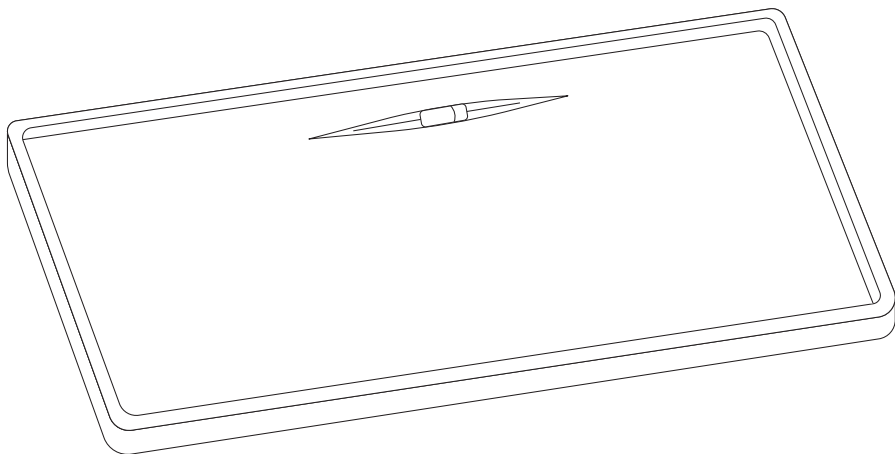


CP3593IE



FRANÇAIS

Conseils d'utilisation et d'entretien	5
Montage.....	8

**IMPORTANT, À CONSERVER
POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE :
À LIRE ATTENTIVEMENT**

ESPAÑOL

Consejos de uso y mantenimiento	5
Montaje.....	8

**IMPORTANTE, CONSÉRVELO
PARA FUTURAS REFERENCIAS:
LEA ATENTAMENTE**

ENGLISH

Directions for use and maintenance	6
Assembly	8

**IMPORTANT, KEEP FOR FUTURE
REFERENCE: READ CAREFULLY**

NEDERLANDS

Instructies voor gebruik en onderhoud	6
Montage.....	8

**BELANGRIJK, BEWAAR VOOR
TOEKOMSTIGE REFERENTIE:
ZORGVULDIG LEZEN**

PORTUGUÊS

Dicas par usar e cuidar.....	7
Montagem.....	8

**IMPORTANTE, CONSERVE A
REFERÊNCIA DA FATURA:
LEIA CUIDADOSAMENTE**

ITALIANO

Consigli per l'uso e la cura	7
Montaggio.....	8

**IMPORTANTE, CONSERVARE PER
ULTERIORI CONSULTAZIONI:
LEGGERE ATTENTAMENTE**



Destiné à un usage domestique
Destinado a un uso doméstico
For domestic use
Bestemd voor huishoudelijk gebruik
Para uso doméstico
Destinato ad un uso domestico



Attention : risques de blessures
Cuidado : riesgo de lesión
Caution : risk of injury
Waarschuwing: risico op verwondigen
Cuidado: risco de ferimentos
Attenzione : rischio infortunio



Garantie : 2 ans
Garantía : 2 años
Warranty: 2 years
Garantie: 2 jaar
Garantia: 2 anos
Garanzia : 2 anni

- Votre plancha est adaptée pour une utilisation avec votre barbecue RICHELIEU, en remplacement d'une des grilles de cuisson.
- Avant d'utiliser votre plancha pour la première fois, nous vous conseillons de rincer la plaque de cuisson avec de l'eau pour retirer les impuretés éventuelles de fabrication. Allumer ensuite votre barbecue à pleine puissance et faites-le chauffer une dizaine de minutes.
- Afin d'assurer sa longévité et la saveur des aliments, il est essentiel d'entretenir votre plaque de cuisson après chaque utilisation.
 - Laisser allumé le barbecue, grande flamme, après chaque utilisation, afin de brûler les graisses et autres résidus alimentaires.
 - Nettoyer la surface à l'aide d'une brosse pour grilles de barbecue.
 - Lorsque le barbecue est éteint et la plaque refroidie, vous pouvez utiliser une solution savonneuse pour la nettoyer. De la poudre non-abrasive peut être utilisée sur les tâches les plus tenaces.
- Il est déconseillé d'utiliser un nettoyant spécial four, vous risquez d'altérer le goût des aliments lors de la prochaine cuisson.
- Cet accessoire est en fonte, recouvert d'un émailage mat. La fonte, au contact de l'air, risque de rouiller. Pour éviter cette oxydation, huiler la plancha avec une huile alimentaire quelconque et un papier absorbant, à la fin de chaque nettoyage, lorsque la plaque a entièrement refroidi.
- Si malgré tout, de la rouille est apparue, étaler de l'huile sur toute la superficie de votre plaque de cuisson. Faire chauffer votre plaque à plein feu, jusqu'à l'apparition de fumées. Frotter ensuite la plaque avec une spatule et essuyer avec un papier absorbant.

CONSEJOS DE USO Y MANTENIMIENTO

- Su plancha de asar es adecuada para un uso con su barbacoa RICHELIEU, en sustitución de una de las parrillas de cocción.
- Antes de usar la plancha de asar por primera vez, le aconsejamos que enjuague la placa de cocción con agua para eliminar cualquier impureza de fabricación. A continuación, encienda su barbacoa a plena potencia y caliéntelo diez minutos.
- Para asegurar su longevidad y el sabor de los alimentos, es fundamental mantener su plancha de asar después de cada uso.
 - Deje encendida la barbacoa, gran llama, después de cada uso, con el fin de quemar las grasas y otros residuos alimentarios.
 - Limpie la superficie con un cepillo para parrillas de barbacoa.
 - Cuando la barbacoa está apagada y la placa enfriada, se puede usar una solución de jabón para limpiarlo. Se puede utilizar polvo no abrasivo en las manchas tenaces.
- No se recomienda el uso de un limpiador de horno especial, puede alterar el sabor de los alimentos en la siguiente cocción.
- Este accesorio es de hierro fundido, cubierto con un esmalte mate. El hierro fundido, en contacto con el aire, puede oxidarse. Para evitar esta oxidación, engrasar la plancha de asar con aceite de cocina y papel absorbente al final de cada limpieza, sobre una plancha de asar totalmente enfriada.
- Si, a pesar de todo, la roya apareció, untar el aceite por toda la superficie de su placa de cocción. Calentar su placa a fuego directo, hasta la aparición de humo. Luego, frote la placa con una espátula y limpie con un papel absorbente.

- Your griddle is suitable for use with your barbecue RICHELIEU, as it replaces one of the cooking grids.
- Before using the griddle for the first time, we advise you to rinse the hob with water to remove any manufacturing impurities. Then turn on your barbecue at full power and heat it for ten minutes.
- To ensure its longevity and flavor of foods, we recommend to clean your cooktop after each use by following the suggestions below:
 - Keep the barbecue lit with a big flame, in order to burn off the fat and other food residues.
 - Clean the surface with a brush for barbecue grills.
 - When the grill is turned off and the plate has cooled down, you can use a soap solution to clean the griddle. Non-abrasive soap powder can be used on the toughest stains.
- It is not recommended to use an oven cleaner, you may alter the taste of food in the next cooking.
- This accessory is made of cast iron, with a matt enamel coating. There is a risk of rusting if the cast iron is in contact with air. To avoid oxidation, smear the griddle with any type of cooking oil with an absorbant tissue/cloth after cleaning and when the plate has totally cooled down.
- If, despite everything, rust appears, spread oil over the entire surface of your cooktop. Heat your griddle full flame, until it smoke's. Then rub the plate with a spatula and wipe with an absorbant cloth.

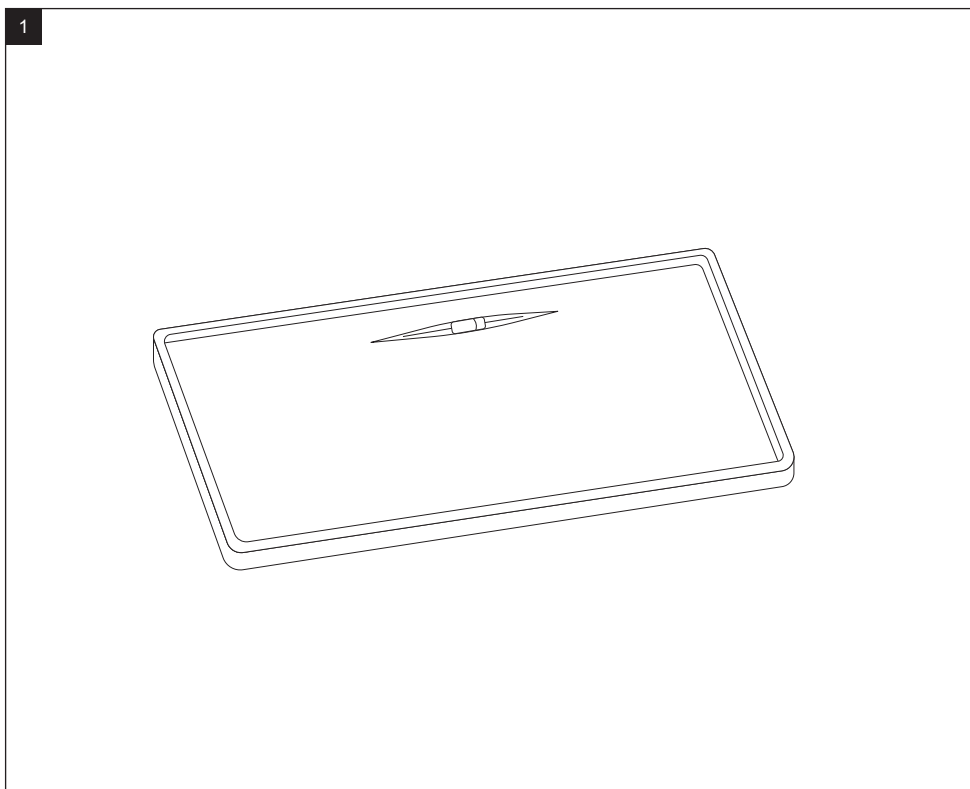
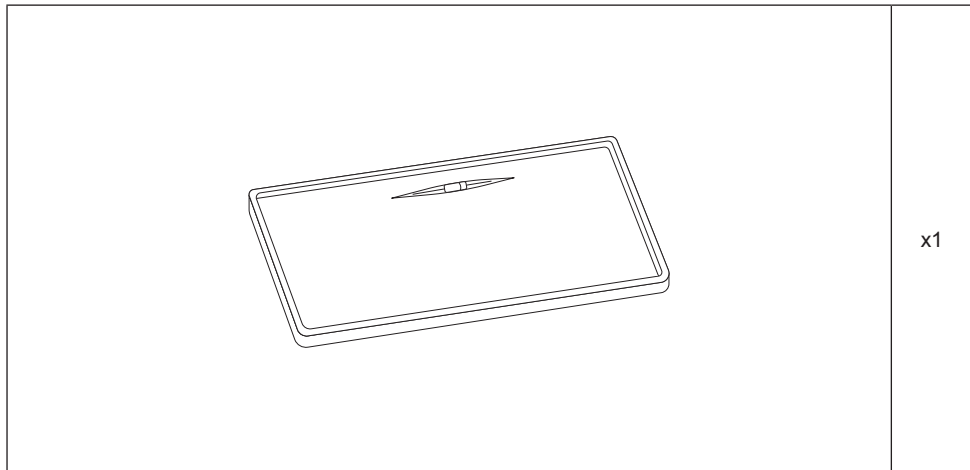
INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Uw bakplaat is geschikt voor gebruik met uw BBQ RICHELIEU, via het vervangen van één van de roosters.
- Voordat u de bakplaat voor het eerste keer gebruikt, raden we u aan de bakplaat eerst met water af te spoelen om eventuele onzuiverheden van de productie te verwijderen. Steek dan uw BBQ op volle kracht aan en verwarm het voor tien minuten.
- Om de levensduur en de smaak van het voedsel te waarborgen, is het essentieel om uw bakplaat te onderhouden na elk gebruik.
 - Laat de BBQ nog branden met grote vlam, na elk gebruik, om vet en andere etensresten te verbranden.
 - Reinig het oppervlak met een borstel die geschikt is voor de BBQ.
 - Wanneer de BBQ uitgeschakeld is en de bakplaat afgekoeld is, gebruik een zeepoplossing om deze te reinigen. Niet-schurend poeder kan gebruikt worden voor het zwaarste vuil.
- Het is niet aanbevolen om een ovenreiniger te gebruiken. Deze kan de smaak van voedsel aantasten bij een volgende kookbeurt.
- Dit accessoire bestaat uit gietijzer en is bedekt met een matte glans. Gietijzer kan roesten, wanneer het in contact komt met lucht. Om deze oxidatie te voorkomen, is het aangeraden om de bakplaat in te smeren met een kookolie en een paar absorberende papieren doekjes na elke reiniging (wanneer de bakplaat volledig afgekoeld is).
- Indien er roest toch verschijnt, verdeel de olie over het oppervlak van de bakplaat. Verwarm de bakplaat met vuur, tot er rook verschijnt. Wrijf daarna over de bakplaat met een spatel en veeg het af met absorberend papier.

- Seu plancha é adequado para uso com sua barbecue RICHELIEU, substituindo uma das barbecues.
- Antes de usar seu plancha pela primeira vez, aconselhamos lavar a placa com água para remover quaisquer impurezas da fabricação. Em seguida, acenda sua barbecue na potência máxima e aqueça por dez minutos.
- Para garantir sua longevidade e sabor, é essencial manter seu cooktop após cada uso :
 - Deixe o fogo aceso, grande chama, após cada uso, para queimar gordura e outros resíduos alimentares.
 - Limpe a superfície com um pincel para barbecue.
 - Quando a barbecue está desligada e a placa está fria, você pode usar uma solução com sabão para limpá-la. Pó não abrasivo pode ser usado nas manchas mais difíceis.
- Não é recomendado usar um limpador de forno especial, você pode alterar o sabor dos alimentos durante a próxima cozedura.
- Este acessório é de ferro fundido, coberto com um esmaltado fosco. Derretimento em contato com o ar pode enferrujar. Para evitar esta oxidação, lubrifique a placa com qualquer óleo alimentar e toalhas de papel, no final de cada limpeza, quando a placa estiver completamente arrefecida.
- Se, apesar de tudo, aparecer ferrugem, espalhe óleo por toda a superfície da sua placa. Aqueça o seu prato a todo o calor, até o aparecimento de fumaça. Em seguida, esfregue o prato com uma espátula e limpe com uma toalha de papel.

CONSIGLI PER L'USO E LA CURA

- La piastra è adatta per l'uso con il tuo barbecue RICHELIEU, sostituendo una delle piastre di cottura.
- Prima di utilizzare la piastra per la prima volta, si consiglia di sciacquare il piano di cottura con acqua per rimuovere eventuali impurità di fabbricazione. Quindi accendere il barbecue a piena potenza e riscaldarlo per dieci minuti.
- Per garantire la sua longevità e i sapori degli alimenti, è essenziale la manutenzione del vostro piano di cottura dopo ogni utilizzo.
 - Lasciare il barbecue acceso con la fiamma alta, dopo ogni uso, per bruciare grassi e altri residui di cibo.
 - Pulire la superficie con una spazzola per barbecue.
 - Quando il barbecue è spento e la piastra è fredda, è possibile utilizzare una soluzione saponata per pulirla. La polvere non abrasiva può essere utilizzata sulle macchie più difficili.
- Non è raccomandato usare un detergente speciale per forno perché può modificare il gusto dei cibi durante la cottura successiva.
- Questo accessorio è in ghisa, ricoperto da una smaltatura opaca. La ghisa a contatto con l'aria potrebbe arrugginarsi. Per evitare questa ossidazione, oliare la plancha con olio alimentare e salviette di carta, al termine di ogni pulizia, quando la piastra si è completamente raffreddata.
- Se, nonostante tutto, è apparsa la ruggine, distribuire l'olio su tutta la superficie del piano di cottura. Riscalda il piano di cottura a fuoco pieno, fino alla comparsa del fumo. Quindi strofinare il piano di cottura con una spatola e pulire con un tovagliolo di carta.



IMPORTÉ PAR WALIBUY SAS
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANCE

FR 📞 : 0805 650 000 - BE 📞 : 081 280 149

Service après vente : sav.alicesgarden.fr - sav.alicesgarden.be

IMPORTADO POR WALIBUY SPAIN SL

Ed Palau de Mar, Plaça Pau Vila 1, oficina 3B3, 08039 BARCELONA - ESPAÑA

ES 📞 : 931 993 006 / 911 337 937

Servicio postventa : desistimiento.alicesgarden.es/defecto

IMPORTED BY ALICE'S GARDEN UK LTD

Office G07, Dowgate Hill House, EC4R 2SU London - UNITED KINGDOM

EN 📞 : 0121 790 0289

After sales service: return.alicesgarden.co.uk/defective

INGEVOERD DOOR WALIBUY SAS

270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANKRIJK

NL 📞 : 020 - 262 1095 - BE 📞 : 033 313 383

After-sales : aftersales.alicesgarden.nl - aftersales.alicesgarden.be

IMPORTADO PARA WALIBUY SPAIN SL
Ed Palau de Mar, Plaça Pau Vila 1, oficina 3B3, 08039 BARCELONA - ESPAÑA

 **PT : 300 505 955**

Serviço pós-venda : [livresolucao.alicesgarden.pt/defeito](https://www.livresolucao.alicesgarden.pt/defeito)

IMPORTATO DA WALIBUY ITALIA S.R.L
Via Torino 60, 20123 MILANO - ITALIA

 **IT : 0039-02 87368397**

Contatto : contatto@alicesgarden.it

IMPORTED BY ALICE'S GARDEN OUTDOOR PTY LTD
SHOP 1, 1 Denham Street Bondi 2026 NSW - AUSTRALIA

 **AU : 1300 827 171**

Contact: service@alicesgarden.com.au

