Verwenden Sie Kochutensilien, die für Edelstahl-Plancha-Oberflächen geeignet sind.
- Vermeiden Sie scharfe oder spitze Werkzeuge, die die Kochfläche beschädigen könnten.
- Überladen Sie die Grillplatte nicht; zu viele Lebensmittel reduzieren die Wärmeeffizienz und erhöhen die Fettansammlung.
- Entfernen Sie bei Bedarf während des Garens regelmäßig überschüssiges Fett und Speisereste.

Stellen Sie stets sicher, dass Fett ungehindert in die Fettauffangschale abfließen kann.

## Mehrbrennerbetrieb und Wärmezonen

---

Bei Verwendung mehrerer Brenner:

- Können unterschiedliche Wärmezonen auf der Grillfläche geschaffen werden.
- Nutzen Sie Bereiche mit höherer Hitze zum scharfen Anbraten und niedrigere Hitzezonen für schonendes Garen oder Warmhalten.
- Regeln Sie die Brenner unabhängig voneinander, um verschiedene Speisen gleichzeitig zuzubereiten.

## Während des Betriebs

---

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere auf sicherem Abstand.
- Platzieren Sie keine Gegenstände auf oder in der Nähe der Plancha, die den Luftstrom behindern oder Überhitzung verursachen könnten.
- Beobachten Sie das Flammenbild; die Flammen sollten gleichmäßig und stabil brennen.

Tritt ein ungewöhnliches Flammenverhalten auf, schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie es vor weiterer Nutzung.

## Nach dem Gebrauch

---

- Drehen Sie alle Brennerregelknöpfe auf **AUS**.
- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder bewegen.
- Entleeren Sie die Fettauffangschale, sobald sie abgekühlt ist.

## Lebensmittelsicherheitsrichtlinien

---

- Lagern Sie rohe Lebensmittel stets getrennt von gegarten Speisen.
- Verwenden Sie separate Utensilien für rohe und gegarte Lebensmittel.
- Garen Sie Lebensmittel vollständig vor dem Verzehr.
- Lassen Sie gegarte Speisen nicht über längere Zeit bei niedriger Hitze auf der Plancha liegen.

# 4. Wartung

## Allgemeine Wartung

---

Regelmäßige Wartung ist unerlässlich, um einen sicheren Betrieb und eine zuverlässige Leistung der Plancha zu gewährleisten.

Vor jedem Gebrauch:

- Überprüfen Sie Gasschlauch, Druckregler und Anschlüsse auf Beschädigungen, Risse oder Verschleiß.
- Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse fest sitzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Fettauffangschale korrekt positioniert ist.

Während des Betriebs:

- Beobachten Sie die Brennerflammen auf eine stabile und gleichmäßige Verbrennung.
- Unregelmäßige Flammen können auf verstopfte Brenner oder Probleme mit der Gasversorgung hinweisen.

Nach jedem Gebrauch:

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie sichtbares Fett und Speisereste, um Ablagerungen zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Komponenten beschädigt sind oder nicht ordnungsgemäß funktionieren.

## Regelmäßige Inspektion

---

In regelmäßigen Abständen und mindestens einmal pro Jahr:

- Überprüfen Sie den Gasschlauch auf Alterung, Versprödung oder Rissbildung.

- Kontrollieren Sie den Druckregler auf einwandfreie Funktion.
- Stellen Sie sicher, dass die Brenneröffnungen frei von Fett, Insekten oder Schmutz sind.

Flexible Gasschläuche müssen alle zwei Jahre ersetzt werden oder früher, wenn nationale Vorschriften dies verlangen oder Beschädigungen erkennbar sind.

## **Lagerung und saisonale Pflege**

---

Wird das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet:

- Schließen Sie die Gaszufuhr und trennen Sie die Gasflasche.
- Lagern Sie die Gasflasche im Freien an einem gut belüfteten Ort.
- Reinigen Sie die Plancha vor der Lagerung gründlich.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, geschützten Ort. Bei Lagerung im Freien verwenden Sie eine geeignete Schutzhülle, um Witterungseinflüsse zu minimieren.

## **Sicherheitsprüfungen**

---

Bevor das Gerät nach der Lagerung wieder in Betrieb genommen wird:

- Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch.
- Überprüfen Sie alle Komponenten auf Beschädigungen oder Korrosion.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil steht und korrekt montiert ist.

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn sicherheitsrelevante Mängel festgestellt werden.

# **5. Reinigung**

Regelmäßige Reinigung ist wichtig für einen sicheren Betrieb, gute Garleistung und eine lange Lebensdauer des Geräts.

### **Reinigung der Edelstahl-Plancha-Platte**

Reinigen Sie die Edelstahl-Grillplatte nach jedem Gebrauch, sobald sie ausreichend abgekühlt, aber noch leicht warm ist.

- Entfernen Sie Speisereste und Fett mit einem geeigneten Schaber oder Spatel.
- Wischen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier ab, um überschüssiges Fett zu entfernen.
- Reinigen Sie die Platte bei Bedarf mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie gründlich nach und trocknen Sie die Oberfläche vollständig.

Verwenden Sie keine scheuernden Pads, Stahlwolle oder aggressiven Reinigungsmittel, da diese die Edelstahloberfläche beschädigen können.

Eine Verfärbung der Edelstahloberfläche durch Hitzeeinwirkung ist normal und beeinträchtigt weder die Leistung noch die Sicherheit.

### **Intensivreinigung**

Für eine gründlichere Reinigung:

- Lassen Sie die Grillplatte vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie hartnäckige Rückstände mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen Edelstahlreiniger gemäß den Anweisungen des Herstellers.
- Spülen Sie nach und trocknen Sie gründlich.

Stellen Sie sicher, dass vor dem nächsten Gebrauch keine Rückstände von Reinigungsmitteln auf der Kochfläche verbleiben.

### **Fettmanagement**

- Entleeren Sie die Fettauffangschale regelmäßig und verhindern Sie ein Überlaufen.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Halten Sie den Fettablauf jederzeit frei.

Lassen Sie Fett niemals übermäßig ansammeln, da dies das Risiko von Fettbränden erhöht.

### **Außenreinigung**

- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, Säuren oder Lösungsmittel.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit bedruckten Etiketten, Bedienelementen und Gaskomponenten.

### **Reinigungshinweise**

- Reinigen Sie das Gerät niemals, solange es heiß ist.
- Tauchen Sie keine Teile des Geräts oder Gaskomponenten in Wasser.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.
- Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten vollständig trocken sind, bevor Sie die Gaszufuhr wieder anschließen.

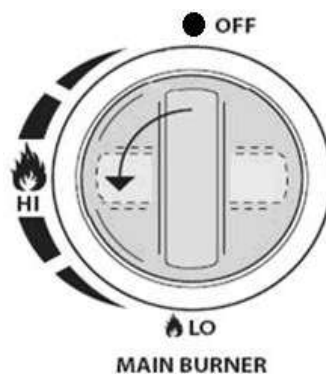
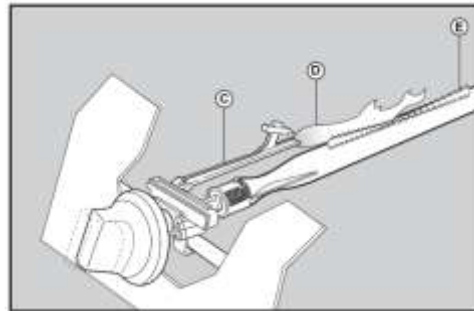
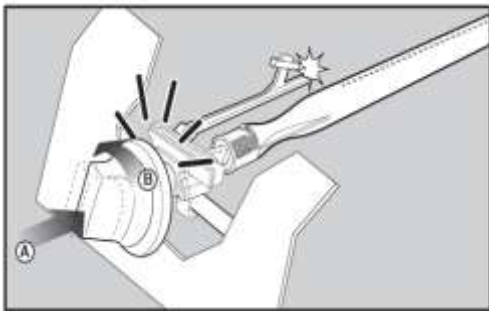
## Manuelle Zündung (wenn die automatische Zündung nicht funktioniert)

Wenn das automatische Zündsystem nicht funktioniert, kann der Brenner manuell mit einem geeigneten BBQ-Anzünder gezündet werden.

- Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche geöffnet ist.
- Drehen Sie den Brennerregelknopf in die Stellung **MAX**.
- Zünden Sie den Brenner vorsichtig über die Zündöffnung mit dem BBQ-Anzünder.
- Tragen Sie bei der manuellen Zündung stets hitzebeständige Handschuhe.
- Vergewissern Sie sich nach dem Zünden, dass die Flamme gleichmäßig brennt, bevor Sie fortfahren.

Wenn der Brenner nicht zündet:

- Drehen Sie den Regelknopf auf **AUS**.
- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
- Warten Sie mindestens **5 Minuten**, bevor Sie einen erneuten Zündversuch unternehmen.



## 6. Fehlerbehebung

Dieses Kapitel hilft bei der Identifikation und Behebung häufiger Probleme, die während des Betriebs auftreten können. Schalten Sie vor jeder Überprüfung oder Wartung stets die Gaszufuhr ab und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Besteht ein Problem trotz der nachfolgenden Maßnahmen weiterhin, stellen Sie den Betrieb ein und wenden Sie sich an den Patton Kundendienst oder einen qualifizierten Gasfachbetrieb.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Brenner zündet nicht	Ventil der Gasflasche geschlossen	Ventil der Gasflasche vollständig öffnen
	Gasflasche leer	Gasflasche austauschen
	Regelknopf nicht vollständig auf MAX gedreht	Regelknopf während des Zündens vollständig auf <b>MAX</b> drehen
	Zündbatterie leer oder falsch eingesetzt	AA-Batterie prüfen und ggf. ersetzen oder korrekt einsetzen
	Brenneröffnungen blockiert	Brenneröffnungen vorsichtig reinigen
Brenner zündet, erlischt aber sofort	Regelknopf nicht lange genug gedrückt	Regelknopf nach dem Zünden einige Sekunden gedrückt halten
	Unzureichender Gasdurchfluss	Gasfüllstand und Anschlüsse prüfen
	Druckregler defekt	Druckregler prüfen und ggf. ersetzen
Ungleichmäßige oder unruhige Flamme	Brenneröffnungen teilweise blockiert	Brenneröffnungen gründlich reinigen
	Insekten oder Schmutz im Brenner	Blockade entfernen und Brenner reinigen
Geringe Heizleistung	Gasflasche fast leer	Gasflasche austauschen
	Druckregler begrenzt Gasdurchfluss	Druckregler und Gasschlauch prüfen
	Starker Wind	Gerät an einen geschützteren Ort stellen
Starke Aufflammungen oder Fettbrände	Zu viel Fett auf der Grillplatte	Temperatur reduzieren und überschüssiges Fett entfernen
	Fettauffangschale voll oder falsch eingesetzt	Fettauffangschale entleeren und korrekt einsetzen

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Starker Gasgeruch	Gasleck an Schlauch, Regler oder Anschlüssen	Gasflaschenventil sofort schließen und Gerät nicht benutzen
		Dichtheitsprüfung gemäß Kapitel „Inbetriebnahme“ durchführen
Zündung funktioniert nicht (kein Funke)	Zündbatterie leer	AA-Batterie ersetzen
	Lose Zündverkabelung	Zündanschlüsse prüfen (falls zugänglich)
	Feuchtigkeit an Zündkomponenten	Komponenten vollständig trocknen lassen
Verfärbung der Edelstahl-Grillplatte	Hohe Gartemperaturen	Grillplatte gründlich reinigen
	Fett- oder Speisereste	Bei Bedarf Edelstahlreiniger verwenden
Ungewöhnliches Flammenbild bleibt bestehen	Mechanischer oder gasbezogener Defekt	Betrieb einstellen und Patton Kundendienst kontaktieren

## 7. Garantie

Bei Patton legen wir großen Wert auf zuverlässige und durchdachte Produkte, die Ihr Outdoor-Kocherlebnis bereichern. Ihre Patton Vigor A300 Plancha wurde vor Verpackung und Versand sorgfältig geprüft, um sicherzustellen, dass sie unseren Leistungs- und Sicherheitsstandards entspricht.

Patton gewährleistet, dass die Komponenten dieses Produkts ab dem Kaufdatum bei normalem privaten Gebrauch und bei Einhaltung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung frei von Material- und Herstellungsfehlern sind.

### Garantiezeiträume

Die folgenden Garantiezeiträume gelten ab dem Kaufdatum:

- Haube: 5 Jahre
- Hauptbrenner: 5 Jahre
- Alle übrigen Teile: 2 Jahre

### Geltungsbereich der Garantie

Diese eingeschränkte Garantie gilt ausschließlich für Produkte:

- die bei einem autorisierten Patton Händler erworben wurden
- die im privaten, häuslichen Bereich verwendet werden
- die gemäß dieser Anleitung montiert, betrieben und gewartet werden

Eine gewerbliche oder professionelle Nutzung des Geräts ist von der Garantie ausgeschlossen.

### Montage- und Wartungsanforderungen

Das Gerät muss vom Kunden gemäß den Montageanweisungen in dieser Anleitung montiert werden. Regelmäßige Reinigung und Wartung, wie in dieser Anleitung beschrieben, sind Voraussetzung für einen sicheren Betrieb und eine lange Lebensdauer. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann zum Erlöschen der Garantie führen.

### Nicht von der Garantie abgedeckt

Diese Garantie deckt nicht ab:

- Schäden durch Fehlgebrauch, unsachgemäße Montage, falsche Installation oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
- Kratzer, Dellen, Verfärbungen oder Oberflächenkorrosion durch Umwelteinflüsse wie UV-Strahlung, Salz, Chlor oder Witterung
- Schäden durch Überhitzung, Fettbrände, Aufflammungen oder mangelnde Reinigung
- Normalen Verschleiß
- Teile, die verändert, modifiziert oder durch Nicht-Patton-Komponenten ersetzt wurden
- Zubehör oder Aktionsartikel, die mit dem Produkt geliefert wurden

### Ersatzteile

Versagt ein von dieser Garantie abgedecktes Bauteil aufgrund eines Herstellungsfehlers innerhalb der Garantiezeit, stellt Patton nach eigenem Ermessen ein Ersatzteil zur Verfügung. Ersatzteile sind nur für die verbleibende Dauer der ursprünglichen Garantiezeit abgesichert. Patton übernimmt keine Kosten für Montage, Arbeitszeit oder sonstige Folgekosten.

### **Garantieabwicklung**

Für Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an den Patton Kundendienst:

- E-Mail: [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)
- Website: [www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling](http://www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling)

Bitte halten Sie folgende Angaben bereit:

- Kaufnachweis (z. B. Rechnung oder Quittung)
- Modell- und Seriennummer des Produkts
- Beschreibung des Problems
- Ggf. aussagekräftige Fotos oder Unterlagen

Patton behält sich das Recht vor, Produkte oder Bauteile vor Genehmigung eines Garantieanspruchs zu prüfen.

### **Gesetzliche Rechte**

Diese Garantie gilt zusätzlich zu den gesetzlichen Verbraucherrechten und schränkt diese nicht ein.

## **8. Produktentsorgung**



Wenn Sie das auf diesem Produkt, seinen elektrischen Komponenten, Batterien (falls zutreffend) oder der Verpackung abgebildete Symbol sehen, dürfen diese Teile in der EU, im Vereinigten Königreich, in der Türkei oder in anderen Ländern mit getrennten Sammelsystemen nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

### **Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE)**

Diese Gas-Plancha enthält elektrische Komponenten, wie das Zündsystem und die Batterie, die unter die Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) fallen.

Elektrische Komponenten und Batterien müssen getrennt über eine zugelassene Sammel- oder Recyclingstelle entsorgt werden, gemäß den geltenden lokalen Vorschriften.

Das Gas-Plancha-Gerät selbst unterliegt nicht der WEEE-Richtlinie, muss jedoch dennoch verantwortungsvoll entsorgt werden.

### **Getrennte Sammlung**

Elektroschrott, Batterien und Verpackungsmaterialien können in der Regel kostenlos an dafür vorgesehenen Sammelstellen abgegeben werden.

In vielen EU-Ländern gilt:

- Händler können Altgeräte oder Batterien bei Kauf eines vergleichbaren neuen Produkts zurücknehmen.
- Kommunale Sammelstellen bieten Möglichkeiten zur getrennten Entsorgung von Elektroabfällen, Metallteilen und Verpackungen.

Bitte informieren Sie sich bei Ihrem örtlichen Händler oder Ihrer Gemeinde über die verfügbaren Entsorgungsmöglichkeiten.

### **Entsorgung des Geräts**

Am Ende der Lebensdauer:

- Gaszufuhr trennen und Gasflasche entfernen
- Metallteile des Geräts über geeignete Metallrecyclingstellen entsorgen
- Nicht wiederverwertbare Materialien gemäß den lokalen Abfallvorschriften entsorgen

### **Umweltverantwortung**

Die fachgerechte Entsorgung von elektrischen Komponenten, Batterien, Verpackungen und dem Gerät selbst trägt zur Schonung natürlicher Ressourcen bei und verhindert mögliche negative Auswirkungen auf Mensch und Umwelt.

Durch die verantwortungsvolle Entsorgung dieses Produkts leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz und zu nachhaltigen Recyclingprozessen.

# Indice

<b>Sicurezza prima di tutto</b>	<b>92</b>
Istruzioni generali di sicurezza	
Dati tecnici	
Informazioni di conformità	
Avvertenze legali di sicurezza	
<b>Per iniziare</b>	<b>97</b>
Elenco parti con schema	
Istruzioni di montaggio	
Sicurezza perdite di gas	
<b>Funzionamento</b>	<b>102</b>
Preparazione prima dell'uso	
Primo utilizzo	
Accensione della plancha	
Utilizzo della plancha	
Durante il funzionamento	
Dopo l'uso	
Linee guida per la sicurezza alimentare	
<b>Manutenzione</b>	<b>104</b>
Manutenzione generale	
Ispezione periodica	
Conservazione e cura fuori stagione	
Controlli di sicurezza	
<b>Pulizia</b>	<b>105</b>
Pulizia della piastra plancha in acciaio inox	
Pulizia approfondita	
Gestione del grasso	
Pulizia esterna	
Precauzioni per la pulizia	
Accensione manuale (in caso di mancato funzionamento dell'accensione automatica)	
<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>108</b>
<b>Informazioni sulla garanzia</b>	<b>110</b>
<b>Smaltimento del prodotto</b>	<b>111</b>

# 1. Sicurezza prima di tutto

## Istruzioni generali di sicurezza

---

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incendi, esplosioni, gravi lesioni o morte.

Questa plancha a gas è progettata **esclusivamente per uso esterno**. Un utilizzo, un'installazione o una manutenzione non corretti possono causare situazioni pericolose, tra cui incendi, esplosioni o avvelenamento da monossido di carbonio.

Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante il funzionamento e rimanere calde anche dopo l'uso. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggiano componenti caldi. Tenere bambini e animali domestici sempre a distanza di sicurezza.

Non modificare mai questo apparecchio o uno qualsiasi dei suoi componenti. Le modifiche possono compromettere la sicurezza, ridurre le prestazioni e invalidare la garanzia.

Questo apparecchio deve essere utilizzato **solo** con il tipo di gas, la pressione del gas, il regolatore e il tubo specificati in questo manuale.

## Dati tecnici

Numero modello: GP53L11P9M14

Numero di identificazione del prodotto: 58PLA100

Numero di identificazione CE: CE 2531-26

Categoria di gas: I3B/P(30)

Tipo di gas: Butano / Propano

Pressione del gas: 28–30 mbar


Diametro iniettore: 0,76 mm (bruciatori principali)

Potenza termica nominale totale (Qn): 7,5 kW

Selezionare sempre il regolatore di gas corretto in base alla categoria dell'apparecchio e alla pressione del gas specificata.

Esempio: utilizzare un regolatore da 37 mbar con apparecchi di categoria I3+ per gas propano.

La marcatura sull'iniettore (ad es. 0.86) indica il diametro dell'iniettore in millimetri (0,86 mm).

	Prodotto realizzato da o per conto di Patton B.V., Einsteinstraat 53, 3281 NJ Numansdorp Paesi Bassi		
Nome del prodotto	Vigor A300 Plancha a gas a 3 bruciatori - Nera	CE 2531-26	
Numero modello	GP53L11P9M14		
Numero di identificazione del prodotto	58PLA100		
Potenza termica totale : Qn	7.5kW (545g/h)		
Categoria del gas	I <sub>3+(28-30/37)</sub>		I <sub>3B/P(30)</sub>
Tipo di gas	Butane	Propane	Butane/Propane
Pressione del gas	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
Dimensione degli iniettori	0,76mm		0,76mm
Destinazione paese	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK and SI		BE,CY,DK,EE,FI,HU,LT,NL,NO,SE ,SI,SK,RO,HR,TR,BG,LU and MT

## Informazioni di conformità

---

Questa plancha a gas è stata prodotta e testata in conformità alla legislazione europea applicabile e alle norme armonizzate pertinenti.

Il prodotto è conforme ai requisiti essenziali di sicurezza, salute e prestazioni del **Regolamento (UE) 2016/426 sugli apparecchi a gas**.

L'apparecchio è stato valutato e certificato da un organismo notificato accreditato. La marcatura CE apposta sul prodotto indica la conformità a tutte le normative applicabili dell'Unione Europea.



2531-26

### Informazioni sul produttore

#### Prodotto da o per conto di:

Patton B.V.  
Einsteinstraat 53  
3281 NJ Numansdorp  
Paesi Bassi

Email: [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)

Sito web: [www.patton.eu](http://www.patton.eu)

#### Dichiarazione di conformità

La Dichiarazione di Conformità UE per questo prodotto è disponibile su richiesta e può essere ottenuta dal produttore.

I dati di contatto sono indicati nella sezione "Informazioni sul produttore" di questo manuale.

#### Uso previsto e limitazioni normative

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico all'aperto e deve essere utilizzato solo con il tipo di gas, la pressione del gas, il regolatore e gli accessori specificati in questo manuale.

L'uso dell'apparecchio è consentito solo nei paesi indicati nella sezione "Paesi di destinazione".

Rispettare sempre le normative nazionali e locali sul gas vigenti nel paese di utilizzo.

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto senza preavviso, purché tali modifiche non influiscano sulla sicurezza o sulla conformità normativa.

## Avvertenza legale di sicurezza

---

### Da leggere integralmente prima dell'uso

#### **! AVVERTENZA !**

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incendi, esplosioni, gravi lesioni o morte.

**1. Solo per uso esterno**

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso all'aperto. Non utilizzarlo mai in ambienti interni o in spazi chiusi o parzialmente chiusi, poiché ciò può causare un pericoloso accumulo di gas.

**2. Pericolo di monossido di carbonio**

Il monossido di carbonio è un gas incolore e inodore che può essere letale. L'uso di questo apparecchio in ambienti chiusi o scarsamente ventilati può provocare avvelenamento da monossido di carbonio.

**3. Leggere prima dell'uso**

Leggere e comprendere interamente questo manuale prima di assemblare, installare o utilizzare l'apparecchio.

**4. Superfici calde**

Le parti accessibili possono diventare estremamente calde durante il funzionamento e rimanere calde dopo l'uso. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore e tenere bambini e animali domestici a distanza di sicurezza.

**5. Non spostare durante l'uso**

Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione o ancora caldo. Rischio di ustioni, fuoriuscite o perdite di gas.

**6. Superficie stabile e resistente al calore**

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e non combustibile. Se la temperatura del suolo può superare i 50 °C, assicurarsi che la superficie sia resistente al calore per evitare danni.

**7. Sicurezza antincendio e distanze**

Tenere l'apparecchio ad almeno 1 metro di distanza da materiali infiammabili come mobili, tende, carta, carburanti o strutture sovrastanti.

**8. Posizionamento della bombola del gas**

Non posizionare né conservare mai la bombola del gas sotto l'apparecchio. Collocarla sempre in posizione verticale su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e spigoli vivi.

**9. Sicurezza perdite di gas**

Eeguire un test di tenuta del gas prima del primo utilizzo e dopo la sostituzione della bombola, del regolatore o del tubo del gas.

In caso di perdita di gas, chiudere immediatamente la valvola della bombola e non utilizzare l'apparecchio fino alla completa risoluzione del problema.

**10. Tipo di combustibile**

Utilizzare esclusivamente il tipo di gas specificato in questo manuale. Non utilizzare mai carbone, bricchette, pietra lavica, alcol, benzina o altri liquidi infiammabili con questo apparecchio.

### 11. Dopo l'uso

Chiudere sempre l'alimentazione del gas dalla bombola dopo l'uso. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo, spostarlo o riporlo.

### 12. Nessuna modifica

Non modificare l'apparecchio o uno qualsiasi dei suoi componenti. Non manomettere parti sigillate dal produttore o da centri di assistenza autorizzati. Le modifiche possono compromettere la sicurezza e invalidare la garanzia.

### 13. Bambini e supervisione

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Non consentire ai bambini di utilizzare, toccare o giocare vicino all'apparecchio in alcun momento.

### 14. Emergenze incendio

Tenere a portata di mano un estintore idoneo e sapere come utilizzarlo. Non utilizzare mai acqua per spegnere un incendio di gas o di grasso.

## ! ATTENZIONE !

#### 1. Pulizia regolare

Pulire regolarmente l'apparecchio per evitare un eccessivo accumulo di grasso, che può causare incendi di grasso e danneggiare l'apparecchio.

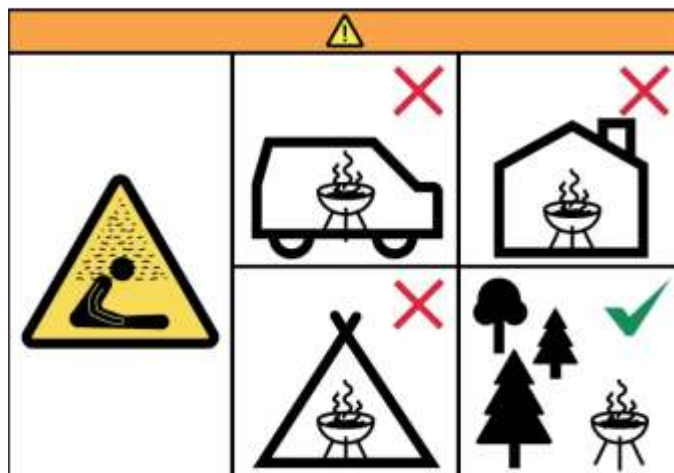
#### 2. Non lasciare incustodito

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

#### 3. Gestione degli incendi di grasso

In caso di incendio di grasso:

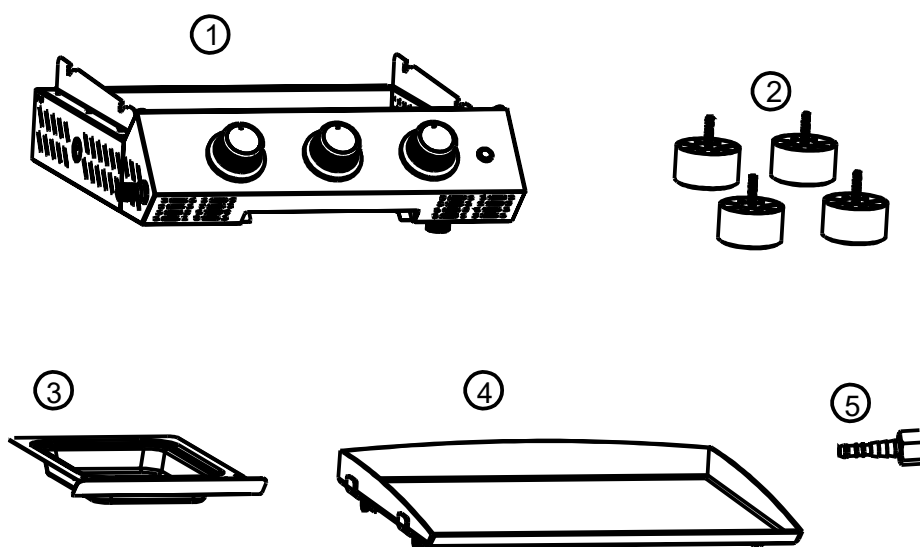
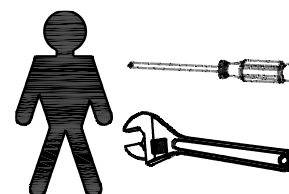
- Non utilizzare acqua.
- Spegnere tutti i comandi dei bruciatori.
- Chiudere immediatamente la valvola della bombola del gas.
- Lasciare che il fuoco si estingua e che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di procedere alla pulizia.



## 2. Per iniziare

### Elenco parti con schema

CODE	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
1	ALLOGGIO	1
2	PIEDI	4
3	CONTENITORE PER IL GRASSO	1
4	PIASTRA PER GRIGLIA	1



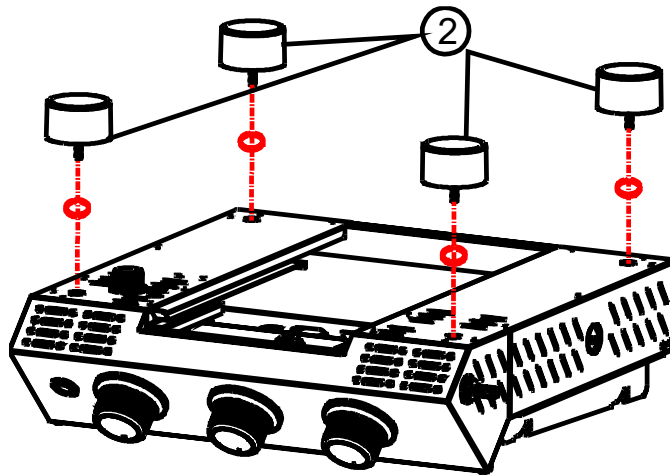
## Istruzioni di montaggio

Leggere attentamente le istruzioni prima del montaggio. Verificare che tutte le parti siano presenti secondo l'elenco. Eseguire il montaggio su una superficie morbida per evitare di graffiare la verniciatura. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

**IMPORTANTE:** Rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima dell'uso, ma conservare le istruzioni di sicurezza e riporle insieme al prodotto.

### PASSO 1:

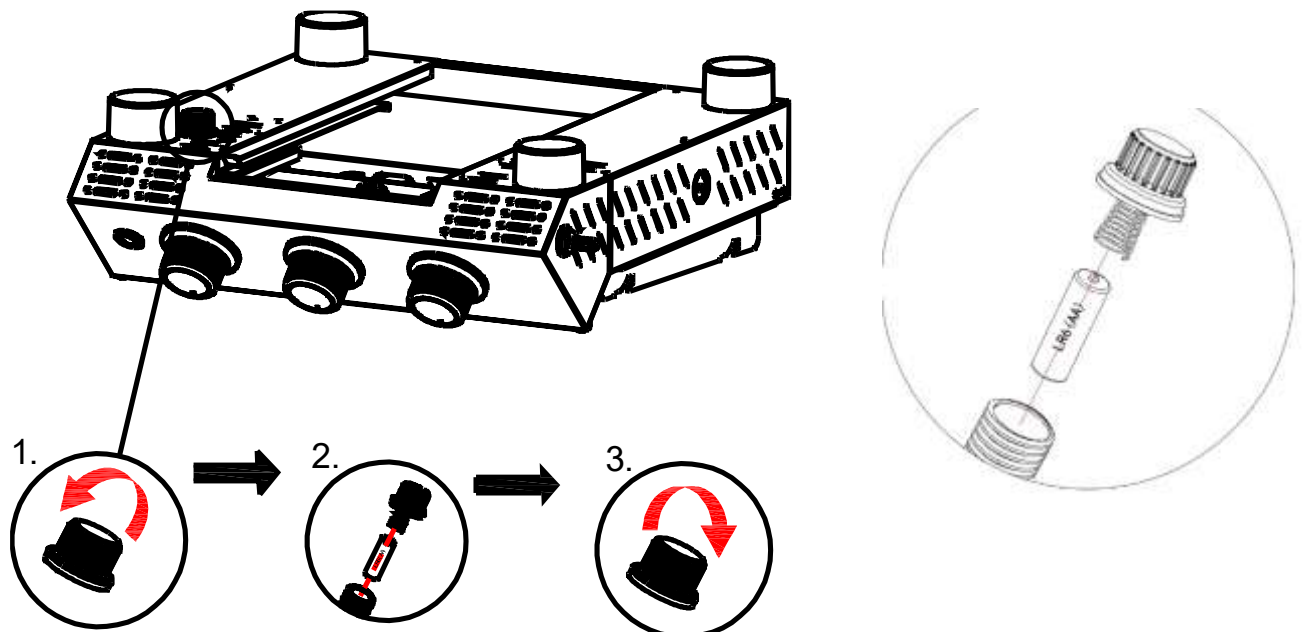
Fissare le gambe alla parte inferiore dell'apparecchio come mostrato nell'illustrazione. Assicurarsi che tutte le gambe siano fissate saldamente in modo che l'unità sia stabile.



①

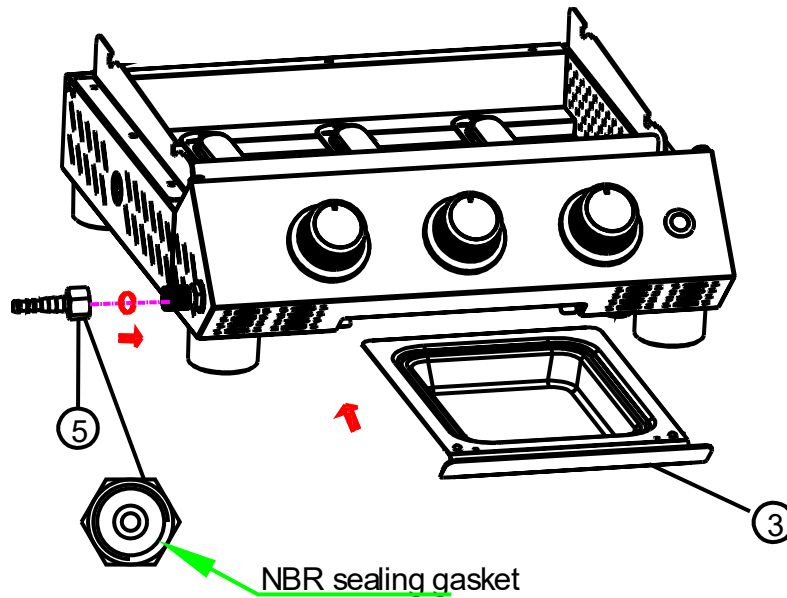
### PASSO 2:

Inserire la batteria AA nel vano batteria. Assicurarsi che la polarità (+ e -) sia corretta.



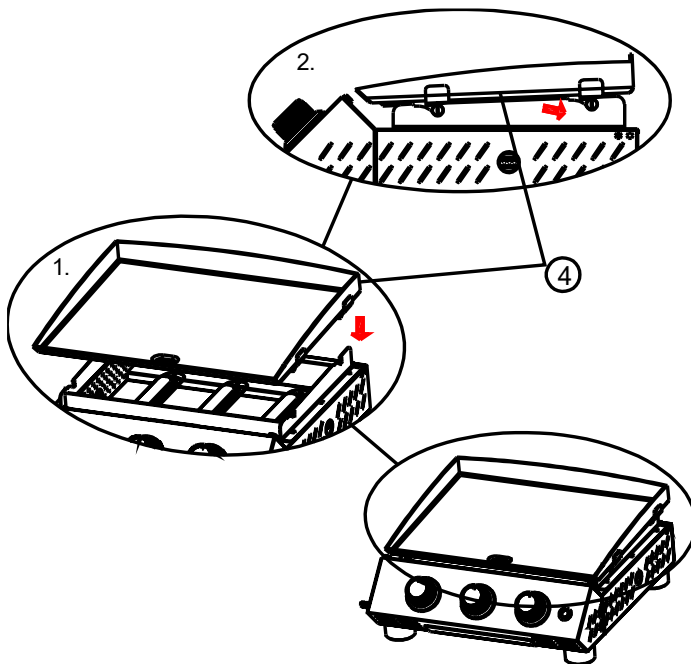
**PASSO 3:**

Posizionare la vaschetta raccogli-grasso nell'apposita sede sotto l'apparecchio per raccogliere grasso e residui di cottura. In caso di utilizzo della categoria di gas I3B/P (30 mbar), è necessario installare il raccordo fornito con guarnizione di tenuta. Questo raccordo non è richiesto per la categoria di gas I3+ (28–30/37 mbar).



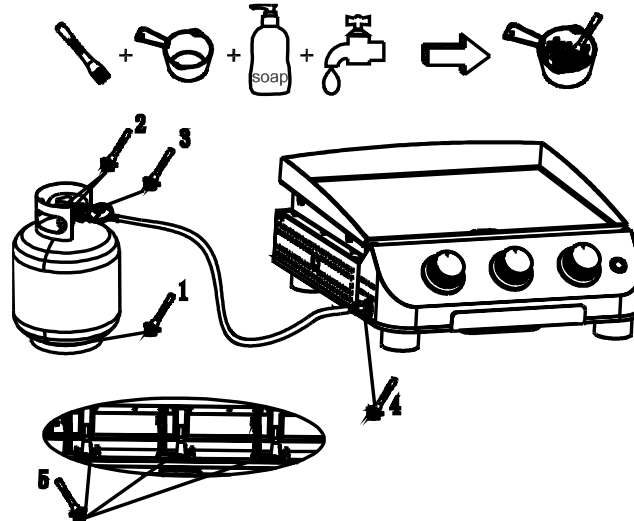
**PASSO 4:**

Posizionare la piastra di cottura sulla parte superiore dell'apparecchio e assicurarsi che sia correttamente alloggiata e ben stabile.



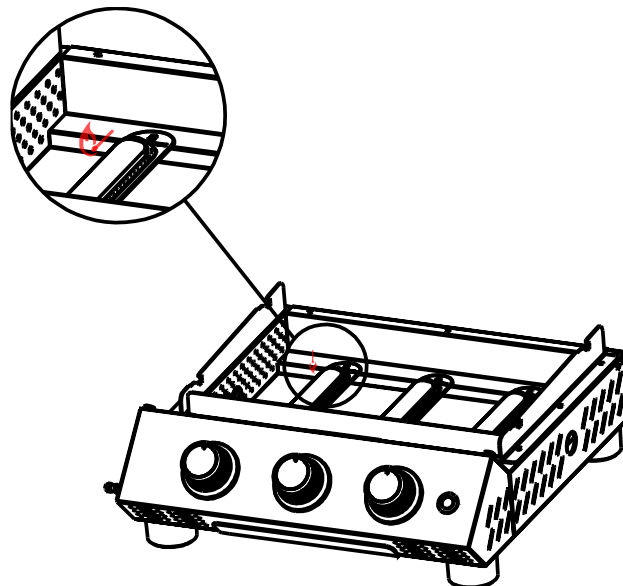
**PASSO 5:**

Preparare una soluzione saponata mescolando acqua e sapone in un piccolo contenitore. Utilizzare un pennello o una spugna per applicare la soluzione nelle aree in cui verranno testati i collegamenti del gas.



**PASSO 6:**

Aprire lentamente la valvola della bombola del gas. Controllare tutti i collegamenti del gas per verificare la presenza di bolle utilizzando la soluzione saponata applicata. Se compaiono bolle, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e non utilizzare l'apparecchio finché la perdita non è stata risolta.



## **Sicurezza perdite di gas**

---

Un test di tenuta del gas deve essere sempre eseguito:

- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio
- Dopo la sostituzione o il ricollegamento della bombola del gas
- Dopo il ricollegamento del regolatore o del tubo del gas
- Se l'apparecchio non è stato utilizzato per un periodo di tempo prolungato

La mancata esecuzione di un test di tenuta del gas può causare incendi, esplosioni o gravi lesioni.

## 3. Funzionamento

### Preparazione prima dell'uso

---

Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che:

- L'apparecchio sia completamente assemblato e posizionato su una superficie stabile e piana.
- Tutti i collegamenti del gas siano stati controllati e il test di tenuta sia stato eseguito con successo.
- La vaschetta raccogli-grasso sia correttamente posizionata e vuota.
- La piastra plancha sia pulita e priva di residui di cibo o detersivi.
- Le aperture di ventilazione non siano ostruite.

Non utilizzare mai l'apparecchio se uno qualsiasi dei componenti è danneggiato o installato in modo non corretto.

### Primo utilizzo

---

Prima di cucinare per la prima volta, si consiglia di preriscaldare la piastra plancha senza alimenti per rimuovere eventuali residui di produzione.

- Accendere l'apparecchio seguendo le istruzioni di accensione.
- Lasciare riscaldare la piastra plancha per circa 15 minuti.
- Durante questo processo può verificarsi una leggera emissione di fumo o odore; ciò è normale e scomparirà dopo il primo utilizzo.

Dopo il raffreddamento, pulire la piastra prima di cucinare gli alimenti.

### Accensione della plancha

---

#### Accensione automatica

1. Assicurarsi che tutte le manopole dei bruciatori siano in posizione **SPENTO**.
2. Aprire lentamente la valvola della bombola del gas.
3. Premere e ruotare la manopola del bruciatore desiderato in posizione **MAX**.
4. Tenere premuta la manopola per alcuni secondi finché il bruciatore si accende e la fiamma si stabilizza.
5. Ripetere l'operazione per gli altri bruciatori, se necessario.

Se un bruciatore non si accende entro 5 secondi:

- Ruotare la manopola su **SPENTO**.
- Chiudere la valvola della bombola del gas.
- Attendere almeno 5 minuti prima di tentare una nuova accensione.

#### Accensione manuale

Se l'accensione automatica non funziona, il bruciatore può essere acceso manualmente con un accenditore per BBQ idoneo:

- Ruotare la manopola del bruciatore in posizione **MAX**.
- Accendere con cautela il bruciatore attraverso l'apertura di accensione.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante l'accensione manuale.

## Preriscaldamento e controllo della temperatura

---

Lasciare preriscaldare la piastra plancha per circa **10–15 minuti** prima di cucinare.

La temperatura viene regolata tramite le manopole dei bruciatori:

- **Bassa temperatura:** alimenti delicati come verdure o pesce
- **Media temperatura:** cottura generale
- **Alta temperatura:** rosolatura delle carni o riscaldamento rapido

Evitare temperature più elevate del necessario, poiché il calore eccessivo può causare fiammate di grasso e una cottura non uniforme.

## Utilizzo della plancha

---

- Utilizzare utensili di cottura adatti alle superfici plancha in acciaio inox.
- Evitare utensili affilati o appuntiti che potrebbero danneggiare la superficie di cottura.
- Non sovraccaricare la piastra; un eccesso di alimenti riduce l'efficienza del calore e aumenta l'accumulo di grasso.
- Rimuovere regolarmente il grasso in eccesso e i residui di cibo durante la cottura, se necessario.

Assicurarsi sempre che il grasso possa defluire liberamente nella vaschetta raccogli-grasso.

## Utilizzo multi-bruciatore e zone di calore

---

Quando si utilizzano più bruciatori:

- È possibile creare diverse zone di calore sulla superficie della plancha.
- Utilizzare le zone più calde per la rosolatura e quelle a temperatura più bassa per cotture delicate o per mantenere caldi gli alimenti.
- Regolare i bruciatori in modo indipendente per cucinare contemporaneamente alimenti diversi.

## Durante il funzionamento

---

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Tenere bambini e animali domestici a distanza di sicurezza.
- Non posizionare oggetti sopra o vicino alla plancha che possano ostruire il flusso d'aria o causare surriscaldamento.

- Controllare il comportamento della fiamma; le fiamme devono bruciare in modo stabile e uniforme.

Se si verifica un comportamento anomalo della fiamma, spegnere l'apparecchio e ispezionarlo prima di un ulteriore utilizzo.

## Dopo l'uso

---

- Ruotare tutte le manopole dei bruciatori in posizione **SPENTO**.
- Chiudere la valvola della bombola del gas.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o spostarlo.
- Svuotare la vaschetta raccogli-grasso una volta raffreddata.

## Linee guida per la sicurezza alimentare

---

- Conservare sempre gli alimenti crudi separatamente da quelli cotti.
- Utilizzare utensili separati per alimenti crudi e cotti.
- Cuocere accuratamente gli alimenti prima del consumo.
- Non lasciare gli alimenti cotti sulla plancha per lunghi periodi a bassa temperatura.

# 4. Manutenzione

## Manutenzione generale

---

Una manutenzione regolare è essenziale per garantire un funzionamento sicuro e prestazioni affidabili della plancha.

Prima di ogni utilizzo:

- Ispezionare il tubo del gas, il regolatore e i collegamenti per individuare danni, crepe o usura.
- Verificare che tutti i collegamenti siano ben serrati.
- Assicurarci che la vaschetta raccogli-grasso sia correttamente posizionata.

Durante l'uso:

- Osservare le fiamme dei bruciatori per verificare una combustione stabile e uniforme.
- Fiamme irregolari possono indicare bruciatori ostruiti o problemi di alimentazione del gas.

Dopo ogni utilizzo:

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Pulire il grasso visibile e i residui di cibo per evitare accumuli.

Non utilizzare l'apparecchio se uno qualsiasi dei componenti è danneggiato o non funziona correttamente.

## Ispezione periodica

---

A intervalli regolari e almeno una volta all'anno:

- Controllare il tubo del gas per segni di invecchiamento, indurimento o screpolature.
- Verificare il corretto funzionamento del regolatore.
- Assicurarci che gli ugelli dei bruciatori siano liberi da grasso, insetti o detriti.

I tubi flessibili del gas devono essere sostituiti ogni due anni, o prima se richiesto dalle normative nazionali o se presentano segni di danneggiamento.

## **Conservazione e cura fuori stagione**

---

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo prolungato:

- Chiudere l'alimentazione del gas e scollegare la bombola.
- Conservare la bombola del gas all'aperto in un'area ben ventilata.
- Pulire accuratamente la plancha prima della conservazione.
- Assicurarci che l'apparecchio sia completamente asciutto.

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e protetto. Se conservato all'esterno, utilizzare una copertura protettiva adeguata per ridurre l'esposizione agli agenti atmosferici.

## **Controlli di sicurezza**

---

Prima di rimettere in funzione l'apparecchio dopo la conservazione:

- Eseguire un test di tenuta del gas.
- Ispezionare tutti i componenti per individuare danni o corrosione.
- Verificare che l'apparecchio sia stabile e correttamente assemblato.

Non utilizzare l'apparecchio se vengono rilevati problemi di sicurezza.

# **5. Pulizia**

Una pulizia regolare è essenziale per un funzionamento sicuro, buone prestazioni di cottura e per prolungare la durata dell'apparecchio.

## **Pulizia della piastra plancha in acciaio inox**

---

Pulire la piastra plancha in acciaio inox dopo ogni utilizzo, quando si è sufficientemente raffreddata ma è ancora leggermente calda.

- Rimuovere residui di cibo e grasso utilizzando una spatola o un raschietto idoneo.
- Pulire la superficie con un panno morbido o carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso.
- Se necessario, lavare con acqua tiepida e un detergente delicato.
- Risciacquare accuratamente e asciugare completamente la superficie.

Evitare l'uso di spugne abrasive, lana d'acciaio o detersivi aggressivi, poiché potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inox.

La scoloritura della superficie in acciaio inox dovuta all'esposizione al calore è normale e non influisce sulle prestazioni o sulla sicurezza.

## **Pulizia approfondita**

---

Per una pulizia più accurata:

- Lasciare raffreddare completamente la piastra plancha.
- Rimuovere i residui ostinati con una spugna non abrasiva.
- Utilizzare, se necessario, un detergente specifico per acciaio inox seguendo le istruzioni del produttore.
- Risciacquare e asciugare accuratamente dopo la pulizia.

Assicurarsi sempre che non rimangano residui di detersivi sulla superficie di cottura prima dell'uso successivo.

## **Gestione del grasso**

---

- Svuotare regolarmente la vaschetta raccogli-grasso e non lasciarla traboccare.
- Pulire la vaschetta con acqua tiepida e un detergente delicato.
- Assicurarsi che il percorso di drenaggio del grasso rimanga sempre libero.

Non consentire mai un accumulo eccessivo di grasso, poiché aumenta il rischio di incendi di grasso.

## **Pulizia esterna**

---

- Pulire le superfici esterne con un panno morbido e un detergente delicato.
- Non utilizzare detersivi abrasivi, acidi o solventi.
- Evitare il contatto con etichette stampate, marcature di controllo e componenti del gas.

## **Precauzioni per la pulizia**

---

- Non pulire mai l'apparecchio quando è caldo.
- Non immergere alcuna parte dell'apparecchio o componenti del gas in acqua.
- Non utilizzare idropulitrici o pulitori a vapore.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di ricollegare l'alimentazione del gas.

## Accensione manuale (in caso di mancato funzionamento dell'accensione automatica)

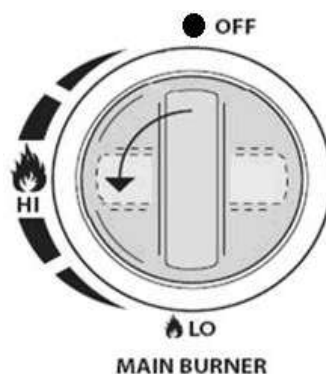
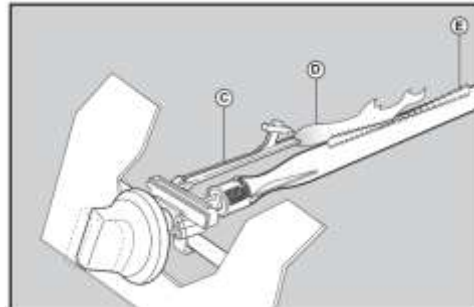
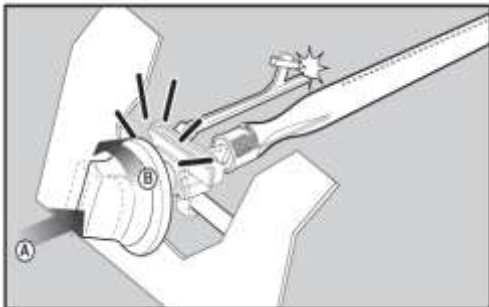
---

Se il sistema di accensione automatica non funziona, il bruciatore può essere acceso manualmente utilizzando un accenditore per BBQ idoneo.

- Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia aperta.
- Ruotare la manopola di controllo del bruciatore in posizione **MAX**.
- Accendere con cautela il bruciatore attraverso l'apertura di accensione utilizzando l'accenditore per BBQ.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante l'accensione manuale.
- Una volta acceso il bruciatore, verificare che la fiamma bruci in modo uniforme prima di procedere.

Se il bruciatore non si accende:

- Ruotare la manopola di controllo in posizione **SPENTO**.
- Chiudere la valvola della bombola del gas.
- Attendere almeno **5 minuti** prima di tentare una nuova accensione.



## 6. Risoluzione dei problemi

Questo capitolo aiuta a identificare e risolvere i problemi più comuni che possono verificarsi durante il funzionamento. Prima di ispezionare o intervenire su qualsiasi componente, spegnere sempre l'alimentazione del gas e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Se il problema persiste dopo aver seguito le indicazioni riportate di seguito, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti Patton o un tecnico del gas qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il bruciatore non si accende	Valvola della bombola del gas chiusa	Aprire completamente la valvola della bombola
	Bombola del gas vuota	Sostituire la bombola del gas
	Manopola non ruotata completamente su MAX	Ruotare completamente la manopola su <b>MAX</b> durante l'accensione
	Batteria di accensione scarica o installata in modo errato	Controllare la batteria AA e sostituirla o reinstallarla correttamente
	Ugelli del bruciatore ostruiti	Pulire con attenzione gli ugelli del bruciatore
Il bruciatore si accende ma si spegne subito	Manopola non tenuta premuta abbastanza a lungo	Tenere premuta la manopola per alcuni secondi dopo l'accensione
	Flusso di gas insufficiente	Controllare il livello della bombola e i collegamenti
	Malfunzionamento del regolatore	Ispezionare il regolatore e sostituirlo se necessario
	Fiamma irregolare o non uniforme	Ugelli parzialmente ostruiti
Presenza di insetti o detriti nel bruciatore		Rimuovere l'ostruzione e pulire il bruciatore
Bassa potenza di riscaldamento	Bombola del gas quasi vuota	Sostituire la bombola del gas
	Regolatore che limita il flusso di gas	Controllare regolatore e tubo del gas
	Vento forte	Spostare l'apparecchio in una posizione più riparata

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
Fiammate eccessive o incendi di grasso	Accumulo eccessivo di grasso sulla piastra	Ridurre la temperatura e rimuovere il grasso in eccesso
	Vaschetta raccogli-grasso piena o mal posizionata	Svuotare e posizionare correttamente la vaschetta
Forte odore di gas	Perdita di gas nel tubo, regolatore o collegamenti	Chiudere immediatamente la valvola della bombola e non utilizzare l'apparecchio
		Eeguire un test di tenuta come descritto nel capitolo "Per iniziare"
L'accensione non funziona (nessuna scintilla)	Batteria di accensione scarica	Sostituire la batteria AA
	Collegamenti di accensione allentati	Controllare i collegamenti se accessibili
	Umidità sui componenti di accensione	Lasciare asciugare completamente i componenti
Scolorimento della piastra in acciaio inox	Temperature di cottura elevate	Pulire accuratamente la piastra
	Residui di cibo o grasso	Utilizzare un detergente per acciaio inox se necessario
Comportamento anomalo della fiamma persistente	Guasto meccanico o legato al gas	Interrompere l'uso e contattare il servizio clienti Patton

## 7. Garanzia

In Patton ci impegniamo a fornire prodotti affidabili e ben progettati per migliorare la vostra esperienza di cottura all'aperto. La vostra Patton Vigor A300 Plancha è stata accuratamente controllata prima dell'imballaggio e della spedizione per garantire la conformità ai nostri standard di prestazioni e sicurezza.

Patton garantisce che i componenti di questo prodotto siano privi di difetti di materiali e di fabbricazione dalla data di acquisto, in condizioni di normale utilizzo domestico e nel rispetto delle istruzioni contenute in questo manuale.

### Periodi di garanzia

I seguenti periodi di garanzia si applicano dalla data di acquisto:

- Coperchio: 5 anni
- Bruciatori principali: 5 anni
- Tutti gli altri componenti: 2 anni

### Ambito di applicazione della garanzia

Questa garanzia limitata si applica esclusivamente ai prodotti:

- acquistati presso un rivenditore Patton autorizzato
- utilizzati in ambienti domestici privati
- assemblati, utilizzati e mantenuti in conformità con questo manuale

L'uso commerciale o professionale dell'apparecchio non è coperto dalla garanzia.

### Requisiti di montaggio e manutenzione

L'apparecchio deve essere assemblato dal cliente seguendo le istruzioni di montaggio fornite in questo manuale.

La pulizia e la manutenzione regolari, come descritte in questo manuale, sono essenziali per garantire un funzionamento corretto, sicuro e una lunga durata del prodotto. La mancata osservanza di queste istruzioni può invalidare la garanzia.

### Esclusioni della garanzia

La garanzia non copre:

- Danni causati da uso improprio, montaggio errato, installazione non corretta o mancato rispetto delle istruzioni operative
- Graffi, ammaccature, scolorimenti o corrosione superficiale dovuti a esposizione ambientale come raggi UV, sale, cloro o agenti atmosferici
- Danni causati da surriscaldamento, incendi di grasso, fiammate o pulizia insufficiente
- Normale usura
- Componenti modificati, alterati o sostituiti con parti non originali Patton
- Accessori o articoli promozionali forniti con il prodotto

## Parti di ricambio

Se un componente coperto dalla garanzia si guasta a causa di un difetto di fabbricazione durante il periodo di garanzia applicabile, Patton fornirà, a propria discrezione, una parte di ricambio.

Le parti di ricambio sono garantite solo per la durata residua della garanzia originale. Patton non è responsabile dei costi di installazione, manodopera o di eventuali costi indiretti o consequenziali.

## Procedura di richiesta garanzia

Per assistenza in garanzia, contattare il Servizio Clienti Patton tramite:

- Email: [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)
- Sito web: [www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling](http://www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling)

Al momento della richiesta, fornire:

- Prova di acquisto (ricevuta o fattura)
- Modello e numero di serie del prodotto
- Descrizione chiara del problema
- Fotografie o documentazione pertinenti, se richieste

Patton si riserva il diritto di ispezionare il prodotto o i componenti prima di approvare una richiesta di garanzia.

## Diritti di legge

La presente garanzia si aggiunge ai diritti previsti dalle leggi nazionali sulla tutela dei consumatori e non li limita in alcun modo.

# 8. Smaltimento del prodotto



Quando si vede il simbolo riportato su questo prodotto, sui suoi componenti elettrici, sulle batterie (se presenti) o sull'imballaggio, ciò indica che tali elementi non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici generici nell'UE, nel Regno Unito, in Turchia o in altri paesi in cui sono in vigore sistemi di raccolta differenziata.

### Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

Questa plancha a gas contiene componenti elettrici, come il sistema di accensione e la batteria, che rientrano nella categoria dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).

I componenti elettrici e le batterie devono essere smaltiti separatamente tramite un centro di raccolta o riciclaggio autorizzato, in conformità alle normative locali applicabili.

L'apparecchio plancha a gas in sé non rientra nella normativa RAEE, ma deve comunque essere smaltito in modo responsabile come descritto di seguito.

## **Raccolta differenziata**

I rifiuti elettrici, le batterie e i materiali di imballaggio possono essere smaltiti gratuitamente presso i punti di raccolta designati.

In molti paesi dell'UE:

- I rivenditori possono accettare vecchi componenti elettrici o batterie al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo
- I centri di raccolta comunali offrono strutture per lo smaltimento separato di rifiuti elettrici, parti metalliche e imballaggi

Per informazioni sulle opzioni disponibili, contattare il rivenditore locale o l'amministrazione comunale.

## **Smaltimento dell'apparecchio**

Al termine della vita utile:

- Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia scollegata e che la bombola sia rimossa
- Smaltire i componenti metallici dell'apparecchio presso centri di riciclaggio dei metalli appropriati
- Smaltire i materiali non riciclabili in conformità alle normative locali sui rifiuti

## **Responsabilità ambientale**

Il corretto smaltimento dei componenti elettrici, delle batterie, degli imballaggi e dell'apparecchio contribuisce alla conservazione delle risorse naturali e previene potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente derivanti da una gestione impropria dei rifiuti.

Smaltendo questo prodotto in modo responsabile, contribuite alla tutela dell'ambiente e a pratiche di riciclaggio sostenibili.

# Contenido

<b>Seguridad ante todo</b>	<b>114</b>
Instrucciones generales de seguridad	
Datos técnicos	
Información de conformidad	
Aviso legal de seguridad	
<b>Primeros pasos</b>	<b>119</b>
Lista de piezas con diagrama	
Instrucciones de montaje	
Prueba de fugas	
<b>Funcionamiento</b>	<b>124</b>
Preparación antes del uso	
Primer uso	
Encendido de la plancha	
Uso de la plancha	
Durante el funcionamiento	
Después del uso	
Directrices de seguridad alimentaria	
<b>Mantenimiento</b>	<b>126</b>
Mantenimiento general	
Inspección periódica	
Almacenamiento y cuidado fuera de temporada	
Comprobaciones de seguridad	
<b>Limpieza</b>	<b>127</b>
Limpieza de la plancha de acero inoxidable	
Limpieza profunda	
Gestión de la grasa	
Limpieza exterior	
Precauciones de limpieza	
Encendido manual (en caso de fallo del encendido automático)	
<b>Solución de problemas</b>	<b>130</b>
<b>Información de garantía</b>	<b>132</b>
<b>Eliminación del producto</b>	<b>133</b>

# 1. Seguridad ante todo

## Instrucciones generales de seguridad

---

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, explosiones, lesiones graves o la muerte.

Esta plancha de gas está diseñada **exclusivamente para uso en exteriores**. Un uso, instalación o mantenimiento inadecuados pueden provocar situaciones peligrosas, incluyendo incendios, explosiones o intoxicación por monóxido de carbono.

Las partes accesibles del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento y permanecer calientes después del uso. Utilice siempre guantes resistentes al calor al manipular componentes calientes. Mantenga a los niños y a las mascotas a una distancia segura en todo momento.

No modifique nunca este aparato ni ninguno de sus componentes. Las modificaciones pueden comprometer la seguridad, afectar al rendimiento y anular la garantía.

Este aparato solo debe utilizarse con el tipo de gas, la presión del gas, el regulador y la manguera especificados en este manual.


## Datos técnicos

Número de modelo: GP53L11P9M14  
 Número de identificación del producto: 58PLA100  
 Número de identificación CE: CE 2531-26  
 Categoría de gas: I3B/P(30)  
 Tipo de gas: Butano / Propano  
 Presión del gas: 28–30 mbar  
 Diámetro del inyector: 0,76 mm (quemadores principales)  
 Potencia térmica nominal total (Qn): 7,5 kW

Seleccione siempre el regulador de gas correcto de acuerdo con la categoría del aparato y la presión del gas especificada.

Ejemplo: utilice un regulador de 37 mbar con aparatos de categoría I3+ para gas propano.

La marca en el inyector (por ejemplo, 0.86) indica el diámetro del inyector en milímetros (0,86 mm).

	Fabricado por o en nombre de Patton B.V., ., Einsteinstraat 53, 3281 NJ Numansdorp, Países Bajos		
Nombre del producto	Vigor A300 Plancha de gas con 3 quemadores - Negra	CE 2531-26	
Número de modelo	GP53L11P9M14		
Número de identificación del producto	58PLA100		
Entrada total de calor: Qn	7.5kW (545g/h)		
Categoría de gas	I <sub>3+(28-30/37)</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano/Propano
Presión de gas	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
Tamaño del inyector	0,76mm		0,76mm
Destino del país	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,P T,SK and SI		BE,CY,DK,EE,FI,HU,LT,NL,NO,SE,SI,SK ,RO,HR,TR,BG,LU and MT

## Información de conformidad

---

Esta plancha de gas ha sido fabricada y probada de conformidad con la legislación europea aplicable y las normas armonizadas pertinentes.

Este producto cumple con los requisitos esenciales de seguridad, salud y rendimiento del **Reglamento (UE) 2016/426 sobre aparatos de gas**.

El aparato ha sido evaluado y certificado por un organismo notificado acreditado. El marcado CE fijado en este producto indica la conformidad con todas las normativas aplicables de la Unión Europea.



2531-26

### Información del fabricante

Fabricado por o en nombre de:

Patton B.V.  
Einsteinstraat 53  
3281 NJ Numansdorp  
Países Bajos

Correo electrónico: [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)

Sitio web: [www.patton.eu](http://www.patton.eu)

### Declaración de conformidad

La Declaración de Conformidad UE para este producto está disponible previa solicitud y puede obtenerse del fabricante.

Los datos de contacto se encuentran en la sección "Información del fabricante" de este manual.

#### Uso previsto y limitaciones normativas

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico en exteriores y solo debe utilizarse con el tipo de gas, la presión del gas, el regulador y los accesorios especificados en este manual.

El uso de este aparato está permitido únicamente en los países indicados en la sección "Países de destino". Cumpla siempre con las normativas nacionales y locales sobre gas aplicables en el país de uso.

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas en el producto sin previo aviso, siempre que dichas modificaciones no afecten a la seguridad ni al cumplimiento normativo.

## **Aviso legal de seguridad**

---

### **Debe leerse completamente antes del uso**

#### **! ADVERTENCIA !**

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, explosiones, lesiones graves o la muerte.

**1. Solo para uso en exteriores**

Este aparato está destinado exclusivamente al uso en exteriores. No lo utilice nunca en interiores ni en espacios cerrados o parcialmente cerrados, ya que puede provocar una peligrosa acumulación de gases.

**2. Peligro de monóxido de carbono**

El monóxido de carbono es un gas incoloro e inodoro que puede ser mortal. El uso de este aparato en espacios cerrados o con ventilación insuficiente puede provocar intoxicación por monóxido de carbono.

**3. Leer antes del uso**

Lea y comprenda completamente este manual antes de montar, instalar o utilizar el aparato.

**4. Superficies calientes**

Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento y permanecer calientes después del uso. Utilice siempre guantes resistentes al calor y mantenga a los niños y a las mascotas a una distancia segura.

**5. No mover durante el uso**

No mueva nunca el aparato mientras esté en funcionamiento o aún caliente. Riesgo de quemaduras, derrames o fugas de gas.

**6. Superficie estable y resistente al calor**

Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y no combustible. Si la temperatura del suelo puede superar los 50 °C, asegúrese de que la superficie sea resistente al calor para evitar daños.

**7. Seguridad contra incendios y distancias**

Mantenga el aparato a una distancia mínima de 1 metro de materiales inflamables como muebles, cortinas, papel, combustibles o estructuras colgantes.

**8. Colocación de la bombona de gas**

No coloque ni almacene nunca la bombona de gas debajo del aparato. Colóquela siempre en posición vertical sobre una superficie plana y estable, alejada de fuentes de calor y bordes afilados.

**9. Seguridad frente a fugas de gas**

Realice una prueba de fugas de gas antes del primer uso y después de sustituir la bombona, el regulador o la manguera.

Si se detecta una fuga de gas, cierre inmediatamente la válvula de la bombona y no utilice el aparato hasta que la fuga haya sido resuelta.

**10. Tipo de combustible**

Utilice únicamente el tipo de gas especificado en este manual. No utilice nunca carbón, briquetas, piedras de lava, alcohol, gasolina u otros líquidos inflamables con este aparato.

### 11. Después del uso

Cierre siempre el suministro de gas en la bombona después del uso. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo, moverlo o almacenarlo.

### 12. No realizar modificaciones

No modifique el aparato ni ninguno de sus componentes. No manipule piezas selladas por el fabricante o por servicios técnicos autorizados. Las modificaciones pueden comprometer la seguridad y anular la garantía.

### 13. Niños y supervisión

Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños. No permita que los niños operen, toquen o jueguen cerca del aparato en ningún momento.

### 14. Emergencias de incendio

Mantenga un extintor adecuado cerca y sepa cómo utilizarlo. No utilice nunca agua para extinguir un incendio de gas o de grasa.

## ¡ PRECAUCIÓN !

### 1. Limpieza regular

Limpie el aparato con regularidad para evitar una acumulación excesiva de grasa, que puede provocar incendios de grasa y dañar el aparato.

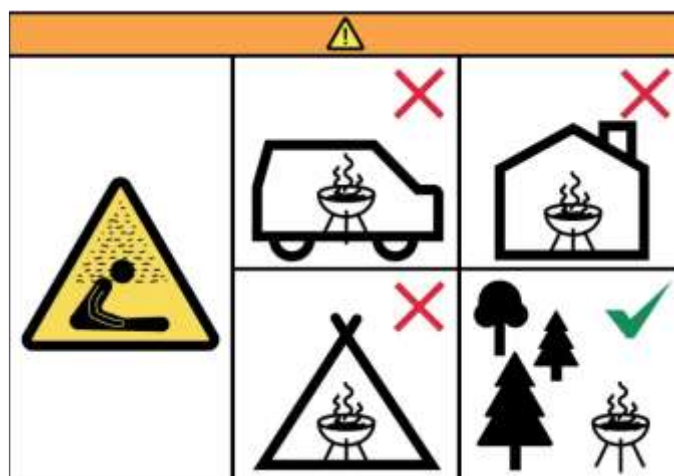
### 2. No dejar sin supervisión

No deje nunca el aparato sin supervisión mientras esté en uso.

### 3. Gestión de incendios de grasa

En caso de incendio de grasa:

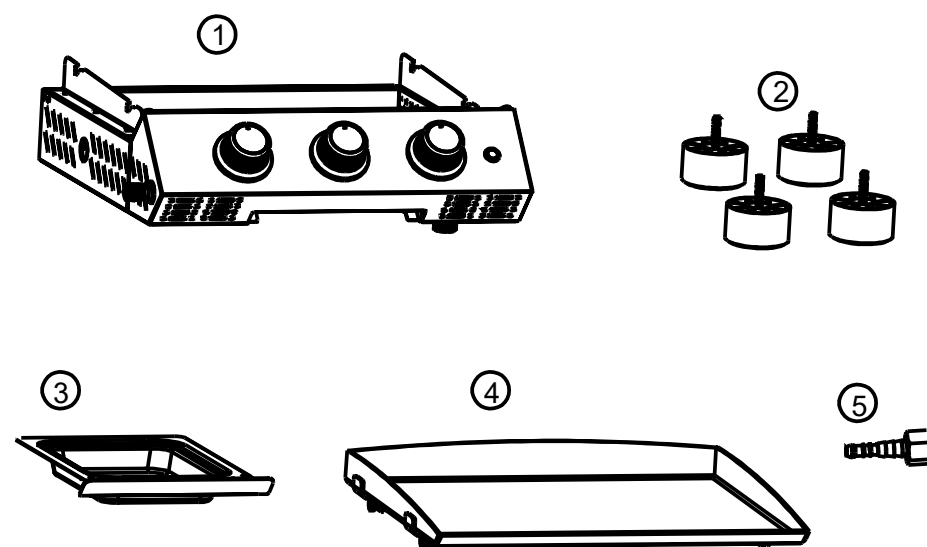
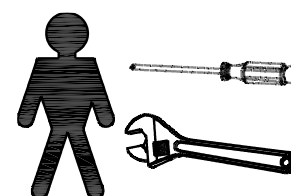
- No utilice agua.
- Apague todos los mandos de los quemadores.
- Cierre inmediatamente la válvula de la bombona de gas.
- Deje que el fuego se extinga y que el aparato se enfríe completamente antes de proceder a la limpieza.



## 2. Primeros pasos

### Lista de piezas con diagrama

CODE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	ENSAMBLAJE DEL QUEMADOR PRINCIPAL	1
2	DEFLECTOR DE LLAMA	3
3	REJILLA CALENTADORA	1
4	PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO	1



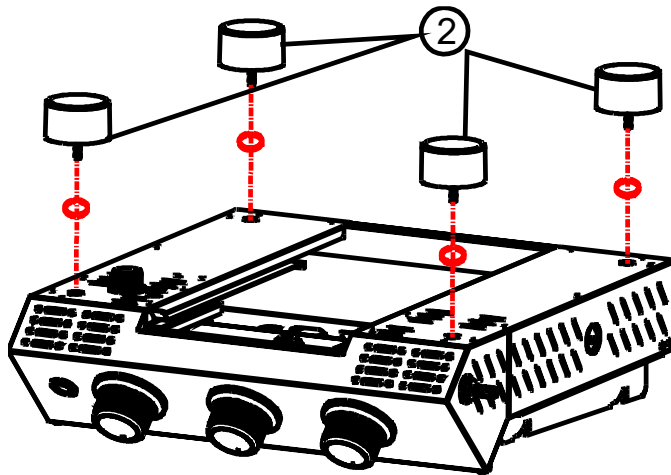
## Instrucciones de montaje

Lea atentamente las instrucciones antes del montaje. Compruebe que todas las piezas estén presentes según la lista. Realice el montaje sobre una superficie blanda para evitar arañazos en la pintura. Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

**IMPORTANTE:** Retire todo el material de embalaje antes del uso, pero conserve las instrucciones de seguridad y guárdelas junto con el producto.

### PASO 1:

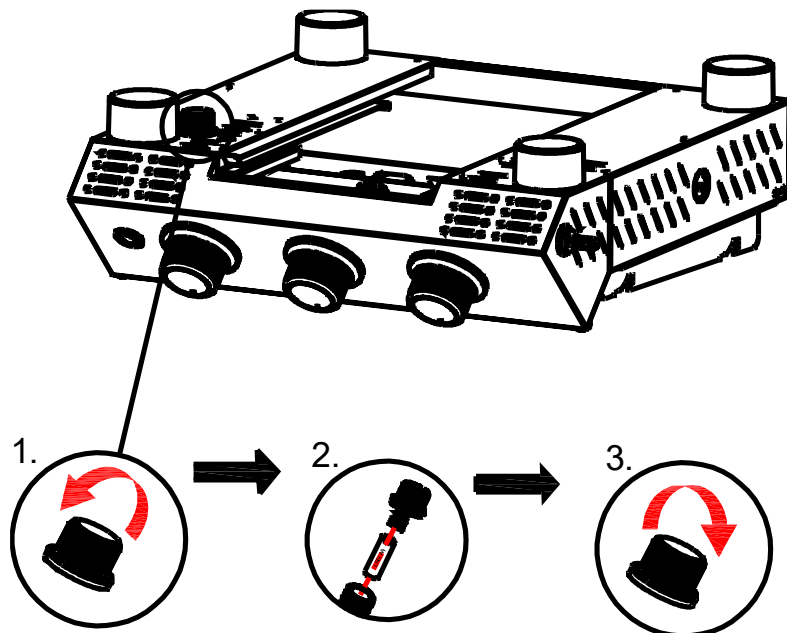
Fije las patas a la parte inferior del aparato como se muestra en la ilustración. Asegúrese de que todas las patas estén firmemente sujetas para que la unidad quede estable.



1

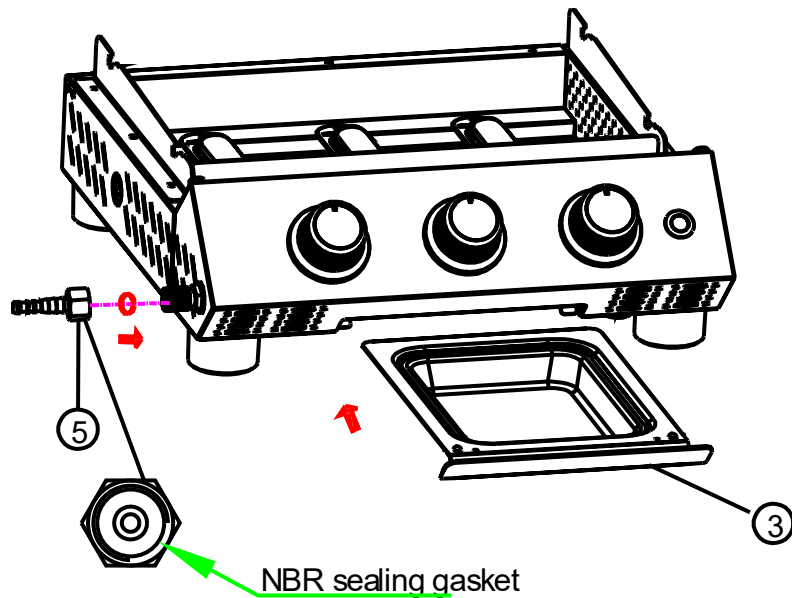
### PASO 2:

Inserte la pila AA en el compartimento de la batería. Asegúrese de que la polaridad (+ y -) sea correcta.



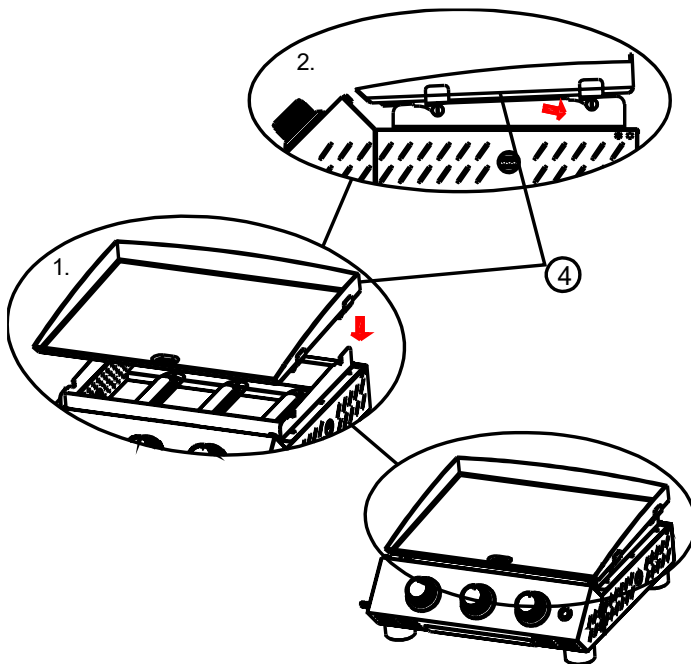
**PASO 3:**

Coloque el recipiente recogegrasas en la posición designada debajo del aparato para recoger la grasa y los residuos de cocción. Al utilizar la categoría de gas I3B/P (30 mbar), debe instalarse el conector suministrado con junta de estanqueidad. Este conector no es necesario para la categoría de gas I3+ (28–30/37 mbar).



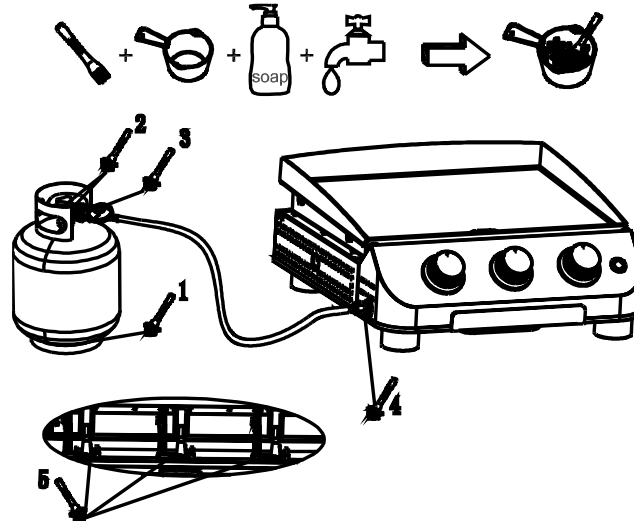
**PASO 4:**

Coloque la plancha de cocción sobre la parte superior del aparato y asegúrese de que esté correctamente posicionada y bien asentada.



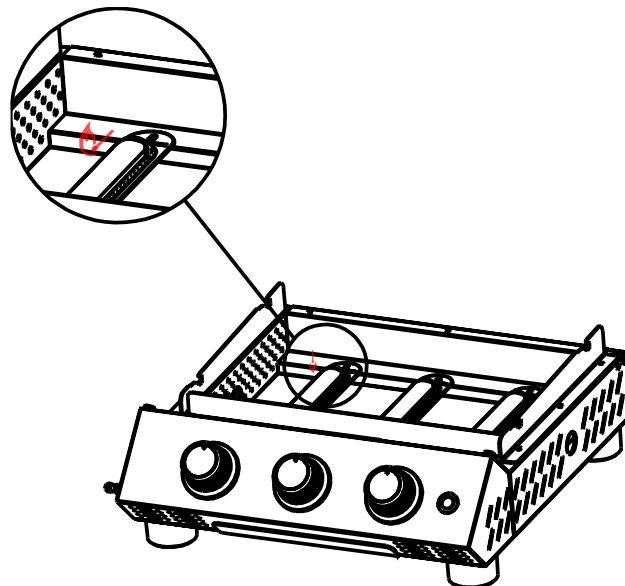
**PASO 5:**

Prepare una solución jabonosa mezclando agua y jabón en un recipiente pequeño. Utilice un cepillo o una esponja para aplicar la solución en las zonas donde se comprobarán las conexiones de gas.



**PASO 6:**

Abra lentamente la válvula de la bombona de gas. Compruebe todas las conexiones de gas para detectar burbujas utilizando la solución jabonosa aplicada. Si aparecen burbujas, cierre inmediatamente el suministro de gas y no utilice el aparato hasta que la fuga haya sido solucionada.



## **Seguridad frente a fugas de gas**

---

Siempre debe realizarse una prueba de fugas de gas:

- Antes del primer uso del aparato
- Después de sustituir o volver a conectar la bombona de gas
- Después de volver a conectar el regulador o la manguera de gas
- Si el aparato no ha sido utilizado durante un período prolongado

No realizar una prueba de fugas de gas puede provocar incendios, explosiones o lesiones graves.

## 3. Funcionamiento

### Antes de cada uso, asegúrese de que:

---

- El aparato esté completamente montado y colocado sobre una superficie estable y nivelada.
- Todas las conexiones de gas hayan sido comprobadas y la prueba de fugas se haya realizado correctamente.
- El recipiente recoge grasas esté correctamente colocado y vacío.
- La plancha esté limpia y libre de residuos de alimentos o productos de limpieza.
- Las aberturas de ventilación no estén obstruidas.

No utilice el aparato si algún componente está dañado o instalado incorrectamente.

### Primer uso

---

Antes de cocinar alimentos por primera vez, se recomienda precalentar la plancha sin alimentos para eliminar posibles residuos de fabricación.

- Encienda el aparato siguiendo las instrucciones de encendido.
- Deje que la plancha se caliente durante aproximadamente 15 minutos.
- Durante este proceso puede aparecer una ligera emisión de humo u olor; esto es normal y desaparecerá después del primer uso.

Después de enfriarse, limpie la plancha antes de cocinar alimentos.

### Encendido de la plancha

---

#### Encendido automático

1. Asegúrese de que todos los mandos de los quemadores estén en la posición **APAGADO**.
2. Abra lentamente la válvula de la bombona de gas.
3. Presione y gire el mando del quemador deseado a la posición **MÁX**.
4. Mantenga el mando presionado durante unos segundos hasta que el quemador se encienda y la llama se estabilice.
5. Repita el proceso para otros quemadores si es necesario.

Si un quemador no se enciende en un plazo de 5 segundos:

- Gire el mando a **APAGADO**.
- Cierre la válvula de la bombona de gas.
- Espere al menos 5 minutos antes de intentar encenderlo de nuevo.

#### Encendido manual

Si el encendido automático no funciona, el quemador puede encenderse manualmente utilizando un encendedor de BBQ adecuado:

- Gire el mando del quemador a la posición **MÁX**.

- Encienda cuidadosamente el quemador a través de la abertura de encendido.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor durante el encendido manual.

## **Pre calentamiento y control de temperatura**

---

Deje que la plancha se precaliente durante aproximadamente **10–15 minutos** antes de cocinar.

La temperatura se controla mediante los mandos de los quemadores:

- **Baja temperatura:** alimentos delicados como verduras o pescado
- **Temperatura media:** cocción general
- **Alta temperatura:** sellado de carnes o calentamiento rápido

Evite utilizar temperaturas más altas de lo necesario, ya que el calor excesivo puede provocar llamaradas de grasa y una cocción irregular.

## **Uso de la plancha**

---

- Utilice utensilios de cocina adecuados para superficies de plancha de acero inoxidable.
- Evite utensilios afilados o puntiagudos que puedan dañar la superficie de cocción.
- No sobrecargue la plancha; demasiados alimentos reducen la eficiencia térmica y aumentan la acumulación de grasa.
- Retire regularmente el exceso de grasa y los residuos de alimentos durante la cocción, si es necesario.

Asegúrese siempre de que la grasa pueda fluir libremente hacia el recipiente recoge grasas.

## **Uso de varios quemadores y zonas de calor**

---

Al utilizar varios quemadores:

- Pueden crearse diferentes zonas de calor en la superficie de la plancha.
- Utilice las zonas de mayor calor para sellar y las zonas de menor calor para una cocción suave o para mantener los alimentos calientes.
- Ajuste los quemadores de forma independiente para preparar distintos alimentos al mismo tiempo.

## **Durante el funcionamiento**

---

- No deje nunca el aparato sin supervisión mientras esté en uso.
- Mantenga a los niños y a las mascotas a una distancia segura.
- No coloque objetos sobre o cerca de la plancha que puedan obstruir el flujo de aire o provocar sobrecalentamiento.
- Controle el comportamiento de la llama; las llamas deben ser estables y uniformes.

Si se observa un comportamiento anormal de la llama, apague el aparato e inspecciónelo antes de volver a usarlo.

## Después del uso

---

- Gire todos los mandos de los quemadores a la posición **APAGADO**.
- Cierre la válvula de la bombona de gas.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o moverlo.
- Vacíe el recipiente recoge grasas una vez que se haya enfriado.

## Directrices de seguridad alimentaria

---

- Almacene siempre los alimentos crudos por separado de los alimentos cocinados.
- Utilice utensilios distintos para alimentos crudos y cocinados.
- Cocine completamente los alimentos antes de su consumo.
- No deje los alimentos cocinados sobre la plancha durante períodos prolongados a baja temperatura.

# 4. Mantenimiento

## Mantenimiento general

---

Un mantenimiento regular es esencial para garantizar un funcionamiento seguro y un rendimiento fiable de la plancha.

Antes de cada uso:

- Inspeccione la manguera de gas, el regulador y las conexiones para detectar daños, grietas o desgaste.
- Compruebe que todas las conexiones estén bien ajustadas.
- Asegúrese de que el recipiente recoge grasas esté correctamente colocado.

Durante el uso:

- Observe las llamas de los quemadores para verificar una combustión estable y uniforme.
- Las llamas irregulares pueden indicar quemadores obstruidos o problemas en el suministro de gas.

Después de cada uso:

- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Limpie la grasa visible y los residuos de alimentos para evitar acumulaciones.

No utilice el aparato si algún componente está dañado o no funciona correctamente.

## Inspección periódica

---

A intervalos regulares y al menos una vez al año:

- Inspeccione la manguera de gas para detectar signos de envejecimiento, endurecimiento o grietas.

- Compruebe el correcto funcionamiento del regulador.
- Asegúrese de que los orificios de los quemadores estén libres de grasa, insectos o residuos.

Las mangueras de gas flexibles deben sustituirse cada dos años, o antes si lo exigen las normativas nacionales o si presentan signos de daño.

## **Almacenamiento y cuidado fuera de temporada**

---

Si el aparato no se va a utilizar durante un período prolongado:

- Cierre el suministro de gas y desconecte la bombona.
- Guarde la bombona de gas en el exterior, en un área bien ventilada.
- Limpie a fondo la plancha antes de almacenarla.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.

Guarde el aparato en un lugar seco y protegido. Si se almacena en el exterior, utilice una cubierta protectora adecuada para minimizar la exposición a las condiciones climáticas.

## **Comprobaciones de seguridad**

---

Antes de volver a poner el aparato en funcionamiento después del almacenamiento:

- Realice una prueba de fugas de gas.
- Inspeccione todos los componentes para detectar daños o corrosión.
- Asegúrese de que el aparato esté estable y correctamente montado.

No utilice el aparato si se detecta cualquier problema relacionado con la seguridad.

# **5. Limpieza**

La limpieza regular es esencial para un funcionamiento seguro, un buen rendimiento de cocción y para prolongar la vida útil del aparato.

## **Limpieza de la plancha de acero inoxidable**

---

Limpie la plancha de acero inoxidable después de cada uso, cuando se haya enfriado lo suficiente pero aún esté ligeramente caliente.

- Retire los restos de alimentos y grasa utilizando una espátula o rascador adecuado.
- Limpie la superficie con un paño suave o papel de cocina para eliminar el exceso de grasa.
- Limpie con agua tibia y un detergente suave si es necesario.
- Aclare bien y seque completamente la superficie.

Evite el uso de estropajos abrasivos, lana de acero o productos de limpieza agresivos, ya que pueden dañar la superficie de acero inoxidable.

La decoloración de la superficie de acero inoxidable debido a la exposición al calor es normal y no afecta al rendimiento ni a la seguridad.

## **Limpieza profunda**

---

Para una limpieza más a fondo:

- Deje que la plancha se enfríe completamente.
- Elimine los residuos persistentes con una esponja no abrasiva.
- Utilice un limpiador para acero inoxidable si es necesario, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Aclare y seque completamente después de la limpieza.

Asegúrese siempre de que no queden residuos de productos de limpieza en la superficie de cocción antes del siguiente uso.

## **Gestión de la grasa**

---

- Vacíe regularmente el recipiente recoge grasas y no permita que se desborde.
- Limpie el recipiente con agua tibia y un detergente suave.
- Asegúrese de que el conducto de drenaje de la grasa permanezca siempre despejado.

Nunca permita una acumulación excesiva de grasa, ya que aumenta el riesgo de incendios de grasa.

## **Limpieza exterior**

---

- Limpie las superficies exteriores con un paño suave y un detergente suave.
- No utilice limpiadores abrasivos, ácidos ni disolventes.
- Evite el contacto con etiquetas impresas, marcas de control y componentes de gas.

## **Precauciones de limpieza**

---

- No limpie nunca el aparato cuando esté caliente.
- No sumerja ninguna parte del aparato ni los componentes de gas en agua.
- No utilice limpiadoras de alta presión ni limpiadores de vapor.
- Asegúrese de que todos los componentes estén completamente secos antes de volver a conectar el suministro de gas.

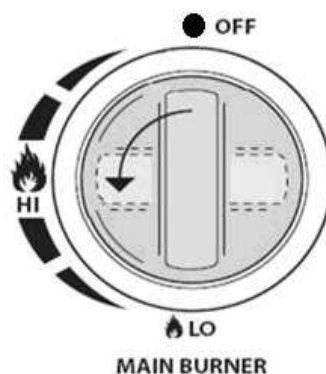
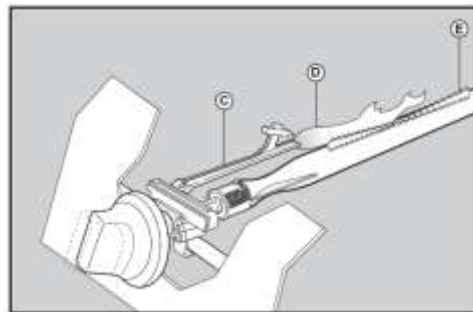
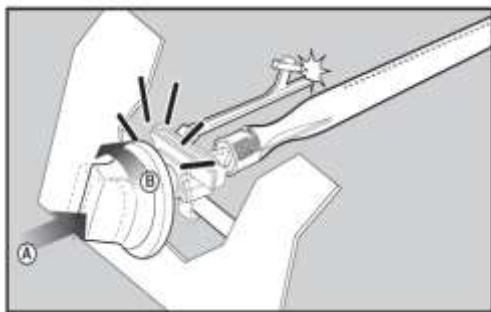
## Encendido manual (en caso de fallo del encendido automático)

Si el sistema de encendido automático no funciona, el quemador puede encenderse manualmente utilizando un encendedor de BBQ adecuado.

- Asegúrese de que la válvula de la bombona de gas esté abierta.
- Gire el mando de control del quemador a la posición **MÁX.**
- Encienda cuidadosamente el quemador a través de la abertura de encendido utilizando el encendedor de BBQ.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor durante el encendido manual.
- Una vez encendido el quemador, asegúrese de que la llama arda de forma uniforme antes de continuar.

Si el quemador no se enciende:

- Gire el mando de control a la posición **APAGADO**.
- Cierre la válvula de la bombona de gas.
- Espere al menos **5 minutos** antes de intentar encenderlo de nuevo.



## 6. Solución de problemas

Este capítulo ayuda a identificar y resolver problemas comunes que pueden producirse durante el uso.

Apague siempre el suministro de gas y deje que el aparato se enfríe completamente antes de inspeccionar o realizar cualquier intervención.

Si el problema persiste después de seguir los pasos indicados a continuación, deje de utilizar el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Patton o con un técnico de gas cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
El quemador no se enciende	La válvula de la bombona de gas está cerrada	Abra completamente la válvula de la bombona
	La bombona de gas está vacía	Sustituya la bombona
	El mando no está girado completamente a MÁX	Gire el mando completamente a la posición MÁX durante el encendido
	La pila del encendido está agotada o mal colocada	Compruebe la pila AA y sustitúyala o colóquela correctamente
	Los orificios del quemador están obstruidos	Limpie cuidadosamente los orificios del quemador
El quemador se enciende pero se apaga inmediatamente	El mando no se mantiene presionado el tiempo suficiente	Mantenga el mando presionado unos segundos tras el encendido
	Flujo de gas insuficiente	Compruebe el nivel de la bombona y las conexiones
	Regulador defectuoso	Inspeccione el regulador y sustitúyalo si es necesario
Llama irregular o desigual	Orificios del quemador parcialmente obstruidos	Limpie bien los orificios del quemador
	Insectos o suciedad dentro del quemador	Retire la obstrucción y limpie el quemador
Potencia de calor insuficiente	Bombona de gas casi vacía	Sustituya la bombona
	El regulador limita el flujo de gas	Compruebe el regulador y la manguera de gas
	Condiciones de viento fuerte	Coloque el aparato en un lugar más protegido

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
Llamaradas excesivas o incendios de grasa	Exceso de grasa en la plancha	Reduzca la temperatura y retire el exceso de grasa
	Recipiente de grasa lleno o mal colocado	Vacíe y coloque correctamente el recipiente de grasa
Olor fuerte a gas	Fuga de gas en la manguera, regulador o conexiones	Cierre inmediatamente la válvula de la bombona y no utilice el aparato
		Realice una prueba de fugas de gas según se describe en el capítulo 2
El encendido no funciona (no hay chispa)	La pila del encendido está agotada	Sustituya la pila AA
	Cableado del encendido suelto	Compruebe las conexiones si son accesibles
	Humedad en los componentes del encendido	Deje que los componentes se sequen completamente
Decoloración de la plancha de acero inoxidable	Temperaturas de cocción elevadas	Limpie la plancha a fondo
	Residuos de alimentos o grasa	Utilice un limpiador adecuado para acero inoxidable si es necesario
El comportamiento anómalo de la llama persiste	Fallo mecánico o relacionado con el gas	Deje de utilizar el aparato y contacte con el servicio de atención al cliente de Patton

## 7. Información de garantía

En Patton nos esforzamos por ofrecer productos fiables y bien diseñados que mejoren su experiencia de cocina al aire libre.

Su plancha Patton Vigor A300 ha sido cuidadosamente inspeccionada antes de su embalaje y envío para garantizar que cumple con nuestros estándares de rendimiento y seguridad.

Patton garantiza que los componentes de este producto están libres de defectos de materiales y fabricación desde la fecha de compra, bajo un uso residencial normal y de acuerdo con las instrucciones de este manual.

### Períodos de garantía

Los siguientes períodos de garantía se aplican a partir de la fecha de compra:

- Tapa: 5 años
- Quemadores principales: 5 años
- Todas las demás piezas: 2 años

### Alcance de la garantía

Esta garantía limitada se aplica exclusivamente a productos:

- Comprados a un distribuidor autorizado de Patton
- Utilizados en entornos residenciales privados
- Montados, utilizados y mantenidos conforme a este manual

El uso comercial o profesional del aparato no está cubierto por esta garantía.

### Requisitos de montaje y mantenimiento

El aparato debe ser montado por el usuario siguiendo las instrucciones de montaje de este manual. La limpieza y el mantenimiento periódicos son esenciales para garantizar un funcionamiento correcto, seguro y duradero. El incumplimiento de estas instrucciones puede invalidar la garantía.

### Qué no está cubierto

Esta garantía no cubre:

- Daños causados por uso indebido, montaje incorrecto, instalación incorrecta o incumplimiento de las instrucciones de uso
- Arañazos, abolladuras, decoloración o corrosión superficial causados por exposición ambiental (UV, sal, cloro o condiciones climáticas)
- Daños causados por sobrecalentamiento, incendios de grasa, llamaradas o falta de limpieza adecuada
- Desgaste normal
- Piezas modificadas, alteradas o sustituidas por componentes no originales de Patton
- Accesorios o artículos promocionales suministrados con el producto

### Piezas de repuesto

Si un componente cubierto por la garantía falla debido a un defecto de fabricación durante el período de garantía, Patton proporcionará, a su discreción, una pieza de repuesto.

Las piezas de repuesto solo están cubiertas durante el tiempo restante de la garantía original. Patton no se hace responsable de costes de instalación, mano de obra ni gastos indirectos o consecuentes.

#### **Procedimiento de reclamación de garantía**

Para solicitar el servicio de garantía, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Patton:

- Correo electrónico: [info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)
- Sitio web: [www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling](http://www.patton.eu/klantenservice/service-klachtenafhandeling)

Incluya:

- Comprobante de compra (factura o recibo)
- Modelo y número de serie del producto
- Descripción clara del problema
- Fotografías u otra documentación si se solicita

Patton se reserva el derecho de inspeccionar cualquier producto o componente antes de aprobar una reclamación de garantía.

#### **Derechos legales**

Esta garantía se ofrece además de los derechos legales establecidos por la legislación nacional de protección al consumidor, los cuales no se ven afectados.

## **8. Eliminación del producto**



Cuando vea el símbolo indicado en este producto, en sus componentes eléctricos, baterías (si corresponde) o en el embalaje, significa que estos elementos no deben desecharse junto con los residuos domésticos generales en la UE, el Reino Unido, Turquía u otros países con sistemas de recogida selectiva.

#### **Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE / WEEE)**

Esta plancha de gas contiene componentes eléctricos, como el sistema de encendido y la batería, que entran dentro de la categoría de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Los componentes eléctricos y las baterías deben desecharse por separado en un punto de recogida o reciclaje autorizado, de acuerdo con la normativa local vigente.

El aparato de plancha de gas en sí no está sujeto a la normativa RAEE, pero debe eliminarse de forma responsable como se describe a continuación.

#### **Recogida selectiva**

Los residuos eléctricos, las baterías y los materiales de embalaje pueden depositarse gratuitamente en los puntos de recogida designados.

En muchos países de la UE:

- Los distribuidores pueden aceptar componentes eléctricos o baterías antiguas al comprar un producto nuevo del mismo tipo
- Los puntos municipales de recogida ofrecen instalaciones para la eliminación separada de residuos eléctricos, piezas metálicas y materiales de embalaje

Consulte con su distribuidor local o con su municipio para conocer las opciones disponibles en su zona.

### **Eliminación del aparato**

Al final de su vida útil:

- Asegúrese de que el suministro de gas esté desconectado y retire la bombona de gas
- Deposite los componentes metálicos en instalaciones de reciclaje de metales adecuadas
- Elimine los materiales no reciclables conforme a la normativa local de residuos

### **Responsabilidad medioambiental**

La eliminación correcta de componentes eléctricos, baterías, embalajes y del propio aparato contribuye a conservar los recursos naturales y a evitar efectos negativos para la salud humana y el medio ambiente derivados de una gestión inadecuada de los residuos.

Al desechar este producto de forma responsable, contribuye a una mejor protección del medio ambiente y a prácticas de reciclaje sostenibles.



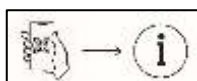
★ ★ ★

# PATTON

MORE THAN A BBQ

All product information in one place.

Scan to visit the Digital Product Passport:



**Patton B.V.**

Einsteinstraat 53, 3281 NJ Numansdorp

The Netherlands

[info@patton.eu](mailto:info@patton.eu)

[www.patton.eu](http://www.patton.eu)

