

TABL'Grill

— La table plancha —

TABL'Grill, comment ça marche ? 1 - Le montage de la Table plancha TABL 'Grill



<https://youtu.be/kTpS0NzOOPo>

Lorsque vous recevez votre commande de table plancha TABL'Grill, vous avez 3 colis à ouvrir : le pied, le plateau et la plancha encastrable (gaz ou électrique). Commencez par déballer le pied. Présentez ensuite le plateau par dessus et fixez-le au pied à l'aide des vis et équerres fournies.

Installez ensuite votre plancha encastrable à l'endroit prévu à cet effet. Orientez la plancha de façon à ce que les commandes soient accessibles. Vissez le tuyau de gaz sur le dessous de la plancha, puis raccordez-le au détendeur et à la bouteille de gaz. Ouvrez le gaz de la bouteille et allumez votre bruleur à l'aide du piezzo. Installez le récupérateur de graisse puis votre plaque de cuisson.

2 - L'installation de la Table plancha NOMADE TABL'Grill



<https://youtu.be/CDynvMpKSTE>

Vous avez choisi le modèle pliable et transportable NOMADE ? Son installation est simple et rapide. Retirez le lien de sécurité sur le bas du pied et ouvrez le petit plateau du dessous. Dépliez ensuite complètement la table et installez la bouteille de gaz sur le petit plateau.

Si vous disposez de la jupe d'habillage, vous pouvez l'installer autour du pied grâce à la fermeture éclair. Pour ranger votre table, procédez à l'inverse de l'opération de dépliage : relevez le petit plateau et repliez la table. Raccrochez le lien de sécurité au bas du pied.

3 - La mise en route de la plancha encastrable TABL'Grill



<https://youtu.be/d-mkBFz3xzw>

Une fois votre tuyau de gaz raccordé à votre plancha encastrable TABL'Grill, vissez l'autre extrémité du tuyau au détendeur. Mettre le détendeur en place sur la bouteille de gaz (vous devez entendre un « clic »), puis tournez le commutateur de la bouteille (flamme rouge) pour permettre l'arrivée du gaz.

Appuyez sur le bouton de réglage de la plancha (thermostat 8) tout en appuyant sur le bouton rouge du piezzo afin de provoquer une étincelle. Maintenez le bouton de réglage enfoncé durant quelques secondes, puis relâchez-le. Dès que votre plaque de cuisson est en température (200°C), réduisez le thermostat sur 4/5 pour une cuisson parfaite.

Flamme **ROUGE** dessus = Gaz **OUVERT**



Sigle **VERT** dessus = Gaz **FERMÉ**



4 - Le nettoyage de la plaque de cuisson et l'utilisation des accessoires TABL'Grill



<https://youtu.be/t-oK12PjYFs>

Vous passez au dessert ou vous avez terminé votre repas sur votre Table plancha TABL'Grill. La plaque de cuisson est recouverte de Nuflon, qui assure une parfaite anti-adhérence à chaud. Nettoyez alors la plaque à l'aide d'une spatule en bois, en évacuant les déchets vers le récupérateur de graisse. Terminez avec une serviette en papier. Retrouvez également tous nos accessoires comme le support de plat en inox, la protection anti-éclaboussures (pour poissons gras) ou encore la réhausse pour transformer votre table en mange-debout !