

# BRABURA

## GRILLS



## GAS GRIDDLE

INSTRUCTIONS MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES / BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUEL D'INSTRUCTIONS / MANUALE DI ISTRUZIONI

UK  
CA | CE<sup>24</sup>  
0051  
Pin Number 51DN5078

AVENIDA DE ALMENDRALEJO 6 VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220 BADAJOZ SPAIN

[braburagrills.com](http://braburagrills.com) | V0.2-20240624

Model No: BGG0001  
**L Class Original 40**

---

Model No: BGG0002  
**L Class Original 30**

---

Model No: BGG0003  
**L Class Original 20**

---

Model No: BGG0004  
**L Class Inox 40**

---

Model No: BGG0005  
**L Class Inox 30**

---

Model No: BGG0006  
**L Class Inox 20**

Model No: BGG0007  
**L Class Matte 40**

---

Model No: BGG0008  
**L Class Matte 30**

---

Model No: BGG0009  
**L Class Matte 20**

---

Model No: BGG0010  
**L Class Special 40**

---

Model No: BGG0011  
**L Class Special 30**

---

Model No: BGG0012  
**L Class Special 20**

**UK** | **CE** 24  
**CA** 0051  
Pin Number 51DN5078

# CONTENTS

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Introduction          | 4  |
| Safety and warnings   | 5  |
| Quick reference guide | 7  |
| Product dimensions    | 9  |
| Before you begin      | 15 |
| Lighting instructions | 16 |
| Installation          | 18 |
| Gas connections       | 22 |
| Leak testing          | 24 |
| Care and cleaning     | 25 |
| Troubleshooting       | 26 |
| Installer checklist   | 27 |

# INTRODUCTION

BRABURA  
GRILLS

## Welcome to your BRABURA Griddle

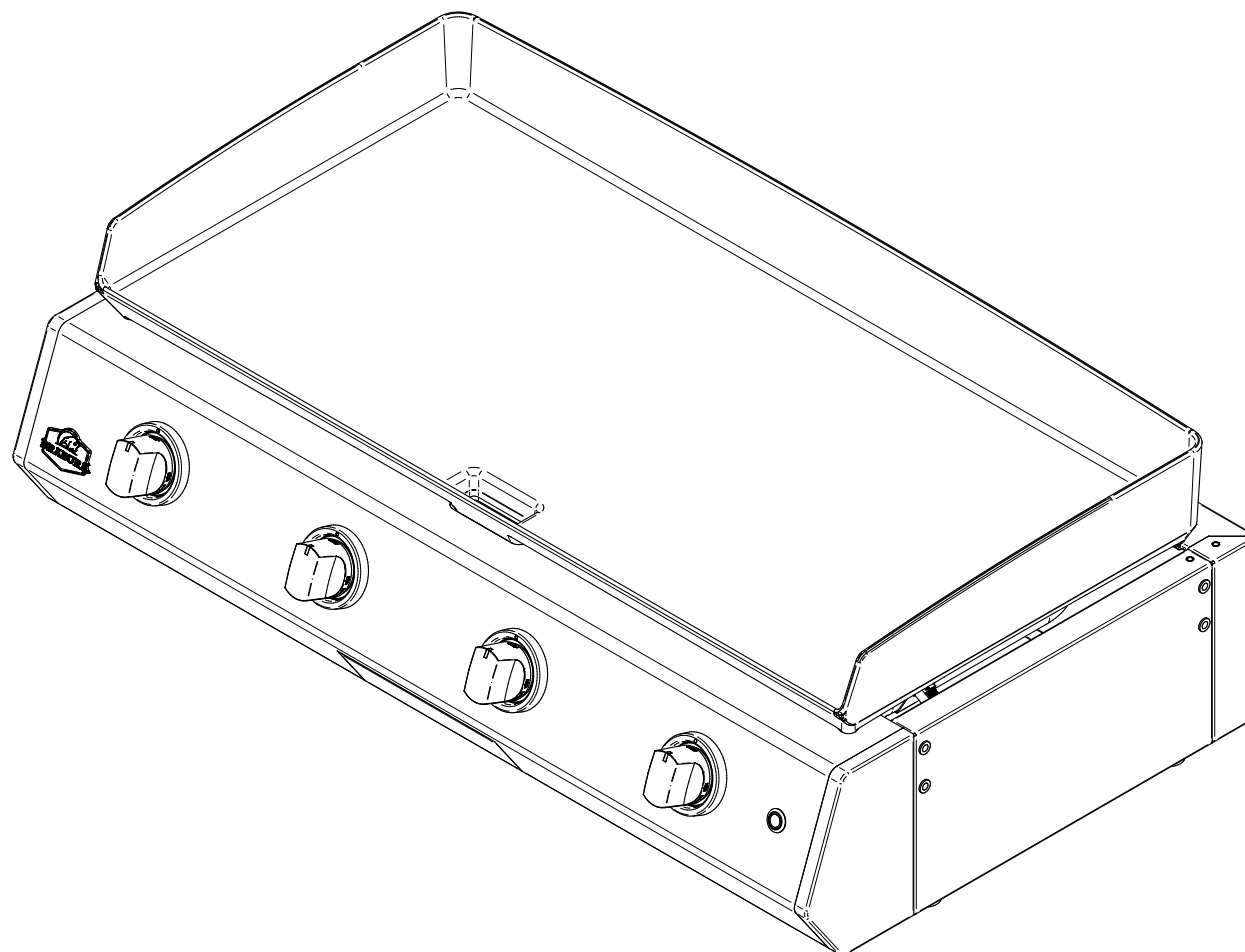
This manual has been written to help you use your BRABURA Griddle with safety and satisfaction. It includes detailed information about the griddle, the components supplied or installed, its systems, and information about its operation. Please read it carefully, and familiarize yourself with your BRABURA Griddle before you start cooking.

### NOTES:

- **This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.**
- **Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.**
- **Follow all warnings and instructions when using the appliance.**
- **Keep this manual for future reference.**

For support information on using your BRABURA Griddle, go to <https://www.braburagrills.com/ayuda-soporte/>.

To contact us, visit <https://www.braburagrills.com/>.



*\* Example image: L Class Original 40*



### **DANGER**

#### **IF YOU SMELL GAS**

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open the lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

### **WARNING**

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

# SAFETY AND WARNINGS

## Safety warnings

To reduce the risk of fire, injury to persons or damage when using the appliance, follow the safety instructions listed below. Read all the guidance before using the BRABURA Griddle. Do not use a gas griddle for purposes other than intended.

- Use only in well ventilated areas.
- Never leave the product unattended when in use.
- Always open the lid before lighting. Do not close the lid during cooking or before the appliance has cooled down.
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- Do not attempt to disconnect any gas connection while your appliance is in use or the gas supply is on.
- Never connect an unregulated gas line to the appliance.
- When not in use, make sure the gas supply is turned off at the supply cylinder.
- Keep appliance covered when not in use.
- After a period of storage or non-use, the appliance should be checked for gas leaks, deterioration, proper mounting, and burner obstruction before use.
- Do not move the device during use.
- Children should not be left alone or unattended in an area where the product is in use.
- Never allow them to sit, stand or play on or around the unit at any time.
- Never use the appliance in a very windy area.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation to the appliance.
- Spiders and insects can nest in burners or openings and can block or restrict the burner. This can cause a flash back to the control panel, which can cause a fire.
- Do not place, store or operate the appliance on a slope.
- Unit should be inspected at least once a year or immediately if gas odor is present along with burner flames appearing yellow, appliance does not come up to temperature or heats unevenly, or unit makes popping noises.
- Do not smoke during leak test and extinguish all open flames.
- When cleaning burners, properly center burner in orifice and ensure burners are level before lighting to avoid fire or explosion hazard.
- Do not place the unit directly on the ground or other unsupported surface. This will prevent damage to the regulator/hose assembly.
- This appliance can be used with any brand of gas tank, provided it is compatible with a suitable retention device (not included).

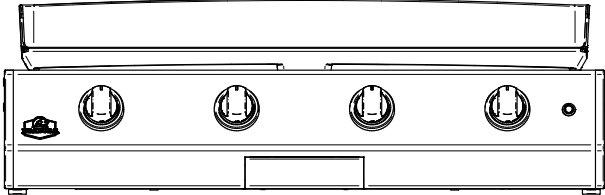
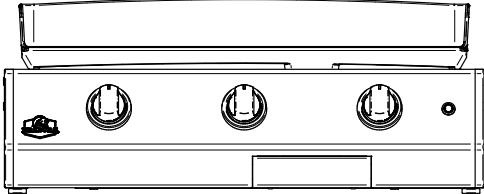
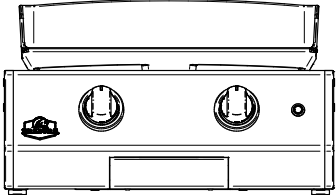
- Never use a cylinder with a damaged valve. The cylinder being used must have a collar to protect the cylinder valve.
- All pipe sealants must be of an approved type and resistant to the actions of butane/propane gases. Never use pipe sealant on flared fittings.
- Always check for leaks after every gas tank change.
- Do not use the appliance until all connections have been checked and are free of leaks.
- Before each use, inspect the gas supply pipe or hose before turning on the gas. If there is evidence of cuts, wear or abrasion, it should be replaced before use. Replacement hose assembly must be as specified by the manufacturer.
- If shall be used only outdoors, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- If is not intended to be installed in or on a boat.

## Keep these instructions

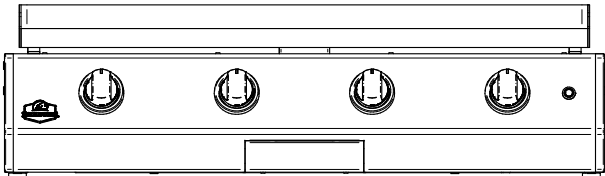
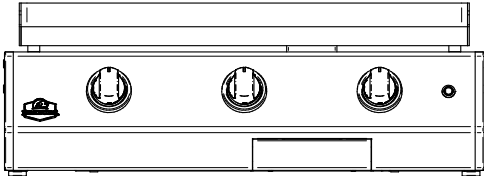
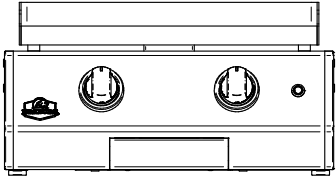
BRABURA Grills cannot be held responsible for any damage incurred to objects or people resulting from incorrect installation or use of the griddle.

# QUICK REFERENCE GUIDE - ENAMEL CAST IRON PLATE

BRABURA  
GRILLS

| MODELS                                                                                                                                     | DIMENSIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 40"    | 30"    | 20"    | SPECIFICATIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 40" | 30" | 20" |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|
| <b>L Class Origianl 40 and L Class Matte 40</b><br><br>   | <b>Height</b> 330 mm<br><b>Width</b> 1016 mm<br><b>Depth</b> 609 mm<br><br><b>FEATURES</b><br><br><b>Premium Enamel Cast Iron</b><br>The enameled cast iron griddle has incredible heat retention properties that sears foods perfectly, distributes heat for even cooking. The enameled surface is durable, non-stick, and cleans up easily.<br><br><b>High Quality Construction</b><br>The chassis is constructed from heavy duty 304 stainless steel or ultra durable heat resistant powder coating for easy cleaning and corrosion resistance.<br><br>The stainless steel burner tubes are long-lasting and dependable.<br><br><b>Exceptional Design</b><br>Independent burners provide different heat zones.<br><br>Robust LED knobs are shown when burners are lit.<br><br>The drain at the front of the griddle leads to a pull-out grease tray for quick and easy clean-up. | 330 mm | 330 mm | 330 mm | <b>Burners</b> 4<br><b>Power kW</b> 12.8<br><b>kW per Burner</b> 3.2<br><b>Griddle Area</b> 4.230 cm <sup>2</sup><br><b>Griddle Surface Dimension</b> 94x45 cm<br><b>Gas Type</b> LP / NG<br><b>Griddle Plate Material</b> Premium Enamel Cast Iron<br><b>Burner Material</b> Stainless Steel<br><b>Chassis Material - Original</b> 304 Stainless Steel<br><b>Chassis Material - Matte</b> Ultra durable powder coated carbon steel<br><b>Ignition Type</b> Continuous Spark<br><b>Knobs</b> LED-lit, orange / white<br><br><b>WARRANTY</b><br><br><b>Enameled Cast Iron Cooking Plate</b> 15 Years<br><b>Components</b> 15 Years |     |     |     |
| <b>L Class Origianl 30 and L Class Matte 30</b><br><br>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |     |     |
| <b>L Class Origianl 20 and L Class Matte 20</b><br><br> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |     |     |

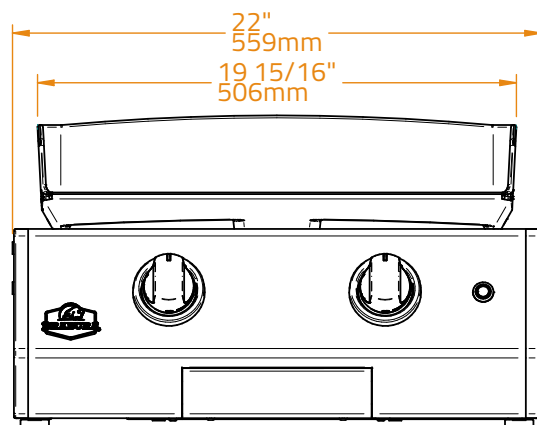
# QUICK REFERENCE GUIDE - STAINLESS STEEL PLATE

| MODELS                                                                                                                                   | DIMENSIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 40"    | 30"    | 20"    | SPECIFICATIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 40" | 30" | 20" |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|
| <b>L Class Inox 40 and L Class Special 40</b><br><br>   | <b>Height</b> 292 mm<br><b>Width</b> 1016 mm<br><b>Depth</b> 609 mm<br><br><b>FEATURES</b><br><br><b>Premium 304 Stainless Steel</b><br>The 10mm thick 304 stainless steel makes it a deluxe plate, capable of quickly absorbing and distributing heat. Its 10mm retains the temperature to achieve professional roasts.<br><br><b>High Quality Construction</b><br>The chassis is constructed from heavy duty 304 stainless steel or ultra durable heat resistant powder coating for easy cleaning and corrosion resistance.<br><br>The stainless steel burner tubes are long-lasting and dependable.<br><br><b>Exceptional Design</b><br>Independent burners provide different heat zones.<br><br>Robust LED knobs are shown when burners are lit.<br><br>The drain at the front of the griddle leads to a pull-out grease tray for quick and easy clean-up. | 292 mm | 292 mm | 292 mm | <b>Burners</b> 4 3 2<br><b>Power kW</b> 12.8 9.6 6.4<br><b>kW per Burner</b> 3.2 3.2 3.2<br><b>Griddle Area</b> 4.416 cm <sup>2</sup> 3.496 cm <sup>2</sup> 2.300 cm <sup>2</sup><br><b>Griddle Surface Dimension</b> 96x46 cm 76x46 cm 50x46 cm<br><b>Gas Type</b> LP / NG LP / NG LP / NG<br><b>Griddle Plate Material</b> 10mm 304 Stainless Steel<br><b>Burner Material</b> Stainless Steel<br><b>Chassis Material - Inox</b> 304 Stainless Steel<br><b>Chassis Material - Special</b> Ultra durable powder coated carbon steel<br><b>Ignition Type</b> Continuous Spark<br><b>Knobs</b> LED-lit, orange / white<br><br><b>WARRANTY</b><br><b>Stainless Steel Cooking Plate</b> 15 Years<br><b>Components</b> 15 Years |     |     |     |
| <b>L Class Inox 30 and L Class Special 30</b><br><br>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |     |     |
| <b>L Class Inox 20 and L Class Special 20</b><br><br> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |     |     |

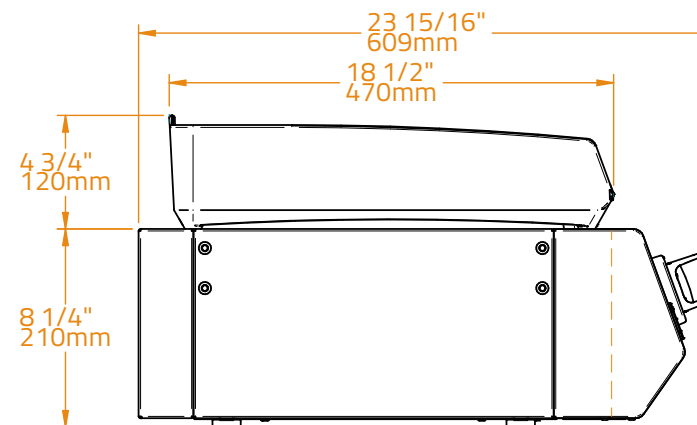
# PRODUCT DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 20 or L Class Matte 20 - Chassis + Enameled Cast Iron Cooking Plate

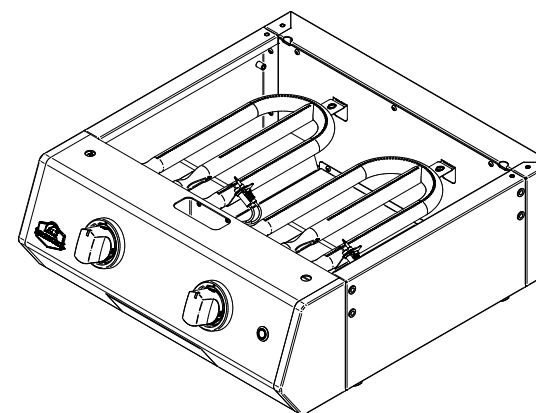
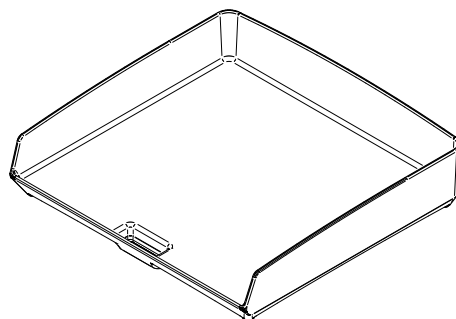


front



profile

Enameled Cast Iron  
Cooking Plate

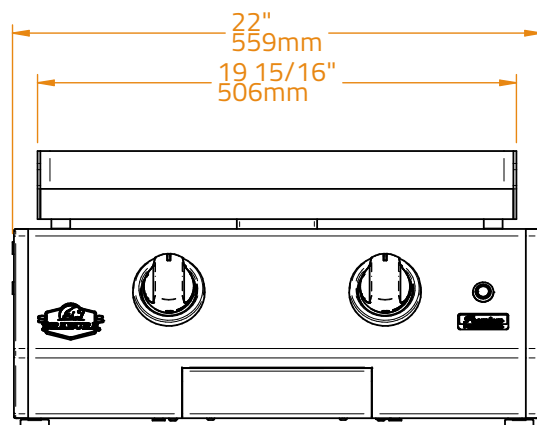


Chassis

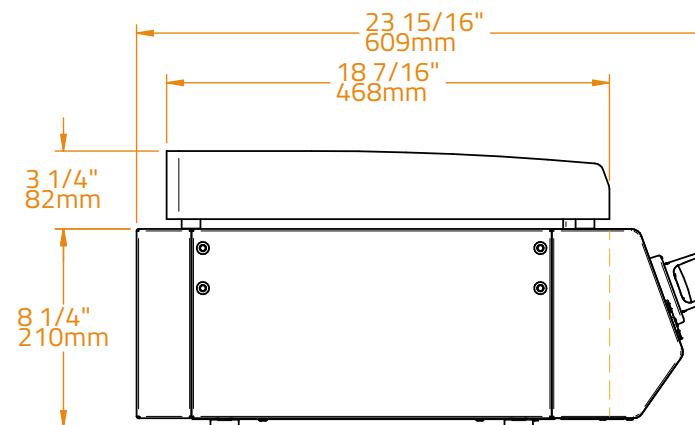
# PRODUCT DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 20 or L Class Special 20 - Chassis + Stainless Steel Cooking Plate

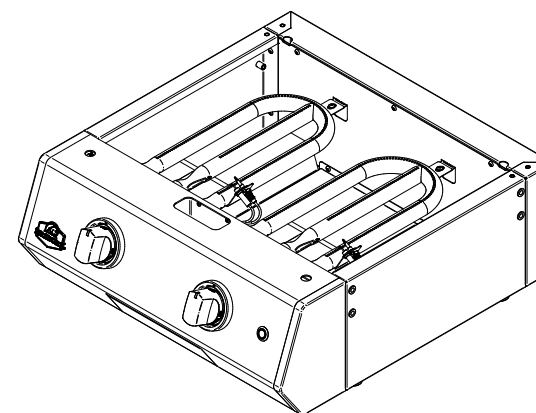
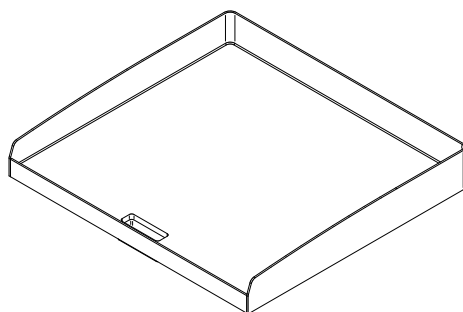


front



profile

Stainless Steel  
Cooking Plate

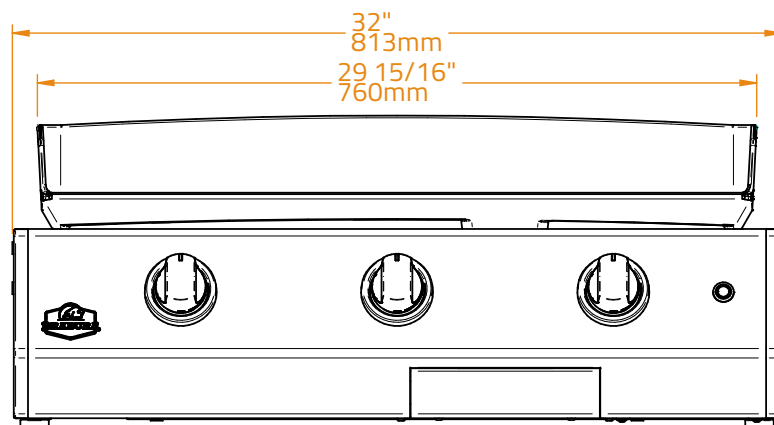


Chassis

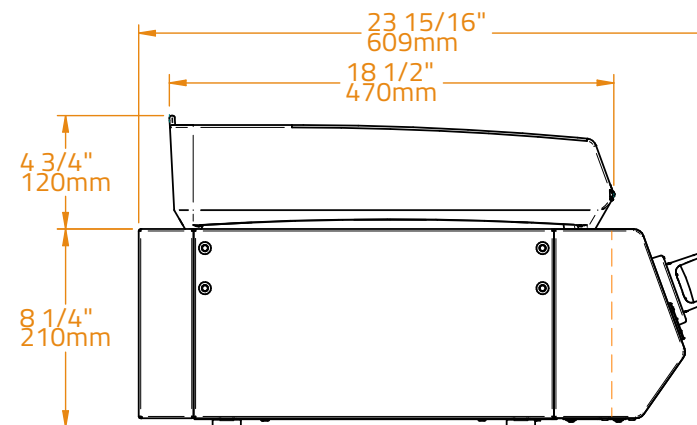
# PRODUCT DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 30 or L Class Matte 30 - Chassis + Enameled Cast Iron Cooking Plate

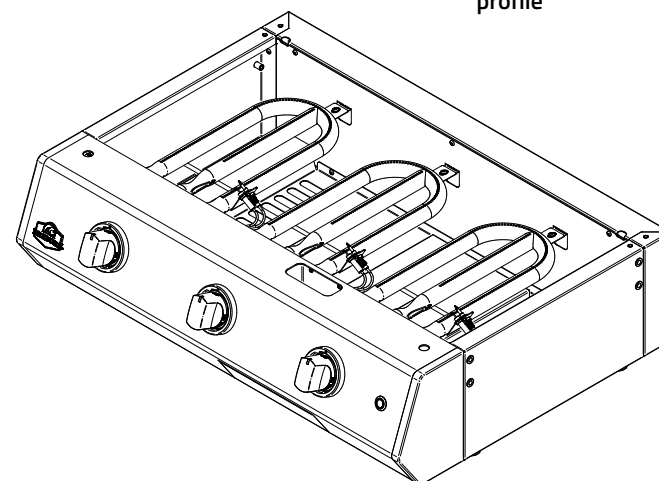
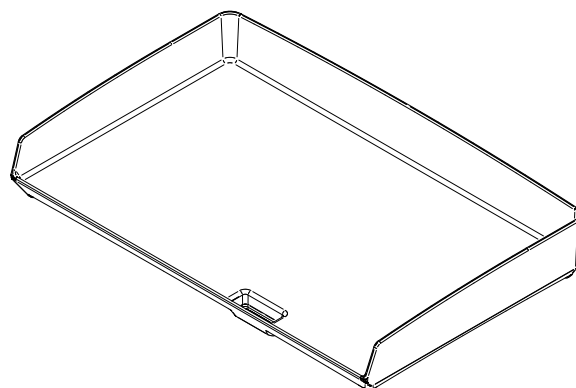


front



profile

Enameled Cast Iron  
Cooking Plate



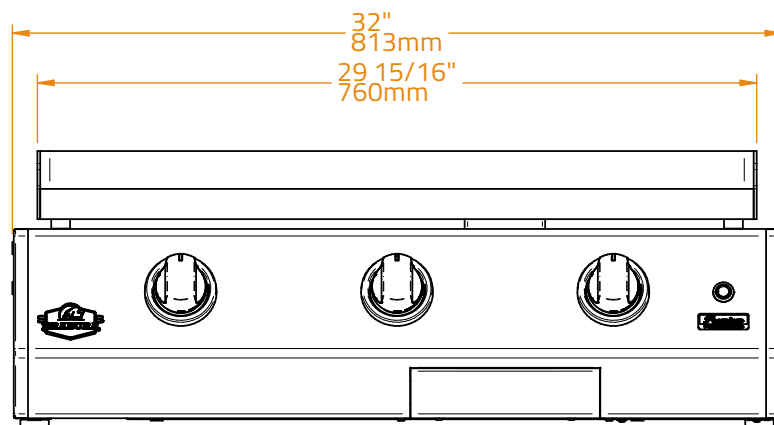
Chassis



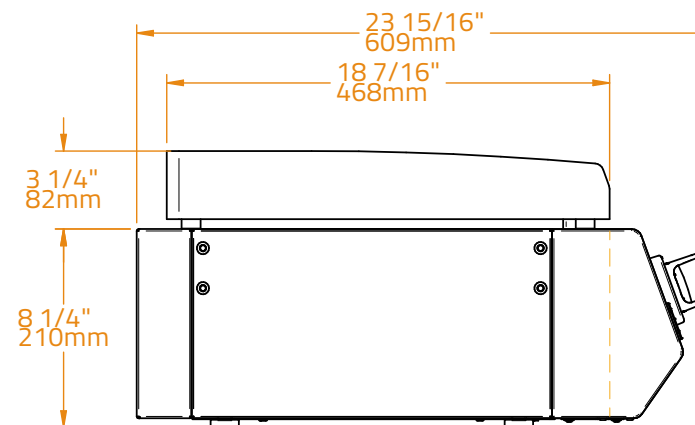
# PRODUCT DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 30 or L Class Special 30 - Chassis + Stainless Steel Cooking Plate

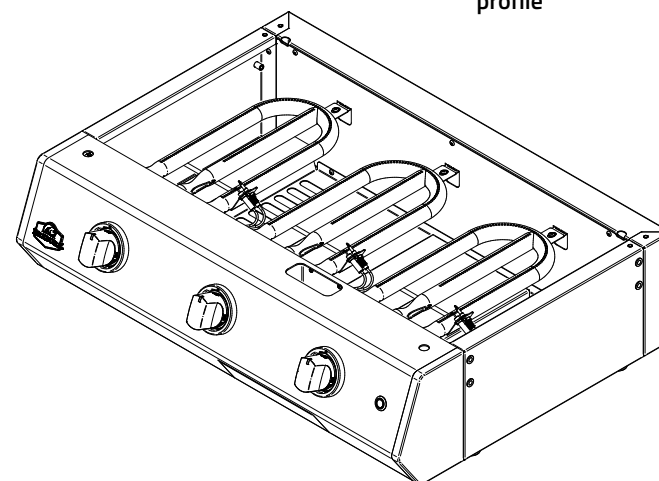
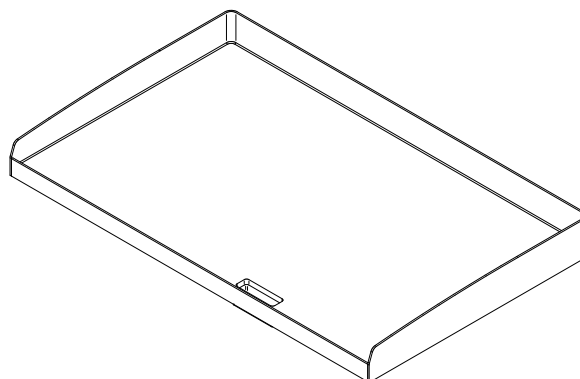


front



profile

Stainless Steel  
Cooking Plate

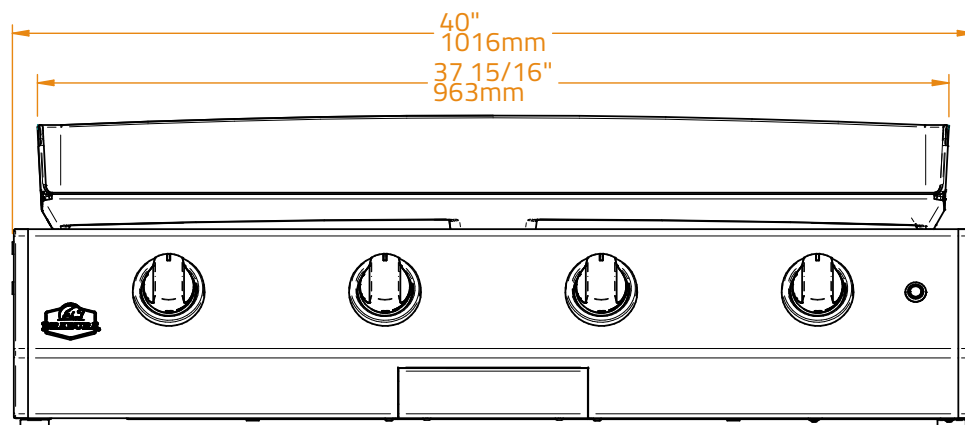


Chassis

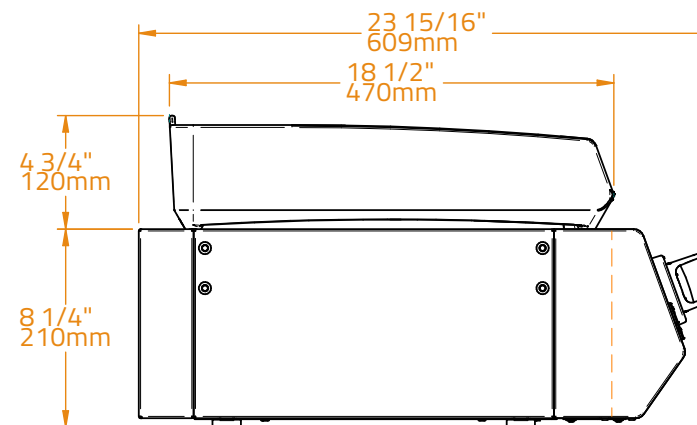
# PRODUCT DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 40 or L Class Matte 40 - Chassis + Enamelled Cast Iron Cooking Plate

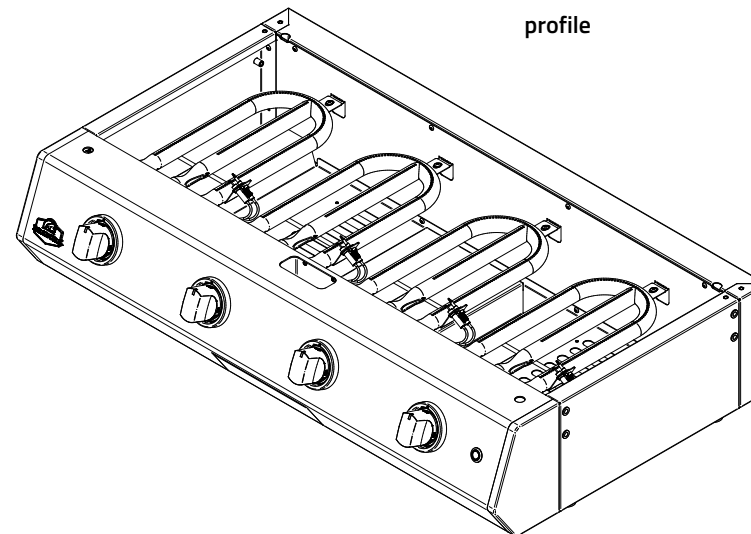
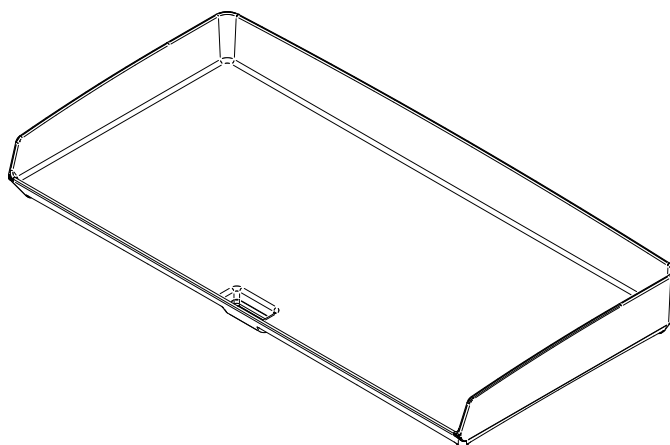


front



profile

Enamelled Cast Iron  
Cooking Plate

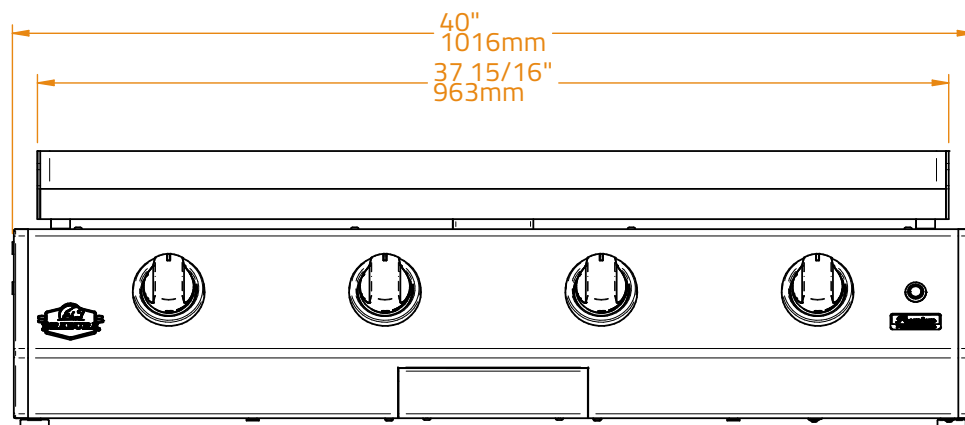


Chassis

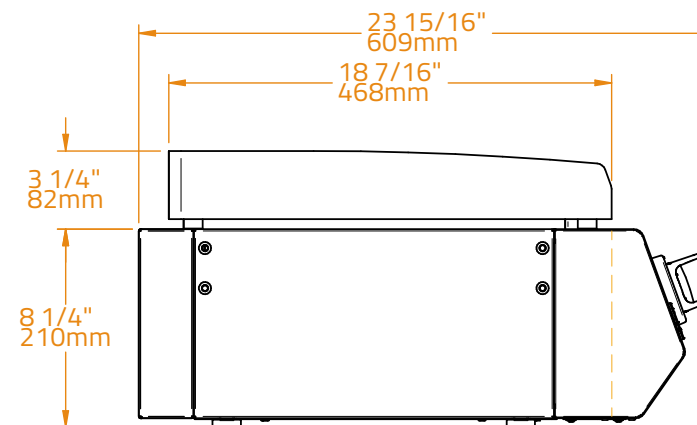
# PRODUCT DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 40 or L Class Special 40 - Chassis + Stainless Steel Cooking Plate

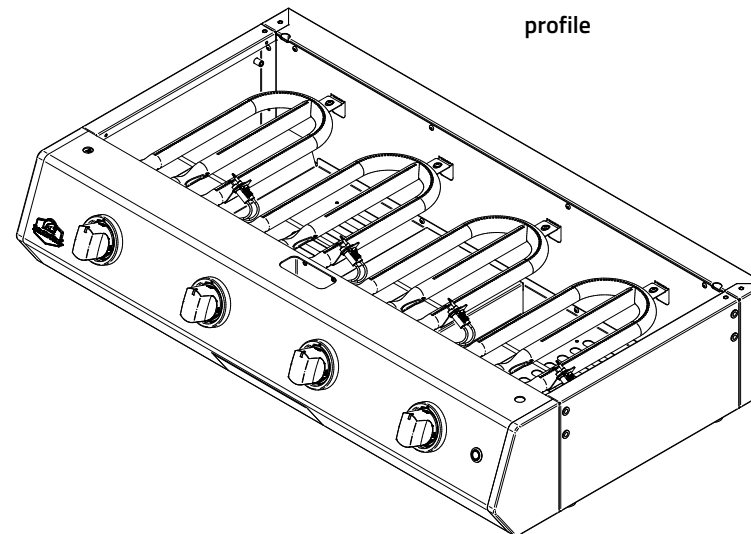
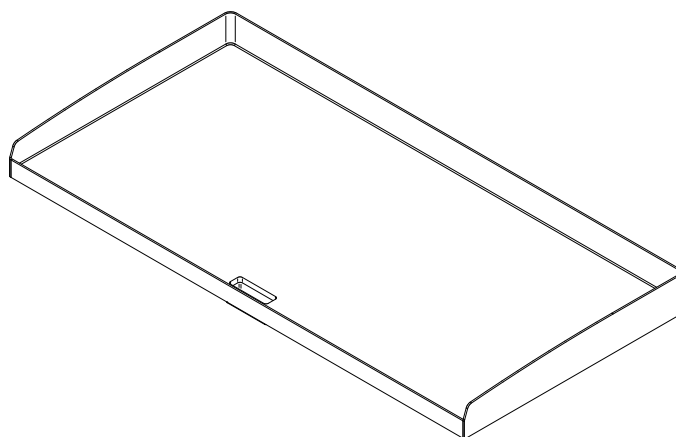


front



profile

Stainless Steel  
Cooking Plate



Chassis

# BEFORE YOU BEGIN

BRABURA  
GRILLS

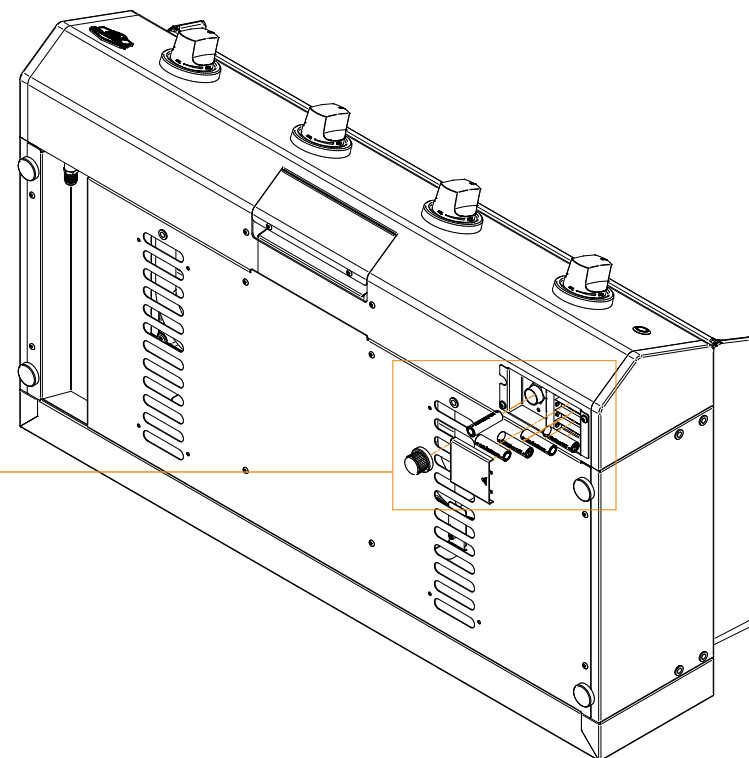
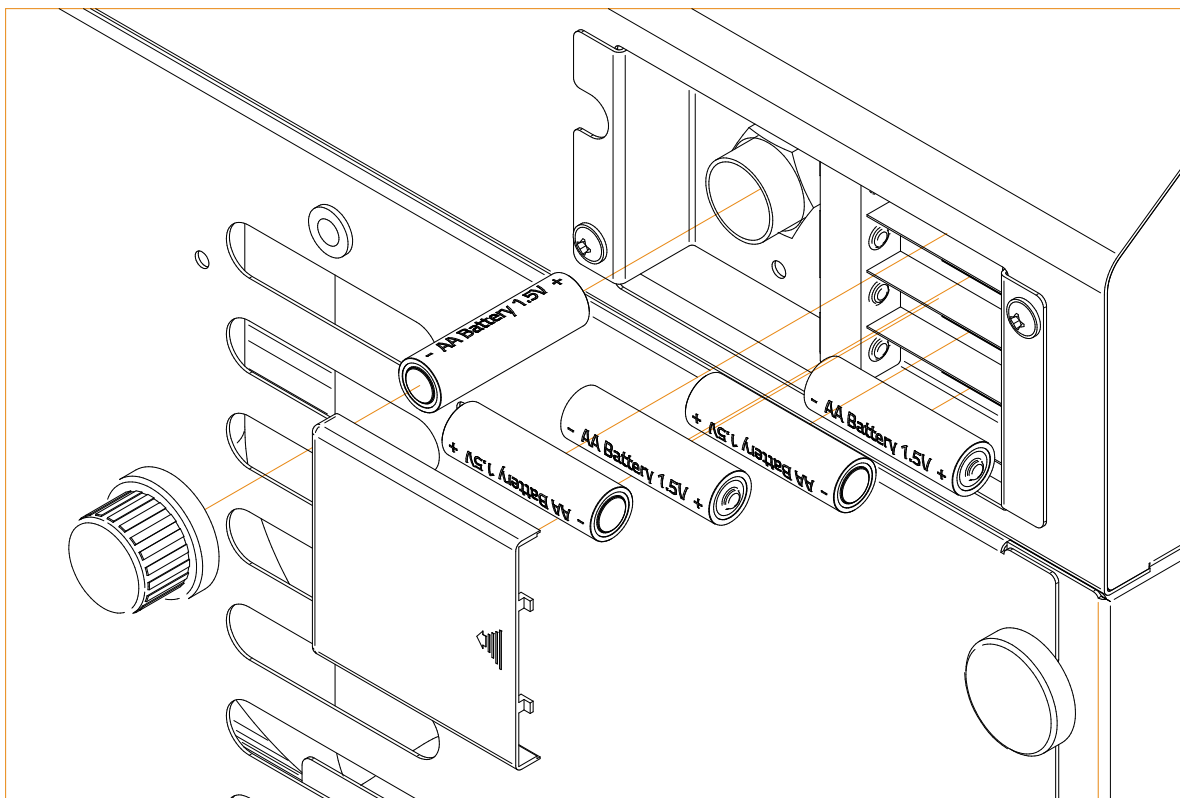
The BRABURA Griddle it is delivered with five AA (1,5V) battery.

## Ignition

Place a battery in the piezoelectric located on the bottom of the chassis.

## Led Knob \*

Place four batteries in battery cartridge located on the bottom of the chassis.



## \* Color Led

When a knob is in use, an orange halo around that knob will illuminate. This will change from orange to white if the knob is turned to OFF.

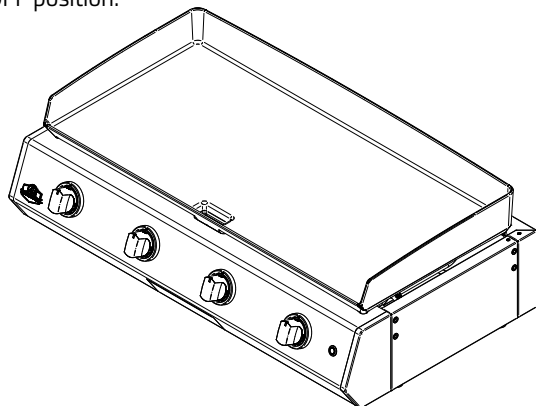
*\* Example image: L Class Original 40*

# LIGHTING INSTRUCTIONS

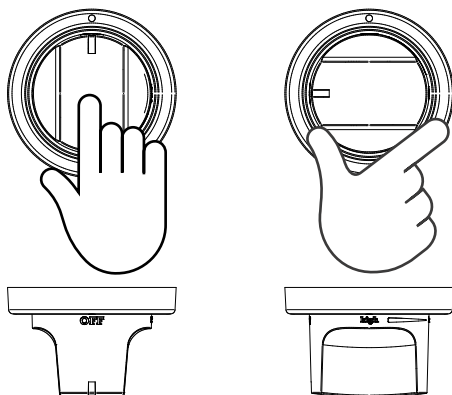
BRABURA  
GRILLS

The BRABURA griddle is equipped with a thermocouple and safety valve system which monitors the burner. This will turn the gas off if the burner is not lit.

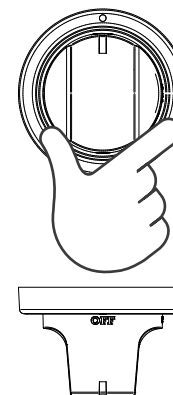
1. Open the lid and remove any cooking utensils. Ensure the grease tray is in place and all the knobs are on the OFF position.



2. Connect the hose regulator to gas cylinder (see 'gas connections'), hose regulator to griddle manifold. Turn the gas supply ON at the cylinder. Check with the use of soapy water (see 'leak testing') for any gas leakage between the bottle and hose regulator.
3. Push in and hold the selected dial for 2 seconds before turning to High. Hold for 10 seconds to light the griddle.



4. If burner does not light after several attempts turn the dial to OFF, wait 5 minutes and repeat step 3. If the burners do not stay alight, repeat step 3 and 4.



5. Adjust the heat by turning the knob to the high/low position.



6. To turn the BRABURA Griddle off turn the cylinder valve to the off position and then turn all the control knobs on the appliance clockwise to the off position.

*\* Example image: L Class Original 40*

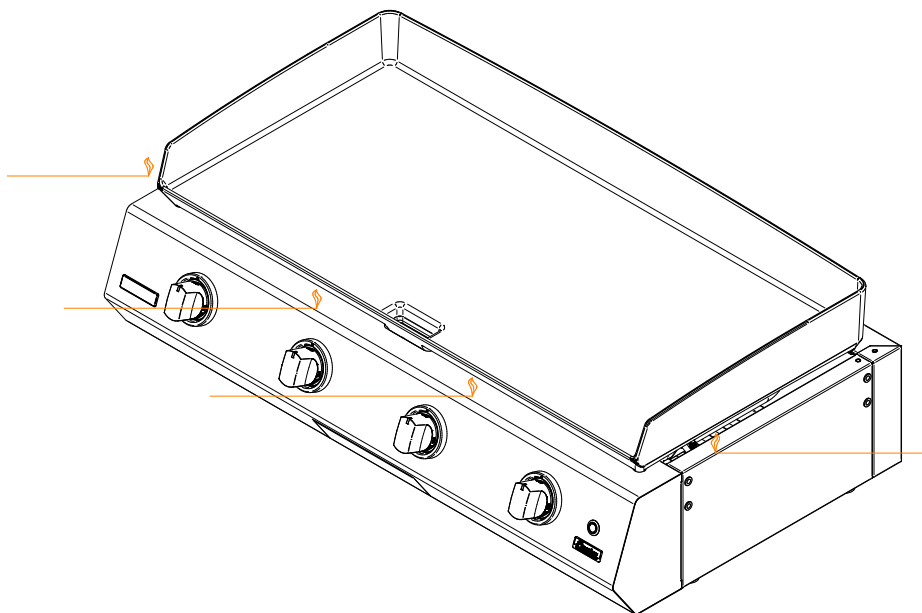
# LIGHTING INSTRUCTIONS

BRABURA  
GRILLS

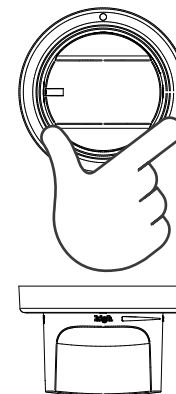
## Manual lighting

If the burner will not light after several attempts, the burner can be manually lit. If you have attempted to light the burner with the ignition, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.

1. Open the lid and remove any cooking utensils. Ensure the grease tray is in place and all the knobs are on the OFF position.
2. Using a special safety match, carefully light a match and insert it between enameled cast iron cooking plate and chassis until reaching each burner.



3. Turn the control dial counter-clockwise to High. Hold for 10 seconds to light the griddle.



4. Adjust the heat by turning the knob to the high/low position.



6. To turn the BRABURA Griddle off turn the cylinder valve to the off position and then turn all the control knobs on the appliance clockwise to the off position.

*\* Example image: L Class Original 40*

# INSTALLATION

**BRABURA**  
GRILLS

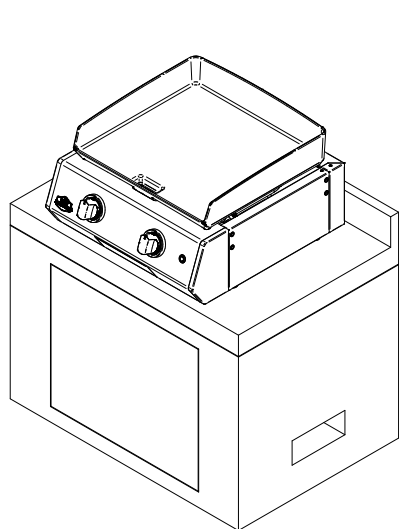
BRABURA Griddle must be located outdoors only. As with any gas appliance, harmful carbon monoxide is produced during the combustion process that should not be allowed to accumulate in a confined space. Also, since hot air rises above the Griddle while in operation, covered locations should be avoided. Do not locate the Griddle where an overhang or awning may cover it. CAUTION should be taken when griddles are used near glass, vinyl siding or other temperature sensitive construction materials. In some cases it may be necessary to increase the clearance around the Griddle to avoid damage to vinyl siding. Check with the manufacturer of the siding material for details.

BRABURA Griddle is design-certified for use outdoors only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats. This appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface may not be acceptable for this purpose.

Our Griddles are designed for easy installation in one of three ways.

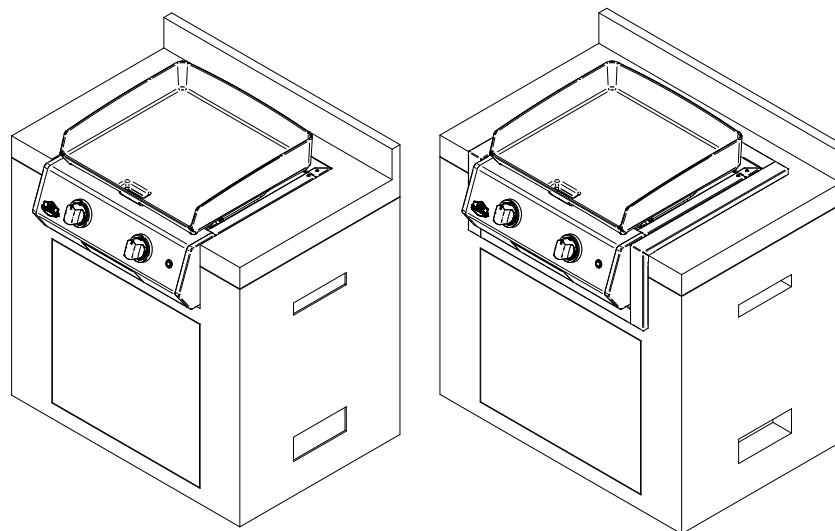
## Countertop

Set the griddle on top of a non-combustible counter.



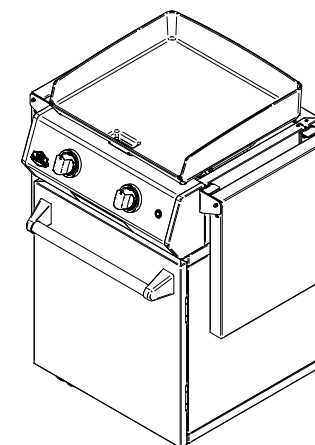
## Built-in

Installed into a non-combustible counter, or a combustible counter using the Build-in liner accessory.



## Rolling Base

Mount the griddle to the Rolling Base accessory to make a freestanding griddle. Instructions included with the Rolling Base.



*\* Example image: BRABURA 20 L CLASS*

# INSTALLATION - COUNTERTOP

BRABURA  
GRILLS

Your BRABURA Griddle may be installed on top of a non-combustible counter. The Griddle must be located outdoors only. This appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.

## Locating the Griddle

When determining a suitable location, take into account concerns such as exposure to wind, proximity to traffic paths, and keeping any gas supply line as short as possible.

- Locate the unit in a well-ventilated area.
- The counter and supporting ledges or deck must be level and flat.
- The enclosure should have ventilation holes to prevent gas build-up in the event of a leak.

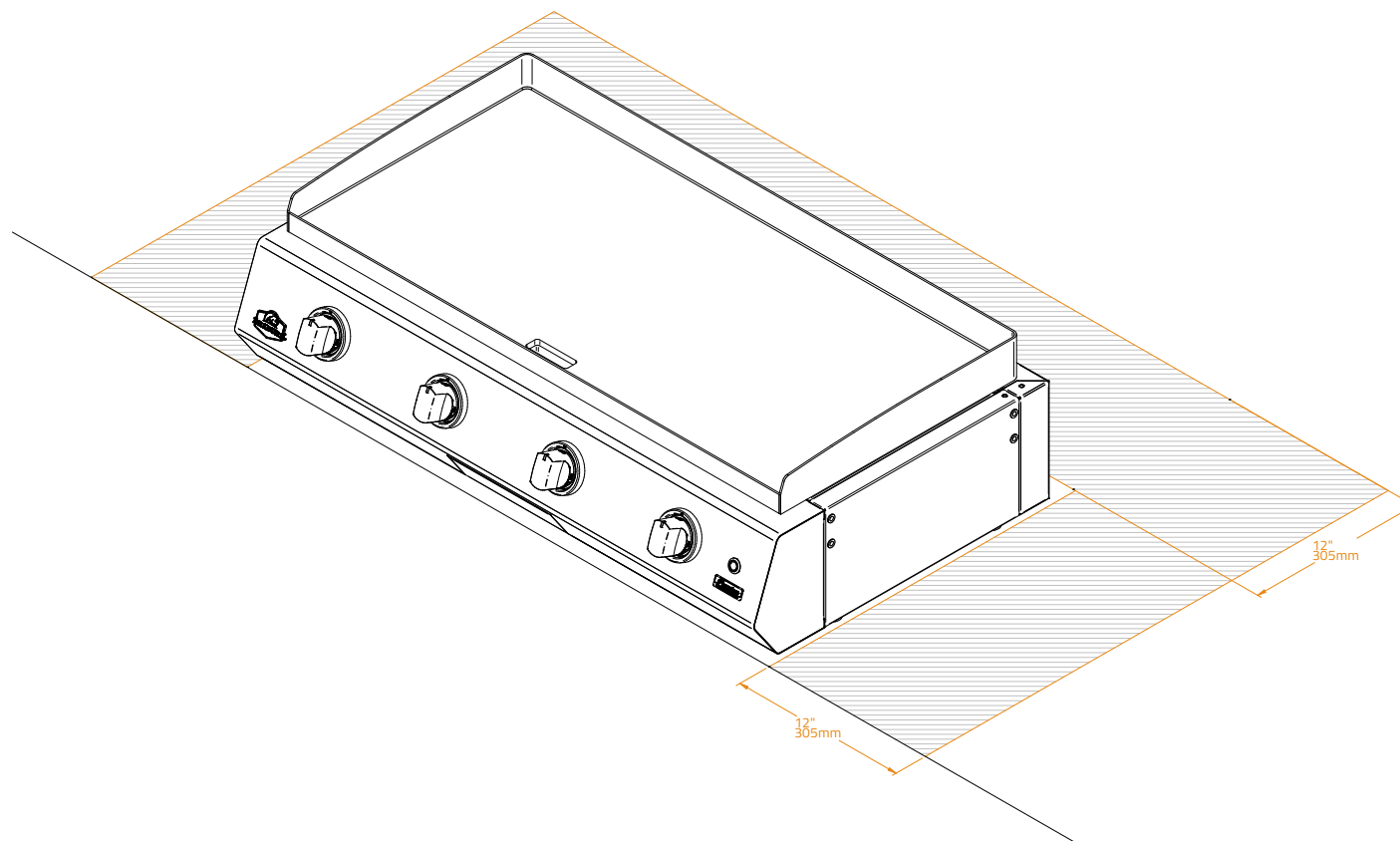
BRABURA Griddle recommends installing the manual shut-off valve in a location readily accessible by the customer, so that gas to the appliance can be shut off in an emergency situation. However, the appliance must not be modified in any way to accommodate such placement.

## Clearances to Combustible Surfaces - Countertop

The Griddle should not be located closer than 12"/305mm to any adjacent combustible surface.

Allow 12"/305mm from the sides and rear to combustible construction while in operation.

The Griddle should not be located under any overhead unprotected combustible construction.



\* Example image: L Class Original 40



# INSTALLATION - BUILT-IN

The BRABURA Griddle is designed for easy installation into masonry enclosures. The griddle is intended either for installation in a built-in enclosure constructed of non-combustible materials or for an installation in a built-in enclosure constructed of combustible material when installed with a BRABURA Build-In Liner.

## Locating the Griddle

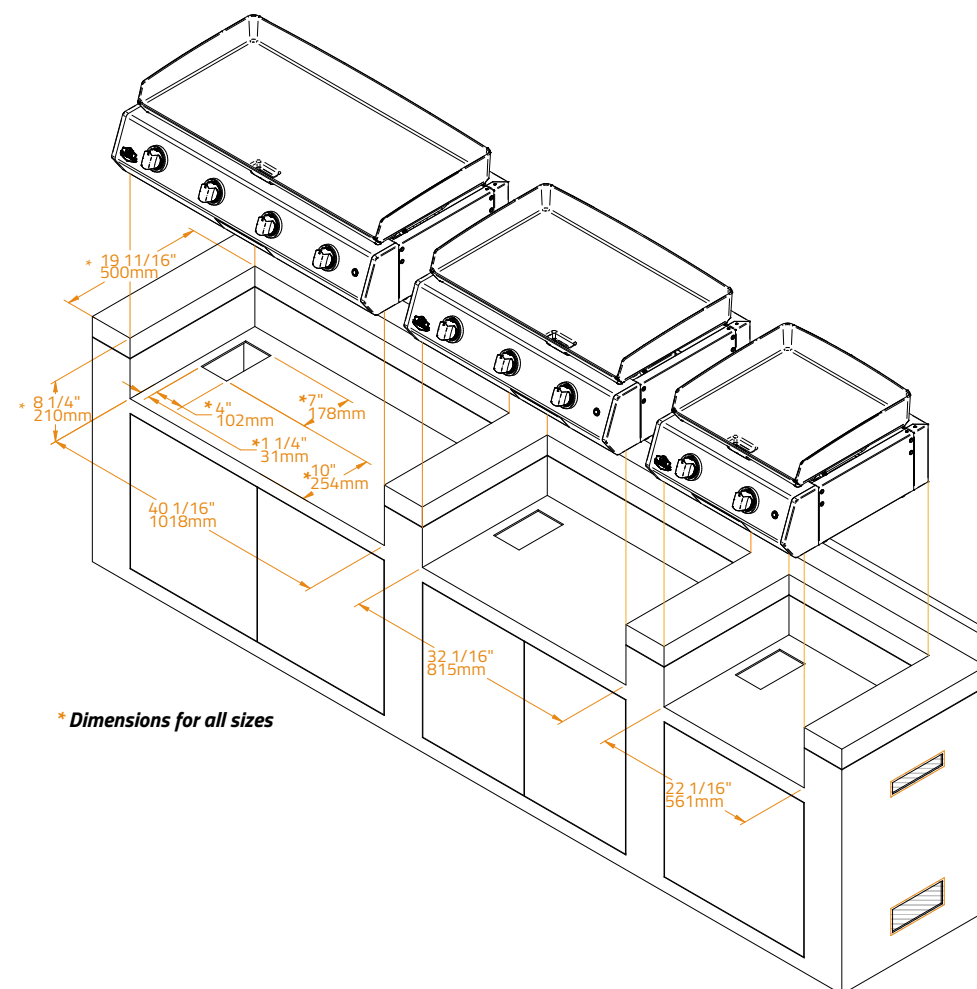
When determining a suitable location, take into account concerns such as exposure to wind, proximity to traffic paths, and keeping any gas supply line as short as possible.

- Locate the unit in a well-ventilated area.
- The counter and supporting ledges or deck must be level and flat.
- The enclosure should have ventilation holes to prevent gas build-up in the event of a leak.

BRABURA Griddle recommends installing the manual shut-off valve in a location readily accessible by the customer, so that gas to the appliance can be shut off in an emergency situation. However, the appliance must not be modified in any way to accommodate such placement.

## Standard Cutout Dimensions

For non-combustible applications, the griddle drops into the opening shown in the cutout detail drawing. A deck is required to support it from the bottom.



# INSTALLATION - BUILT-IN

BRABURA  
GRILLS

## Cutout Dimensions - Combustible Construction with Build-in Liner

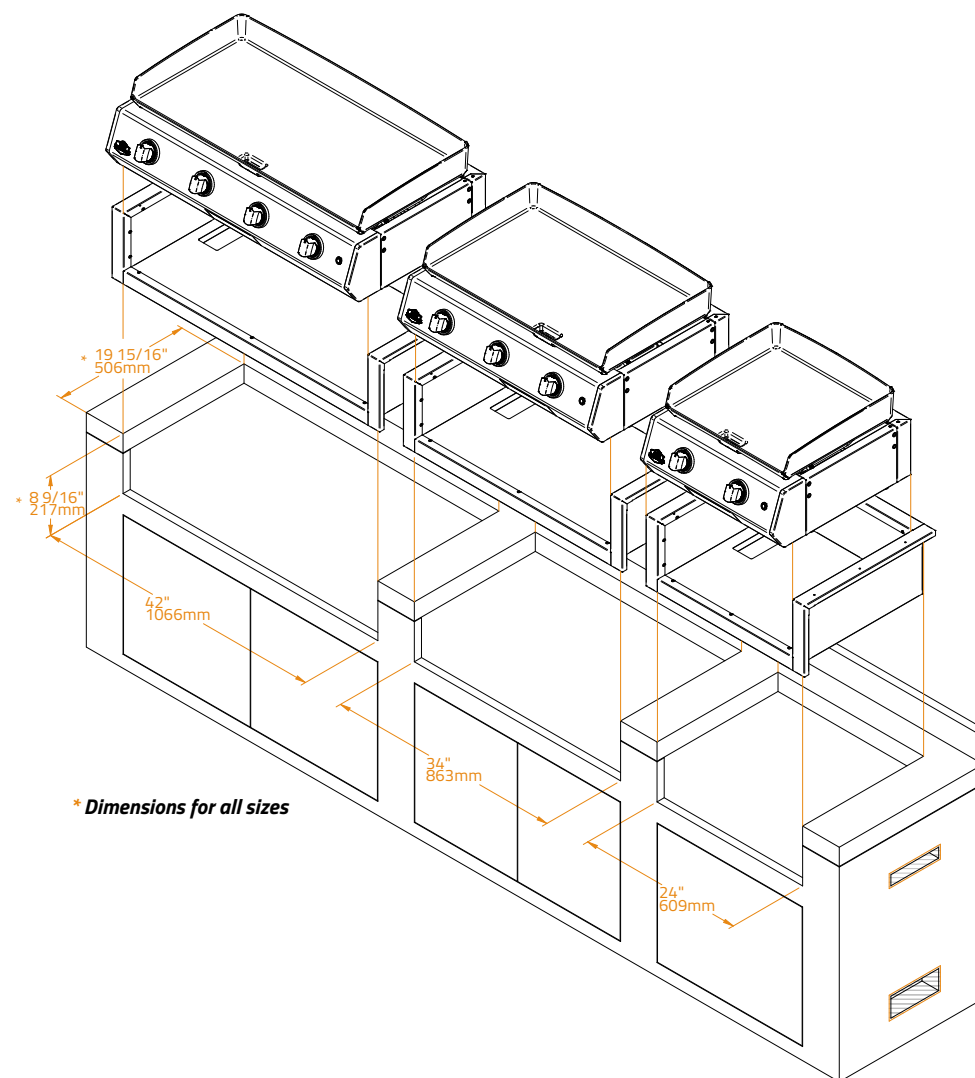
Combustible constructions refers to a building structure or decorative structure made of wood, compressed paper, plant fibers, vinyl/plastic or other materials that are capable of transferring heat or being ignited and burned. Such material shall be considered combustible even though flame-proofed, fire-retardant treated or surface-painted, or plastered.

### Build-in Liners

To install the Griddle into a enclosure constructed of combustible materials, use only the BRABURA Build-in Liner appropriate for the Griddle model. Our Build-in Liners have been specifically designed and tested for this purpose.

- Build-in Liner 40 / L Class Original/Matte/Inox/Special 40: BGL0001
- Build-in Liner 30 / L Class Original/Matte/Inox/Special 30: BGL0002
- Build-in Liner 20 / L Class Original/Matte/Inox/Special 20: BGL0003

Review the detail drawing shown and take into account the provisions shown for gas line connection clearance in the rear corner. It is required that ventilation holes are provided in the enclosure to eliminate the potential build-up of gas in the event of a gas leak. The counter and supporting ledges and/or deck must be level and flat and strong enough to support the griddle and Build-in Liner.



# GAS CONNECTIONS

BRABURA  
GRILLS

## Gas Requirements

The BRABURA Griddle is certified according to the UNE-EN 498: 2012 standard.

Before installation ensure that the conditions for local distribution (gas type and gas pressure) and the setting of the appliance are compatible. The rating plate is located on the rear of the chassis reports of the codes of all European Countries where the appliance can be operated.

The recall of the gas to be used is indicated on the packaging and on the rating plate of the BRABURA Griddle. The unit has been factory set for use with 28-30/37mbar butane/propane gas in bottle.

MANUFACTURED BY:



BRABURA GRILLS S.L.  
AVENIDA DE ALMENDRALEJO 6  
VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220  
BADAJOZ - SPAIN

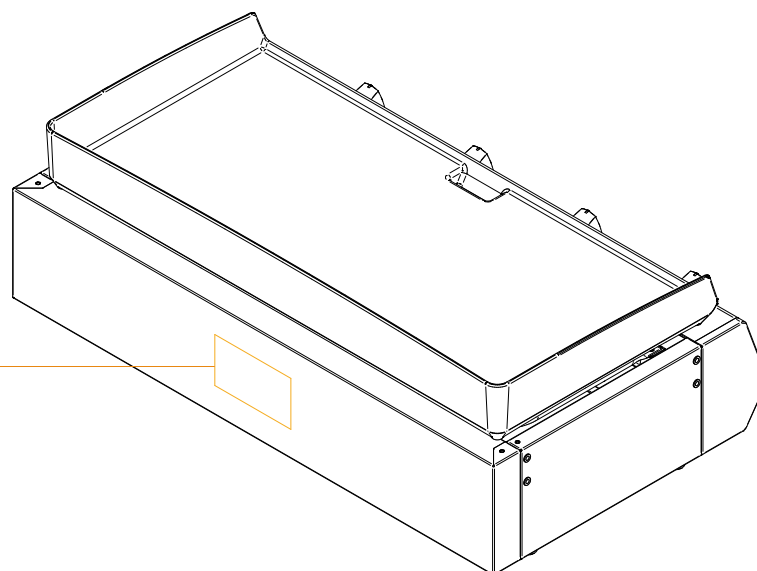
FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.

1. READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID DURING LIGHTING AND DO NOT CLOSE WHILE IN USE.
3. IF IGNITION DOES NOT OCCUR IN 5 SECONDS, TURN THE BURNER CONTROL(S) OFF, WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.

- DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE MATERIALS.
- TURN OFF LP SUPPLY AT CYLINDER WHEN APPLIANCE IS NOT IN USE.
- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE.



ONLY FOR INSTALLATION IN BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIAL. FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF COMBUSTIBLE MATERIALS WHEN INSTALLED WITH INSULATING JACKET.



Read the instructions before using the appliance. **WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away**

| COUNTRY OF DESTINATION                                                                        | CATEGORY/IES | TYPE OF GAS | SUPPLY PRESSURE | POWER                              | ORIFICE SIZE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|-----------------|------------------------------------|--------------|
| BG - CY - DK - EE - FI - HR - HU - IT - IS - LT<br>LU - MT - NL - NO - RO - SE - SI - TR - PL | I3B/P        | G30/G31     | 30 mbar         | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.88         |
| BE - CY - CZ - ES - FR - GB - GR<br>IE - IT - LT - LU - PT - SI                               | I3+          | G30/G31     | 28-30 / 37 mbar | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.88         |
| AT - DE - CH                                                                                  | I3B/P        | G30/G31     | 50 mbar         | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.78         |

Reference No: **BGG0001**  
Model: **L Class Original 40**

SERIAL NUMBER: **G4023xxxx**

\* Example image: L Class Original 40

# GAS CONNECTIONS

BRABURA  
GRILLS

## Gas Connection

BRABURA Griddle is set up for LP gas. Use butane or propane gas tanks 6 to 13kg and the appropriate Regulator/Hose assembly. The gas tank used, equipped with the regulator/hose assembly, must have a maximum height of 615mm and width of 310mm. If the installation the Griddle is into a enclosure constructed or on the rolling cart gas, the gas tank must have a maximum height of 450mm and depth of 310mm.

Ensure the main valve on the tank is completely closed, all burner dials are in the OFF position.

Insert the regulator/hose assembly inlet into the gas tank valve and turn the black coupler clockwise until it tightens. Do not over tighten the coupler. Turn the main tank valve ON and the burner control valves to HIGH for about 20 seconds to allow the air in the system to purge. Turn valves OFF and wait 5 minutes before attempting to ignite the burners.

Butane gas: Use a regulator/hose assembly of 28 mbar which meets the NF-EN-16129 standard.

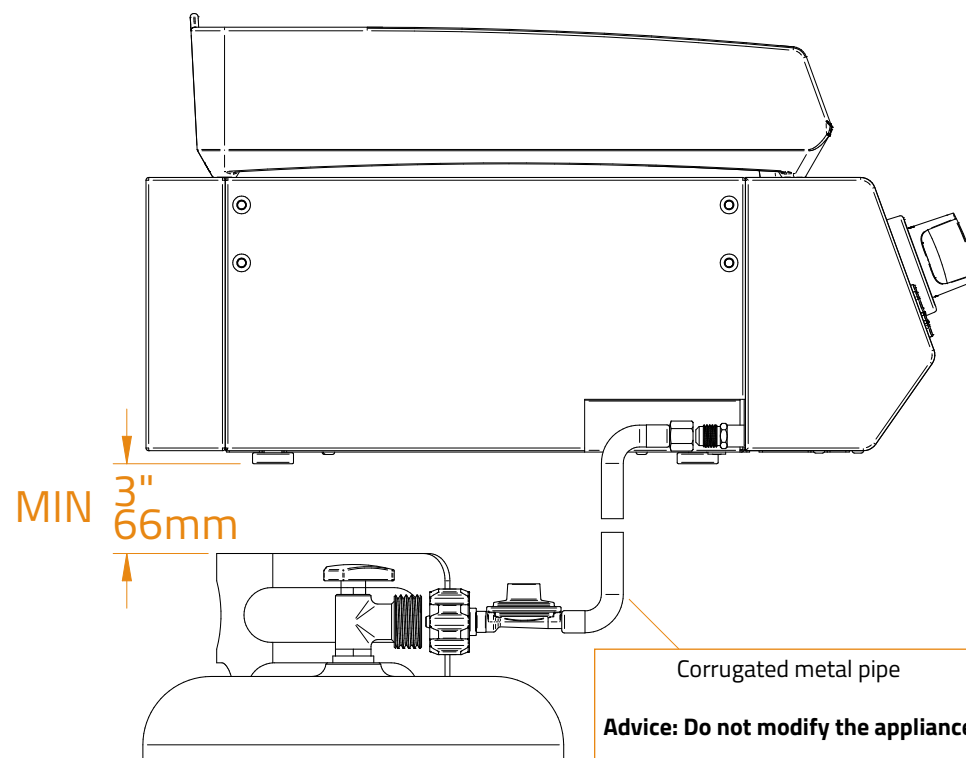
Propane gas: Use a regulator/hose assembly of 37 mbar which meets the NF-EN-16129 standard.

The connection from the BRABURA Griddle to the gas bottle (Butane or Propane) is carried out by a flexible metal hose with an NF-D-36125 mechanical connector (unlimited usage) or a flexible rubber hose equipped with an NF-D-36112 mechanical connector (10-year usage) with a maximum length of 1.5 metres. Regularly check that the gas hose is in good condition and do not hesitate to change it if shows cracks or signs of wear. Change when the expiry date printed on the hose has been reached.

The BRABURA Griddle must be connected using the G3/8 connector located on the left-bottom side of the griddle. After having connected the hose to the plancha, connect the pressure reducer on the hose then on the gas tank by following the indications supplied with the hose and the regulator/hose assembly.

### Notes:

- If a gas leak is observed, close the gas bottle's valve and double check the connections and carry out another leak test.
- If the leak continues or originates from another part, contact the shop where you purchase this appliance.
- Never use a leaking appliance.



## Changing the gas tank

When changing the gas tank, please respect the following instructions:

- Ensure the main tank valve is turned off and the control knobs in the off position before turning the coupler counter clockwise, the inlet will then disengage. Remove the inlet from the tank valve opening.
- Gas tank must be changed in a well ventilated place, away from any heat sources (cigarette, electrical appliances, etc.).
- Wait for the appliance to have completely cooled down.
- Always check for gas leaks after every gas tank change.

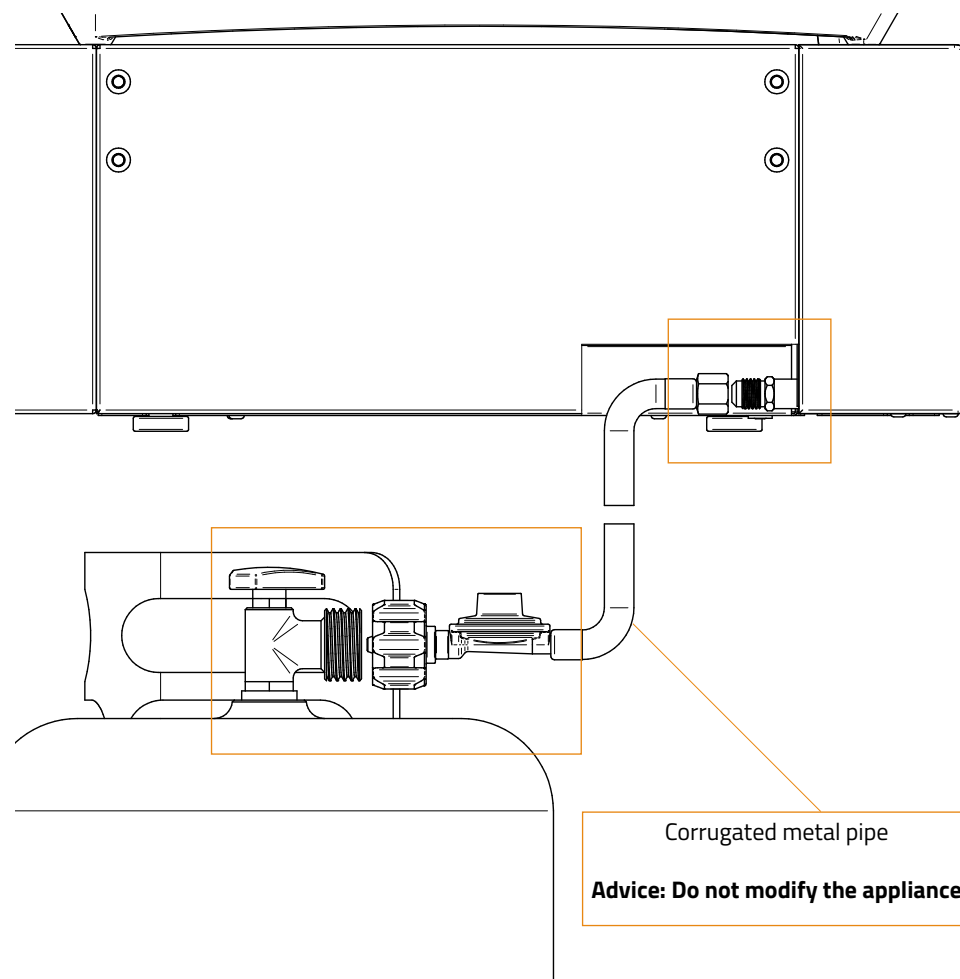
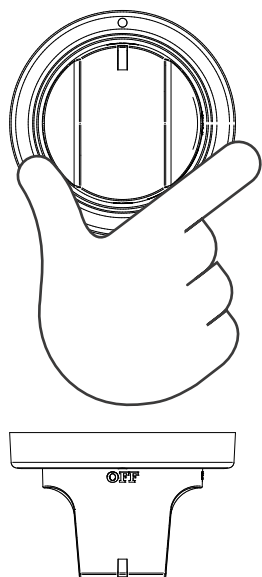
# LEAK TESTING

BRABURA  
GRILLS

## Leak Test Procedure

A complete gas tightness check must be performed at the installation site. Periodically check the whole system for leaks, or immediately if the smell of gas is present.

1. Prepare soap solution by combining one part of liquid detergent and one part of water.
2. Ensure all control valves are in the OFF position before turning the gas supply ON.
3. Check all connections from the supply line or LP cylinder by applying the solution around the connection, tubing and end of the manifold.
4. If bubbles appear to "grow" on any of the connections, you have a gas leak. IMMEDIATELY turn off the gas supply.
5. Tighten any leaking connections. Turn gas ON, and recheck. If you cannot stop a gas leak turn the gas supply OFF, do not use your BRABURA Griddle and contact the shop where you purchase this appliance.



**Advice:** before each use of the BRABURA Griddle clean and inspect the hose. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation.

# CARE AND CLEANING

BRABURA  
GRILLS

## Cleaning enamel cast iron griddle

### Hot cleaning



When you finished cooking and the enameled cast iron cooking plate is hot.

1. Use a cooking spatula and a steel wool to remove all residue.
2. Pour some water on the enameled cast iron cooking plate.
3. Clean with a steel wool to move residue to the grease tray chute.

### Cold cleaning



1. Use cleaning stone or dishwashing detergent on the cast iron cooking plate with a wet sponge and wait.
2. Rinse with a kitchen sponge.
3. Use a microfiber pad to polish the enameled cast iron cooking plate until it shines.

Notes:

- Use the spatula to handle the steel wool to avoid getting burnt.
- Ensure the grease tray is in place to avoid overflow.
- Enameled cast iron cooking plate is coated with a layer of enamel and is compatible with a steel wool.

## Cleaning stainless steel griddle

### Hot cleaning



When you finished cooking and the stainless steel cooking plate is hot.

1. Lightly pour water on the cooking surface (or use a non-toxic griddle cleaning solution).
1. Scrub using a heavy duty non-scratch scrub pad on the end of a spatula.
2. Use a stainless steel spatula to scrape the grime from back to front and into the drip collector trough.
3. Wipe down with a damp, clean, heavy-duty rag. Remove all cleaning solution if used.
4. Lightly coat the cooking surface with cooking oil to preserve it until the next cook

**Warning:** the steam generated will be hot.

Notes:

- Use the spatula to handle the scouring cloth to avoid getting burnt.
- Wear an insulated glove/mitt.
- Ensure the grease tray is in place to avoid overflow.

## Cleaning stainless steel grease tray

The drip tray located below the griddle should be cleaned periodically to prevent buildup of debris. Once the appliance has cooled completely, Carefully remove the drip tray and dispose of contents appropriately. Rinse and dry completely, then insert the drip tray into the griddle.

## Cleaning stainless steel chassis

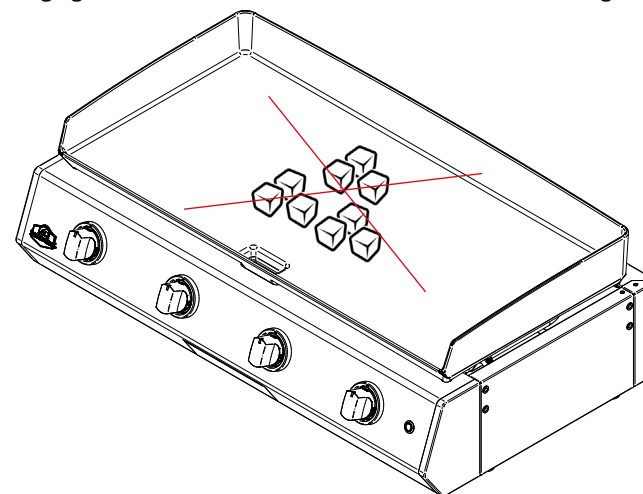
Always use the mildest cleaning method first. Do not use steel wool to clean the product as it will scratch the surface. Use the most liquid lubricant applied on a cotton cloth and rub the surface until it shines. Dry with a cotton cloth.

## Regulator and hose replacement

The pressure regulator and hose assembly supplied with the unit must be used. If replacements are needed, contact Customer Care.

## WARNINGS

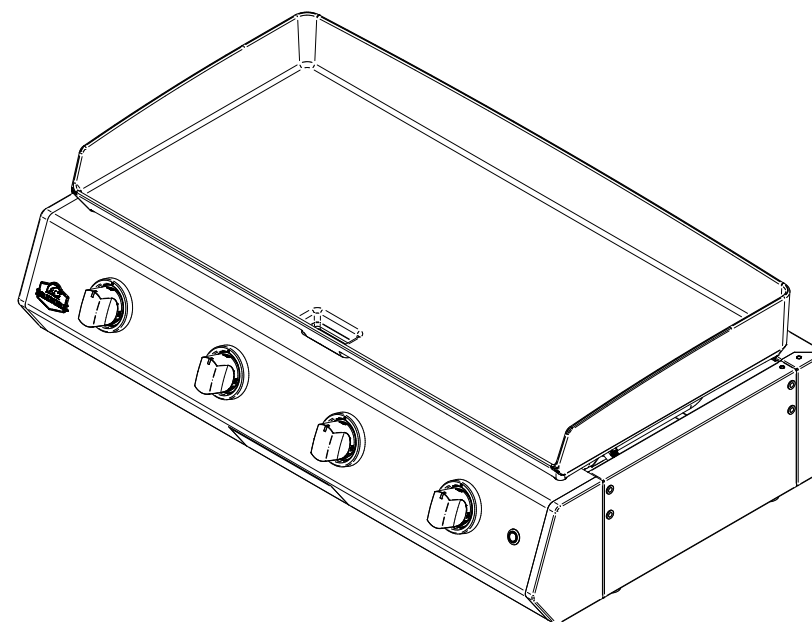
1. If your BRABURA Griddle will be not used for a long time, it is recommended to store it in a dry place and protect with a soft cover.
2. To avoid damaging the enamel, DO NOT use ice cubes to clean the hot griddle.



\* Example image: L Class Original 40

# TROUBLESHOOTING

| PROBLEM                                                 | POSSIBLE CAUSES                                         | WHAT TO DO                                             |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| The griddle does not light                              | There is not gas flowing to the griddle                 | Check gas supply and connections                       |
|                                                         | There is a blocking on the air or gas flow              | Check all openings for blockages                       |
| No spark when the ignition is pushed                    | Faulty battery                                          | Change the battery                                     |
|                                                         | Battery in wrong direction                              | Confirm direction of the battery                       |
| Burner flame is bad in conjunction with the odor of gas | Dirt or dust present in the area                        | Change to a less dusty area and check for obstructions |
|                                                         | Incorrect gas supply or gas type                        | Confirm gas supply and type                            |
| Low temperature with knob in the High position          | Fuel hose be bent or kinked                             | Check hose is routed correctly                         |
|                                                         | Burners need cleaning                                   | Clean burners                                          |
|                                                         | LP gas supply may be low or empty                       | Replace tank if needed                                 |
| Knobs halos do not illuminate                           | Faulty batteries                                        | Change the batteries                                   |
|                                                         | Batteries in wrong direction                            | Confirm direction of the batteries                     |
| Bad grease flow                                         | Enameled cast iron cooking plate positioned incorrectly | Confirm enameled cast iron cooking plate positioning   |
|                                                         | Grease tray positioned incorrectly                      | Confirm grease tray positioning                        |



\* Example image: L Class Original 40

# INSTALLER CHECKLIST

**Read instructions manual to see if the BRABURA Griddle has been correctly installed.**

Ensure that installation has been completed correctly before use.

- ☐ Clearances are correctly maintained to combustibles
- ☐ Proper enclosure ventilation has been verified
- ☐ All film protection have been removed
- ☐ The burners are set in the correct position
- ☐ Knobs turn freely, bezels centered
- ☐ Halo lightings are functioning properly
- ☐ Each burner lights satisfactorily - individually or with adjacent burner lit
- ☐ The griddle has been tested and is free of leaks

**Before you call for technical service centre**

Please read the installation instructions and have the following information ready:

- Model Number (can be found on the rear panel behind the griddle).
- Serial Number (can be found on the rear panel behind the griddle).
- Date of installation.
- A brief description of the problem.

Your satisfaction is of the utmost importance to us. If a problem cannot be resolved to your satisfaction, please write:

BRABURA GRILLS SL

A/A BRABURA Customer Care

Av. Almendralejo 6 | 06220 Villafranca de los Barros | Badajoz | España

email: [info@braburagrills.com](mailto:info@braburagrills.com)





Nº Modelo: BGG0001  
**L Class Original 40**

---

Nº Modelo: BGG0002  
**L Class Original 30**

---

Nº Modelo: BGG0003  
**L Class Original 20**

---

Nº Modelo: BGG0004  
**L Class Inox 40**

---

Nº Modelo: BGG0005  
**L Class Inox 30**

---

Nº Modelo: BGG0006  
**L Class Inox 20**

Nº Modelo: BGG0007  
**L Class Matte 40**

---

Nº Modelo: BGG0008  
**L Class Matte 30**

---

Nº Modelo: BGG0009  
**L Class Matte 20**

---

Nº Modelo: BGG0010  
**L Class Special 40**

---

Nº Modelo: BGG0011  
**L Class Special 30**

---

Nº Modelo: BGG0012  
**L Class Special 20**

UK  
CA | C E 24  
0051  
Pin Number 51DN5078

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Introducción                  | 31 |
| Seguridad y advertencias      | 32 |
| Guía de referencia rápida     | 34 |
| Dimensiones                   | 36 |
| Antes de comenzar             | 42 |
| Instrucciones de encendido    | 43 |
| Instalación                   | 45 |
| Conexiones de gas             | 49 |
| Test de fugas                 | 51 |
| Mantenimiento y limpieza      | 52 |
| Solución de problemas         | 53 |
| Comprobaciones del instalador | 54 |

# INTRODUCCIÓN

BRABURA  
GRILLS

## Bienvenido a Brabura Grills

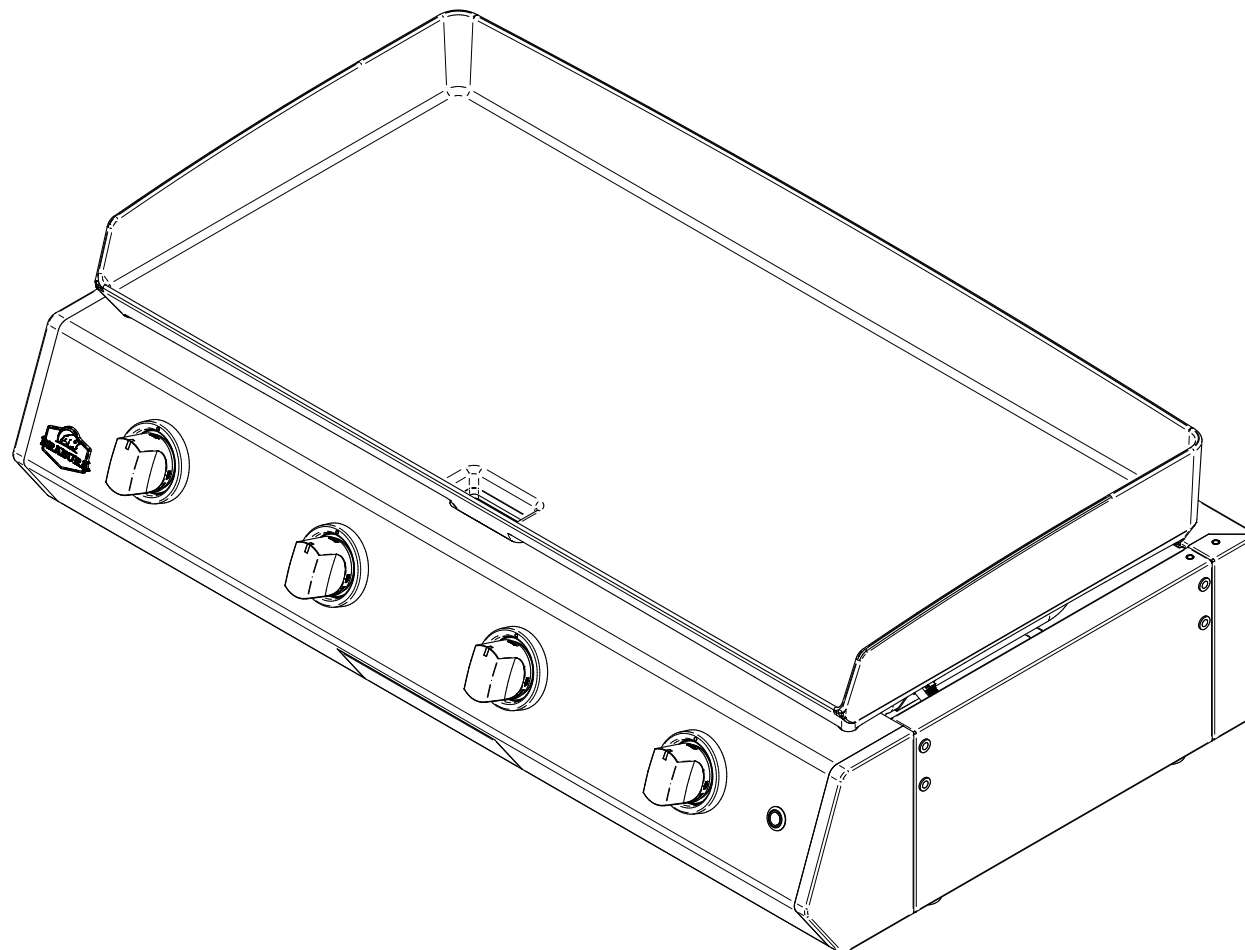
Este manual ha sido escrito para ayudarle a utilizar su plancha BRABURA con seguridad y satisfacción. Incluye información detallada sobre la plancha, los componentes proporcionados o instalados, sus sistemas e información sobre su funcionamiento. Por favor, léalo atentamente y familiarícese con su plancha BRABURA antes de comenzar a cocinar.

### NOTAS:

- **Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el correcto montaje y uso seguro del aparato.**
- **Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.**
- **Siga todas las advertencias e instrucciones durante el uso del aparato.**
- **Conserve este manual para futuras referencias.**

Para obtener información sobre el uso de su plancha BRABURA, visite <https://www.braburagrills.com/ayuda-soporte/>.

Para contactarnos, visite <https://www.braburagrills.com/>.



*\* Imagen de ejemplo: L Class Original 40*

### PELIGRO

#### **SI HUELE A GAS**

- Cierre el suministro de gas al aparato.
- Apague cualquier llama abierta.
- Abra la tapa.

Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al servicio de bomberos. No seguir estas instrucciones puede provocar un incendio o una explosión que podrían causar daños materiales, lesiones corporales o la muerte.

### ADVERTENCIAS

- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este aparato o de cualquier otro aparato.
- Una botella de GLP no conectada para su uso no debe almacenarse cerca de este aparato o de cualquier otro aparato.

## Advertencias de seguridad

Para reducir los riesgos de incendio, lesiones corporales o daños al utilizar el aparato, siga las instrucciones de seguridad a continuación. Lea todos los consejos antes de usar la plancha BRABURA. No utilice una plancha de gas para fines distintos a los previstos.

- Utilice únicamente en áreas bien ventiladas.
- Nunca deje el producto sin supervisión mientras está en uso.
- Abra siempre la tapa antes de encender. No cierre la tapa durante la cocción o antes de que el aparato se haya enfriado.
- No use una llama para verificar las fugas de gas.
- No intente desconectar una conexión de gas mientras su aparato esté en uso o la alimentación de gas esté abierta.
- Nunca conecte una línea de gas no regulada al aparato.
- Cuando no esté en uso, asegúrese de que la alimentación de gas esté cerrada en la botella de suministro.
- Mantenga el aparato cubierto cuando no esté en uso.
- Después de un período de almacenamiento o de no uso, el aparato debe ser revisado para detectar fugas de gas, deterioro, montaje correcto y obstrucción del quemador antes de usarlo.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en un área donde se esté utilizando el producto. Nunca permita que se sienten, se paren o jueguen sobre o alrededor del aparato.
- Nunca utilice el aparato en un área muy ventosa.
- No obstruya el flujo de combustión y ventilación hacia el aparato.
- Las arañas e insectos pueden anidar en los quemadores o aberturas y pueden bloquear o restringir el quemador. Esto puede provocar un retroceso de llama hacia el panel de control, lo que puede causar un incendio.
- No coloque, almacene ni haga funcionar el aparato en una pendiente.
- La unidad debe ser inspeccionada al menos una vez al año o inmediatamente si hay un olor a gas presente con llamas de quemador amarillas, si el aparato no alcanza la temperatura o calienta de manera desigual, o si la unidad hace ruidos de chasquido.
- No fume durante el TEST DE FUGAS y apague todas las llamas abiertas.
- Al limpiar los quemadores, centre correctamente el quemador en el orificio y asegúrese de que los quemadores estén nivelados antes de encender para evitar cualquier riesgo de incendio o explosión.

- No coloque el aparato directamente sobre el suelo u otra superficie no soportada. Esto evitará dañar el conjunto regulador/manguera.
- Este aparato puede utilizarse con cualquier marca de tanque de gas, siempre que sea compatible con un dispositivo de retención adecuado (no incluido).
- Nunca utilice un tanque con una válvula dañada. El tanque utilizado debe tener un collarín para proteger la válvula del tanque.
- Todos los productos selladores para tuberías deben ser de un tipo aprobado y resistente a las acciones de los gases butano/propano. Nunca utilice sellador de tuberías en conexiones con brida.
- Siempre verifique las fugas después de cambiar cada tanque de gas. No utilice el aparato hasta que todas las conexiones hayan sido verificadas y no presenten fugas.
- Antes de cada uso, inspeccione la manguera o el tubo de alimentación de gas antes de abrir la válvula de gas. Si hay signos de cortes, desgaste o abrasión, debe ser reemplazado antes de usarlo. La manguera de repuesto debe cumplir con las especificaciones del fabricante.
- Debe usarse únicamente al aire libre y no en un edificio, garaje u otro espacio cerrado. No está destinado a ser instalado dentro o sobre una embarcación.

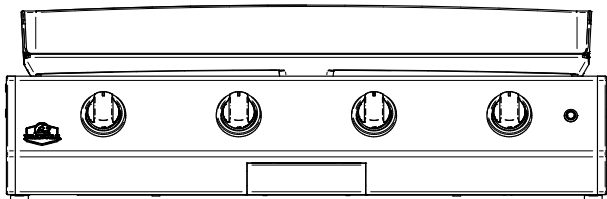
## Conserve estas instrucciones

BRABURA Grills no puede ser responsabilizado por los daños a objetos o personas derivados de una instalación o uso incorrecto de la plancha.

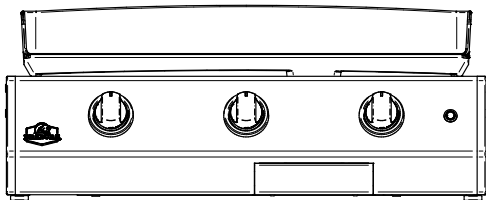
# GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA - PLACA ESMALTADA

MODELOS

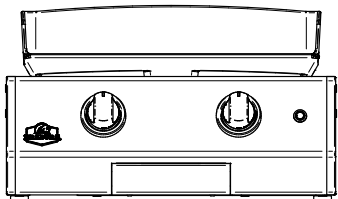
L Class Original 40 / L Class Matte 40



L Class Original 30 / L Class Matte 30



L Class Original 20 / L Class Matte 20



DIMENSIONES

40"

30"

20"

|             |         |        |        |
|-------------|---------|--------|--------|
| Altura      | 330 mm  | 330 mm | 330 mm |
| Longitud    | 1016 mm | 813 mm | 506 mm |
| Profundidad | 609 mm  | 609 mm | 609 mm |

DESCRIPCIÓN

Hierro fundido esmaltado de alta calidad

La plancha de hierro fundido esmaltado tiene propiedades increíbles de retención de calor que capturan perfectamente los alimentos y distribuyen el calor para una cocción uniforme. La superficie esmaltada es duradera, antiadherente y se limpia fácilmente.

Construcción de alta calidad

El chasis está hecho de acero inoxidable 304 resistente o recubierto con una capa de polvo resistente al calor, que facilita la limpieza y ofrece resistencia a la corrosión.

Quemadores de acero inoxidable duraderos y confiables.

Diseño excepcional

Quemadores independientes que proporcionan diferentes zonas de calor.

Botones LED robustos que indican cuando los quemadores están encendidos.

El desagüe en la parte delantera de la plancha conduce a una bandeja deslizante para grasa, facilitando una limpieza rápida y sencilla.

CARACTERÍSTICAS

40"

30"

20"

|                 |      |     |     |
|-----------------|------|-----|-----|
| Quemadores      | 4    | 3   | 2   |
| Potencia kW     | 12.8 | 9.6 | 6.4 |
| kW por Quemador | 3.2  | 3.2 | 3.2 |

|                       |                       |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Superficie de cocción | 4.230 cm <sup>2</sup> | 3.330 cm <sup>2</sup> | 2.160 cm <sup>2</sup> |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|

|                       |          |          |          |
|-----------------------|----------|----------|----------|
| Dimensión de la placa | 94x45 cm | 74x45 cm | 48x45 cm |
|-----------------------|----------|----------|----------|

|             |         |         |         |
|-------------|---------|---------|---------|
| Tipo de gas | LP / NG | LP / NG | LP / NG |
|-------------|---------|---------|---------|

|                      |                                  |  |  |
|----------------------|----------------------------------|--|--|
| Material de la placa | Hierro Fundido Esmaltado Premium |  |  |
|----------------------|----------------------------------|--|--|

|                       |                  |  |  |
|-----------------------|------------------|--|--|
| Material del quemador | Acero inoxidable |  |  |
|-----------------------|------------------|--|--|

|                                |                      |  |  |
|--------------------------------|----------------------|--|--|
| Material del chasis - Original | Acero inoxidable 304 |  |  |
|--------------------------------|----------------------|--|--|

|                             |                                                            |  |  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------|--|--|
| Material del chasis - Matte | Acero al carbono con recubrimiento en polvo ultra duradero |  |  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------|--|--|

|                   |                 |  |  |
|-------------------|-----------------|--|--|
| Tipo de encendido | Chispa continua |  |  |
|-------------------|-----------------|--|--|

|           |                                 |  |  |
|-----------|---------------------------------|--|--|
| Controles | Encendido LED, naranja / blanco |  |  |
|-----------|---------------------------------|--|--|

GARANTÍA

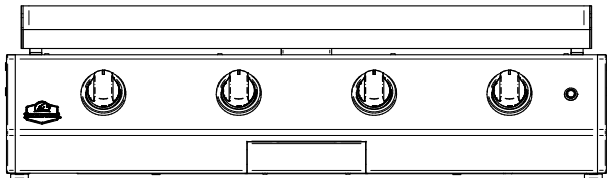
|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| Placa de cocina de hierro fundido esmaltado | 15 años |
|---------------------------------------------|---------|

|             |         |
|-------------|---------|
| Componentes | 15 años |
|-------------|---------|

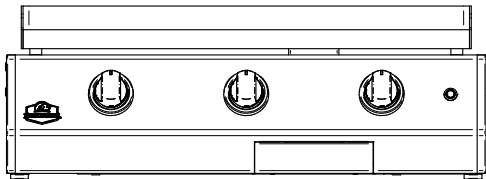
# GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA - PLACA INOXIDABLE

MODELOS

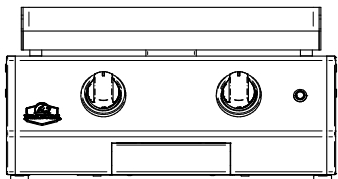
L Class Inox 40 / L Class Special 40



L Class Inox 30 / L Class Special 30



L Class Inox 20 / L Class Special 20



DIMENSIONES

40"

30"

20"

|             |         |        |        |
|-------------|---------|--------|--------|
| Altura      | 292 mm  | 292 mm | 292 mm |
| Longitud    | 1016 mm | 813 mm | 506 mm |
| Profundidad | 609 mm  | 609 mm | 609 mm |

DESCRIPCIÓN

Acero inoxidable 304 de calidad superior

La plancha está fabricada con acero inoxidable 304 de 10 mm de espesor, lo que la convierte en una placa de lujo capaz de absorber y distribuir rápidamente el calor. Sus 10 mm de grosor mantienen la temperatura para lograr asados profesionales.

Construcción de alta calidad

El chasis está hecho de acero inoxidable 304 resistente o recubierto con una capa de polvo resistente al calor, que facilita la limpieza y ofrece resistencia a la corrosión.

Quemadores de acero inoxidable duraderos y confiables.

Diseño excepcional

Quemadores independientes que proporcionan diferentes zonas de calor.

Botones LED robustos que indican cuando los quemadores están encendidos.

El desagüe en la parte delantera de la plancha conduce a una bandeja deslizante para grasa, facilitando una limpieza rápida y sencilla.

CARACTERÍSTICAS

40"

30"

20"

|                 |      |     |     |
|-----------------|------|-----|-----|
| Quemadores      | 4    | 3   | 2   |
| Potencia kW     | 12.8 | 9.6 | 6.4 |
| kW por Quemador | 3.2  | 3.2 | 3.2 |

|                       |                       |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Superficie de cocción | 4.416 cm <sup>2</sup> | 3.496 cm <sup>2</sup> | 2.300 cm <sup>2</sup> |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|

|                       |          |          |          |
|-----------------------|----------|----------|----------|
| Dimensión de la placa | 96x46 cm | 76x46 cm | 50x46 cm |
|-----------------------|----------|----------|----------|

|             |         |         |         |
|-------------|---------|---------|---------|
| Tipo de gas | LP / NG | LP / NG | LP / NG |
|-------------|---------|---------|---------|

|                      |                             |  |  |
|----------------------|-----------------------------|--|--|
| Material de la placa | Acero inoxidable 304 - 10mm |  |  |
|----------------------|-----------------------------|--|--|

|                       |                  |  |  |
|-----------------------|------------------|--|--|
| Material del quemador | Acero inoxidable |  |  |
|-----------------------|------------------|--|--|

|                            |                      |  |  |
|----------------------------|----------------------|--|--|
| Material del chasis - Inox | Acero inoxidable 304 |  |  |
|----------------------------|----------------------|--|--|

|                               |                                                            |  |  |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------|--|--|
| Material del chasis - Special | Acero al carbono con recubrimiento en polvo ultra duradero |  |  |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------|--|--|

|                   |                 |  |  |
|-------------------|-----------------|--|--|
| Tipo de encendido | Chispa continua |  |  |
|-------------------|-----------------|--|--|

|           |                                 |  |  |
|-----------|---------------------------------|--|--|
| Controles | Encendido LED, naranja / blanco |  |  |
|-----------|---------------------------------|--|--|

GARANTÍA

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Placa de cocina inoxidable | 15 años |
|----------------------------|---------|

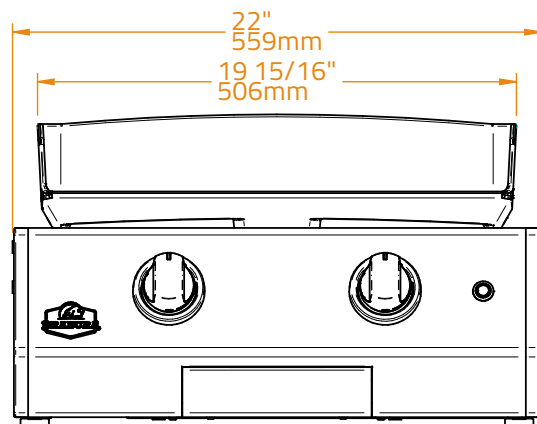
|             |         |
|-------------|---------|
| Componentes | 15 años |
|-------------|---------|



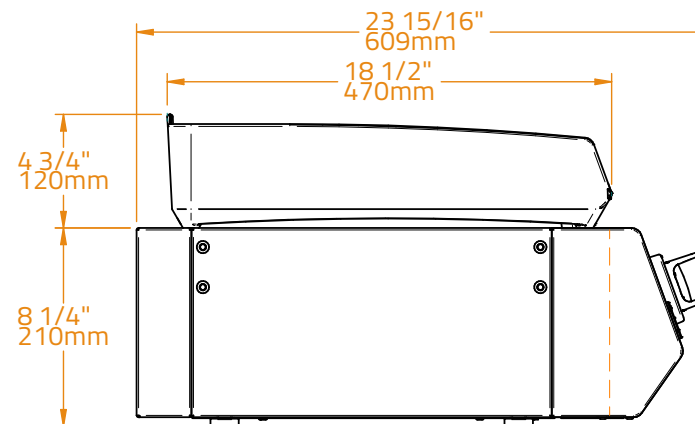
# DIMENSIONES

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 20 o L Class Matte 20 - Chasis + Plancha de cocina de hierro fundido esmaltado

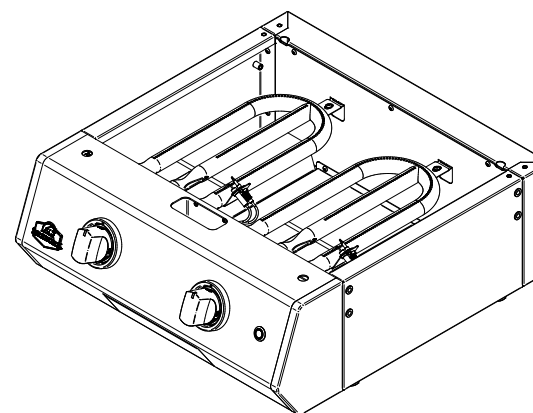
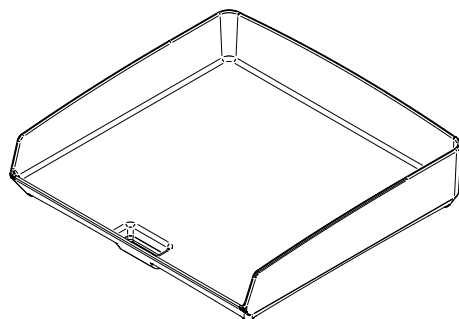


alzado



perfil

Placa de cocina  
en hierro fundido  
esmaltado

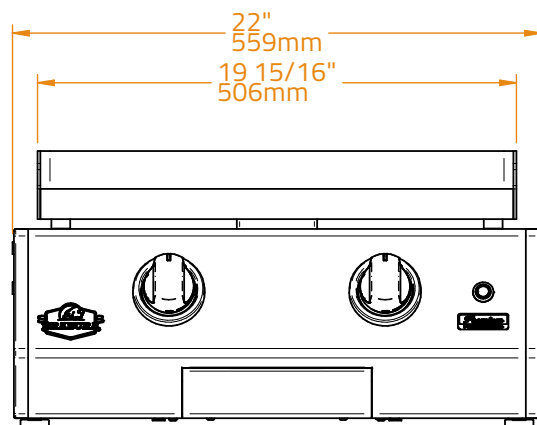


Chasis

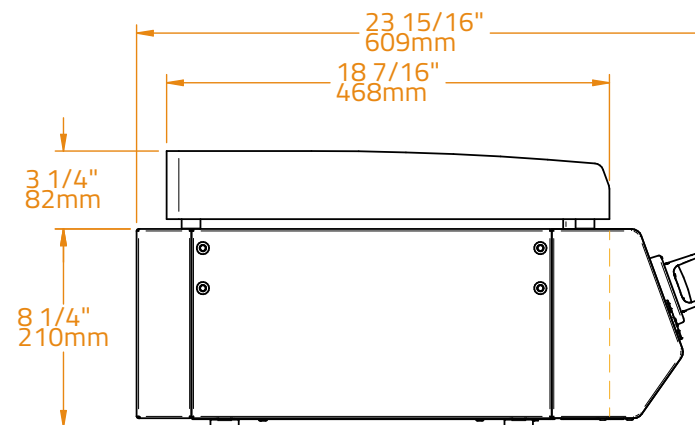
# DIMENSIONES

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 20 o L Class Special 20 - Chasis + Plancha de cocina de acero inoxidable

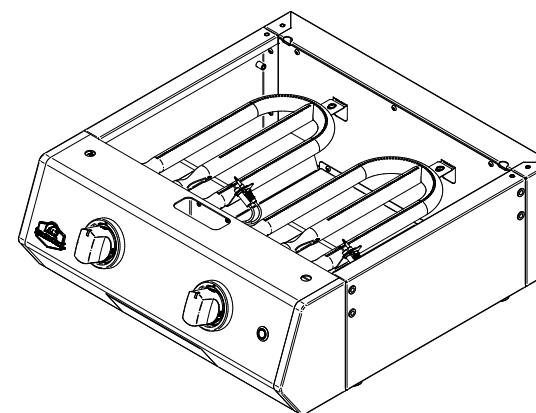
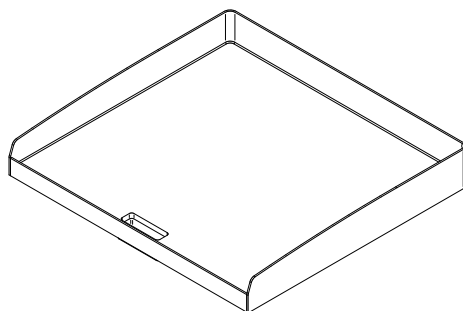


alzado



perfil

Placa de cocina en  
acero inoxidable

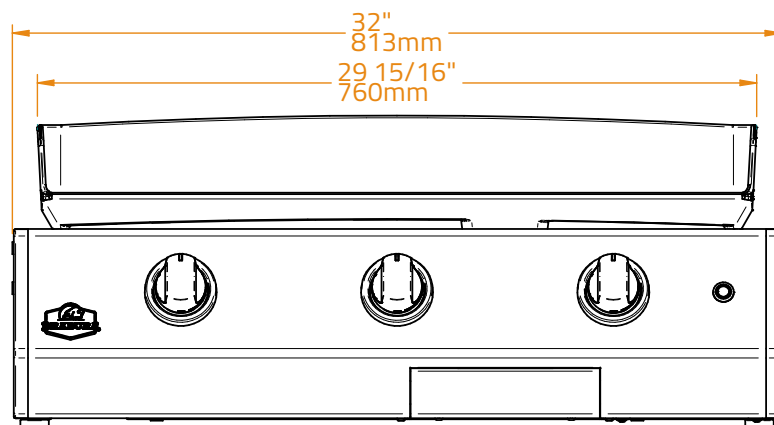


Chasis

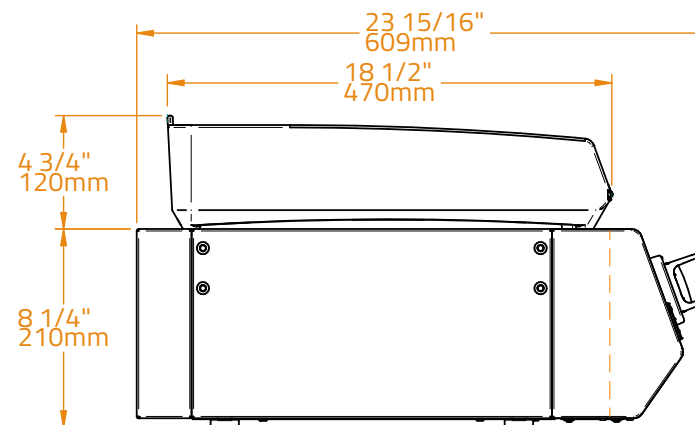
# DIMENSIONES

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 30 o L Class Matte 30 - Chasis + Plancha de cocina de hierro fundido esmaltado

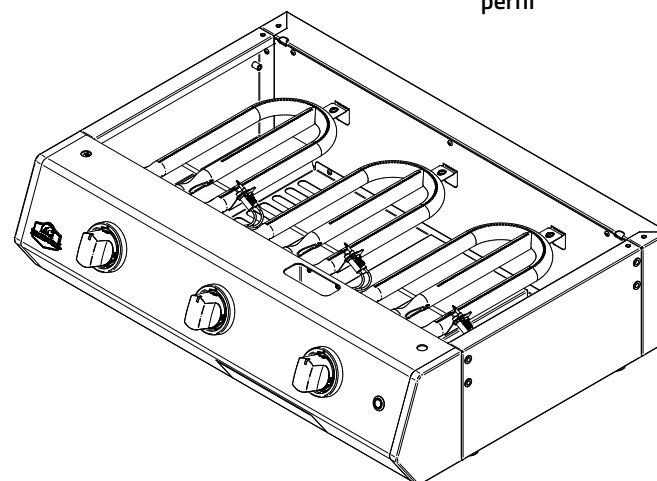
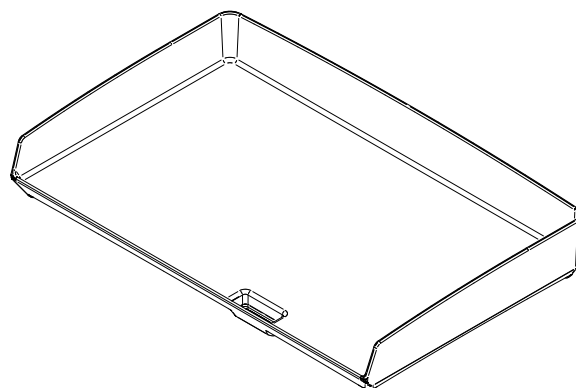


alzado



perfil

Placa de cocina  
en hierro fundido  
esmaltado

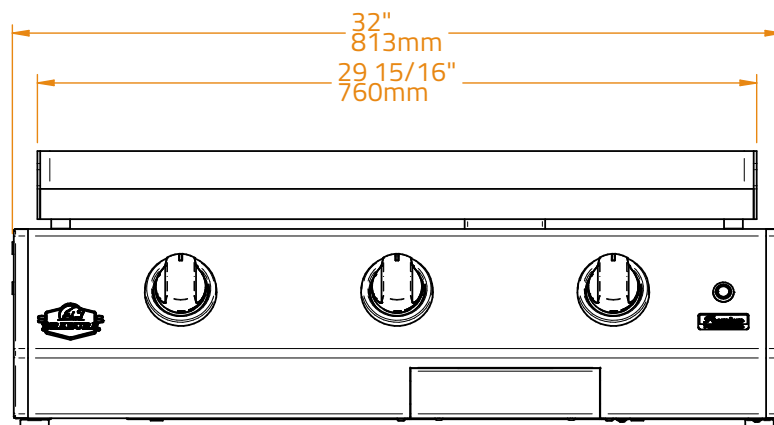


Chasis

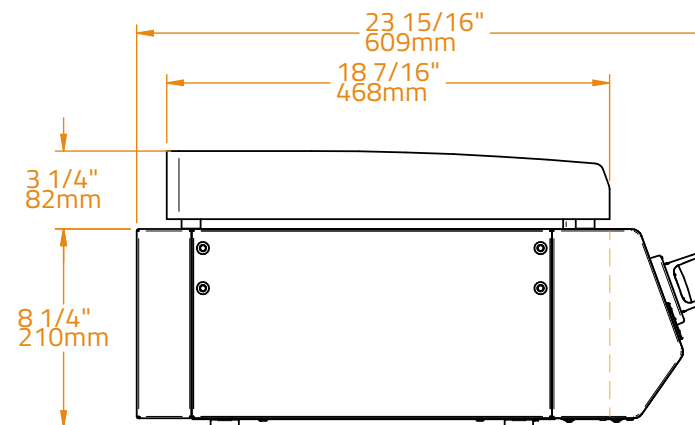
# DIMENSIONES

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 30 o L Class Special 30 - Chasis + Plancha de cocina de acero inoxidable

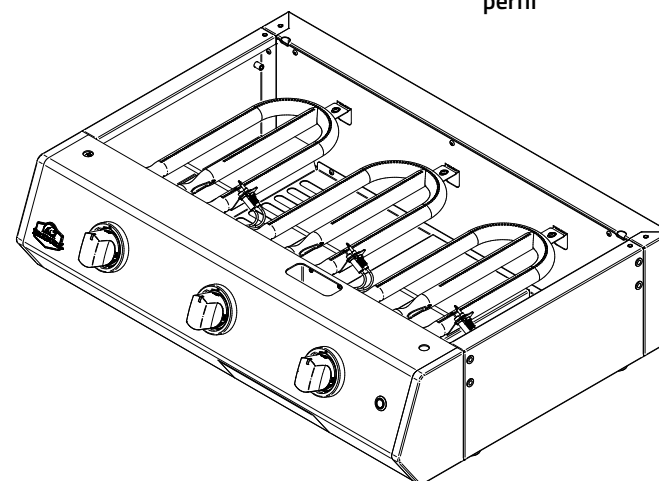
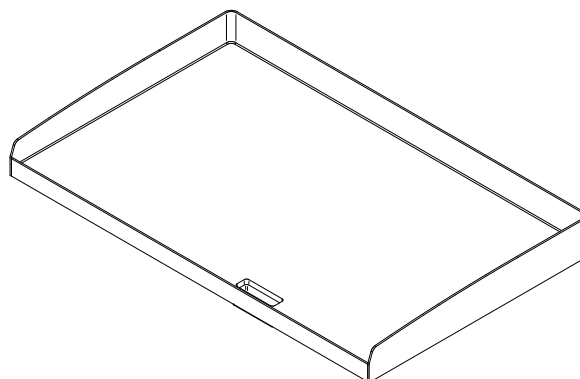


alzado



perfil

Placa de cocina en  
acero inoxidable

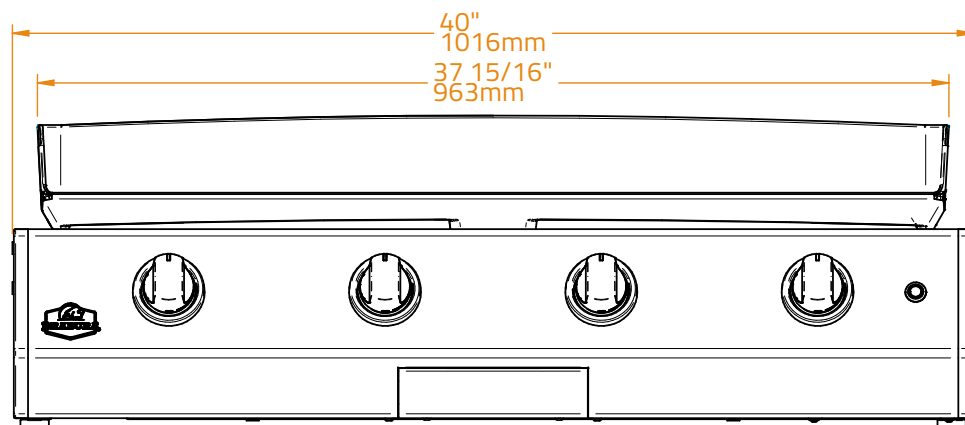


Chasis

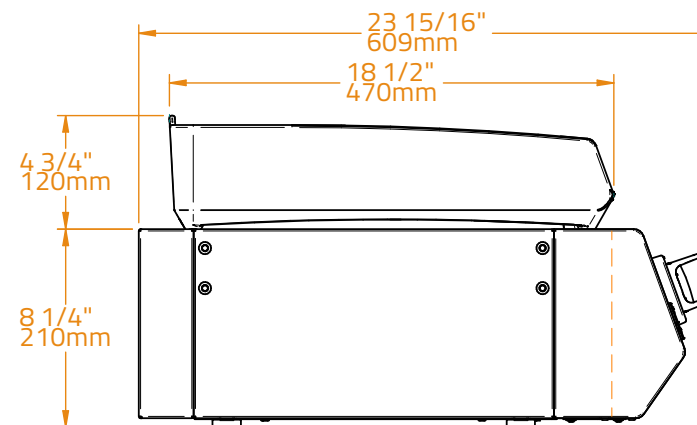
# DIMENSIONES

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 40 o L Class Matte 40 - Chasis + Plancha de cocina de hierro fundido esmaltado

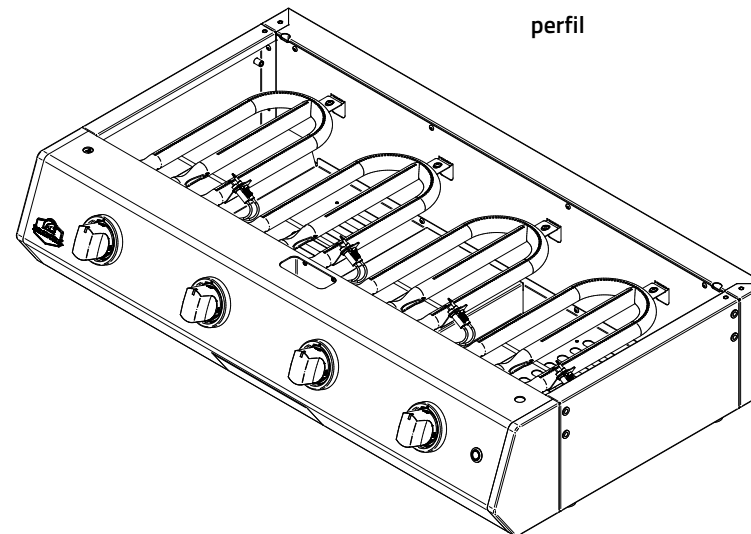
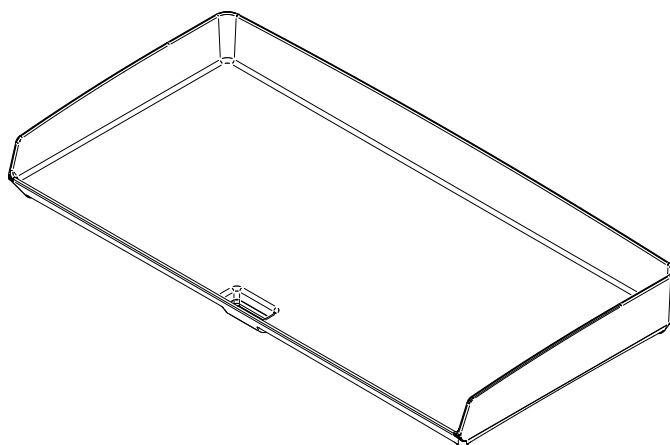


alzado



perfil

Placa de cocina  
en hierro fundido  
esmaltado

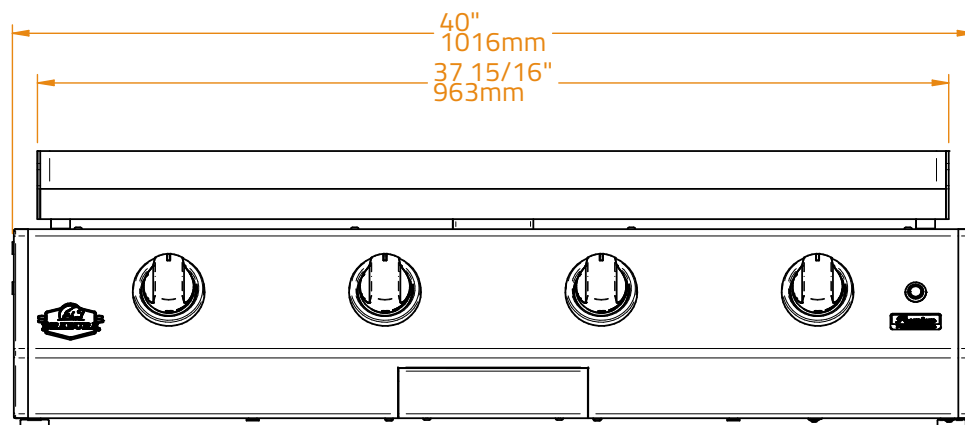


Chasis

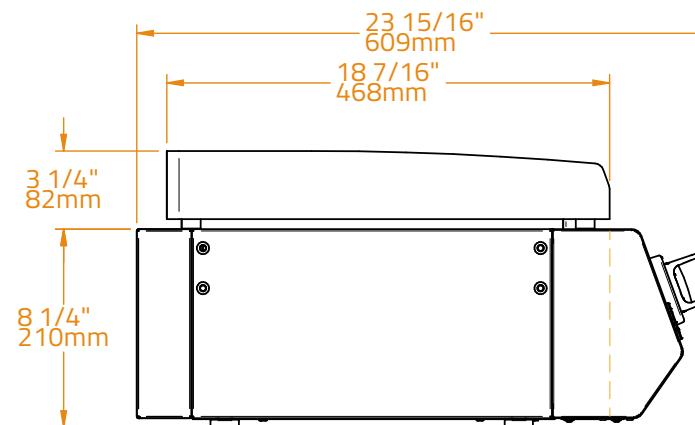
# DIMENSIONES

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 40 o L Class Special 40 - Chasis + Plancha de cocina de acero inoxidable

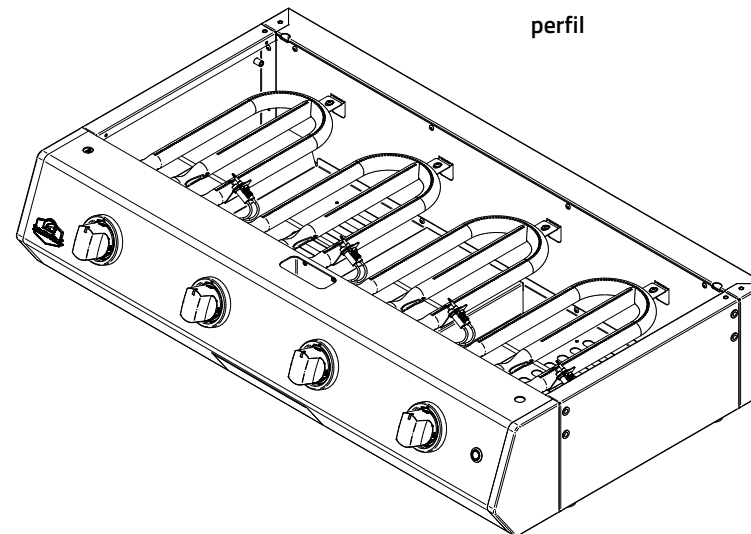
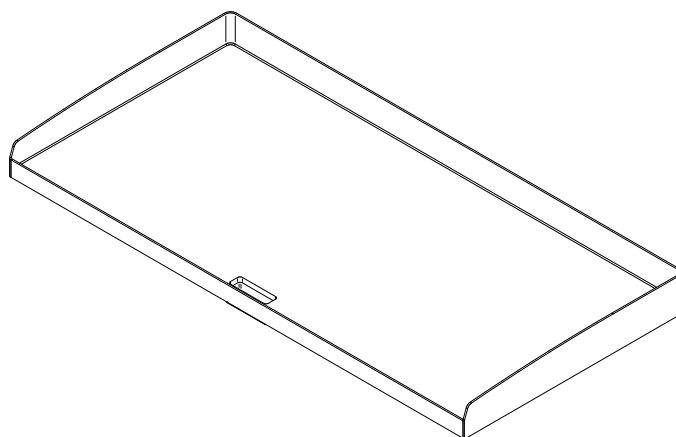


alzado



perfil

Placa de cocina en  
acero inoxidable



Chasis

# ANTES DE COMENZAR

BRABURA  
GRILLS

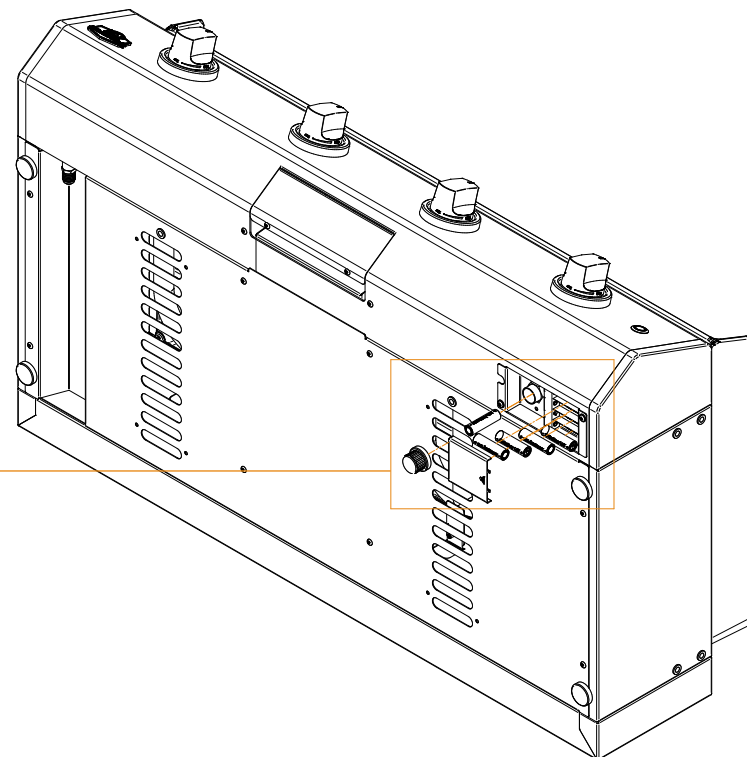
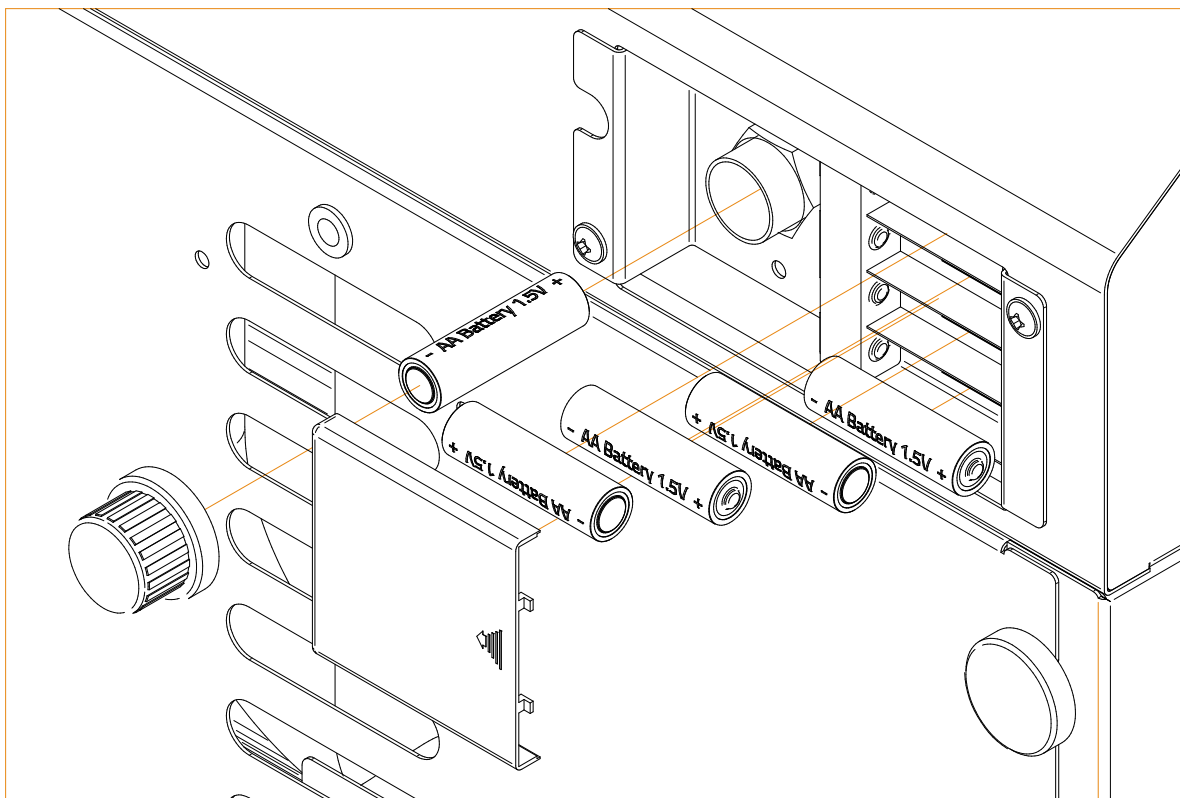
La Plancha BRABURA se entrega con cinco pilas AA (1,5V).

## Encendido

Coloque una pila en el piezoeléctrico ubicado en la parte inferior del chasis.

## Mando LED \*

Coloque cuatro pilas en el cartucho de pilas ubicado en la parte inferior del chasis.



## \* Color LED

Cuando el mando este en posición de encendido, se iluminará un anillo naranja alrededor del mismo. Éste cambiará de naranja a blanco si el mando está en la posición OFF.

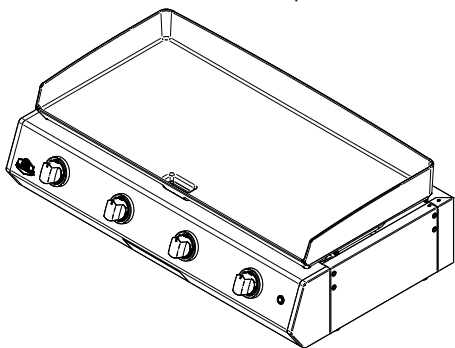
\* Imagen de ejemplo: L Class Original 40

# INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

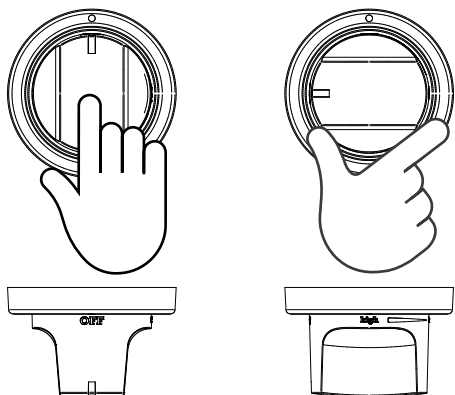
BRABURA  
GRILLS

La plancha BRABURA está equipada con un termopar y un sistema de válvula de seguridad que monitorea el quemador. Esto apagará el gas si el quemador no está encendido.

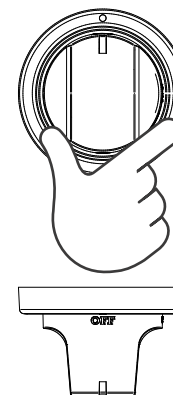
1. Abra la tapa y retire todos los utensilios de cocina. Asegúrese de que la bandeja para la grasa esté en su lugar y que todos los mandos están en la posición OFF.



2. Conecte la manguera a la bombona de gas (vea "conexiones de gas") y la manguera al colector de gas de la plancha. Abra el suministro de gas de la bombona. Verifique con agua jabonosa (ver "test de fugas") si hay alguna fuga de gas entre la bombona y la manguera.
3. Presione y mantenga presionado el mando durante 2 segundos antes de girar a High. Mantenga durante 10 segundos para encender la plancha.



Si el quemador no se enciende después de varios intentos, gire el mando a la posición OFF, espere 5 minutos y repita el paso 3. Si los quemadores no se mantienen encendidos, repita los pasos 3 y 4



5. Ajuste la llama girando el mando entre la posición High/Low.



6. Para apagar la plancha BRABURA, gire la válvula de la bombona a la posición de apagado y luego gire todos los mandos del aparato en el sentido de las agujas del reloj a la posición OFF.

\* Imagen de ejemplo: L Class Original 40



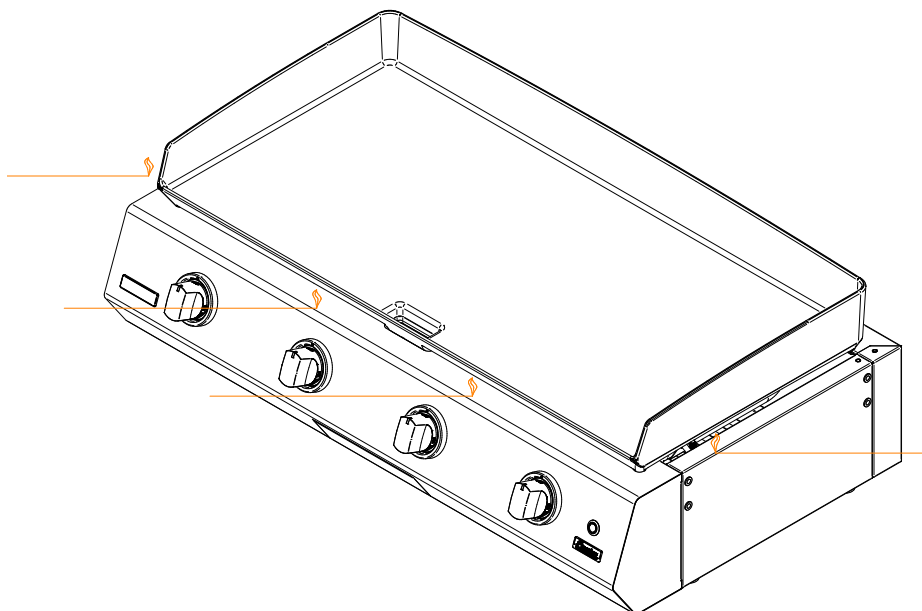
# INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

BRABURA  
GRILLS

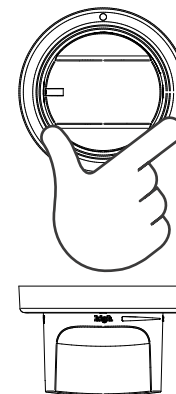
## Encendido manual

Si el quemador no se enciende después de varios intentos, se puede encender manualmente. Si ha intentado encender el quemador con el encendido automático, espere 5 minutos para que se disipe el gas acumulado.

1. Abra la tapa y retire todos los utensilios de cocina. Asegúrese de que la bandeja para la grasa esté en su lugar y que todas las perillas estén en la posición OFF.
2. Use un fósforo especial de seguridad, encienda cuidadosamente e insértelo entre la placa de cocción de hierro fundido esmaltado y el chasis hasta llegar a cada quemador.



3. Gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición High. Mantenga presionado durante 10 segundos para encender la plancha.



4. Ajuste la llama girando el mando entre la posición High/Low.



6. Para apagar la plancha BRABURA, gire la válvula de la bombona a la posición de apagado y luego gire todas los mandos del aparato en el sentido de las agujas del reloj a la posición OFF.

\* Imagen de ejemplo: L Class Original 40

# INSTALACIÓN

**BRABURA**  
GRILLS

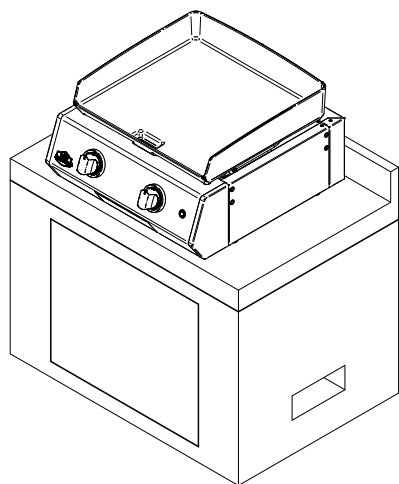
La Plancha BRABURA sólo debe ubicarse al aire libre. Al igual que con cualquier aparato de gas, se produce monóxido de carbono nocivo durante el proceso de combustión que no debe acumularse en espacios cerrados. Además, dado que el aire caliente se eleva por encima de la plancha mientras está en funcionamiento, se deben evitar los lugares cubiertos. No ubique la plancha donde un voladizo o toldo pueda cubrirla. Cuando se utiliza la plancha debe tener PRECAUCIÓN al situar cerca del aparato vidrio, revestimiento de vinilo u otros materiales de construcción sensibles a la temperatura. En algunos casos, puede ser necesario aumentar el espacio libre alrededor de la plancha para evitar dañar el revestimiento de vinilo. Si necesita revestimiento aislante consulte con el fabricante para obtener más detalles.

El diseño de la Plancha BRABURA sólo está certificado para uso en exteriores y no está diseñado para ser instalado en o sobre vehículos recreativos y/o barcos. Este aparato debe estar sobre una superficie nivelada y estable en un área libre de materiales combustibles. Una superficie de asfalto puede no ser aceptable para este propósito..

Nuestras planchas están diseñadas para una fácil instalación en cualquiera de las siguientes formas.

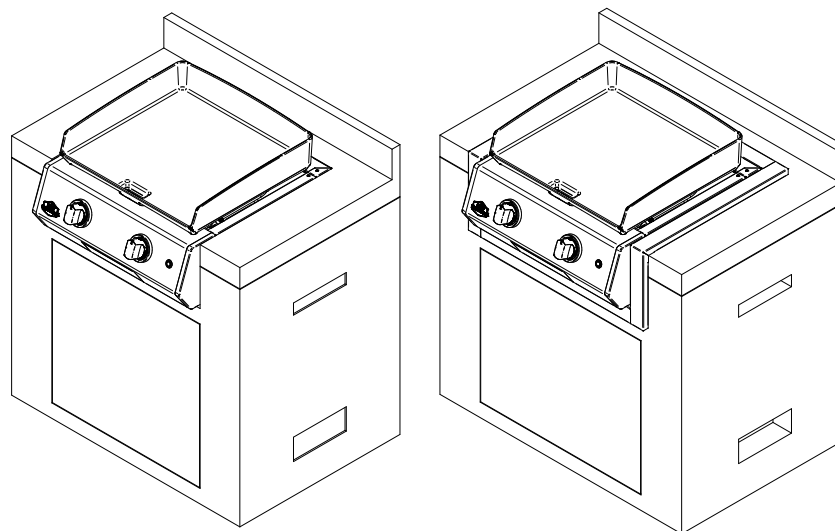
## Sobre Encimera

Coloque la plancha encima de una encimera/soporte no combustible.



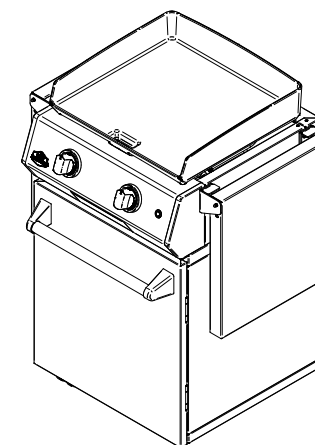
## Encastrado

Instalado bajo encimera/soporte no combustible o bajo encimera/soporte combustible utilizando el revestimiento aislante.



## Sobre Carro

Monte la plancha sobre el carro para hacer una plancha independiente. Instrucciones incluidas con el carro



*\* Imagen de ejemplo: BRABURA 20 L CLASS*

# INSTALACIÓN - SOBRE ENCIMERA

BRABURA  
GRILLS

Su plancha BRABURA se puede instalar encima de una encimera/soporte no combustible. La plancha debe ubicarse sólo al aire libre. Este aparato debe estar sobre una superficie nivelada y estable en un área libre de materiales combustibles.

## Ubicación de la Plancha

Para determinar una ubicación adecuada, tenga en cuenta cuestiones como la exposición al viento, la proximidad a las zonas de paso y distancia a la línea de suministro de gas lo más corta posible.

- Ubique el aparato en un área bien ventilada.
- La encimera/soporte y los bordes de apoyo deben estar nivelados y planos.
- El soporte debe tener orificios de ventilación para evitar la acumulación de gas en caso de fuga.

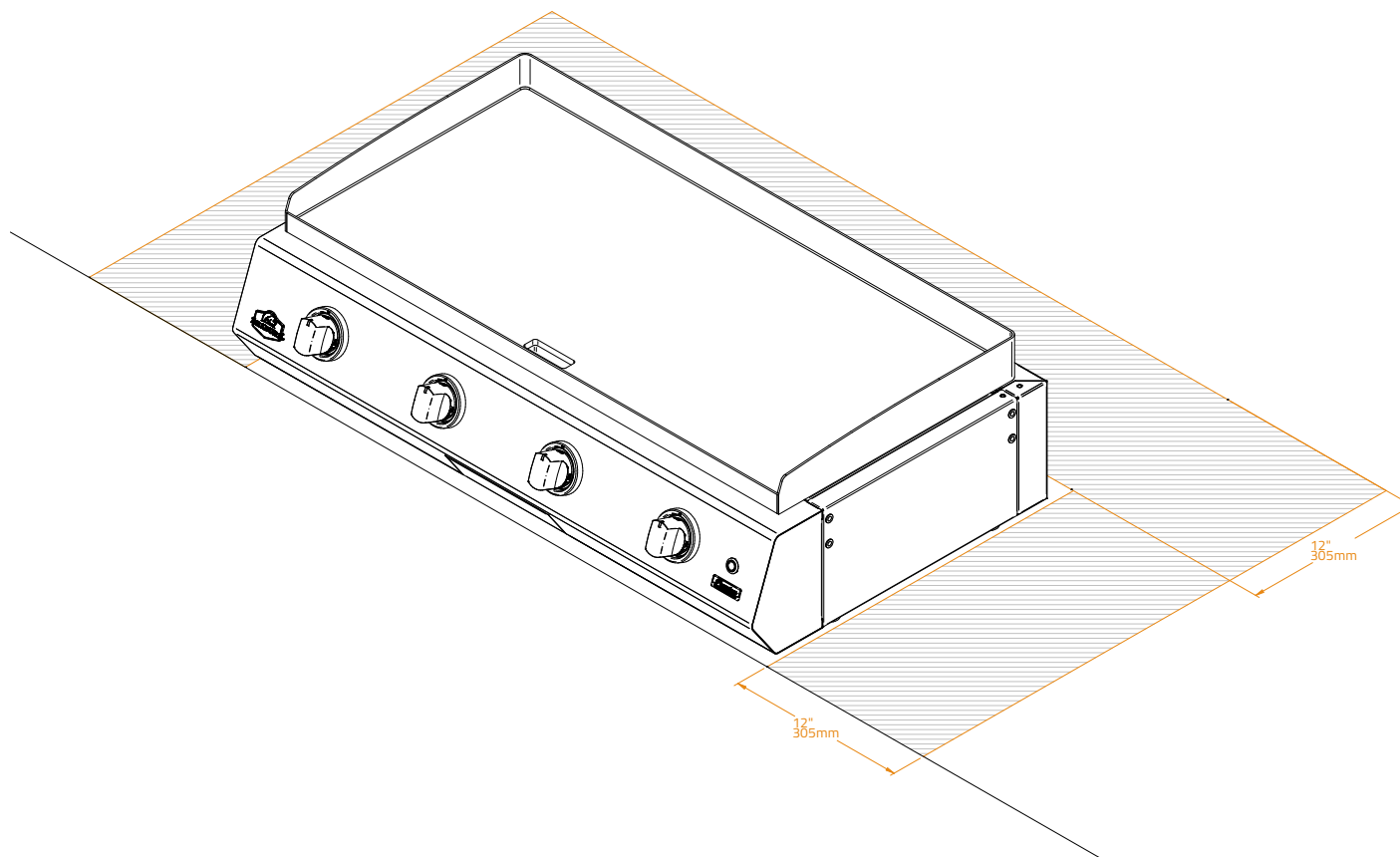
BRABURA Grills recomienda instalar la válvula de cierre manual del gas en un lugar de fácil acceso para el cliente, de modo que el suministro de gas del aparato se pueda cerrar en una situación de emergencia. Sin embargo, el aparato no debe modificarse de ninguna manera para adaptarse a dicha ubicación.

## Distancia de seguridad a superficies combustibles

La plancha no debe ubicarse a menos de 12"/305 mm de cualquier superficie combustible adyacente.

Deje 12"/305 mm desde los lados y la parte trasera hasta la construcción combustible mientras está en funcionamiento.

La plancha no debe ubicarse debajo de ninguna construcción combustible elevada sin protección.



\* Imagen de ejemplo: L Class Original 40

# INSTALACIÓN - ENCASTRADA

BRABURA  
GRILLS

La plancha BRABURA está diseñada para una fácil instalación en recintos de mampostería. La plancha está diseñada para instalarse en un recinto integrado construido con materiales no combustibles o para instalarse en un recinto integrado construido con material combustible cuando se instala con un revestimiento aislante BRABURA.

## Ubicación de la Plancha

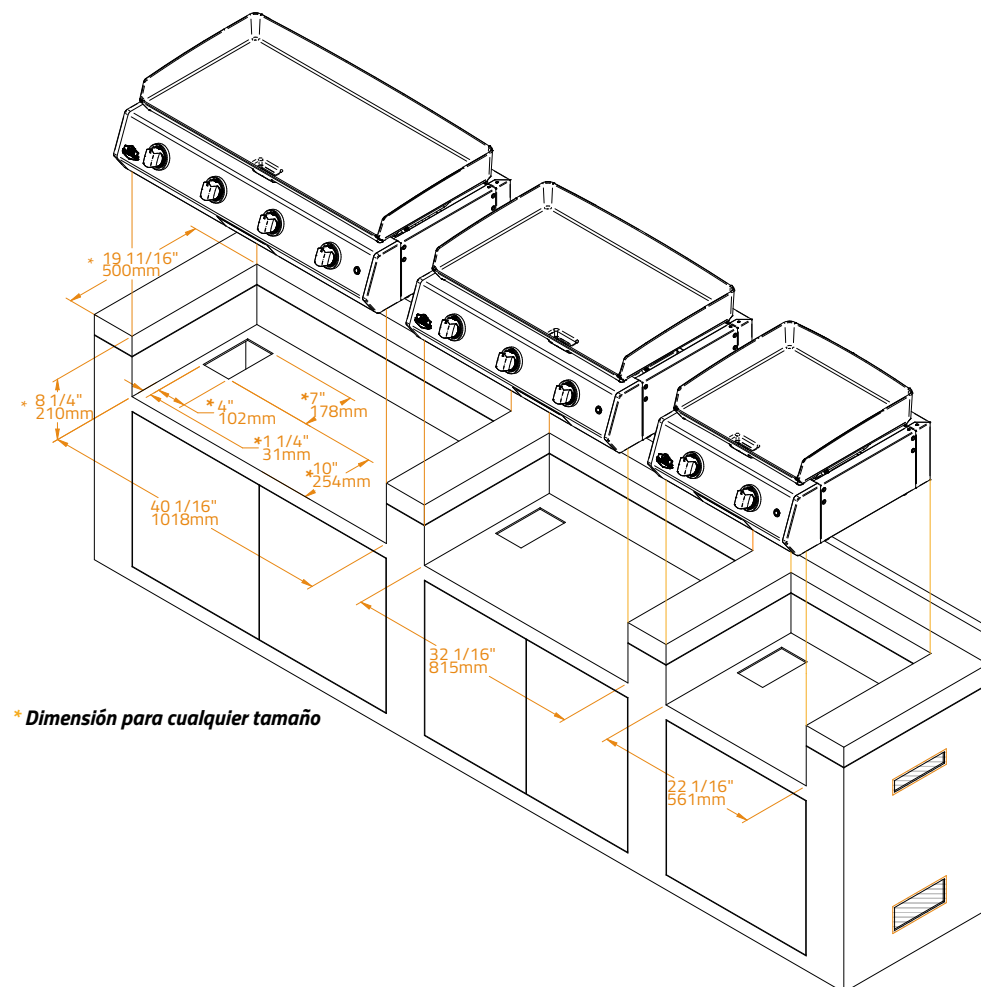
Para determinar una ubicación adecuada, tenga en cuenta cuestiones como la exposición al viento, la proximidad a las zonas de paso y distancia a la línea de suministro de gas lo más corta posible.

- Ubique el aparato en un área bien ventilada.
- La encimera/soporte y los bordes de apoyo deben estar nivelados y planos.
- El recinto debe tener orificios de ventilación para evitar la acumulación de gas en caso de fuga.

BRABURA Grills recomienda instalar la válvula de cierre manual del gas en un lugar de fácil acceso para el cliente, de modo que el suministro de gas del aparato se pueda cerrar en una situación de emergencia. Sin embargo, el aparato no debe modificarse de ninguna manera para adaptarse a dicha ubicación.

## Dimensiones de abertura estándar - Instalación no combustible

Para instalaciones no combustibles, la plancha cae en la abertura que se muestra en el dibujo de detalle del hueco. Se requiere una plataforma para sostenerlo en la parte inferior.



# INSTALACIÓN - ENCASTRADA

BRABURA  
GRILLS

## Dimensiones de abertura con revestimiento aislante - Instalación combustible

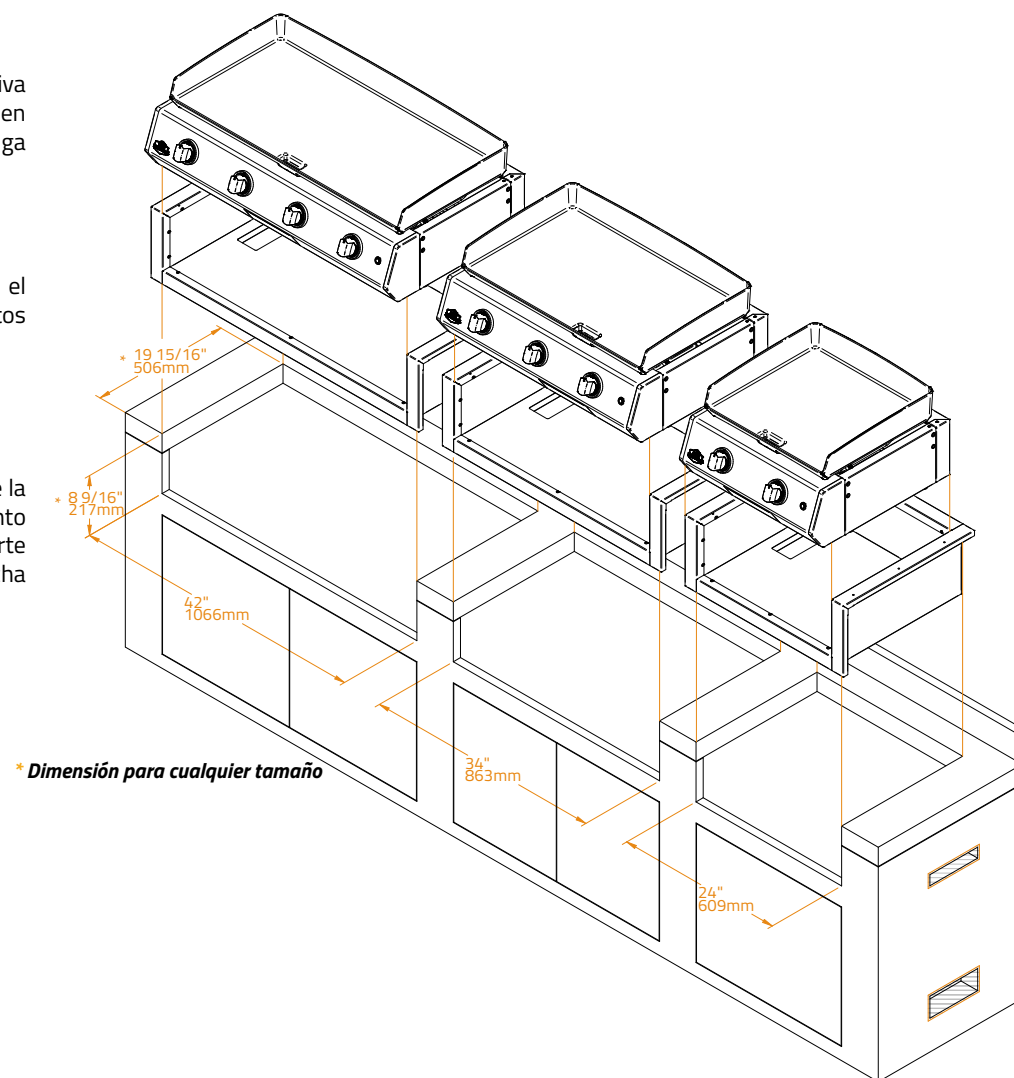
Las construcciones combustibles se refieren a una estructura de obra o estructura decorativa hecha de madera, papel comprimido, fibras vegetales, vinilo/plástico u otros materiales que pueden transferir calor o encenderse y quemarse. Dicho material se considerará combustible aunque tenga un tratamiento ignífugo, una superficie pintada o un enyesado.

### Revestimientos Aislantes

Para instalar la plancha en un recinto construido con materiales combustibles, sólo utilice el revestimiento aislante BRABURA adecuado para cada tamaño de plancha. Nuestros revestimientos aislantes han sido diseñados y probados específicamente para este propósito.

- Revestimiento Aislante 40 / Brabura L Class 40: BGL0001
- Revestimiento Aislante 30 / Brabura L Class 30: BGL0002
- Revestimiento Aislante 20 / Brabura L Class 20: BGL0003

Revise el dibujo detallado y tenga en cuenta las disposiciones que se muestran para el hueco de la conexión de la línea de gas en la esquina trasera. Se requieren orificios de ventilación en el recinto para eliminar la posible acumulación de gases en caso de una fuga de gas. La encimera y los soporte de apoyo deben estar nivelados, planos y lo suficientemente fuertes como para soportar la plancha y el revestimiento aislante.



# CONEXIONES DE GAS

BRABURA  
GRILLS

## Requisitos de gas

La Plancha BRABURA está certificada según la norma UNE-EN 498:2012.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones del suministro de gas (tipo de gas y presión de gas) y la configuración del aparato sean compatibles. La etiqueta de características se encuentra en la parte trasera del chasis con los códigos de todos los países europeos donde puede operar el aparato.

El tipo de gas a utilizar está indicado en la etiqueta de características de la Plancha BRABURA. La unidad viene configurada de fábrica para su uso con gas butano/propano de 28-30/37 mbar.en bouteille.

MANUFACTURED BY:



BRABURA GRILLS S.L.  
AVENIDA DE ALMENDRALEJO 6  
VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220  
BADAJOZ - SPAIN

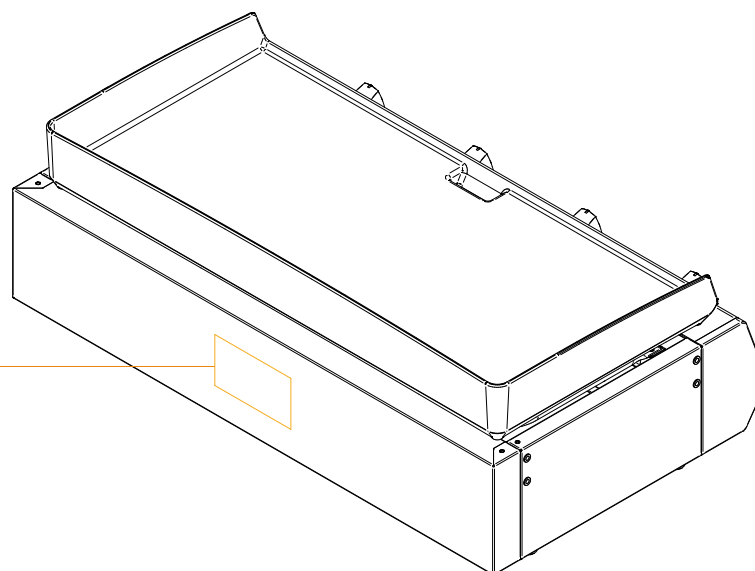
FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.

1. READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID DURING LIGHTING AND DO NOT CLOSE WHILE IN USE.
3. IF IGNITION DOES NOT OCCUR IN 5 SECONDS, TURN THE BURNER CONTROL(S) OFF, WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.

- DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE MATERIALS.
- TURN OFF LP SUPPLY AT CYLINDER WHEN APPLIANCE IS NOT IN USE.
- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE.



ONLY FOR INSTALLATION IN BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIAL. FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF COMBUSTIBLE MATERIALS WHEN INSTALLED WITH INSULATING JACKET.



Read the instructions before using the appliance. **WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away**

| COUNTRY OF DESTINATION                                                                        | CATEGORY/IES | TYPE OF GAS | SUPPLY PRESSURE | POWER                              | ORIFICE SIZE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|-----------------|------------------------------------|--------------|
| BG - CY - DK - EE - FI - HR - HU - IT - IS - LT<br>LU - MT - NL - NO - RO - SE - SI - TR - PL | I3B/P        | G30/G31     | 30 mbar         | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.88         |
| BE - CY - CZ - ES - FR - GB - GR<br>IE - IT - LT - LU - PT - SI                               | I3+          | G30/G31     | 28-30 / 37 mbar | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.88         |
| AT - DE - CH                                                                                  | I3B/P        | G30/G31     | 50 mbar         | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.78         |

Reference No: **BGG0001**  
Model: **L Class Original 40**

SERIAL NUMBER: **G4023xxxx**

\* Imagen de ejemplo: L Class Original 40

# CONEXIONES DE GAS

BRABURA  
GRILLS

## Conexión de Gas

La plancha BRABURA está configurada para gas Butano/Propano. Use bombonas de gas butano o propano de 6 a 13 kg y el regulador de presión adecuado para la bombona de gas utilizada, debe tener una altura máxima de 615 mm y un ancho de 310 mm. Si la instalación de la plancha es en un recinto de obra o sobre el carro, la bombona gas debe tener una altura máxima de 450 mm y una profundidad de 310 mm.

Asegúrese de que la válvula de la bombona de gas esté completamente cerrada y todos los mandos están en la posición OFF.

La plancha BRABURA debe conectarse mediante el conector G3/8 ubicado en el lado inferior izquierdo de la plancha. Después de haber conectado la manguera a la plancha, conecte el regulador de presión en la manguera y luego a la válvula de la bombona de gas siguiendo las indicaciones suministradas en la manguera y el regulador. Abra la válvula de la bombona y gira los mandos del quemador a la posición High durante unos 20 segundos para permitir que se purgue el aire del sistema. Cierre todo y espere 5 minutos antes de intentar encender los quemadores.

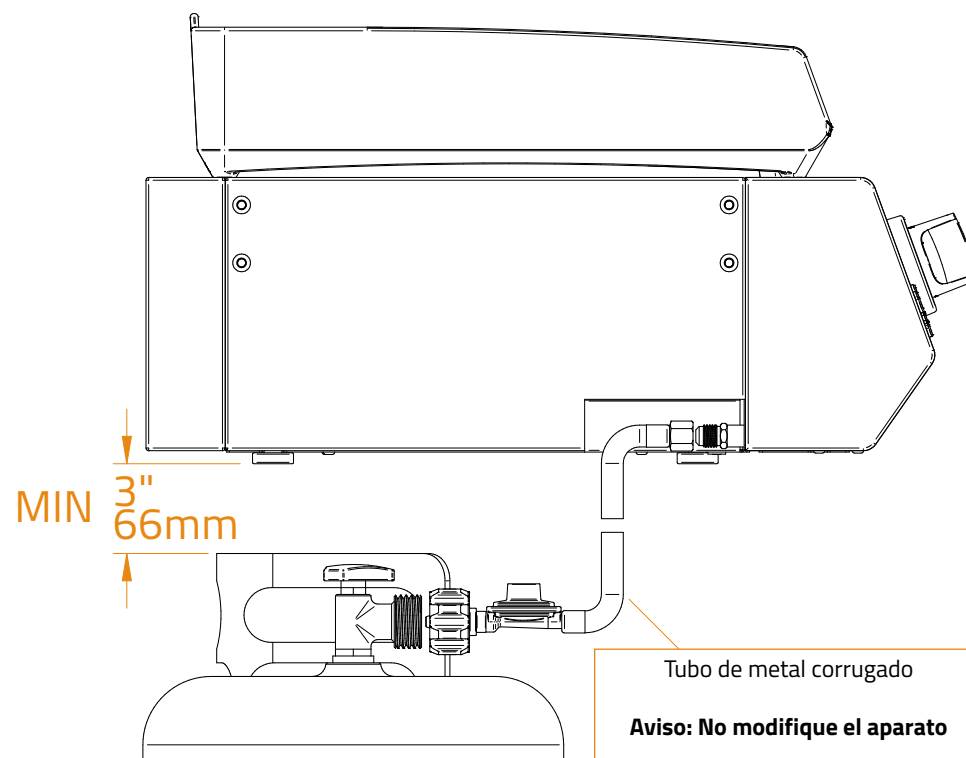
Gas Butano: Utilizar un regulador/manguera de 28 mbar que cumpla la norma NF-EN-16129.

Gas Propano: Utilice un regulador/manguera de 37 mbar que cumpla la norma NF-EN-16129.

La conexión de la plancha BRABURA a la bombona de gas (Butano o Propano) se realiza mediante manguera metálica flexible con conector mecánico NF-D-36125 (uso ilimitado) o manguera flexible de goma equipada con conector mecánico NF-D-36112 (uso de 10 años) con una longitud máxima de 1,5 metros. Controle regularmente que la manguera de gas esté en buenas condiciones y no dude en cambiarla si presenta grietas o signos de desgaste. Cambie cuando se haya alcanzado la fecha de caducidad impresa en la manguera.

## Notas:

- Si observa una fuga de gas, cierre la válvula de la bombona de gas, verifique dos veces las conexiones y realice otra test de fugas.
- Si la fuga continúa o se origina en otra parte, comuníquese con la tienda donde compró este aparato.
- Nunca use un aparato con fugas.



## Cambio de la bombona de gas

Al cambiar la bombona de gas, respete las siguientes instrucciones:

- Asegúrese de que la válvula principal de la bombona está cerrada y los mandos en la posición OFF antes de girar el acoplador en el sentido contrario a las agujas del reloj. Retire el acoplador de la entrada de la válvula de la bombona.
- El cambio de la bombona de gas debe realizarse en un lugar bien ventilado, alejado de cualquier fuente de calor (cigarrillos, electrodomésticos, etc.).
- Espere a que el aparato se haya enfriado por completo.
- Siempre revise si hay fugas de gas después de cada cambio de la bombona de gas.

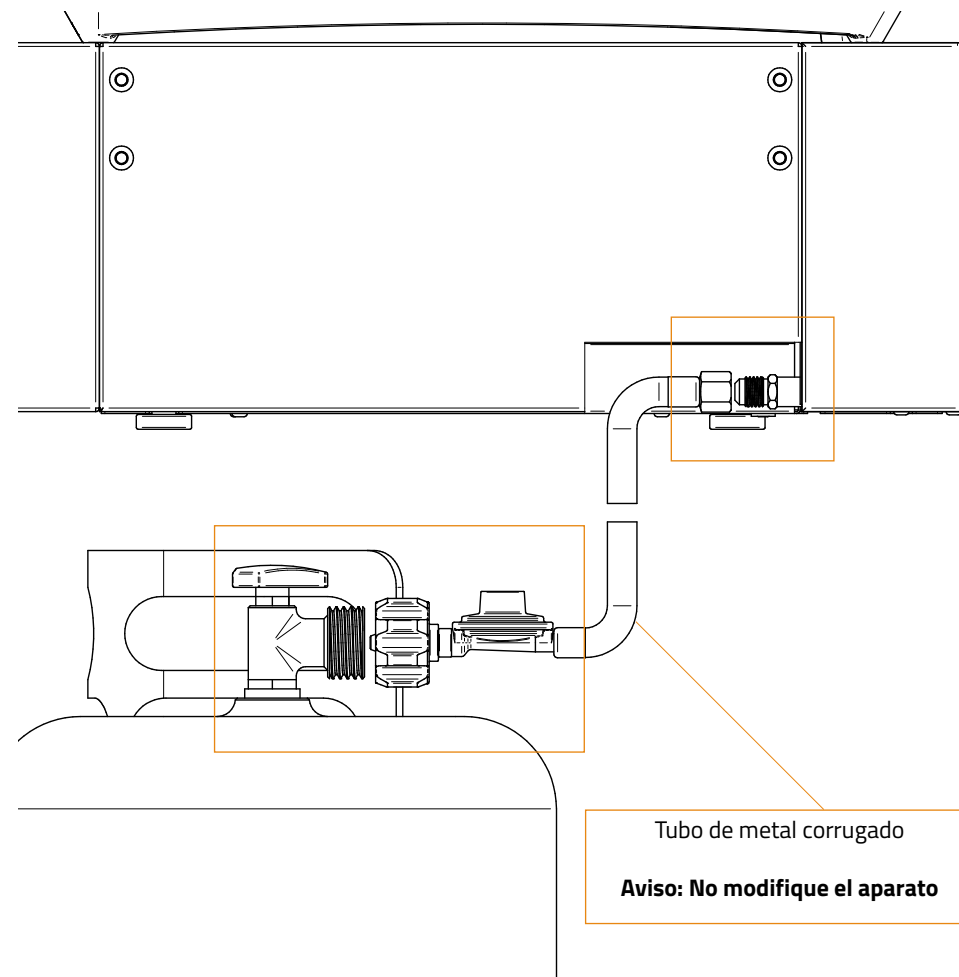
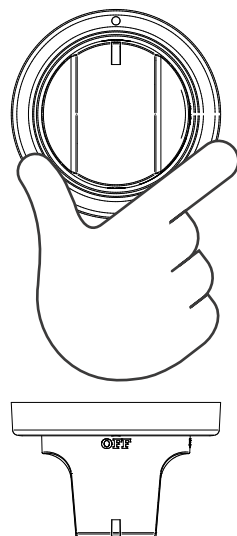
# TEST DE FUGAS

BRABURA  
GRILLS

## Procedimiento del test de fuga

Se debe realizar una verificación completa de estanqueidad en el lugar de instalación. Revise periódicamente todo el sistema en busca de fugas, o inmediatamente si hay olor a gas.

1. Prepare una solución jabonosa combinando una parte de detergente líquido y una parte de agua.
2. Asegúrese de que todo está en la posición de OFF antes de encender el suministro de gas.
3. Verifique todas las conexiones de la línea de suministro o de la bombona de gas aplicando la solución alrededor de la conexión, la manguera y el extremo del colector de la plancha.
4. Si empiezan a "crecer" burbujas en cualquiera de las conexiones, tiene una fuga de gas. Apague INMEDIATAMENTE el suministro de gas.
5. Apriete cualquier conexión con fugas. Abra el gas y vuelva a comprobar. Si no puede detener una fuga de gas, CORTE el suministro de gas, no use su plancha BRABURA y comuníquese con la tienda donde compró este aparato.



**Aviso:** antes de cada uso de la Plancha BRABURA, limpie e inspeccione la manguera. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar la manguera antes de poner el aparato en funcionamiento



# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

BRABURA  
GRILLS

## Limpieza de la placa de cocción de hierro fundido esmaltado

### Limpieza en caliente



Cuando haya terminado de cocinar y la placa de cocción esmaltada esté caliente.

1. Use una espátula de cocina y una lana de acero para eliminar todos los residuos.
2. Vierta un poco de agua en la placa de cocción de hierro fundido esmaltado.
3. Limpie con una lana de acero y canalice los residuos al conducto de la bandeja de grasa.

### Limpieza en frío



1. Use piedra de arcilla blanca de limpieza o detergente para lavavajillas con una esponja húmeda sobre la placa de cocción esmaltada y espere.
2. Enjuague con una esponja de cocina.
3. Use una bayeta de microfibra para pulir la placa de cocción esmaltada hasta que brille.

Notas:

- Usa la espátula para manipular la lana de acero y evitar quemaduras.
- Asegúrese de que la bandeja recoge grasas está en su lugar para evitar que se desborde.
- La placa de cocción de hierro fundido está recubierta con una capa de esmalte y es compatible con una lana de acero.

## Limpieza de la placa de cocción de acero inoxidable

### Limpieza en caliente



Cuando haya terminado de cocinar y la placa de acero inoxidable esté aún caliente.

1. Vierta un poco de agua sobre la superficie de cocción (o use una solución de limpieza no tóxica).
2. Frote con un estropajo resistente que no raye, ayúdese de una espátula para hacerlo.
3. Use una espátula de acero inoxidable para raspar la suciedad y canalice los residuos al conducto de la bandeja recoge grasas.
4. Limpie con un trapo húmedo, limpio y resistente. Retire toda la solución de limpieza si se ha usado.
5. Cubra ligeramente la superficie de cocción con aceite de cocina para conservarla hasta la próxima cocción.

**Precaución:** el vapor generado al echar el agua sobre la placa estará caliente.

Notas:

- Usa la espátula para manipular el estropajo y evitar quemaduras.
- Use un guante/manopla aislante.
- Asegúrese de que la bandeja recoge grasas está en su lugar para evitar que se desborde.

## Limpieza de la bandeja recoge grasas de acero inoxidable

La bandeja recoge grasas ubicada debajo de la plancha debe limpiarse periódicamente para evitar la acumulación de residuos.

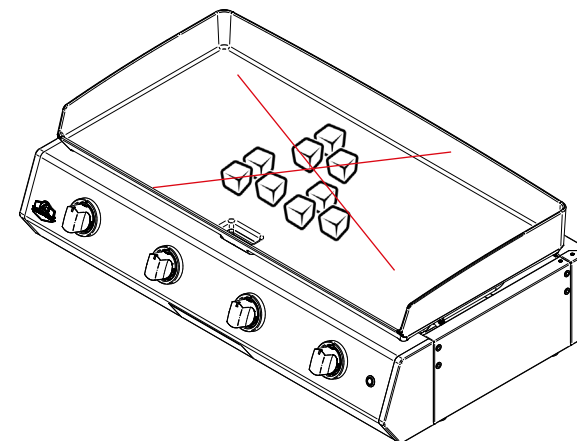
Una vez que el aparato se haya enfriado por completo, retire con cuidado la bandeja recoge grasas y deseche el contenido de manera adecuada. Limpie en una solución de agua jabonosa, enjuague y seque completamente, luego inserte la bandeja recoge grasas en la plancha.

## Limpieza del chasis de acero inoxidable

Utilice siempre un limpiador suave como método de limpieza. No utilice lana de acero para limpiar el chasis, ya que rayará la superficie. Utilice un lubricante abrillantador aplicado sobre un paño de algodón y frote la superficie hasta que brille. Seca con un paño de algodón.

## AVISOS

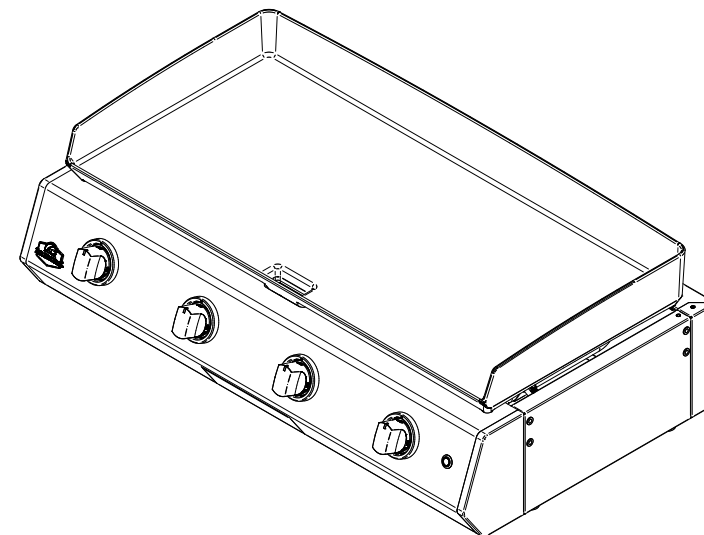
1. Si no va a utilizar su plancha BRABURA durante mucho tiempo, se recomienda guardarla en un lugar seco y protegerla con una funda.
2. Mientras la placa de hierro fundido esmaltado esté caliente no use cubitos de hielo para limpiarla, para evitar defectos de esmalte



\* Imagen de ejemplo: L Class Original 40

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA                                          | POSIBLE CAUSA                              | QUÉ HACER                                                                    |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| La plancha no enciende                            | No entra gas en la plancha                 | Verifique el suministro de gas y las conexiones.                             |
|                                                   | Está bloqueado el flujo de aire o gas      | Revise todas las aberturas en busca de obstrucciones                         |
| No hay chispa cuando se presiona el mando         | Pila defectuosa                            | Cambie la pila                                                               |
|                                                   | Pila en dirección incorrecta               | Confirme la dirección de la pila                                             |
| La llama del quemador es mala y hay olor a gas    | Hay suciedad o polvo en el ambiente        | Cambie a un ambiente menos polvoriento y verifique que no haya obstrucciones |
|                                                   | Suministro o tipo de gas incorrecto        | Confirme el suministro y el tipo de gas                                      |
| Baja temperatura con el mando en la posición High | Manguera de gas doblada o retorcida        | Verifique que la manguera esté direccionada correctamente                    |
|                                                   | Los quemadores necesitan limpieza          | Limpie los quemadores                                                        |
|                                                   | Bombona de gas puede estar vacía           | Reemplace la bombona si es necesario                                         |
| Los LED alrededor del mando no se iluminan        | Pilas defectuosas                          | Cambie las pilas                                                             |
|                                                   | Pilas en dirección incorrecta              | Confirme la dirección de las pilas                                           |
| Mala canalización de la grasa                     | Placa de cocción esmaltada mal posicionada | Confirme el posicionamiento de la placa de cocción esmaltada                 |
|                                                   | Bandeja de grasa mal posicionada           | Confirme el posicionamiento de la bandeja de grasa                           |



\* Imagen de ejemplo: L Class Original 40

# COMPROBACIONES DEL INSTALADOR

**BRABURA**  
GRILLS

**Lea el manual de instrucciones para ver si la plancha BRABURA se ha instalado correctamente.**

Asegúrese de que la instalación se haya completado correctamente antes de su uso.

- ☐ Se cumplen las distancias de seguridad a los partes combustibles
- ☐ Se ha verificado la ventilación adecuada del recinto
- ☐ Se ha eliminado toda el film de protección
- ☐ Los quemadores están situados correctamente
- ☐ Los mandos giran correctamente y están centrados
- ☐ Los LED alrededor de los mandos funcionan correctamente
- ☐ Cada quemador se enciende correctamente, individualmente o con el quemador adyacente encendido
- ☐ La plancha ha sido probada y no tiene fugas.

## **Antes de llamar al centro de servicio técnico**

Por favor lea las instrucciones de instalación y tenga lista la siguiente información:

- Número de modelo (se puede encontrar en el panel trasero detrás de la plancha)
- Número de serie (se puede encontrar en el panel trasero detrás de la plancha).
- Fecha de instalación.
- Una breve descripción del problema.

Su satisfacción es de suma importancia para nosotros. Si un problema no se puede resolver a su entera satisfacción, escriba a:

BRABURA GRILLS SL

A/A BRABURA Customer Care

Av. Almendralejo 6 | 06220 Villafranca de los Barros | Badajoz | España

email: [info@braburagrills.com](mailto:info@braburagrills.com)



Ref No: BGG0001

**L Class Original 40**

Ref No: BGG0002

**L Class Original 30**

Ref No: BGG0003

**L Class Original 20**

Ref No: BGG0004

**L Class Inox 40**

Ref No: BGG0005

**L Class Inox 30**

Ref No: BGG0006

**L Class Inox 20**

Ref No: BGG0007

**L Class Matte 40**

Ref No: BGG0008

**L Class Matte 30**

Ref No BGG0009

**L Class Matte 20**

Ref No: BGG0010

**L Class Special 40**

Ref No: BGG0011

**L Class Special 30**

Ref No: BGG0012

**L Class Special 20**

UK  
CA

CE 24  
0051

Pin Number 51DN5078

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Einleitung _____                      | 58 |
| Sicherheit und Warnungen _____        | 59 |
| Schnellanleitung _____                | 61 |
| Abmessungen _____                     | 63 |
| Bevor Sie Beginnen _____              | 69 |
| Beleuchtungshinweise _____            | 70 |
| Installation _____                    | 72 |
| Gasanschlüsse _____                   | 76 |
| Lecktest _____                        | 78 |
| Wartung und Reinigung _____           | 79 |
| Fehlerbehebung _____                  | 80 |
| Checkliste für den Installateur _____ | 81 |

# EINLEITUNG

BRABURA  
GRILLS

## Willkommen bei Ihrem BRABURA Grills

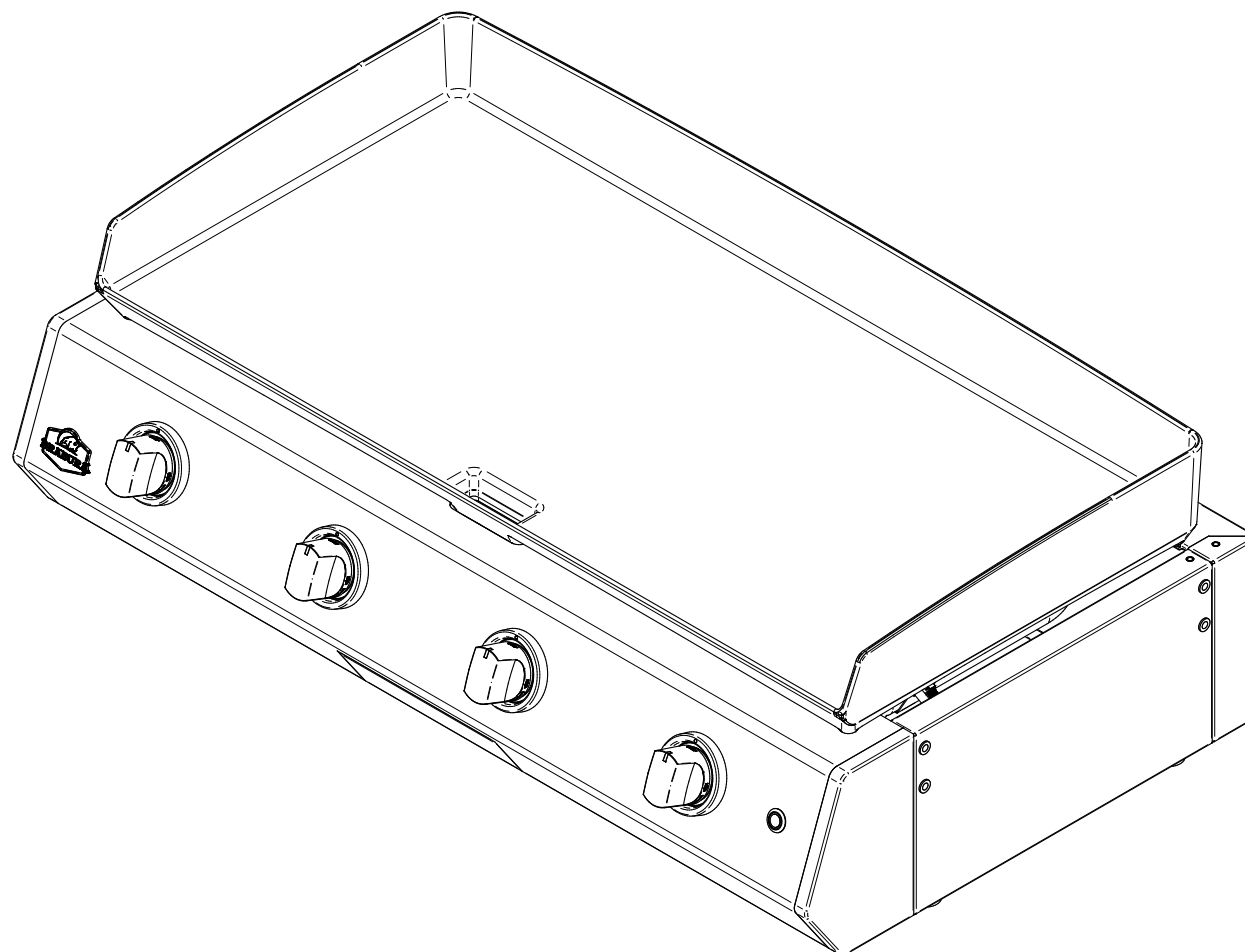
Dieses Handbuch wurde geschrieben, um Ihnen zu helfen, Ihre BRABURA Plancha sicher und zufriedenstellend zu nutzen. Es enthält detaillierte Informationen über die Plancha, die mitgelieferten oder installierten Komponenten, ihre Systeme und Informationen über deren Betrieb. Bitte lesen Sie es sorgfältig durch und machen Sie sich mit Ihrer BRABURA Plancha vertraut, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

### HINWEISE:

- Dieses Bedienungshandbuch enthält wichtige Informationen, die für die korrekte Montage und den sicheren Betrieb des Geräts erforderlich sind.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und verwenden. Befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen während der Verwendung des Geräts.
- Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf.

Für Informationen zur Verwendung Ihrer BRABURA Plancha besuchen Sie bitte <https://www.braburagrills.com/ayuda-soporte/>.

Um uns zu kontaktieren, besuchen Sie bitte <https://www.braburagrills.com/>.



\* Beispielbild: L Class Original 40

### **GEFAHR**

#### **WENN SIE GAS RIECHEN:**

- Schalten Sie das Gasgerät ab.
- Löschen Sie alle offenen Flammen.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Wenn der Geruch anhält, entfernen Sie sich sofort vom Gerät und rufen Sie Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Brand oder einer Explosion führen, die Sachschäden, körperliche Verletzungen oder den Tod verursachen kann.

### **RATGEBER**

- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
- Eine nicht angeschlossene LPG-Flasche darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahrt werden.



## Avertissements de sécurité

Um das Risiko von Feuer, Verletzungen oder Schäden bei der Verwendung des Geräts zu verringern, befolgen Sie die folgenden Sicherheitshinweise. Lesen Sie alle Hinweise, bevor Sie die BRABURA Plancha verwenden. Verwenden Sie eine Gasplancha niemals zu anderen Zwecken als den vorgesehenen.

- Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen.
- Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Öffnen Sie immer den Deckel, bevor Sie das Gerät einschalten. Schließen Sie den Deckel nicht während des Kochens oder bevor das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine Flamme, um nach Gaslecks zu suchen.
- Versuchen Sie niemals, eine Gasverbindung zu trennen, während Ihr Gerät in Betrieb ist oder die Gaszufuhr geöffnet ist.
- Schließen Sie niemals eine unregelmäßige Gasleitung an das Gerät an.
- Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr an der Gasflaschengegossen ist, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Halten Sie das Gerät abgedeckt, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Nach einer Lagerungszeit oder Nichtbenutzung muss das Gerät vor Gebrauch auf Gaslecks, Verschlechterung, korrekten Zusammenbau und Verstopfung des Brenners überprüft werden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Kinder dürfen nicht allein oder unbeaufsichtigt in einem Bereich gelassen werden, in dem das Produkt verwendet wird.
- Lassen Sie Kinder niemals auf oder um das Gerät herum sitzen, stehen oder spielen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in einem sehr windigen Bereich.
- Blockieren Sie nicht den Verbrennungs- und Belüftungsfluss zum Gerät.
- Spinnen und Insekten können in den Brennern oder Öffnungen nisten und diese blockieren oder einschränken. Dies kann einen Rückbrand zum Bedienfeld verursachen, was zu einem Brand führen kann.
- Stellen, lagern oder betreiben Sie das Gerät nicht auf einer geneigten Fläche.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr oder sofort überprüft werden, wenn Gasgeruch mit gelben Brennerflammen auftritt, das Gerät nicht die Temperatur erreicht oder ungleichmäßig heizt, oder wenn das Gerät knallende Geräusche macht.
- Rauchen Sie nicht während des Lecktests und löschen Sie alle offenen Flammen.
- Beim Reinigen der Brenner zentrieren Sie den Brenner richtig in der Öffnung und stellen Sie sicher, dass die Brenner vor dem Einschalten waagrecht sind, um das Risiko von Feuer oder Explosion zu vermeiden.

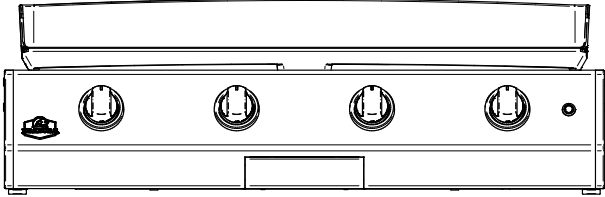
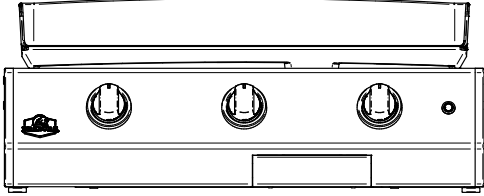
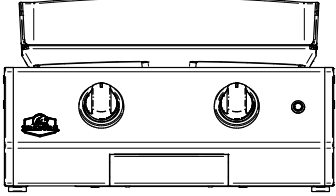
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf den Boden oder eine andere nicht unterstützte Oberfläche. Dadurch wird eine Beschädigung des gesamten Reglers/Schlauchs verhindert.
- Dieses Gerät kann mit jeder Marke von Gasflaschen verwendet werden, sofern es mit einer geeigneten Rückhaltevorrückung (nicht im Lieferumfang enthalten) kompatibel ist.
- Verwenden Sie niemals eine Flasche mit einem beschädigten Ventil. Die verwendete Flasche muss einen Kragen haben, um das Flaschenventil zu schützen.
- Alle Dichtmittel für Rohre müssen von einem zugelassenen Typ sein und beständig gegen die Einwirkungen von Butan/Propan-Gasen. Verwenden Sie niemals Rohrdichtmittel an Bördelverbindungen.
- Überprüfen Sie immer auf Lecks nach jedem Wechsel des Benzintanks.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bis alle Verbindungen überprüft und keine Lecks festgestellt wurden.
- Vor jeder Verwendung inspizieren Sie den Schlauch oder die Gaszufuhrleitung, bevor Sie das Gas öffnen. Bei Anzeichen von Schnitten, Abnutzung oder Abrieb muss er vor der Verwendung ersetzt werden. Der Ersatzschlauch muss den Spezifikationen des Herstellers entsprechen.
- Das Gerät ist nur für den Außeneinsatz bestimmt und darf nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum verwendet werden.
- Es ist nicht zur Installation in oder auf einem Boot vorgesehen.

## Bewahren Sie diese Anweisungen auf

BRABURA Grills kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch falsche Installation oder unsachgemäße Verwendung der Plancha entstehen.

# GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE - PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE

**BRABURA**  
GRILLS

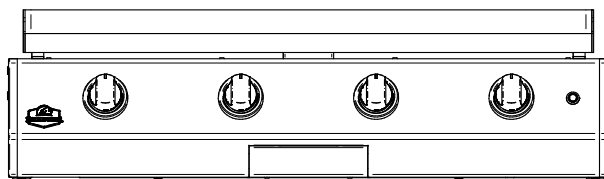
| MODELLE                                                                             | ABMESSUNGEN                                                                                                                                                                                                                                                                               | 40"     | 30"    | 20"    | SPEZIFIKATIONEN                   | 40"                   | 30"                                                | 20"                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|--------|-----------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>L Class Original 40 / L Class Matte 40</b>                                       | <b>Höhe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               | 330 mm  | 330 mm | 330 mm | <b>Brenner</b>                    | 4                     | 3                                                  | 2                     |
|    | <b>Breite</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1016 mm | 813 mm | 506 mm | <b>Leistung kW</b>                | 12.8                  | 9.6                                                | 6.4                   |
|                                                                                     | <b>Tiefe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              | 609 mm  | 609 mm | 609 mm | <b>kW pro Brenner</b>             | 3.2                   | 3.2                                                | 3.2                   |
|                                                                                     | <b>BESCHREIBUNG</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |        |        | <b>Kochzone</b>                   | 4.230 cm <sup>2</sup> | 3.330 cm <sup>2</sup>                              | 2.160 cm <sup>2</sup> |
|                                                                                     | <b>Hochwertiges emailliertes Gusseisen</b>                                                                                                                                                                                                                                                |         |        |        | <b>Plattenfläche</b>              |                       |                                                    |                       |
|                                                                                     | Die emaillierte Gusseisenplatte besitzt beeindruckende Wärmespeichereigenschaften, die Lebensmittel perfekt erfassen und die Wärme gleichmäßig verteilen für eine gleichmäßige Zubereitung. Die emaillierte Oberfläche ist langlebig, antihaftbeschichtet und lässt sich leicht reinigen. |         |        |        | <b>Abmessung</b>                  | 94x45 cm              | 74x45 cm                                           | 48x45 cm              |
| <b>L Class Original 30 / L Class Matte 30</b>                                       | <b>Hochwertige Konstruktion</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |         |        |        | <b>Gastype</b>                    | LP / NG               | LP / NG                                            | LP / NG               |
|    | Der Rahmen ist aus äußerst robustem Edelstahl 304 oder aus hitzebeständigem Pulverbeschichtungsmaterial für einfache Reinigung und Korrosionsbeständigkeit gebaut. Die Edelstahl-Brennrohre sind langlebig und zuverlässig.                                                               |         |        |        | <b>Plattenmaterial</b>            |                       | Hochwertiges emailliertes Gusseisen                |                       |
|                                                                                     | <b>Außergewöhnliches Design</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |         |        |        | <b>Brennmaterial</b>              |                       |                                                    | Edelstahl             |
|                                                                                     | Unabhängige Brenner bieten verschiedene Wärmezonen.                                                                                                                                                                                                                                       |         |        |        | <b>Rahmenmaterial - Original</b>  |                       |                                                    | Edelstahl 304         |
| <b>L Class Original 20 / L Class Matte 20</b>                                       | <b>Robuste LED-Knöpfe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |        |        | <b>Rahmenmaterial - Matte</b>     |                       | Pulverbeschichteter ultrarobuster Kohlenstoffstahl |                       |
|  | Robuste LED-Knöpfe leuchten auf, wenn die Brenner eingeschaltet sind.                                                                                                                                                                                                                     |         |        |        | <b>Zündart</b>                    |                       | Kontinuierlicher Funke                             |                       |
|                                                                                     | <b>Der Ablauf vorne auf der Platte führt zu einer herausziehbaren Fettauffangschale für schnelle und einfache Reinigung.</b>                                                                                                                                                              |         |        |        | <b>Knöpfe</b>                     |                       | LED-Beleuchtung, orange / weiß                     |                       |
|                                                                                     | <b>GARANTIE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |        |        |                                   |                       |                                                    |                       |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |        |        | <b>Guss-Emaillierter Kochfeld</b> |                       |                                                    | 15 Jahre              |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |        |        | <b>Komponenten</b>                |                       |                                                    | 15 Jahre              |

# GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE - PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE

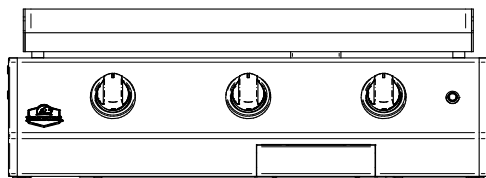
**BRABURA**  
GRILLS

## MODELLE

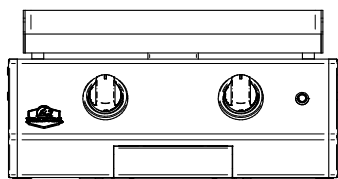
### L Class Inox 40 / L Class Special 40



### L Class Inox 30 / L Class Special 30



### L Class Inox 20 / L Class Special 20



## ABMESSUNGEN

40"

30"

20"

### Höhe

292 mm

292 mm

292 mm

### Breite

1016 mm

813 mm

506 mm

### Tiefe

609 mm

609 mm

609 mm

## BESCHREIBUNG

### Hochwertiger Edelstahl 304

Die 10 mm dicke Edelstahlplatte aus hochwertigem 304-Edelstahl macht sie zu einer luxuriösen Platte, die Hitze schnell aufnimmt und verteilt. Die 10 mm Dicke hält die Temperatur konstant für professionelles Rösten.

### Hochwertige Konstruktion

Der Rahmen ist aus sehr robustem Edelstahl 304 oder aus hitzebeständigem Pulverbeschichtungsmaterial für einfache Reinigung und Korrosionsbeständigkeit gebaut.

Die Edelstahl-Brennrohre sind langlebig und zuverlässig.

### Außergewöhnliches Design

Unabhängige Brenner bieten verschiedene Wärmezonen.

Robuste LED-Knöpfe leuchten auf, wenn die Brenner eingeschaltet sind.

Der Ablauf vorne auf der Platte führt zu einer herausziehbaren Fettauffangschale für schnelle und einfache Reinigung.

## SPEZIFIKATIONEN

40"

30"

20"

### Brenner

4

3

2

### Leistung kW

12.8

9.6

6.4

### kW pro Brenner

3.2

3.2

3.2

### Kochzone

4.416 cm<sup>2</sup>

3.496 cm<sup>2</sup>

2.300 cm<sup>2</sup>

### Plattenfläche

### Abmessung

96x46 cm

76x46 cm

50x46 cm

### Gastype

LP / NG

LP / NG

LP / NG

### Plattenmaterial

Edelstahl 304 - 10 mm

### Brennermaterial

Edelstahl

### Rahmenmaterial - Inox

Edelstahl 304

### Rahmenmaterial - Special

Pulverbeschichteter ultrarobuster Kohlenstoffstahl

### Zündart

Kontinuierlicher Funke

### Knöpfe

LED-Beleuchtung, orange / weiß

## GARANTIE

### Edelstahl Kochfeld

15 Jahre

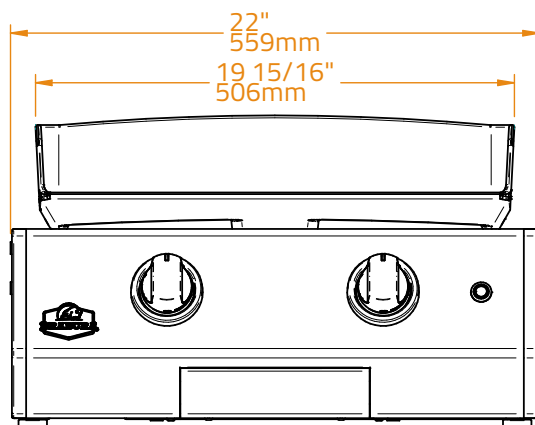
### Komponenten

15 Jahre

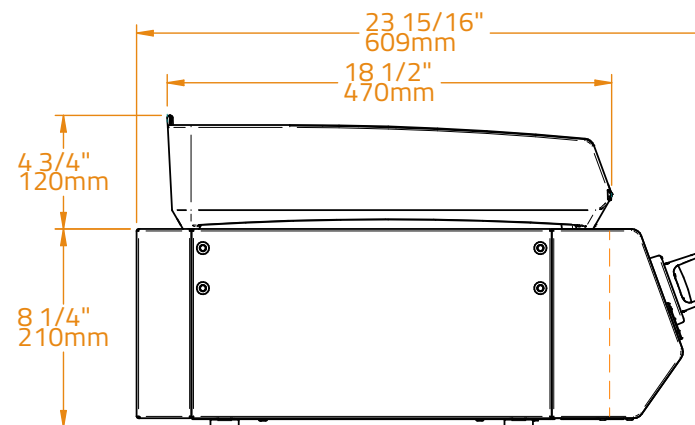
# ABMESSUNGEN

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 20 or L Class Matte 20 - Rahmen + emaillierte Gusskochplatte

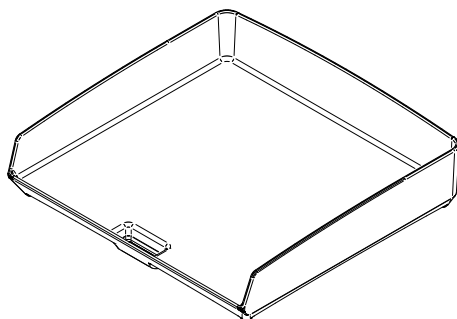


vorderseite

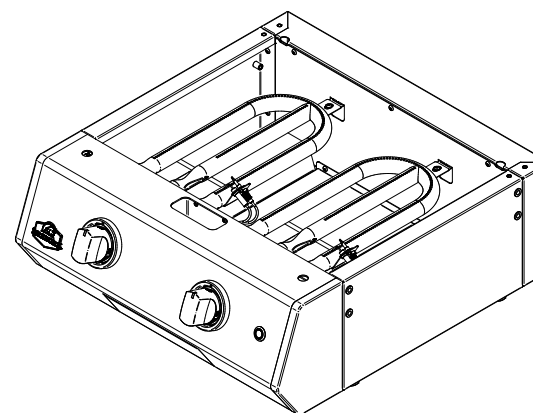


profil

Emaillierte  
Gusskochplatte



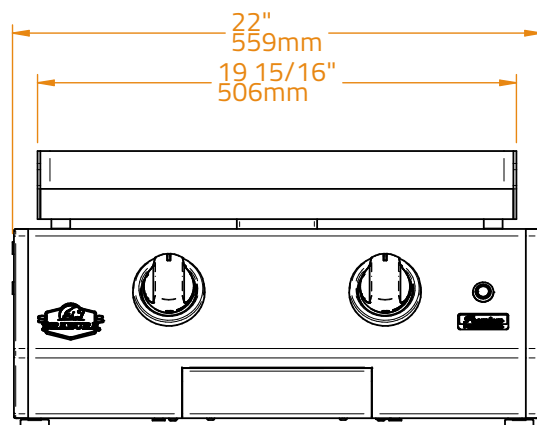
Rahmen



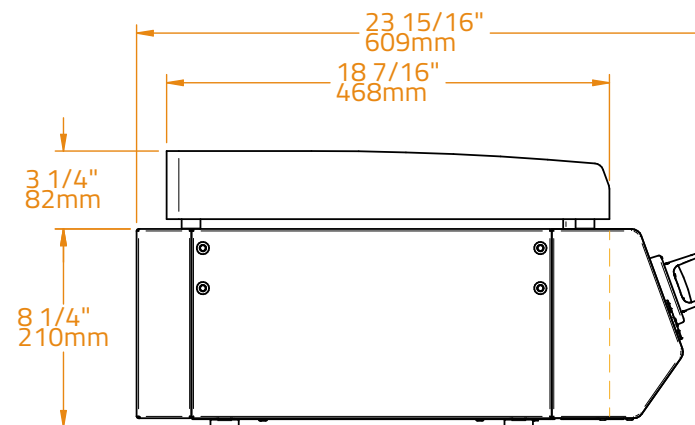
# ABMESSUNGEN

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 20 or L Class Special 20 - Rahmen + Edelstahl-Kochplatte

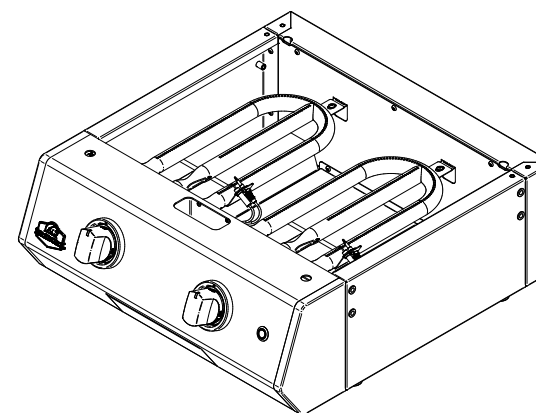
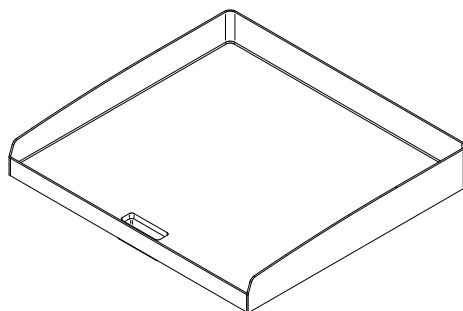


vorderseite



profil

Edelstahl-Kochplatte

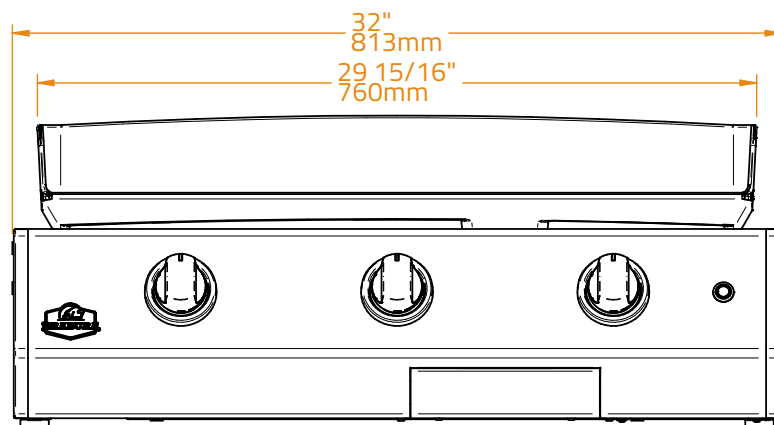


Rahmen

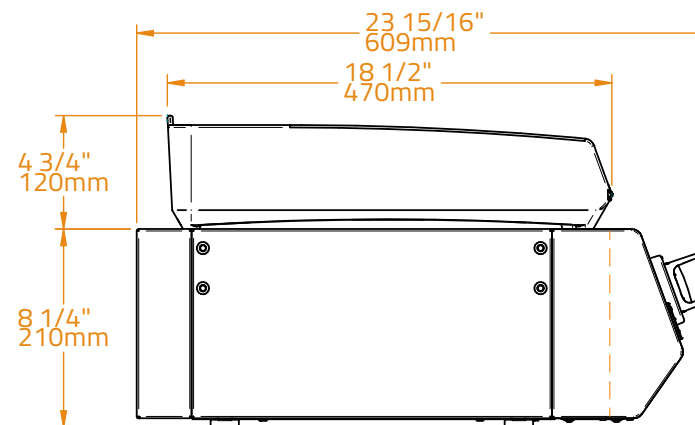
# ABMESSUNGEN

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 30 or L Class Matte 30 - Rahmen + emaillierte Gusskochplatte

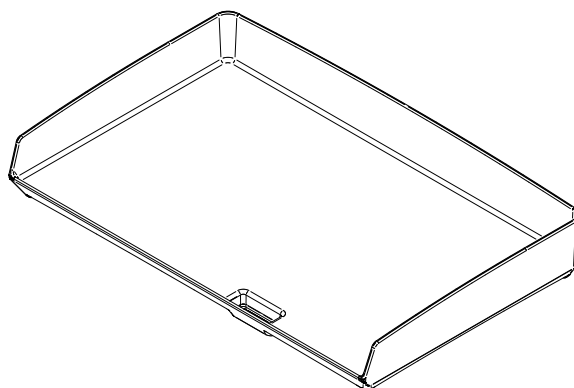


vorderseite

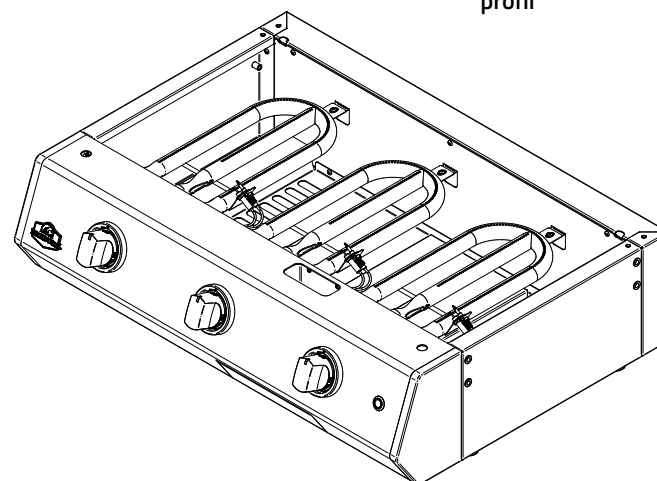


profil

Emaillierte  
Gusskochplatte



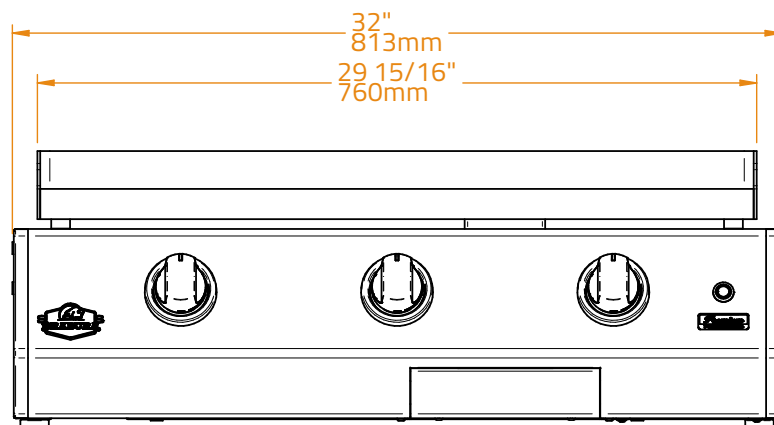
Rahmen



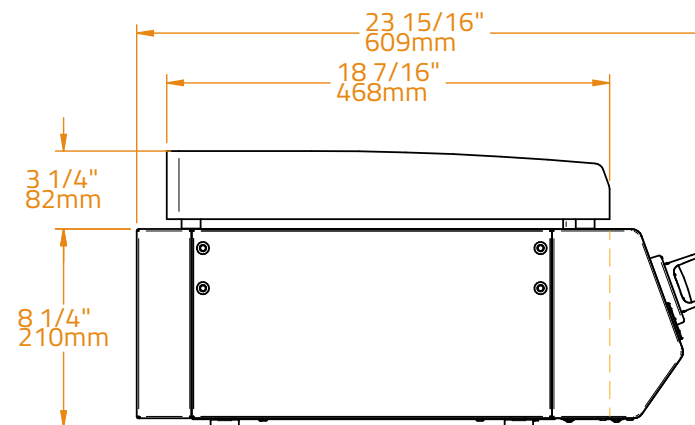
# ABMESSUNGEN

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 30 or L Class Special 30 - Rahmen + Edelstahl-Kochplatte

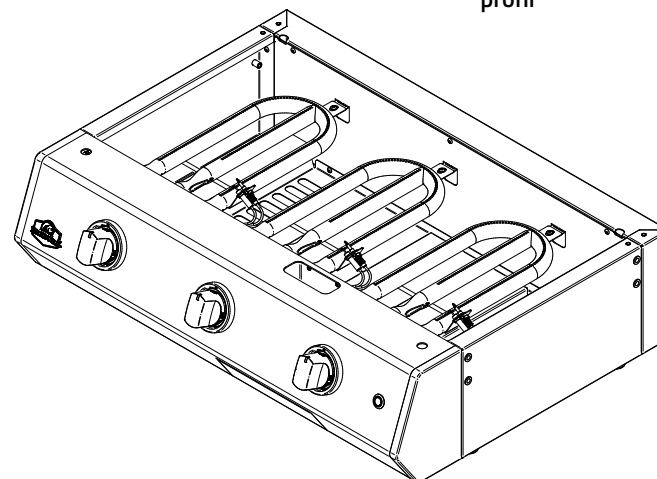
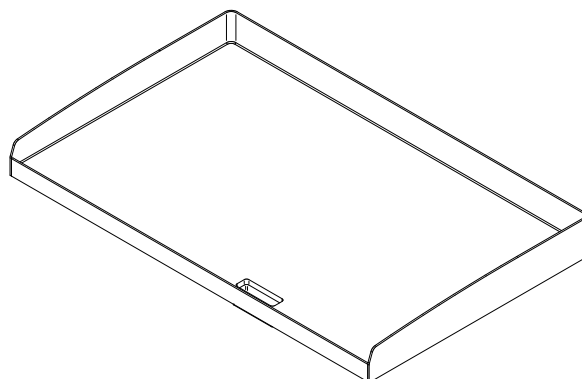


vorderseite



profil

Edelstahl-Kochplatte

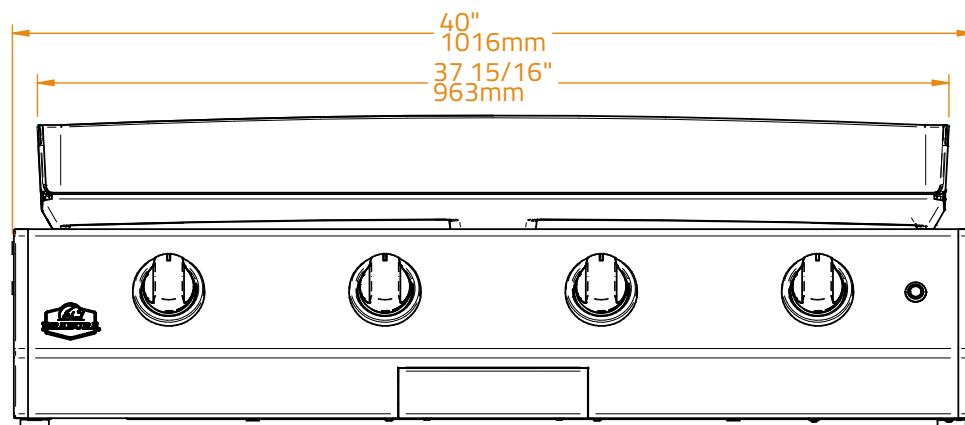


Rahmen

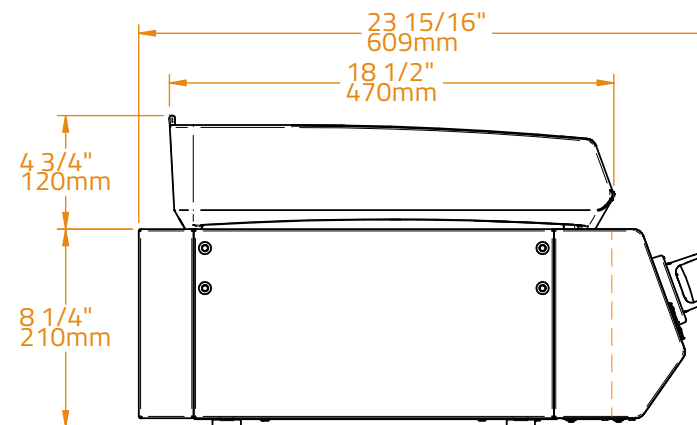
# ABMESSUNGEN

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 40 or L Class Matte 40 - Rahmen + emaillierte Gussskochplatte

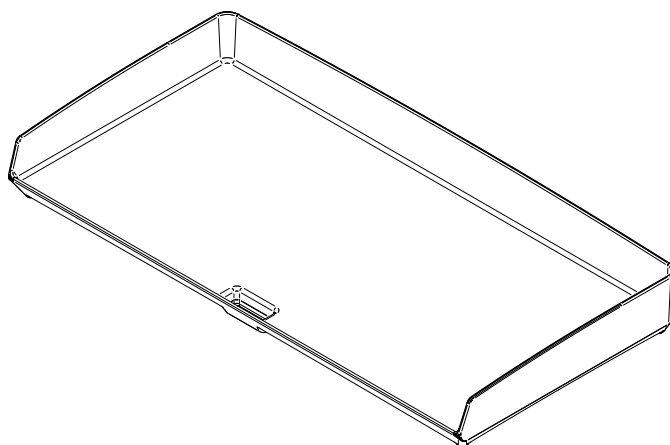


vorderseite

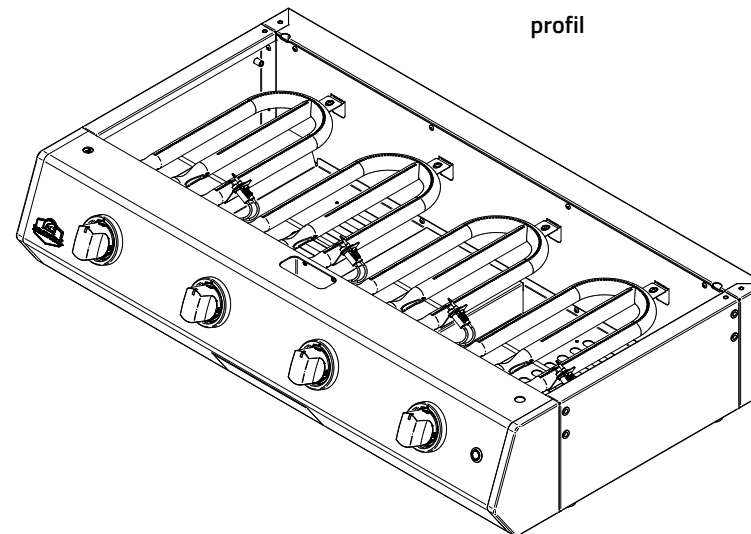


profil

Emaillierte  
Gussskochplatte



Rahmen

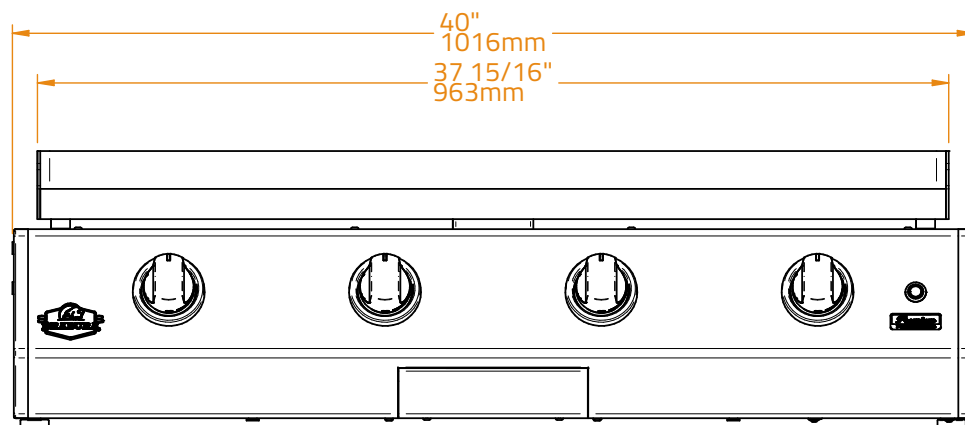




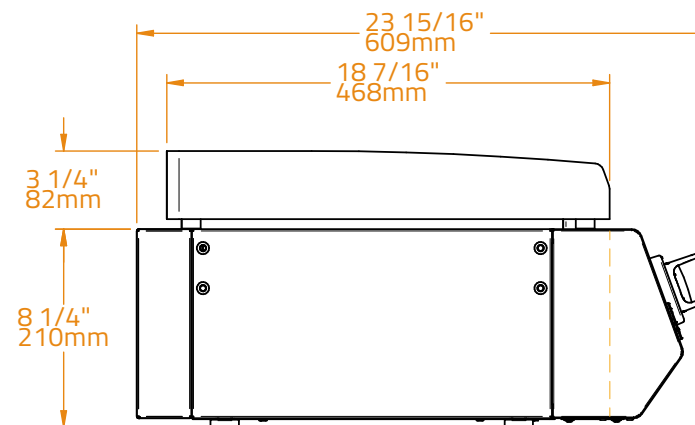
# ABMESSUNGEN

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 40 or L Class Special 40 - Rahmen + Edelstahl-Kochplatte

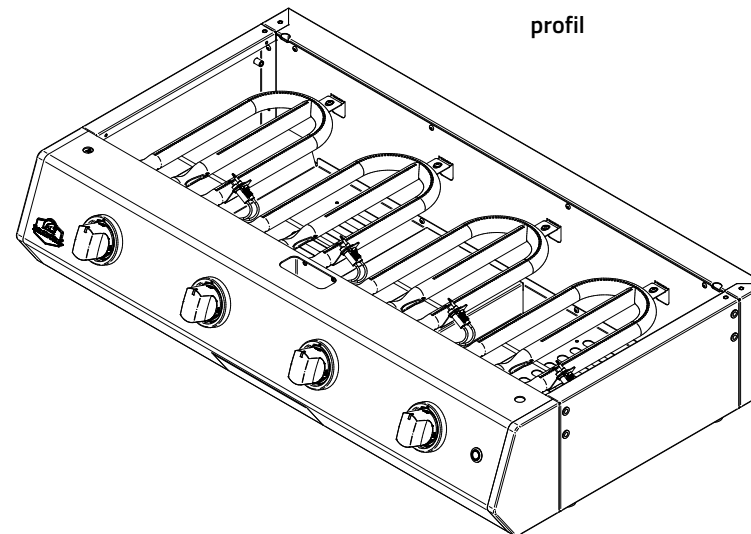
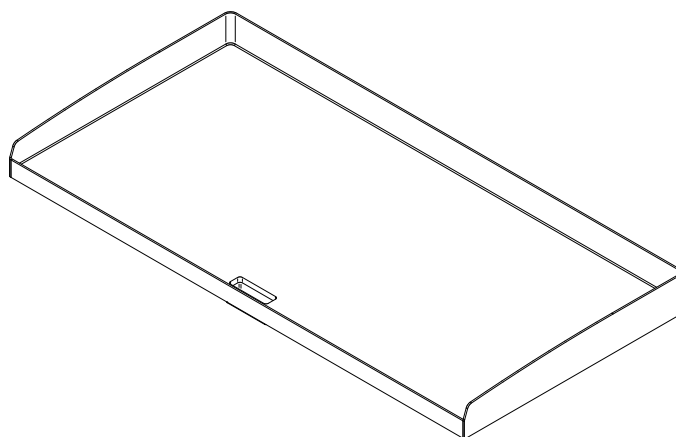


vorderseite



profil

Edelstahl-Kochplatte



Rahmen

# BEVOR SIE BEGINNEN

BRABURA  
GRILLS

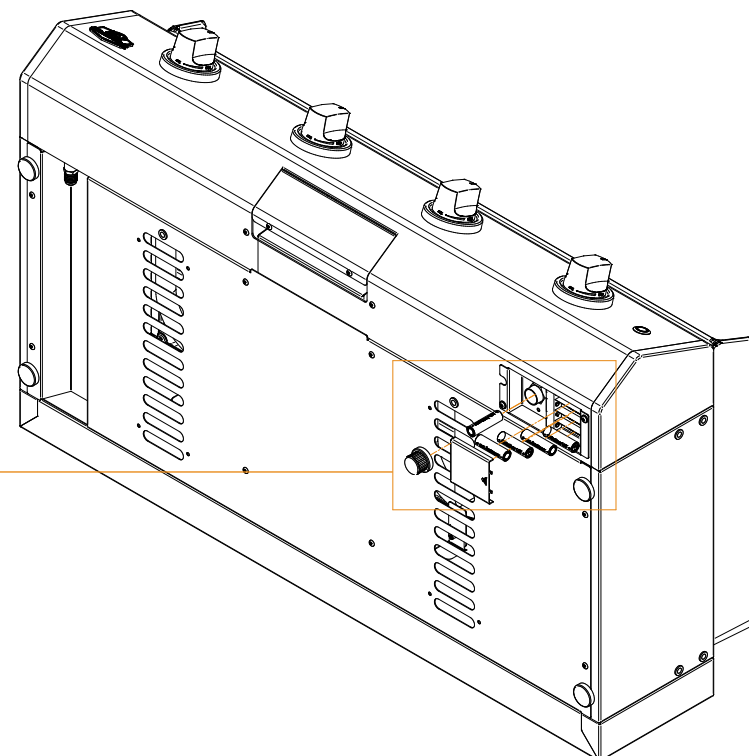
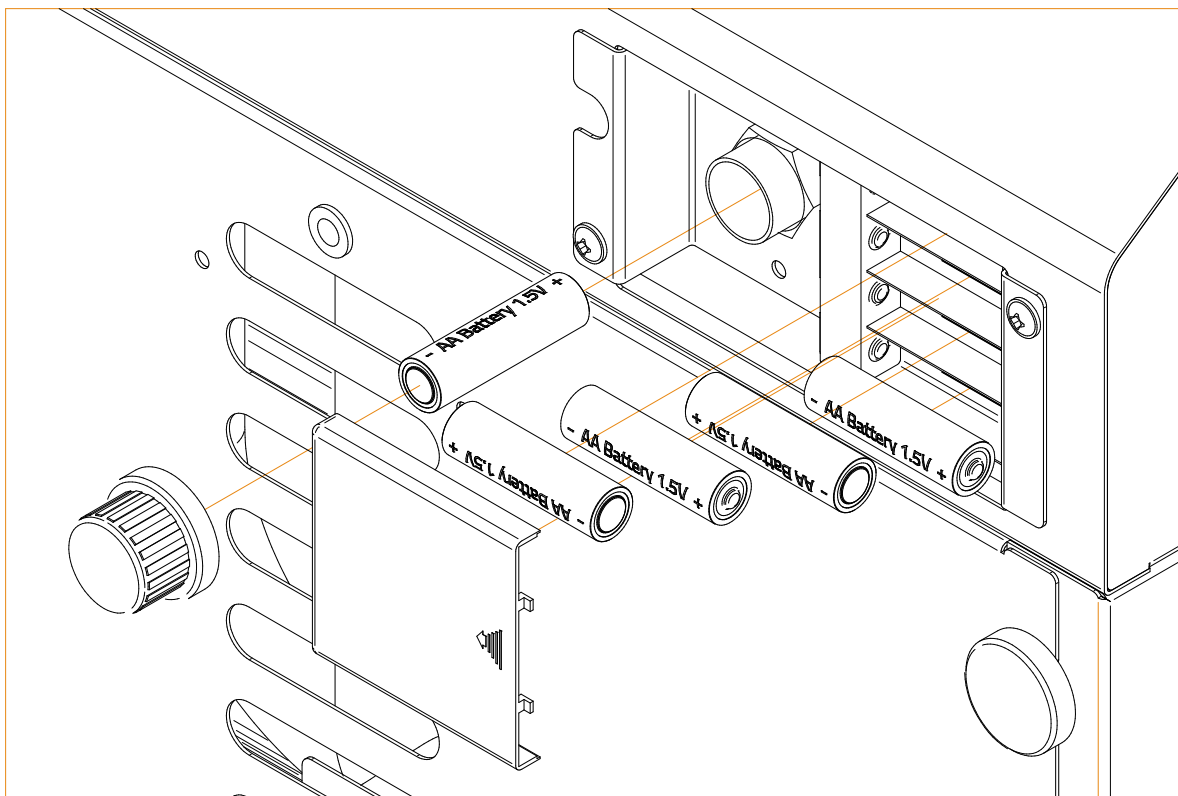
Der Plancha BRABURA wird mit fünf AA-Batterien (1,5V) geliefert.

## Zündung

Legen Sie eine Batterie in den Piezozünder am unteren Teil des Rahmens ein.

## LED-Knopf \*

Setzen Sie vier Batterien in den Batterieschacht am unteren Teil des Rahmens ein.



### \*LED-Farblicht

Wenn ein Knopf benutzt wird, leuchtet ein orangefarbener Halo um diesen Knopf herum auf. Dieser wechselt von Orange zu Weiß, wenn der Knopf auf OFF gedreht wird.

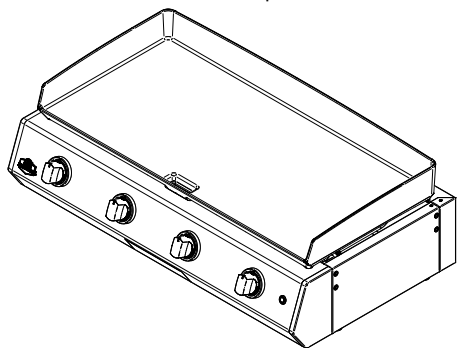
\* Beispielbild: L Class Original 40

# BELEUCHTUNGSHINWEISE

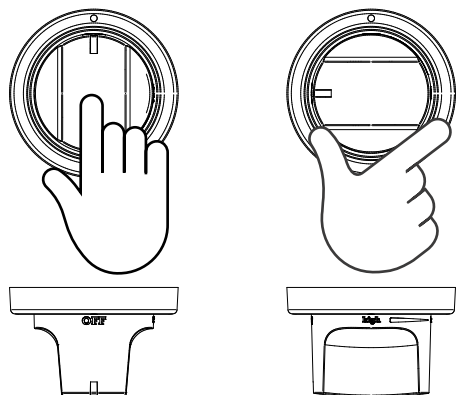
BRABURA  
GRILLS

Der Plancha BRABURA ist mit einem Thermoelement- und Sicherheitsventilsystem ausgestattet, das den Brenner überwacht. Dieses System schaltet das Gas ab, wenn der Brenner nicht angezündet ist.

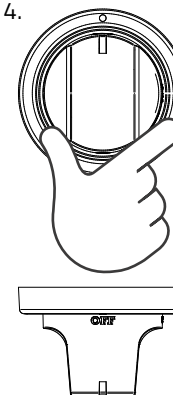
1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie alle Kochutensilien. Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale an ihrem Platz ist und alle Knöpfe auf AUS stehen.



2. Verbinden Sie den Schlauchregler mit der Gasflasche (siehe "Gasanschlüsse"), den Schlauchregler mit dem Sammler der Plancha. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Überprüfen Sie mit Seifenwasser (siehe "Lecktest"), ob zwischen der Gasflasche und dem Schlauchregler ein Gasleck vorhanden ist.
3. Drücken und halten Sie den ausgewählten Knopf 2 Sekunden lang, bevor Sie auf High stellen. Halten Sie die Position 10 Sekunden lang, um die Plancha einzuschalten.



4. Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen nicht angeht, drehen Sie den Drehknopf auf OFF, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie Schritt 3. Wenn die Brenner nicht an bleiben, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4.



5. Stellen Sie die Hitze ein, indem Sie den Knopf auf die hohe/niedrige Position drehen.



6. Um den Plancha BRABURA auszuschalten, drehen Sie den Ventilhahn der Gasflasche in die Aus-Position und drehen Sie dann alle Bedienelemente des Geräts im Uhrzeigersinn in die Aus-Position.

\* Beispielbild: L Class Original 40

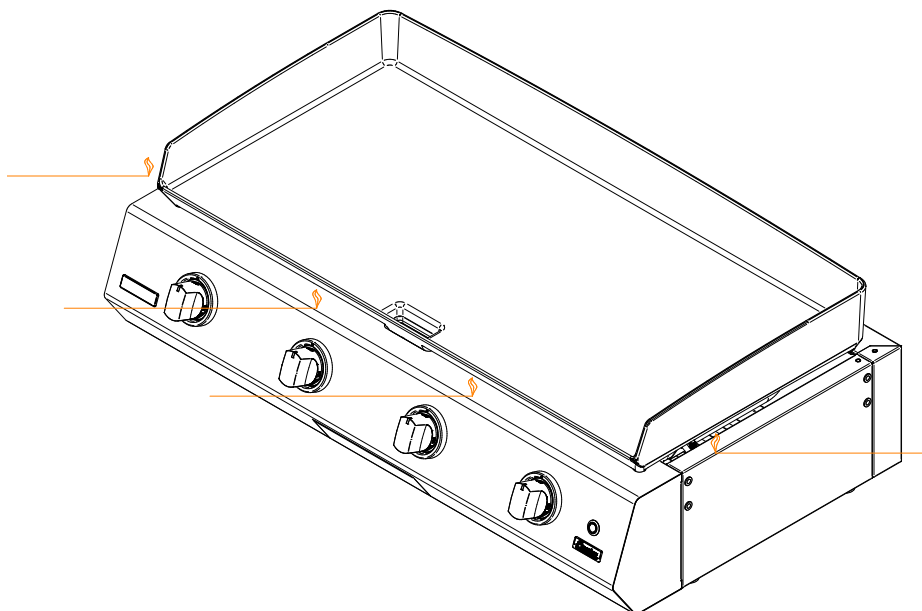
# BELEUCHTUNGSHINWEISE

BRABURA  
GRILLS

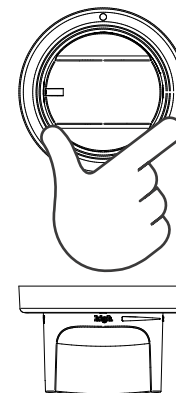
## Manuelle Zündung

Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen nicht angeht, kann der Brenner manuell angezündet werden. Wenn Sie versucht haben, den Brenner mit der Zündung anzuzünden, warten Sie 5 Minuten, damit sich eventuell angesammeltes Gas verflüchtigen kann.

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie alle Kochutensilien. Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale an ihrem Platz ist und alle Knöpfe auf AUS stehen.
2. Verwenden Sie vorsichtig ein spezielles Sicherheitsfeuerzeug, zünden Sie eine Streichholz an und führen Sie es zwischen die emaillierte Gusseisenplatte und den Rahmen, bis Sie jeden Brenner erreichen.



4. Drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn auf High. Halten Sie ihn 10 Sekunden lang gedrückt, um den Plancha einzuschalten.



4. Stellen Sie die Hitze ein, indem Sie den Knopf auf die hohe/niedrige Position drehen



6. Um den Plancha BRABURA auszuschalten, drehen Sie zuerst den Ventilhahn der Gasflasche in die Aus-Position und dann drehen Sie alle Bedienknöpfe des Geräts im Uhrzeigersinn in die Aus-Position.

*\* Beispielbild: L Class Original 40*

# INSTALLATION

**BRABURA**  
GRILLS

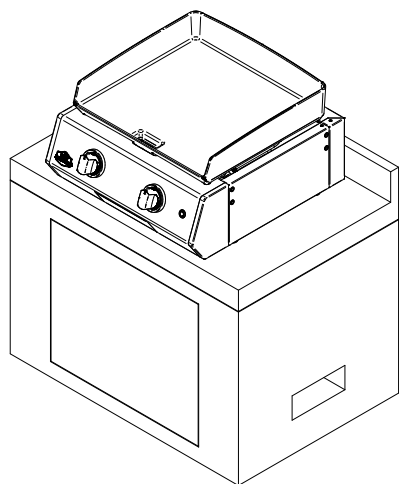
Der Plancha BRABURA sollte ausschließlich im Freien verwendet werden. Wie bei jedem Gasgerät wird während des Verbrennungsprozesses schädliches Kohlenmonoxid erzeugt, das nicht in einem geschlossenen Raum angesammelt werden darf. Da warme Luft während des Betriebs über der Plancha aufsteigt, sollten überdachte Standorte vermieden werden. Platzieren Sie die Plancha nicht unter einem Überhang oder Vordach. Vorsicht ist geboten, wenn die Heizplatten in der Nähe von Glas, Vinylverkleidungen oder anderen hitzeempfindlichen Baumaterialien verwendet werden. In einigen Fällen kann es erforderlich sein, den Abstand um die Plancha herum zu vergrößern, um Beschädigungen an der Vinylverkleidung zu vermeiden. Konsultieren Sie den Hersteller der Verkleidungsmaterialien für weitere Details.

Die Plancha BRABURA ist nur für den Einsatz im Freien zertifiziert und darf nicht in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder Booten installiert werden. Dieses Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche in einer Umgebung ohne brennbare Materialien installiert werden. Eine Asphaltfläche ist möglicherweise für diesen Zweck nicht geeignet.

Unsere Heizplatten sind für eine einfache Installation in drei verschiedenen Varianten konzipiert.

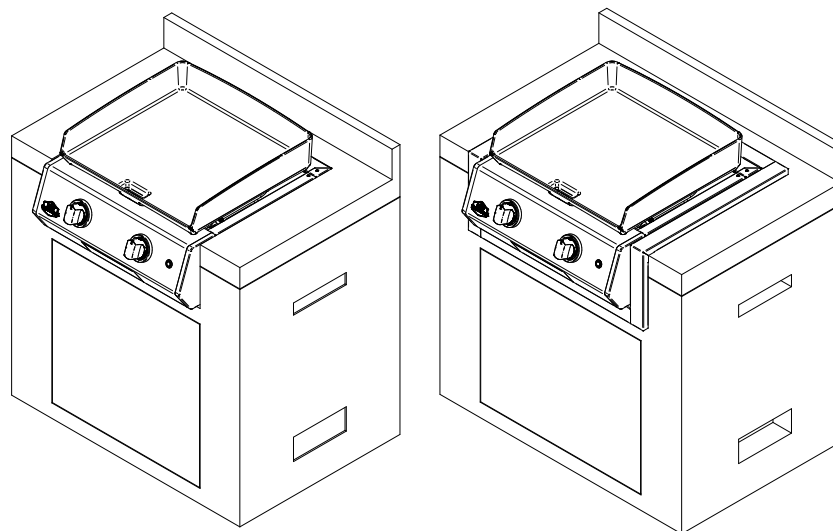
## Arbeitsplatte

Platzieren Sie den Plancha auf einer nicht brennbaren Arbeitsplatte.



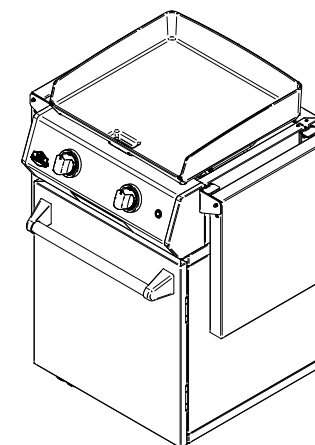
## Eingebaut

In einem nicht brennbaren oder brennbaren Arbeitsplatte mit Hilfe des integrierten Verkleidungszubehörs installiert.



## Rollwage

Montieren Sie den Plancha auf der Rollwagen, um eine freistehende Plancha zu schaffen. Anweisungen sind mit der Rollwagen enthalten.



\* Beispielbild: BRABURA 20 L CLASS

# INSTALLATION - ARBEITSPLATTE

BRABURA  
GRILLS

Ihre BRABURA Plancha kann auf einer nicht brennbaren Arbeitsplatte installiert werden. Die Plancha sollte ausschließlich im Freien verwendet werden. Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche in einer Umgebung ohne brennbare Materialien installiert werden.

## Platzierung der Plancha

Bei der Wahl eines geeigneten Standorts sollten Sie auf Bedenken wie Windexposition, Nähe zu Verkehrswegen und die Notwendigkeit einer möglichst kurzen Gasleitung achten.

- Stellen Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort auf.
- Die Arbeitsplatte und die umgebenden Kanten oder Unterstützungsrahmen müssen eben und gerade sein.
- Die Umgebung muss belüftete Löcher haben, um die Ansammlung von Gas bei einem Leck zu verhindern.

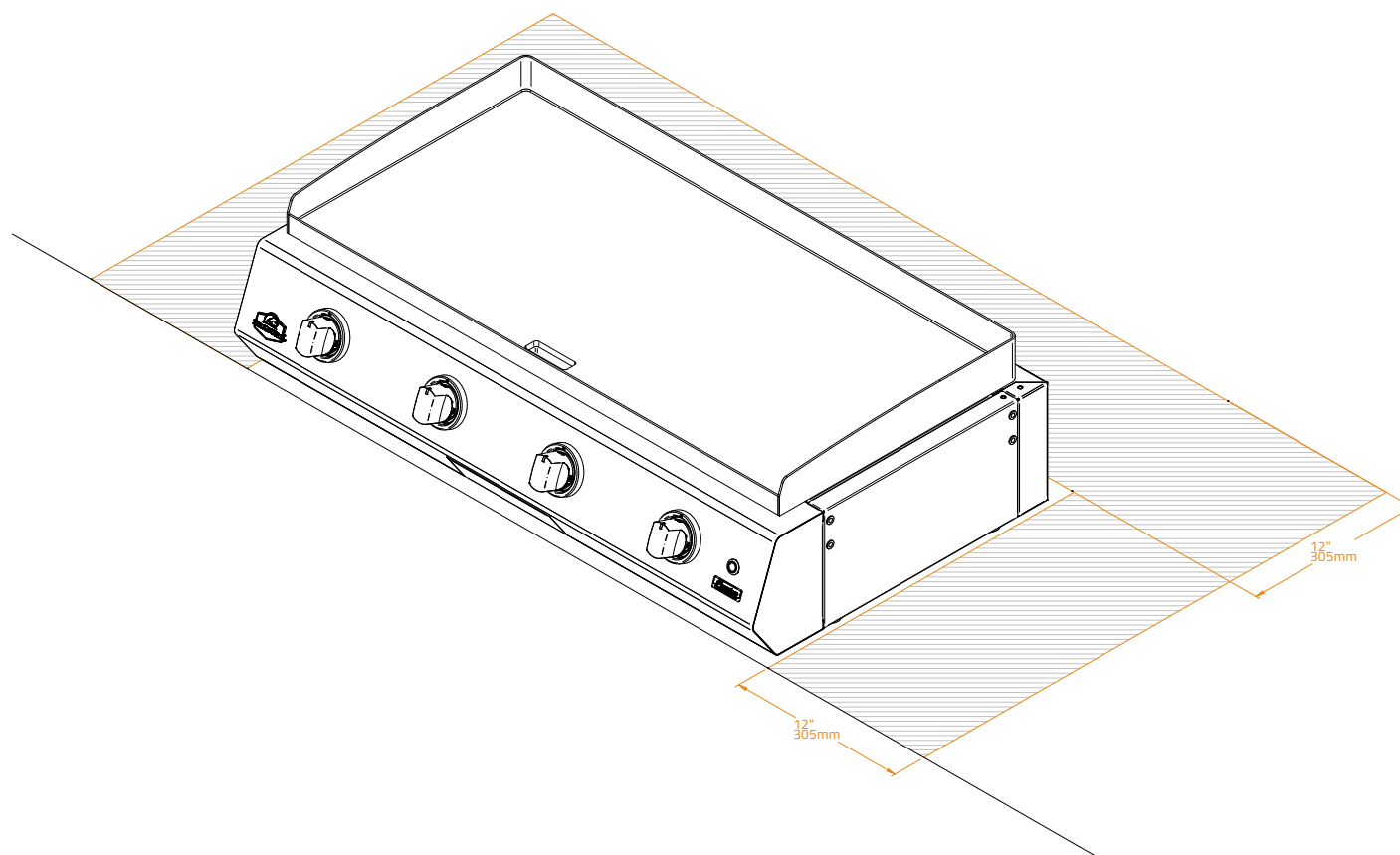
BRABURA Grills empfiehlt, den manuellen Absperrhahn an einem für den Kunden leicht zugänglichen Ort zu installieren, damit im Notfall das Gas zum Gerät abgeschaltet werden kann. Das Gerät darf jedoch nicht modifiziert werden, um diesen Ort anzupassen.

## Freiraum zu brennbaren Oberflächen - Arbeitsplatte

Die Plancha darf nicht weniger als 12 Zoll / 305 mm von benachbarten brennbaren Oberflächen entfernt sein.

Halten Sie an den Seiten und hinten einen Abstand von 12 Zoll / 305 mm zu brennbaren Bauwerken während des Betriebs ein.

Die Plancha darf nicht unter ungeschützten brennbaren Überhängen platziert werden.



\* Beispielbild: L Class Original 40

# INSTALLATION - EIGEBAUT

BRABURA  
GRILLS

Die BRABURA Plancha ist für eine einfache Installation in gemauerten Gehäusen konzipiert. Die Plancha ist dafür vorgesehen, entweder in einem eingebauten Gehäuse aus nicht brennbaren Materialien oder in einem eingebauten Gehäuse aus brennbaren Materialien installiert zu werden, wenn sie mit einer isolierten BRABURA Hülle installiert wird.

## Platzierung der Plancha

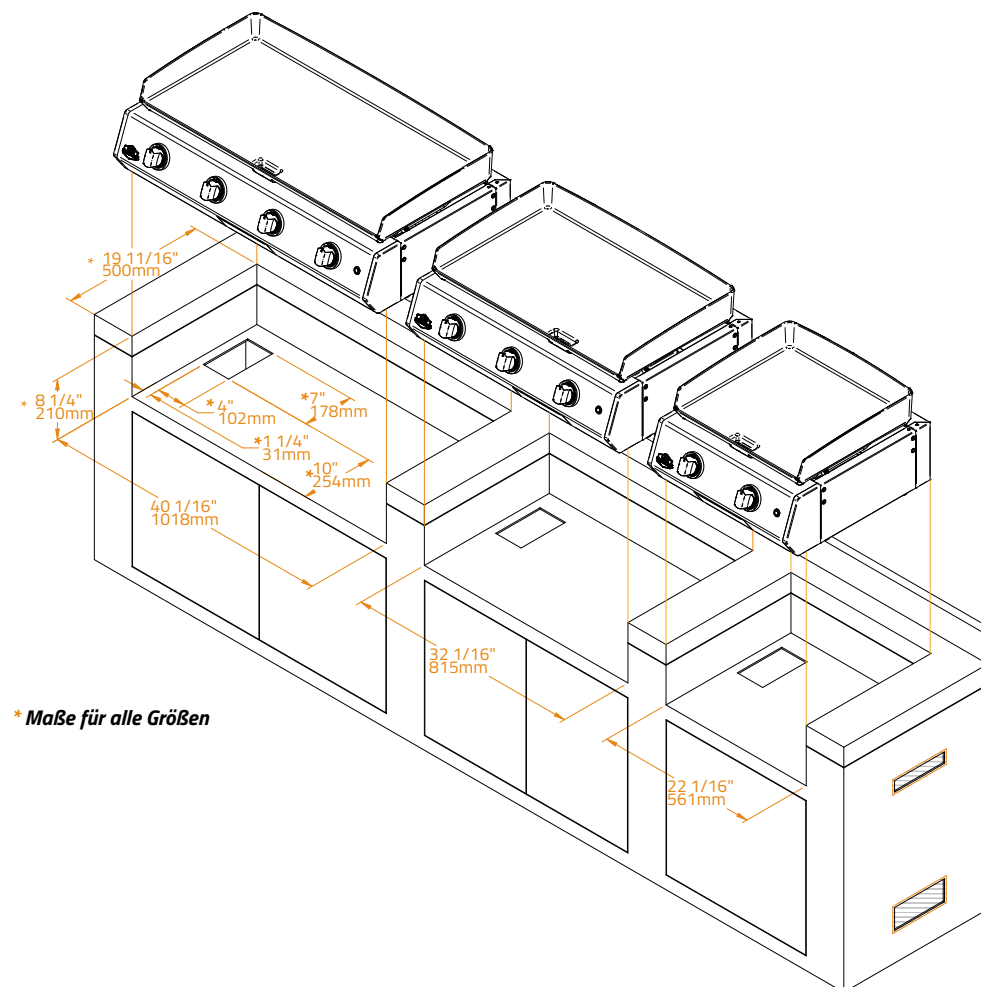
Bei der Auswahl eines geeigneten Standorts sollten Sie Überlegungen wie Windexposition, Nähe zu Verkehrswegen und die Verwendung einer möglichst kurzen Gasleitung berücksichtigen.

- Stellen Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort auf. Die Arbeitsplatte und die umgebenden Kanten oder Unterstützungsrahmen müssen eben und gerade sein.
- Das Gehäuse muss belüftete Löcher haben, um die Ansammlung von Gas bei einem Leck zu verhindern.

BRABURA Grills empfiehlt, den manuellen Absperrhahn an einem für den Kunden leicht zugänglichen Ort zu installieren, damit im Notfall das Gas zum Gerät abgeschaltet werden kann. Das Gerät darf jedoch nicht modifiziert werden, um diesen Ort anzupassen.

## Standardausschnittsmaße

Für nicht brennbare Anwendungen fällt die Plancha in die Öffnung gemäß der detaillierten Zeichnung des Ausschnitts. Ein Unterstützungsrahmen ist erforderlich, um sie von unten zu stützen.



\* Maße für alle Größen

# INSTALLATION - EIGEBAUT

BRABURA  
GRILLS

## Ausschnittsmaße - Brennbare Konstruktion mit isolierter Hülle

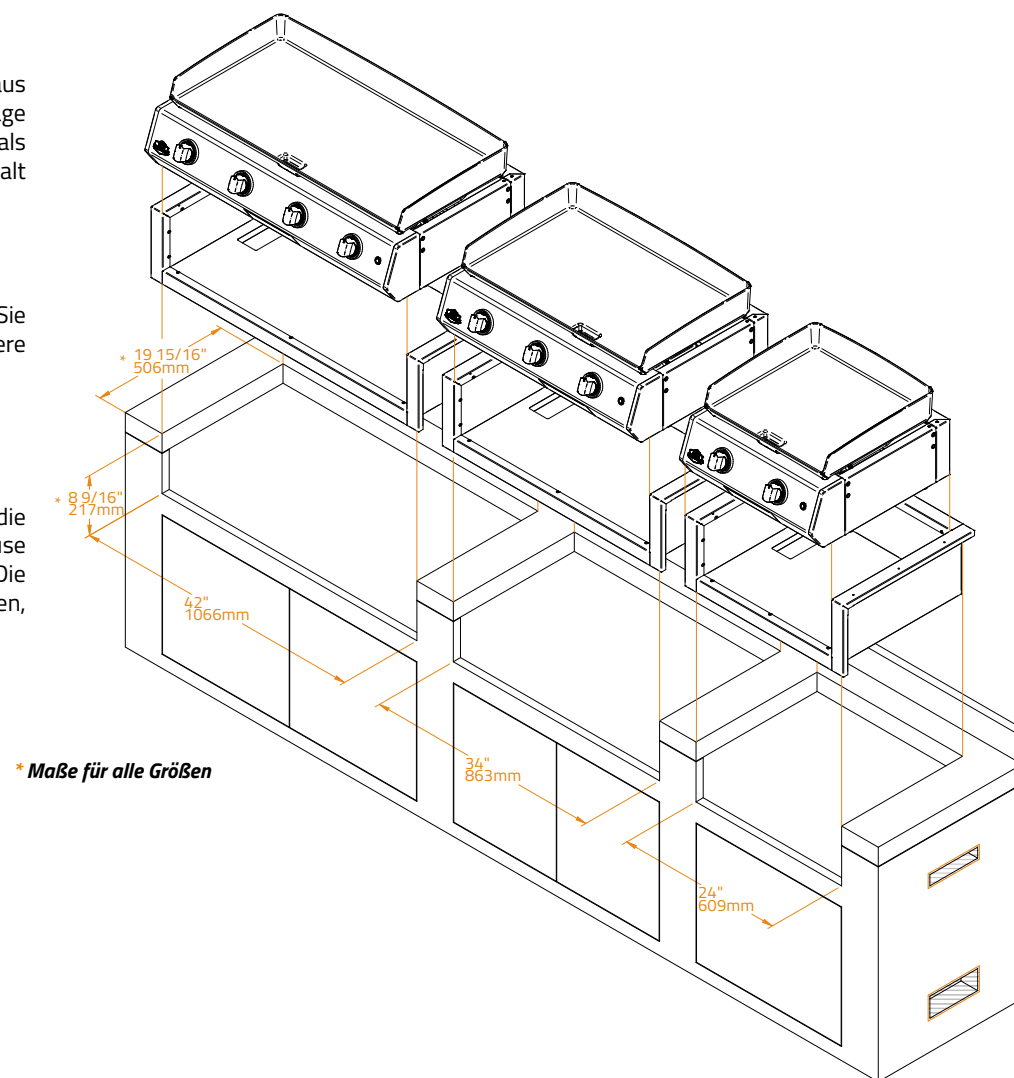
Brennbare Konstruktionen beziehen sich auf Gebäudestrukturen oder dekorative Strukturen aus Holz, gepresstem Papier, Pflanzenfasern, Vinyl/Kunststoff oder anderen Materialien, die in der Lage sind, Hitze zu übertragen oder entzündet und verbrannt zu werden. Solche Materialien gelten als brennbar, auch wenn sie flammhemmend behandelt, brandschutzbehandelt, oberflächenbemalt oder verputzt sind.

### Isolierte Hülle

Um die Plancha in einem Gehäuse aus brennbaren Materialien zu installieren, verwenden Sie ausschließlich die geeignete integrierte BRABURA Auskleidung für das Plancha-Modell. Unsere integrierten Auskleidungen wurden speziell dafür entwickelt und getestet.

- Isolierte Hülle 40 / L Class Original/Matte/Inox/Special 40: BGL0001
- Isolierte Hülle 30 / L Class Original/Matte/Inox/Special 30: BGL0002
- Isolierte Hülle 20 / L Class Original/Matte/Inox/Special 20: BGL0003

Betrachten Sie die detaillierte Zeichnung und beachten Sie die angegebenen Anordnungen für die Gasleitungsfreigabe in der hinteren Ecke. Es ist erforderlich, dass Belüftungslöcher im Gehäuse vorhanden sind, um eine potenzielle Gasansammlung im Falle eines Gaslecks zu vermeiden. Die Arbeitsplatte und die umgebenden Kanten und/oder die unterstützende Terrasse müssen eben, gerade und stark genug sein, um die Plancha und die isolierte Hülle zu tragen.





# GASANSCHLÜSSE

BRABURA  
GRILLS

## Gasbedarf

Die BRABURA Plancha ist gemäß der Norm UNE-EN 498:2012 zertifiziert.

Vor der Installation stellen Sie sicher, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gastype und Gasdruck) sowie die Einstellungen des Geräts kompatibel sind. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Chassis und zeigt die Codes für alle europäischen Länder an, in denen das Gerät verwendet werden kann.

Der empfohlene Gastype ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild der BRABURA Plancha angegeben. Das Gerät wurde ab Werk für die Verwendung mit Butan/Propan-Gas 28-30/37 mbar in Flaschen eingestellt.

MANUFACTURED BY:



BRABURA GRILLS S.L.  
AVENIDA DE ALMENDRALEJO 6  
VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220  
BADAJOZ - SPAIN

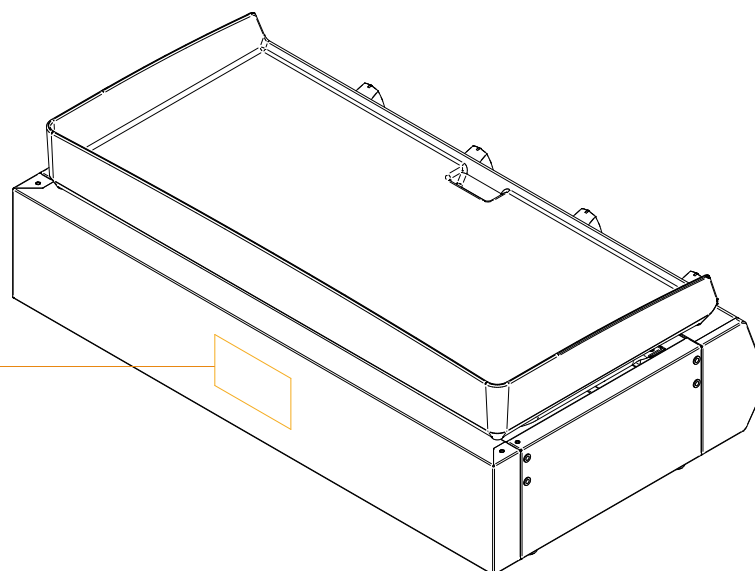
FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.

1. READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID DURING LIGHTING AND DO NOT CLOSE WHILE IN USE.
3. IF IGNITION DOES NOT OCCUR IN 5 SECONDS, TURN THE BURNER CONTROL(S) OFF, WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.

- DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE MATERIALS.
- TURN OFF LP SUPPLY AT CYLINDER WHEN APPLIANCE IS NOT IN USE.
- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE.



ONLY FOR INSTALLATION IN BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIAL. FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF COMBUSTIBLE MATERIALS WHEN INSTALLED WITH INSULATING JACKET.



Read the instructions before using the appliance. **WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away**

| COUNTRY OF DESTINATION                                                                        | CATEGORY/IES | TYPE OF GAS | SUPPLY PRESSURE | POWER                              | ORIFICE SIZE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|-----------------|------------------------------------|--------------|
| BG - CY - DK - EE - FI - HR - HU - IT - IS - LT<br>LU - MT - NL - NO - RO - SE - SI - TR - PL | I3B/P        | G30/G31     | 30 mbar         | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.88         |
| BE - CY - CZ - ES - FR - GB - GR<br>IE - IT - LT - LU - PT - SI                               | I3+          | G30/G31     | 28-30 / 37 mbar | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.88         |
| AT - DE - CH                                                                                  | I3B/P        | G30/G31     | 50 mbar         | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.78         |

Reference No: **BGG0001**  
Model: **L Class Original 40**

SERIAL NUMBER: **G4023xxxx**

\* Beispielbild: L Class Original 40

## Gasanschlüsse

Die Plancha BRABURA ist für den Einsatz mit Flüssiggas (LP) konfiguriert. Verwenden Sie Butan- oder Propangasflaschen mit einem Fassungsvermögen von 6 bis 13 kg und dem entsprechenden Regler/Schlauch-Set. Der Gasbehälter, ausgestattet mit dem Regler/Schlauch-Set, sollte eine maximale Höhe von 615 mm und eine Breite von 310 mm haben. Wenn die Plancha in einem Gehäuse eingebaut ist oder auf einem rollenden Gaswagen steht, sollte der Gasbehälter eine maximale Höhe von 450 mm und eine Tiefe von 310 mm haben. Stellen Sie sicher, dass das Hauptventil des Gasbehälters vollständig geschlossen ist und alle Brennerknöpfe auf OFF stehen.

Führen Sie den Eingang des Regler/Schlauch-Sets in das Ventil des Gasbehälters ein und drehen Sie den schwarzen Kuppler im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Ziehen Sie den Kuppler nicht zu fest an. Drehen Sie das Hauptventil des Gasbehälters auf ON und die Brennerventile auf HIGH für etwa 20 Sekunden, um das Luftsystem zu entlüften. Schließen Sie dann die Ventile und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, die Brenner anzuzünden.

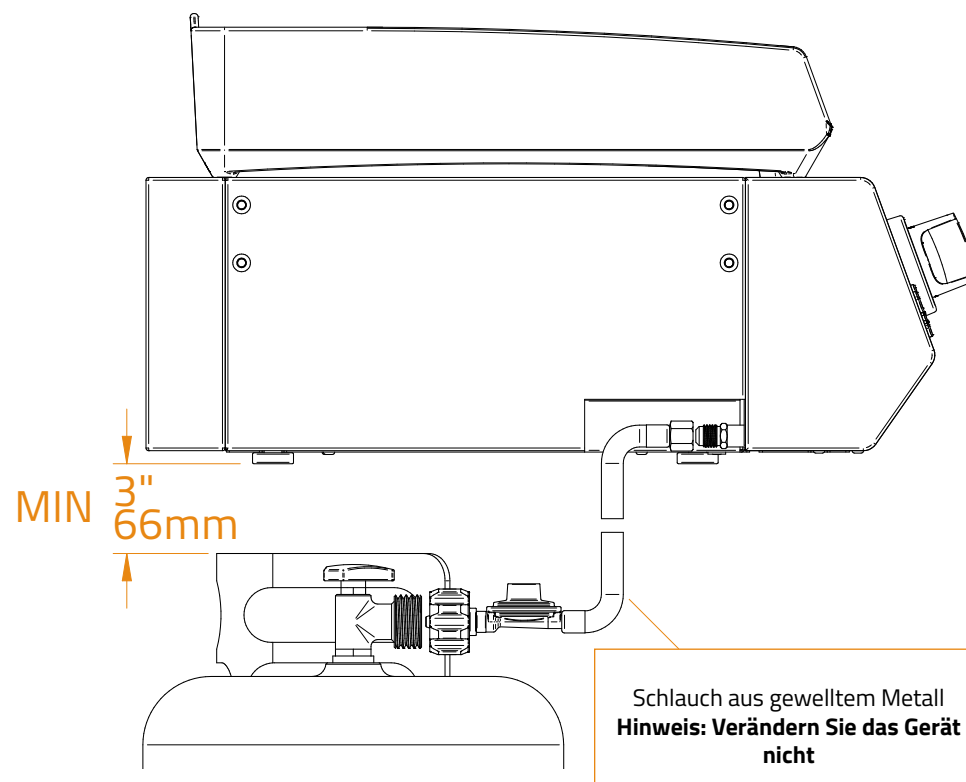
Für Butangas: Verwenden Sie ein Regler/Schlauch-Set mit 28 mbar gemäß Norm NF-EN-16129.  
Für Propangas: Verwenden Sie ein Regler/Schlauch-Set mit 37 mbar gemäß Norm NF-EN-16129.

Die Verbindung der BRABURA Plancha zur Gasflasche (Butan oder Propan) erfolgt über einen flexiblen Metallschlauch mit einem mechanischen Anschluss gemäß NF-D-36125 (unbegrenzte Nutzung) oder einen flexiblen Gummischlauch mit einem mechanischen Anschluss gemäß NF-D-36112 (10 Jahre Nutzungsdauer) mit einer maximalen Länge von 1,5 Metern. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Gasschlauchs und ersetzen Sie ihn bei Rissen oder Anzeichen von Verschleiß. Ersetzen Sie den Schlauch, wenn das Verfallsdatum auf dem Schlauch erreicht ist.

Die BRABURA Plancha muss über den G3/8-Anschluss auf der unteren linken Seite der Plancha angeschlossen werden. Nachdem der Schlauch an die Plancha angeschlossen wurde, schließen Sie den Regler am Schlauch und dann an der Gasflasche an, entsprechend den Anweisungen, die mit dem Schlauch und dem Regler/Schlauch-Set geliefert wurden.

### Hinweise:

- Wenn eine Gasleckage festgestellt wird, schließen Sie das Ventil der Gasflasche und überprüfen Sie die Anschlüsse sowie führen Sie einen weiteren Lecktest durch.
- Wenn das Leck bestehen bleibt oder aus einem anderen Teil stammt, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie dieses Gerät gekauft haben.
- Verwenden Sie niemals ein Gerät, das Gas leckt.



## Wechseln des Gasbehälters

Beim Wechseln des Gasbehälters beachten Sie bitte folgende Anweisungen:

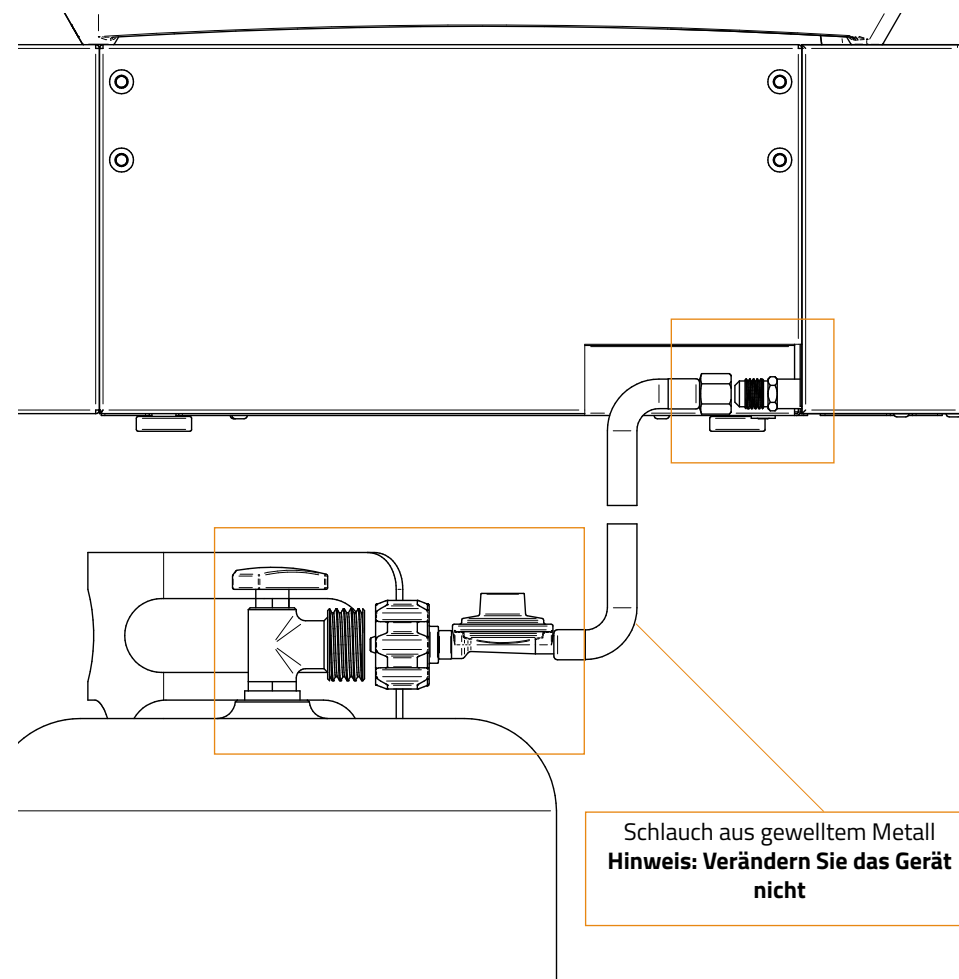
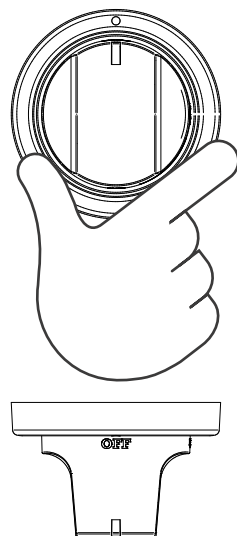
- Stellen Sie sicher, dass das Hauptventil des Gasbehälters geschlossen ist und die Bedienknöpfe in der Aus-Position sind, bevor Sie den Kuppler gegen den Uhrzeigersinn drehen; dadurch löst sich der Anschluss. Entfernen Sie den Anschluss von der Öffnung des Gasbehälterventils.
- Der Gasbehälter sollte an einem gut belüfteten Ort und fern von Wärmequellen (Zigaretten, elektrischen Geräten, etc.) gewechselt werden.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Überprüfen Sie nach jedem Wechsel des Gasbehälters immer auf Gaslecks.

# TEST DE FUITE

BRABURA  
GRILLS

## Procedure zur Überprüfung auf Gasleck

1. Eine gründliche Dichtheitsprüfung des Gassystems muss am Installationsort durchgeführt werden. Überprüfen Sie regelmäßig das gesamte System auf Lecks oder sofort, wenn ein Gasgeruch wahrnehmbar ist.
2. Bereiten Sie eine Seifenlösung vor, indem Sie einen Teil Flüssigseife und einen Teil Wasser mischen. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienknöpfe in der AUS-Position sind, bevor Sie die Gaszufuhr öffnen.
3. Überprüfen Sie alle Verbindungen der Gasleitung oder der Gasflasche, indem Sie die Lösung um die Verbindung, den Schlauch und das Ende des Verteilers herum auftragen.
4. Wenn Blasen an einer der Verbindungen "aufblähen", haben Sie ein Gasleck. Schalten Sie SOFORT die Gaszufuhr ab.
5. Ziehen Sie undichte Verbindungen fest. Schalten Sie das Gas wieder ein und überprüfen Sie erneut. Wenn Sie ein Gasleck nicht stoppen können, schalten Sie die Gaszufuhr ab, verwenden Sie Ihre BRABURA-Plancha nicht und wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie dieses Gerät gekauft haben.



Schlauch aus gewelltem Metall  
**Hinweis: Verändern Sie das Gerät nicht**

**Hinweis: Vor jeder Verwendung der BRABURA Plancha reinigen und inspizieren Sie den Schlauch. Wenn Anzeichen von Abrieb, Verschleiß, Schnitten oder Lecks vorhanden sind, muss der Schlauch ausgetauscht werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird.**

## Netzen eines emaillierten Gusseisen-Planchas

### Heißreinigung

Wenn die emaillierte Gusseisenplatte noch warm ist nach dem Kochen:

1. Verwenden Sie einen Kochspatel und Stahlwolle, um alle Rückstände zu entfernen.
2. Gießen Sie etwas Wasser auf die Platte, um den Reinigungsvorgang zu unterstützen.
3. Reinigen Sie mit der Stahlwolle, um die Rückstände zum Fettablauf zu bewegen.
4. Stellen Sie sicher, dass der Fettauffangbehälter vorhanden ist, um Überläufe zu vermeiden.

### Kaltreinigung

1. Verwenden Sie einen Reinigungsschwamm oder Geschirrspülmittel mit einem feuchten Schwamm.
2. Spülen Sie mit einem Küchenschwamm ab.
3. Verwenden Sie ein Mikrofasertuch, um die Platte zu polieren, bis sie glänzt.

### Hinweise:

- Verwenden Sie den Spatel, um die Stahlwolle sicher zu handhaben und Verbrennungen zu vermeiden.
- Die emaillierte Gusseisenplatte ist für die Verwendung mit Stahlwolle geeignet.

## Netzen einer Edelstahl-Plancha

### Heißreinigung:

1. Wenn die Edelstahlplatte noch warm ist nach dem Kochen:
2. Gießen Sie leicht Wasser auf die Kochfläche oder verwenden Sie eine ungiftige Plancha-Reinigungslösung.
3. Reiben Sie mit einem kratzfesten Scheuerschwamm am Ende eines Spatels.
4. Verwenden Sie einen Edelstahlspatel, um den Schmutz nach vorne und in den Fettauffangbehälter zu schieben. Wischen Sie mit einem sauberen, feuchten und robusten Tuch ab. Entfernen Sie jegliche verwendete Reinigungslösung.
5. Tragen Sie leicht Speiseöl auf, um die Oberfläche bis zur nächsten Verwendung zu erhalten.

**Hinweise:** Verwenden Sie den Spatel, um den Scheuerschwamm sicher zu handhaben und Verbrennungen zu vermeiden.

- Tragen Sie bei Bedarf isolierende Handschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Fettauffangbehälter vorhanden ist, um Überläufe zu vermeiden.

## Reinigung der Edelstahl-Fettauffangschale

Der Auffangbehälter unter der Plancha muss regelmäßig gereinigt werden, um die Ansammlung von Rückständen zu vermeiden.

1. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie vorsichtig den Auffangbehälter und entsorgen Sie den Inhalt ordnungsgemäß.
3. Spülen Sie den Auffangbehälter gründlich aus und trocknen Sie ihn vollständig.
4. Setzen Sie den Auffangbehälter wieder in die Plancha ein.

## Reinigung des Edelstahl-Chassis

Verwenden Sie immer die sanfteste Reinigungsmethode zuerst. Verwenden Sie keine Stahlwolle, da dies die Oberfläche zerkratzen kann.

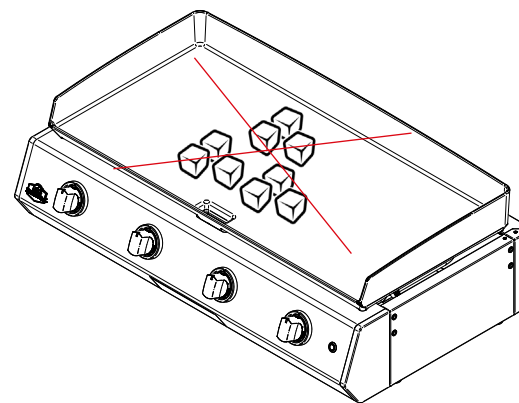
1. Verwenden Sie einen weichen Lappen oder ein Baumwolltuch mit einem milden Reinigungsmittel oder einem flüssigen Schmiermittel.
2. Reiben Sie die Oberfläche, bis sie glänzt.
3. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem Baumwolltuch ab.

Austausch des Druckreglers und des Schlauchs.

Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Druckregler und den Schlauch. Bei Bedarf an Ersatzteilen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

## WARNHINWEISE:

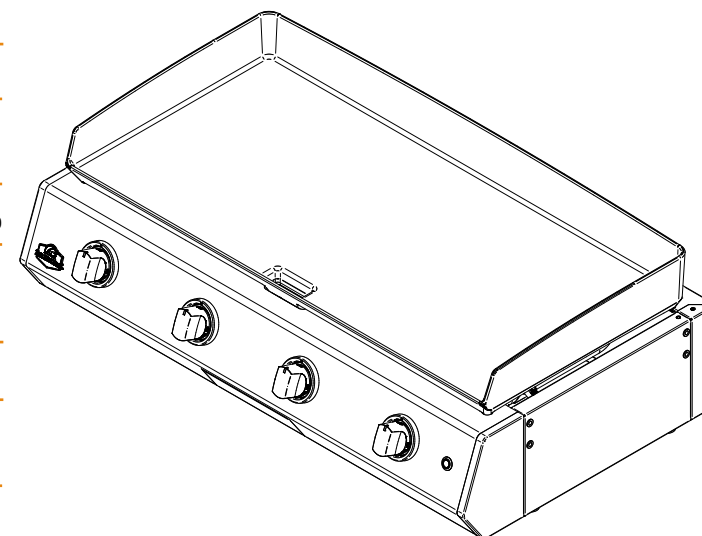
- Wenn die Plancha BRABURA längere Zeit nicht verwendet wird, sollte sie an einem trockenen Ort aufbewahrt und mit einer Schutzhülle bedeckt werden.
- Verwenden Sie KEINE Eiswürfel zur Reinigung der Plancha, um das Email nicht zu beschädigen.



\* Beispielbild: L Class Original 40

# FEHLERBEHEBUNG

| ANOMALIEN                                           | MÖGLICHE URSACHEN                                       | LÖSUNGEN                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der grillplatte lässt sich nicht einschalten        | Es fließt kein Gas zur Plancha.                         | Überprüfen Sie die Gasversorgung und die Anschlüsse Stellen Sie sicher, dass sich keine Luft in der Leitung befindet |
|                                                     | Es gibt eine Blockierung im Luft- oder Gasfluss         | Überprüfen Sie alle Öffnungen auf Blockierungen                                                                      |
| Keine Funkenbildung, wenn der Kontakt gedrückt wird | Defekte Batterie                                        | Batterie wechseln                                                                                                    |
|                                                     | Batterie falsch herum eingelegt                         | Überprüfen Sie die Ausrichtung der Batterie                                                                          |
| Schlechte Brennerflamme in Verbindung mit Gasgeruch | Schmutz oder Staub in der Umgebung                      | Wechseln Sie in eine weniger staubige Umgebung und überprüfen Sie auf Verstopfungen                                  |
|                                                     | Falsche Gasversorgung oder falscher Gastyp              | Überprüfen Sie die Gasversorgung und den Gastyp                                                                      |
| Niedrige Temperatur bei Position HIGH               | Der Kraftstoffschlauch ist geknickt oder gebogen        | Überprüfen Sie, ob der Schlauch richtig verlegt ist                                                                  |
|                                                     | Der Brenner muss gereinigt werden                       | Reinigen Sie die Brenner                                                                                             |
|                                                     | Die LPG-Versorgung ist möglicherweise schwach oder leer | Überprüfen Sie die Versorgung und füllen Sie den Tank bei Bedarf auf                                                 |
| Die Halos der Knöpfe leuchten nicht                 | Defekte Batterie                                        | Batterie wechseln                                                                                                    |
|                                                     | Batterie falsch herum eingelegt                         | Überprüfen Sie die Ausrichtung der Batterie                                                                          |
| Schlechtes Abfließen des Fetts                      | Die emaillierte Gusseisenplatte ist falsch positioniert | Überprüfen Sie die Position der emaillierten Gusseisenplatte                                                         |
|                                                     | Die Fettauffangschale ist falsch positioniert           | Überprüfen Sie die Position der Fettauffangschale                                                                    |



\* Beispielbild: L Class Original 40

# CHECKLISTE FÜR DEN INSTALLATEUR

**BRABURA**  
GRILLS

**Lisez le manuel d'instructions pour voir si la plancha BRABURA a été correctement installée.**

Stellen Sie sicher, dass die Installation vor der Verwendung korrekt durchgeführt wurde.

- ☐ Die Abstände zu brennbaren Materialien werden ordnungsgemäß eingehalten.
- ☐ Die ausreichende Belüftung des Gehäuses wurde überprüft.
- ☐ Alle Schutzfolien wurden entfernt.
- ☐ Die Brenner sind in der richtigen Position eingestellt.
- ☐ Die Knöpfe drehen sich frei, die Abdeckungen sind zentriert.
- ☐ Die Halo-Beleuchtung funktioniert ordnungsgemäß.
- ☐ Jeder Brenner zündet zufriedenstellend - einzeln oder mit einem angrenzenden Brenner.
- ☐ Die Plancha wurde getestet und weist keine Lecks auf.

## **Bevor Sie das technische Servicecenter anrufen**

Bitte lesen Sie die Installationsanweisungen und bereiten Sie folgende Informationen vor:

- Modellnummer (befindet sich auf der Rückseite hinter der Plancha).
- Seriennummer (befindet sich auf der Rückseite hinter der Plancha).
- Installationsdatum.
- Eine kurze Beschreibung des Problems:

Ihre Zufriedenheit ist uns sehr wichtig. Wenn ein Problem nicht zu Ihrer Zufriedenheit gelöst werden kann, schreiben Sie bitte an:

BRABURA GRILLS SL

A/A BRABURA Customer Care

Av. Almendralejo 6 | 06220 Villafranca de los Barros | Badajoz | España

email: [info@braburagrills.com](mailto:info@braburagrills.com)



## NOTICE D'UTILISATION VALABLE POUR

**BRABURA**  
GRILLS

Modèle No: BGG0001  
**L Class Original 40**

---

Modèle No: BGG0002  
**L Class Original 30**

---

Modèle No: BGG0003  
**L Class Original 20**

---

Modèle No: BGG0004  
**L Class Inox 40**

---

Modèle No: BGG0005  
**L Class Inox 30**

---

Modèle No: BGG0006  
**L Class Inox 20**

Modèle No: BGG0007  
**L Class Matte 40**

---

Modèle No: BGG0008  
**L Class Matte 30**

---

Modèle No: BGG0009  
**L Class Matte 20**

---

Modèle No: BGG0010  
**L Class Special 40**

---

Modèle No: BGG0011  
**L Class Special 30**

---

Modèle No: BGG0012  
**L Class Special 20**

**UK** | **C** **€** 24  
**CA** 0051  
Pin Number 51DN5078



|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Introduction _____                        | 85  |
| Sécurité et avertissements _____          | 86  |
| Guide de référence rapide _____           | 88  |
| Dimensions _____                          | 90  |
| Avant que tu commences _____              | 96  |
| Consignes d'éclairage _____               | 97  |
| Installation _____                        | 99  |
| Raccordements gaz _____                   | 103 |
| Test de fuite _____                       | 105 |
| Entretien et nettoyage _____              | 106 |
| Dépannage _____                           | 107 |
| Liste de contrôle de l'installateur _____ | 108 |

# INTRODUCTION

BRABURA  
GRILLS

## Bienvenue dans votre BRABURA Grills

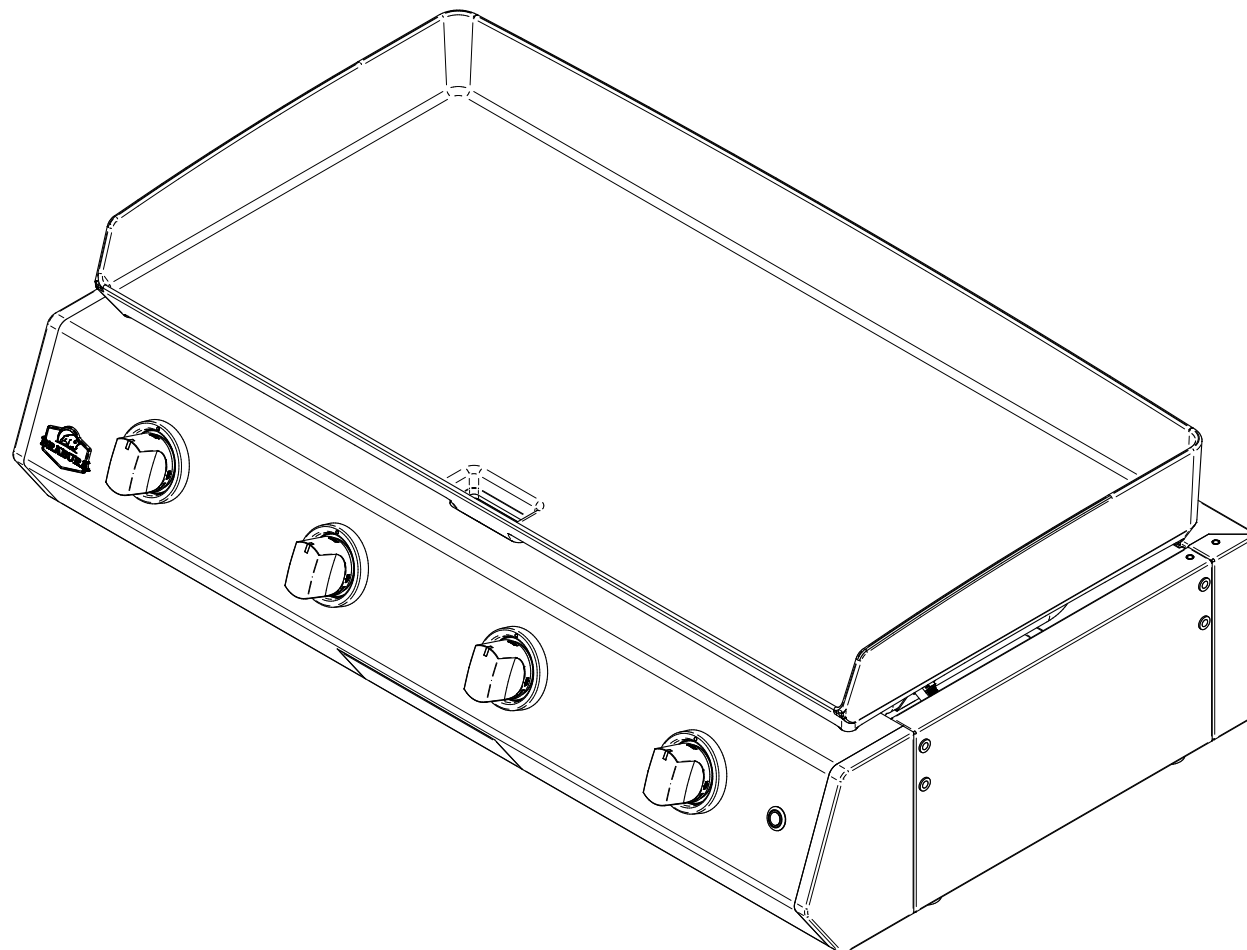
Ce manuel a été écrit pour vous aider à utiliser votre plancha BRABURA avec sécurité et satisfaction. Il comprend des informations détaillées sur la plancha, les composants fournis ou installés, ses systèmes et des informations sur son fonctionnement. Veuillez le lire attentivement et vous familiariser avec votre plancha BRABURA avant de commencer à cuisiner.

### REMARQUES:

- Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au montage correct et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Pour obtenir des informations sur l'utilisation de votre plancha BRABURA, rendez-vous sur <https://www.braburagrills.com/ayuda-soporte/>.

Pour nous contacter, visitez <https://www.braburagrills.com/>.



*\* Exemple d'image: L Class Original 40*

## DANGER

### SI VOUS SENTEZ DU GAZ

- Fermez le gaz vers l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

## AVERTISSEMENT

- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Une bouteille de GPL non connectée pour utilisation ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

## Avertissements de sécurité

Pour réduire les risques d'incendie, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les consignes de sécurité ci-dessous. Lisez tous les conseils avant d'utiliser la plancha BRABURA. N'utilisez pas une plancha à gaz à des fins autres que celles prévues.

- Utiliser uniquement dans des zones bien ventilées.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lors de son utilisation.
- Ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer. Ne fermez pas le couvercle pendant la cuisson ou avant que l'appareil ait refroidi.
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- N'essayez pas de débrancher une connexion de gaz pendant que votre appareil est en cours d'utilisation ou que l'alimentation en gaz est ouverte.
- Ne raccordez jamais une conduite de gaz non régulée à l'appareil.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, assurez-vous que l'alimentation en gaz est fermée au niveau de la bouteille d'alimentation.
- Gardez l'appareil couvert lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Après une période de stockage ou de non-utilisation, l'appareil doit être vérifié pour les fuites de gaz, la détérioration, le montage correct et l'obstruction du brûleur avant utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où le produit est utilisé.
- Ne les laissez jamais s'asseoir, se tenir debout ou jouer sur ou autour de l'appareil à tout moment.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une zone très venteuse.
- Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation vers l'appareil.
- Les araignées et les insectes peuvent nicher dans les brûleurs ou les ouvertures et peuvent bloquer ou restreindre le brûleur. Cela peut provoquer un retour de flamme vers le panneau de commande, ce qui peut provoquer un incendie.
- Ne placez pas, ne rangez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil sur une pente.
- L'unité doit être inspectée au moins une fois par an ou immédiatement si une odeur de gaz est présente avec des flammes de brûleur jaunes, si l'appareil n'atteint pas la température ou chauffe de manière inégale, ou si l'unité fait des bruits de claquement.
- Ne fumez pas pendant le test de fuite et éteignez toutes les flammes nues.
- Lors du nettoyage des brûleurs, centrez correctement le brûleur dans l'orifice et assurez-vous que les brûleurs sont de niveau avant d'allumer pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion.

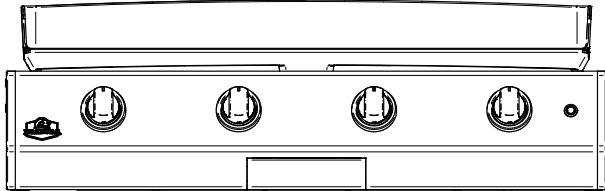
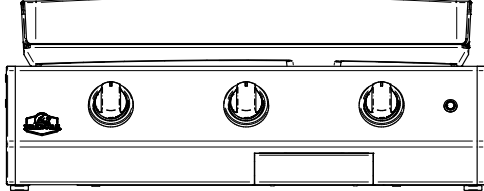
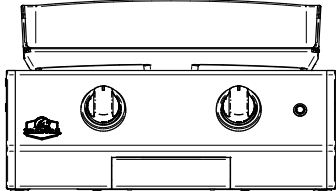
- Ne placez pas l'appareil directement sur le sol ou sur une autre surface non supportée. Cela évitera d'endommager l'ensemble régulateur/tuyau.
- Cet appareil peut être utilisé avec n'importe quelle marque de réservoir de gaz, à condition qu'il soit compatible avec un dispositif de rétention approprié (non inclus).
- N'utilisez jamais une bouteille avec une soupape endommagée. La bouteille utilisée doit avoir un collier pour protéger le robinet de la bouteille.
- Tous les produits d'étanchéité pour tuyaux doivent être d'un type approuvé et résistants aux actions des gaz butane/propane. N'utilisez jamais de produit d'étanchéité pour tuyau sur les raccords évasés.
- Vérifiez toujours les fuites après chaque changement de réservoir d'essence.
- N'utilisez pas l'appareil tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et ne présentent aucune fuite.
- Avant chaque utilisation, inspectez le tuyau ou le tuyau d'alimentation en gaz avant d'ouvrir le gaz. S'il y a des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation. Le flexible de rechange doit être conforme aux spécifications du fabricant.
- Il doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Si n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau.

## Conservez ces instructions

BRABURA Grills ne peut être tenu responsable des dommages causés aux objets ou aux personnes résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de la plancha.

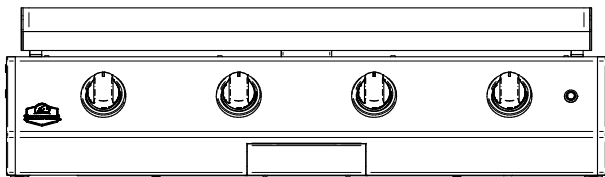
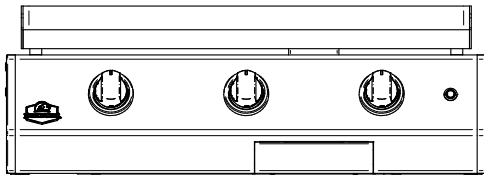
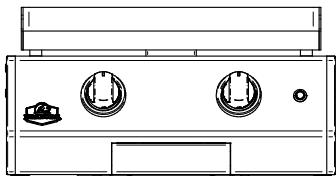
# GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE - PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE

**BRABURA**  
GRILLS

| MODÈLES                                                                             | DIMENSIONS                                                                                                                                                                                                                                                              |         |        | CARACTÉRISTIQUES                    |                                                 |           |           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|                                                                                     | 40"                                                                                                                                                                                                                                                                     | 30"     | 20"    | 40"                                 | 30"                                             | 20"       |           |           |
| L Class Original 40 and L Class Matte 40                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |        | Brûleurs                            | 4                                               | 3         | 2         |           |
|    | Hauteur                                                                                                                                                                                                                                                                 | 330 mm  | 330 mm | Puissance kW                        | 12.8                                            | 9.6       | 6.4       |           |
|                                                                                     | Largeur                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1016 mm | 813 mm | 506 mm                              | kW par Brûleur                                  | 3.2       | 3.2       | 3.2       |
|                                                                                     | Profondeur                                                                                                                                                                                                                                                              | 609 mm  | 609 mm | 609 mm                              | Zone de cuisson                                 | 4.230 cm² | 3.330 cm² | 2.160 cm² |
|                                                                                     | DESRIPTIF                                                                                                                                                                                                                                                               |         |        | Dimension de la plaque              | 94x45 cm                                        | 74x45 cm  | 48x45 cm  |           |
| L Class Original 30 and L Class Matte 30                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |        | Type de gaz                         | LP / NG                                         | LP / NG   | LP / NG   |           |
|    | Fonte émaillée de qualité supérieure                                                                                                                                                                                                                                    |         |        | Matériau de la plaque               | Premium Enamel Cast Iron                        |           |           |           |
|                                                                                     | La plaque en fonte émaillée possède d'incroyables propriétés de rétention de la chaleur qui saisissent parfaitement les aliments et distribuent la chaleur pour une cuisson uniforme. La surface émaillée est durable, antiadhésive et se nettoie facilement.           |         |        | Matériau du brûleur                 | Acier inoxydable                                |           |           |           |
|                                                                                     | Construction de haute qualité                                                                                                                                                                                                                                           |         |        | Matériau du châssis - Original      | Acier inoxydable 304                            |           |           |           |
|                                                                                     | Le châssis est construit à partir d'acier inoxydable 304 très résistant ou d'un revêtement en poudre résistant à la chaleur ultra durable pour un nettoyage facile et une résistance à la corrosion. Les tubes de brûleur en acier inoxydable sont durables et fiables. |         |        | Matériau du châssis - Matte         | Acier au carbone enduit de poudre ultra durable |           |           |           |
| L Class Original 20 and L Class Matte 20                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |        | Type d'allumage                     | Étincelle continue                              |           |           |           |
|  | Conception exceptionnelle                                                                                                                                                                                                                                               |         |        | Boutons                             | Éclairage LED, orange / blanc                   |           |           |           |
|                                                                                     | Les brûleurs indépendants fournissent différentes zones de chaleur.                                                                                                                                                                                                     |         |        | GARANTIE                            |                                                 |           |           |           |
|                                                                                     | Des boutons LED robustes sont affichés lorsque les brûleurs sont allumés.                                                                                                                                                                                               |         |        | Plaque de cuisson en fonte émaillée |                                                 |           |           | 15 Ans    |
|                                                                                     | Le drain à l'avant de la plancha mène à un bac à graisse coulissant pour un nettoyage rapide et facile                                                                                                                                                                  |         |        | Composants                          |                                                 |           |           | 15 Ans    |

# GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE - PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE

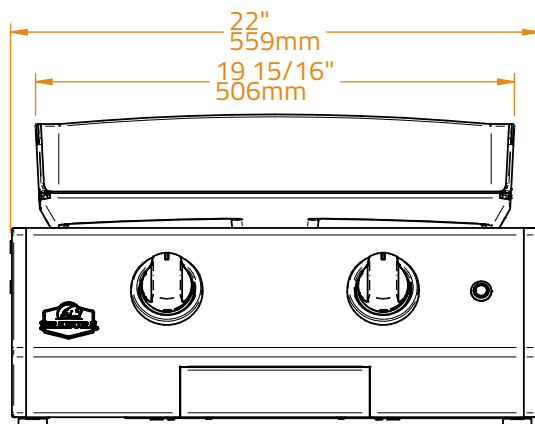
**BRABURA**  
GRILLS

| MODÈLES                                                                             | DIMENSIONS                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |        | CARACTÉRISTIQUES |                                      |                                                 |           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                     | 40"                                                                                                                                                                                                                                                                         | 30"     | 20"    | 40"              | 30"                                  | 20"                                             |           |           |
| L Class Inox 40 and L Class Special 40                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
| L Class Inox 30 and L Class Special 30                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
| L Class Inox 20 and L Class Special 20                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
|                                                                                     | <b>Hauteu</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | 292 mm  | 292 mm | 292 mm           | <b>Brûleurs</b>                      | 4                                               | 3         | 2         |
|                                                                                     | <b>Largeur</b>                                                                                                                                                                                                                                                              | 1016 mm | 813 mm | 506 mm           | <b>Puissance kW</b>                  | 12.8                                            | 9.6       | 6.4       |
|                                                                                     | <b>Profondeur</b>                                                                                                                                                                                                                                                           | 609 mm  | 609 mm | 609 mm           | <b>kW par Brûleur</b>                | 3.2                                             | 3.2       | 3.2       |
|                                                                                     | <b>DESCRIPTIF</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
|                                                                                     | <b>Acier inoxydable 304 de qualité supérieure</b><br>L'acier inoxydable 304 de 10 mm d'épaisseur en fait une plaque de luxe, capable d'absorber et de répartir rapidement la chaleur. Ses 10 mm conservent la température pour réaliser des torréfactions professionnelles. |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
|                                                                                     | <b>Construction de haute qualité</b><br>Le châssis est construit à partir d'acier inoxydable 304 très résistant ou d'un revêtement en poudre résistant à la chaleur ultra durable pour un nettoyage facile et une résistance à la corrosion.                                |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
|                                                                                     | Les tubes de brûleur en acier inoxydable sont durables et fiables.                                                                                                                                                                                                          |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
|                                                                                     | <b>Conception exceptionnelle</b><br>Les brûleurs indépendants fournissent différentes zones de chaleur.                                                                                                                                                                     |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
|                                                                                     | Des boutons LED robustes sont affichés lorsque les brûleurs sont allumés.                                                                                                                                                                                                   |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
|                                                                                     | Le drain à l'avant de la plancha mène à un bac à graisse coulissant pour un nettoyage rapide et facile.                                                                                                                                                                     |         |        |                  |                                      |                                                 |           |           |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>Zone de cuisson</b>               | 4.416 cm²                                       | 3.496 cm² | 2.300 cm² |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>Dimension de la plaque</b>        | 96x46 cm                                        | 76x46 cm  | 50x46 cm  |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>Type de gaz</b>                   | LP / NG                                         | LP / NG   | LP / NG   |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>Matériau de la plaque</b>         | Acier inoxydable 304 - 10mm                     |           |           |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>Matériau du brûleur</b>           | Acier inoxydable                                |           |           |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>Matériau du châssis - Inox</b>    | Acier inoxydable 304                            |           |           |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>Matériau du châssis - Special</b> | Acier au carbone enduit de poudre ultra durable |           |           |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>Type d'allumage</b>               | Étincelle continue                              |           |           |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>Boutons</b>                       | Éclairage LED, orange / blanc                   |           |           |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>GARANTIE</b>                      |                                                 |           |           |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>Plaque de acier inoxydable</b>    | 15 Ans                                          |           |           |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |                  | <b>Composants</b>                    | 15 Ans                                          |           |           |

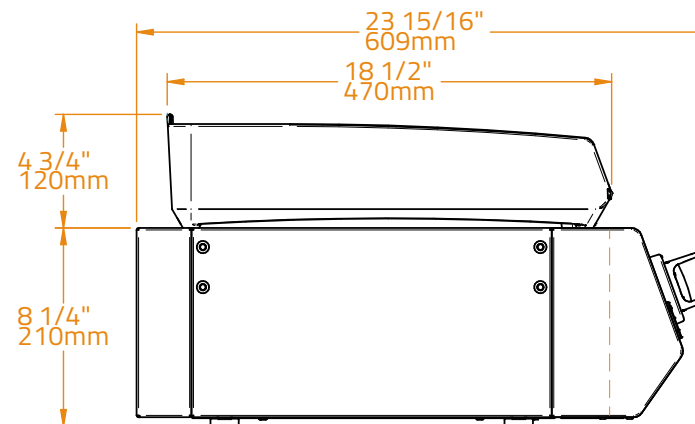
# DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 20 or L Class Matte 20 - Châssis + Plaque de cuisson en fonte émaillée

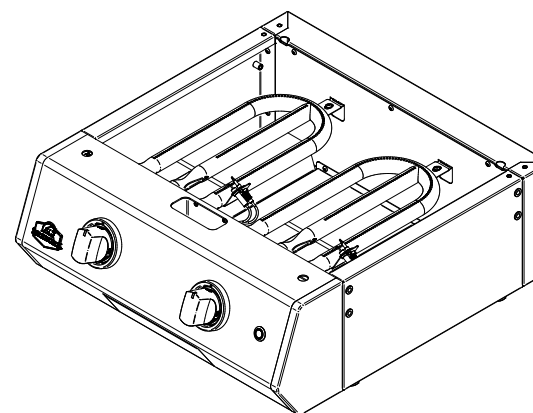
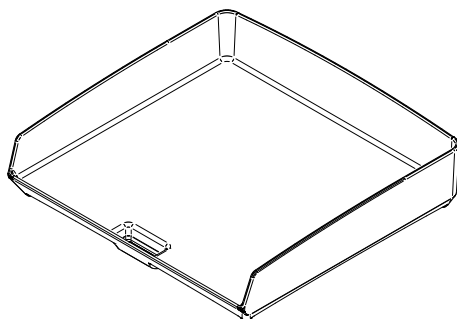


devant



profil

Plaque de cuisson  
en fonte émaillée

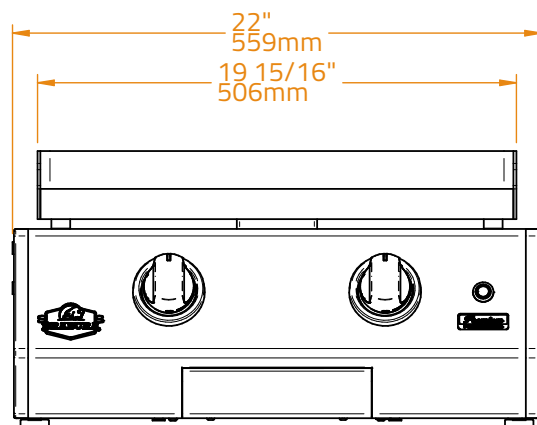


Châssis

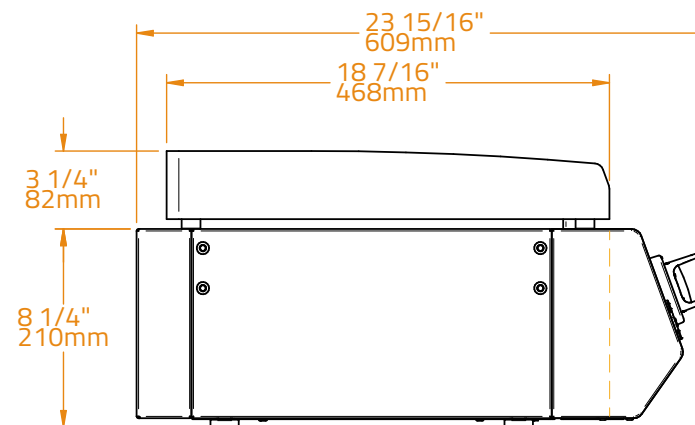
# DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 20 or L Class Special 20 - Châssis + Plaque de Cuisson Inox

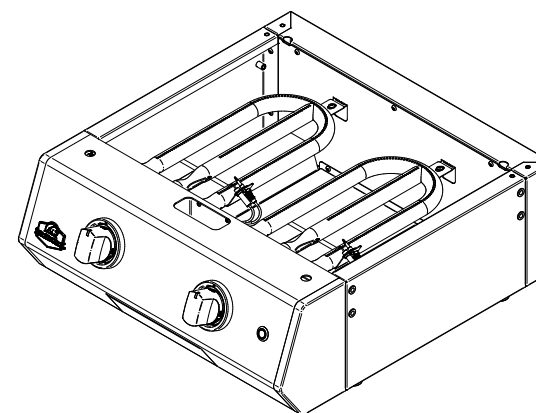
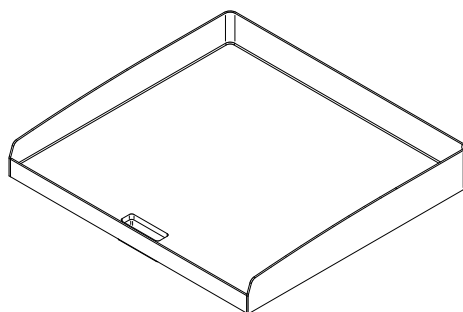


devant



profil

Plaque de cuisson  
en acier inoxydable



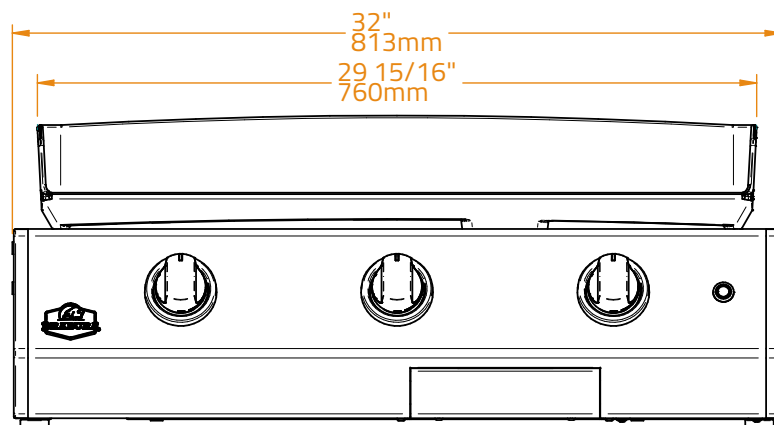
Châssis



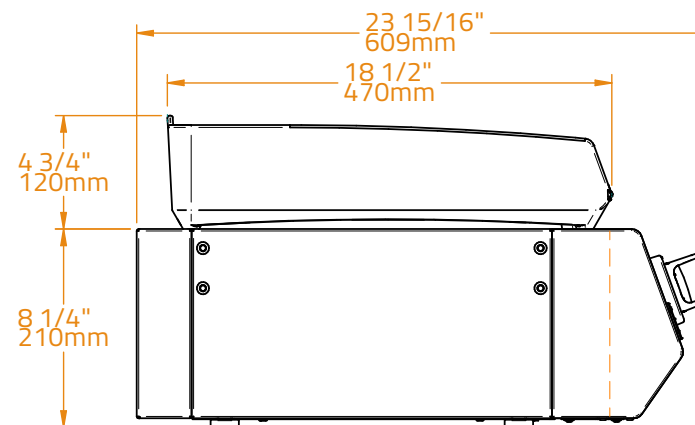
# DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 30 or L Class Matte 30 - Châssis + Plaque de cuisson en fonte émaillée

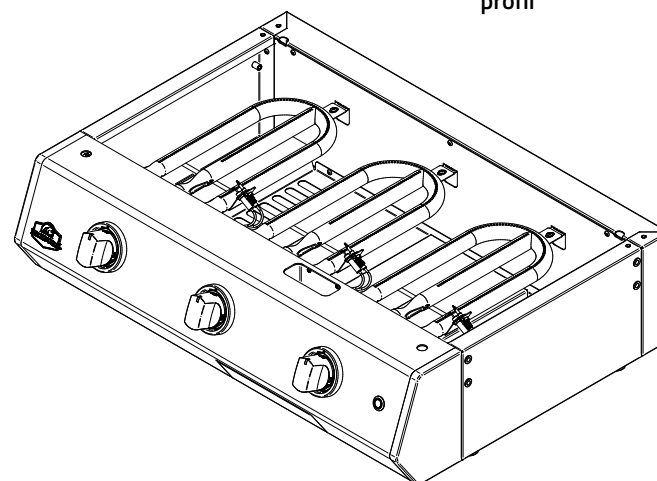
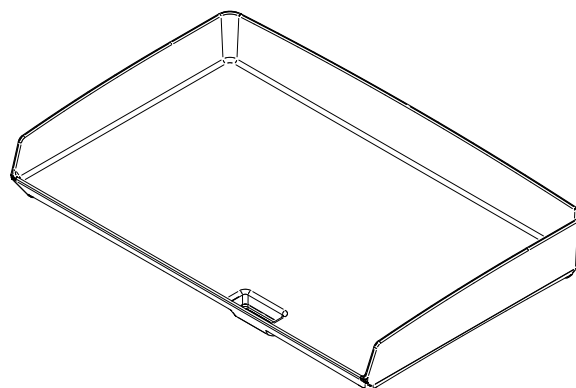


devant



profil

Plaque de cuisson  
en fonte émaillée

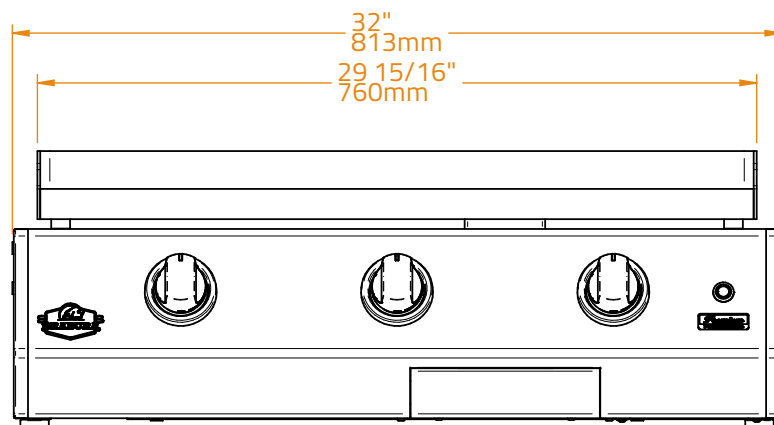


Châssis

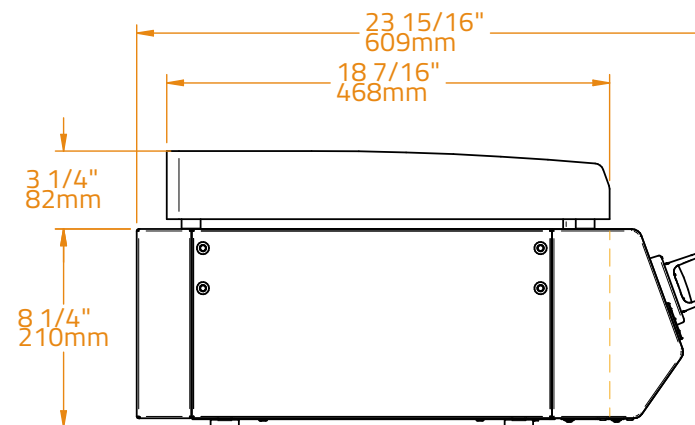
# DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 30 or L Class Special 30 - Châssis + Plaque de Cuisson Inox

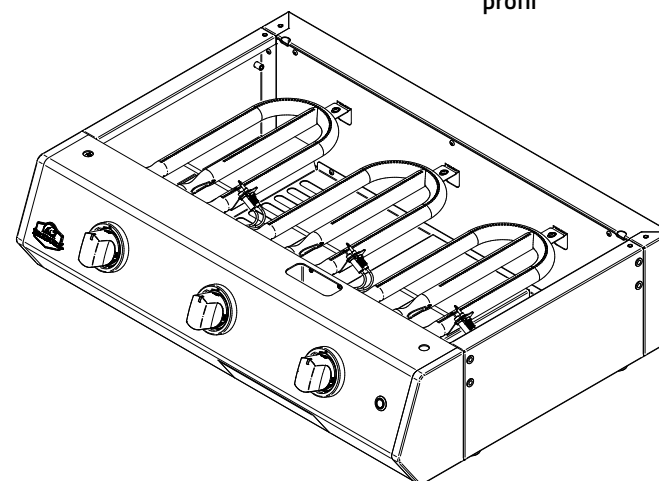
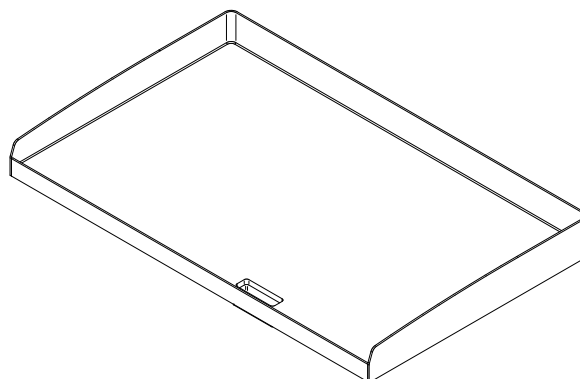


devant



profil

Plaque de cuisson  
en acier inoxydable

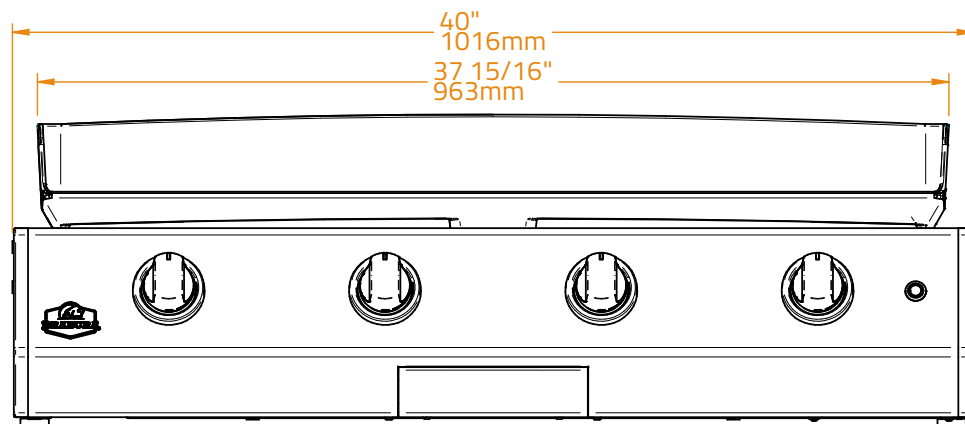


Châssis

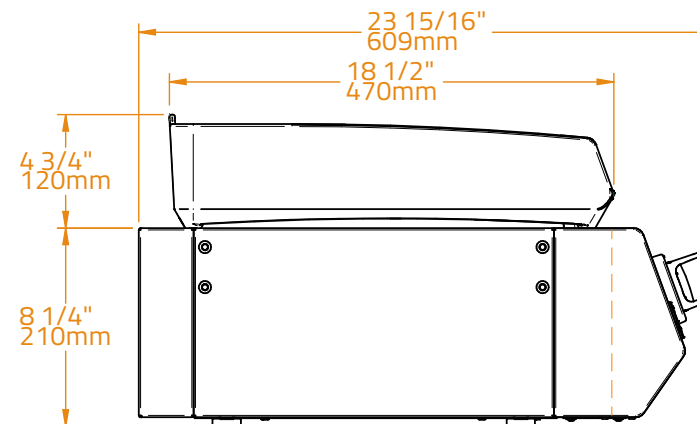
# DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 40 or L Class Matte 40 - Châssis + Plaque de cuisson en fonte émaillée

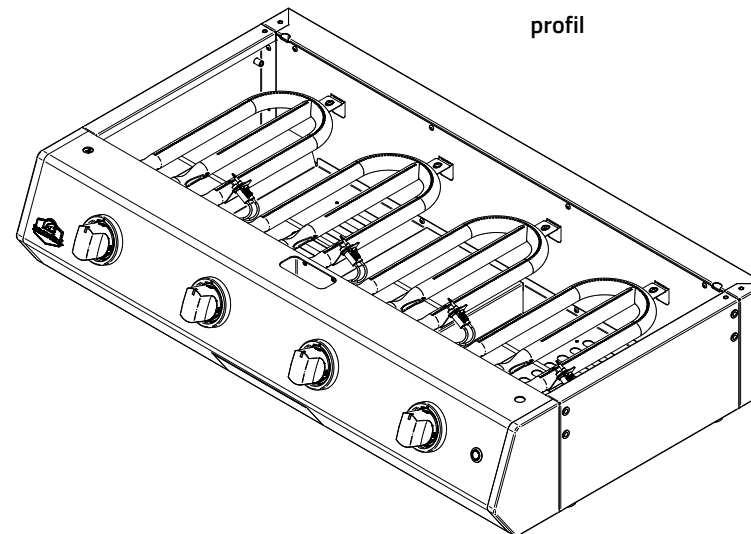
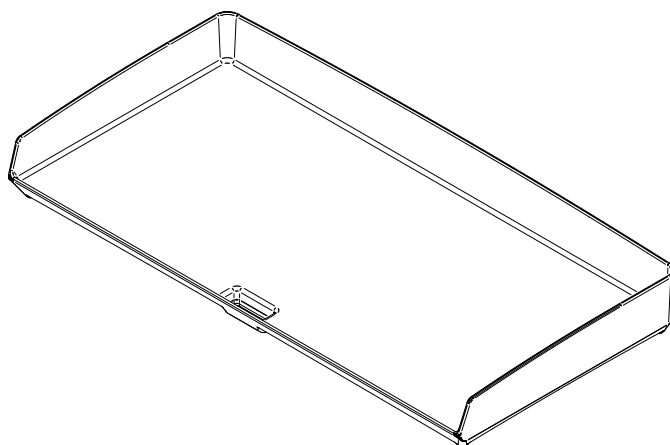


devant



profil

Plaque de cuisson  
en fonte émaillée

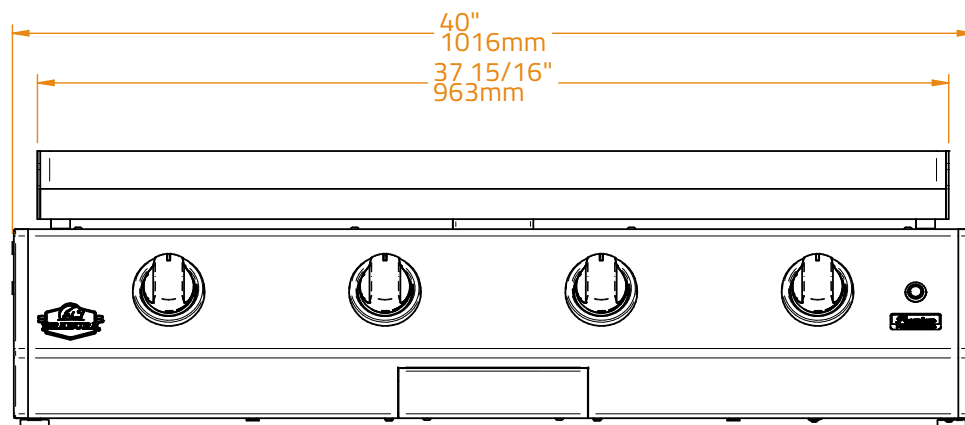


Châssis

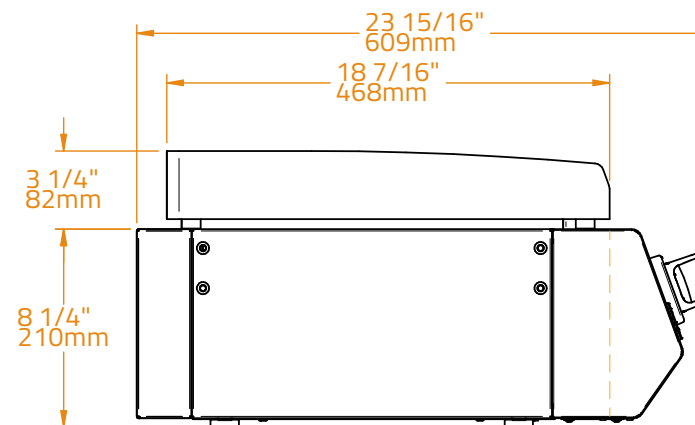
# DIMENSIONS

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 40 or L Class Special 40 - Châssis + Plaque de Cuisson Inox

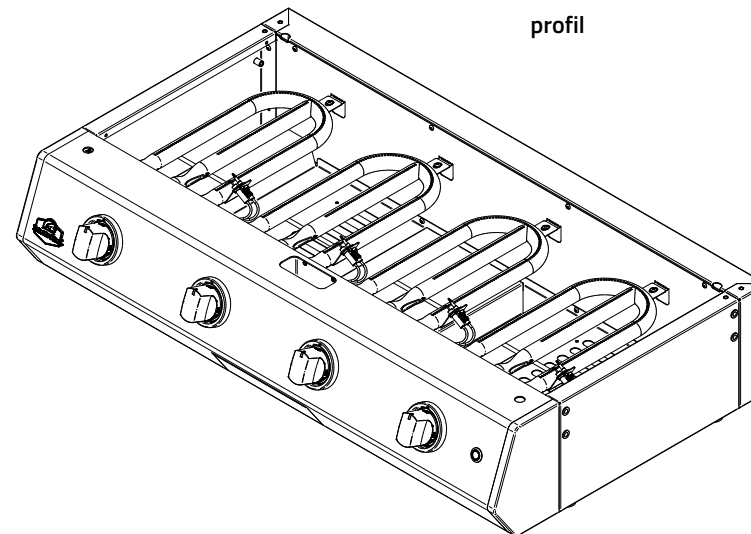
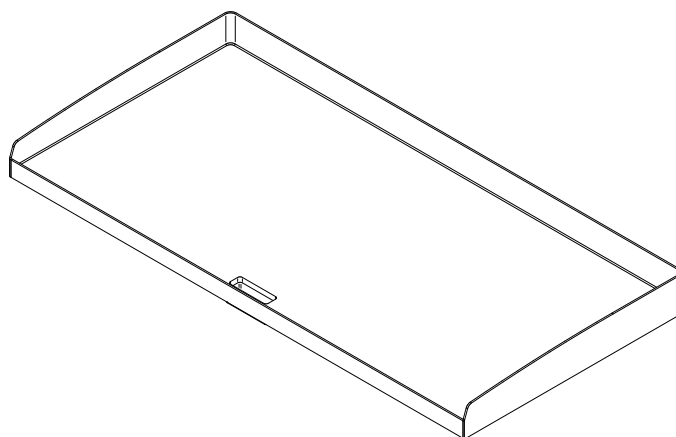


devant



profil

Plaque de cuisson  
en acier inoxydable



Châssis

# AVANT QUE TU COMMENCES

BRABURA  
GRILLS

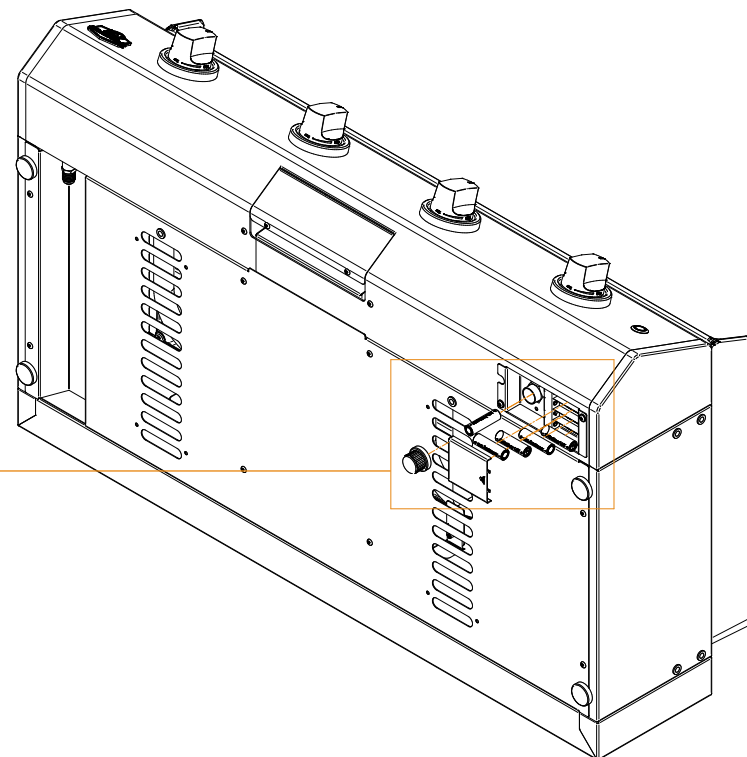
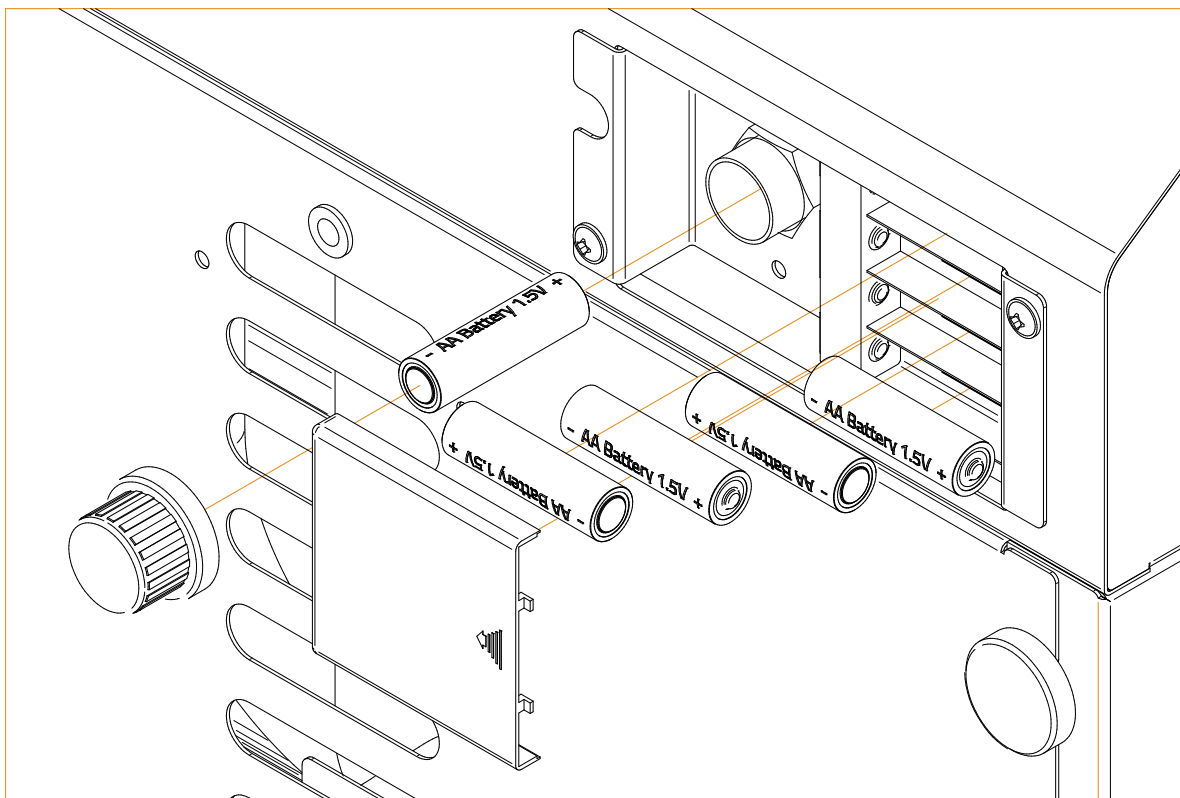
Le plancha BRABURA il est livré avec cinq piles AA (1,5V).

## Allumage

Placer une pile dans le piézoélectrique situé en bas du châssis.

## Bouton Led \*

Placez quatre batteries dans la cartouche de batterie située au bas du châssis.



## \* LED de couleur

Lorsqu'un bouton est utilisé, un halo orange autour de ce bouton s'allume. Cela passera de l'orange au blanc si le bouton est tourné sur OFF.

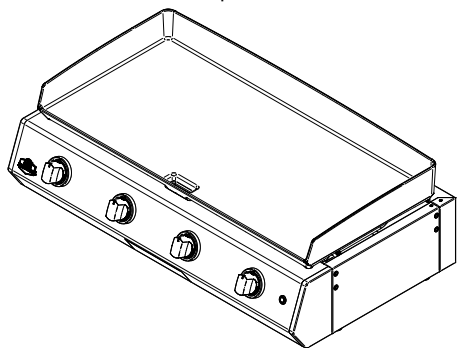
*\* Exemple d'image: L Class Original 40*

# INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE

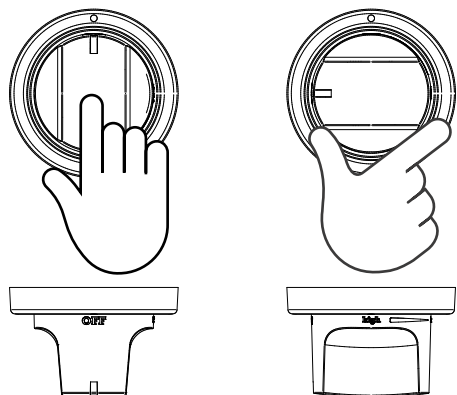
BRABURA  
GRILLS

La plancha BRABURA est équipée d'un système de thermocouple et de soupape de sécurité qui surveille le brûleur. Cela coupera le gaz si le brûleur n'est pas allumé.

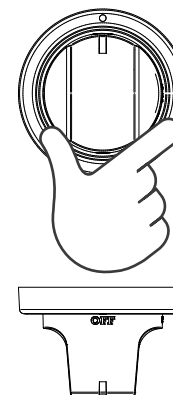
1. Ouvrez le couvercle et retirez tous les ustensiles de cuisine. Assurez-vous que le bac à graisse est en place et que tous les boutons sont en position OFF.



2. Connectez le régulateur de tuyau à la bouteille de gaz (voir « raccords de gaz »), le régulateur de tuyau au collecteur de la plancha. Ouvrir l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille. Vérifiez à l'aide d'eau savonneuse (voir « test de fuite ») s'il y a une fuite de gaz entre la bouteille et le détendeur du tuyau.
3. Appuyez et maintenez enfoncé le cadran sélectionné pendant 2 secondes avant de passer à High. Maintenez la position pendant 10 secondes pour allumer la plancha.



Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, tournez le cadran sur OFF, attendez 5 minutes et répétez l'étape 3. Si les brûleurs ne restent pas allumés, répétez les étapes 3 et 4..



5. Réglez la chaleur en tournant le bouton sur la position haute/basse.



6. Pour éteindre la plancha BRABURA, tournez le robinet de la bouteille en position d'arrêt, puis tournez tous les boutons de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre en position d'arrêt..

*\* Exemple d'image: L Class Original 40*

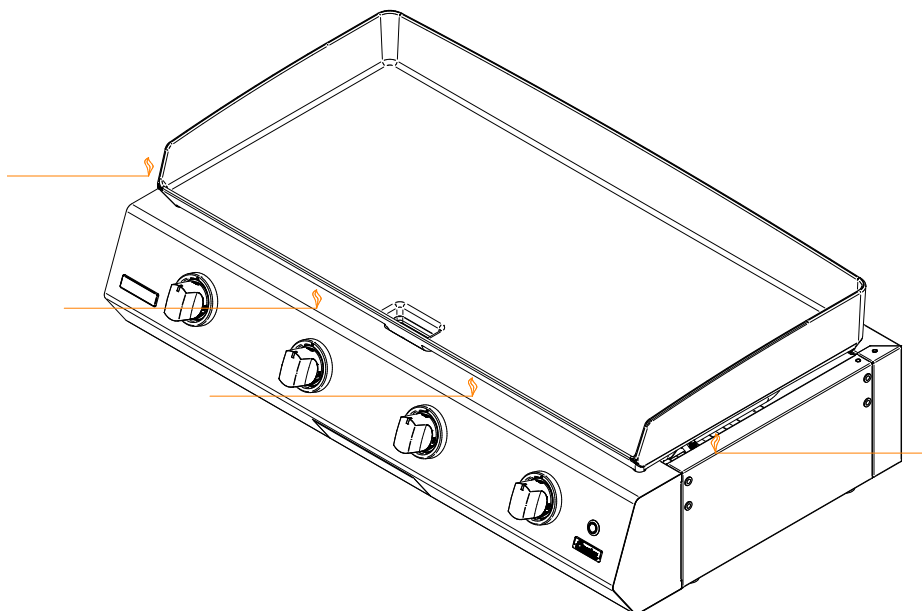
# INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE

BRABURA  
GRILLS

## Eclairage manuel

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, le brûleur peut être allumé manuellement. Si vous avez essayé d'allumer le brûleur avec l'allumage, attendez 5 minutes pour que tout gaz accumulé se dissipe.

1. Ouvrez le couvercle et retirez tous les ustensiles de cuisine. Assurez-vous que le bac à graisse est en place et que tous les boutons sont en position OFF.
2. A l'aide d'une allumette de sécurité spéciale, allumez une allumette avec précaution et insérez-la entre la plaque de cuisson en fonte émaillée et le châssis jusqu'à atteindre chaque brûleur.



3. Tournez la molette de commande dans le sens antihoraire sur High. Maintenez pendant 10 secondes pour allumer la plancha.



4. Réglez la chaleur en tournant le bouton sur la position haute/basse.



6. Pour éteindre la plancha BRABURA, tournez le robinet de la bouteille en position d'arrêt, puis tournez tous les boutons de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre en position d'arrêt.

*\* Exemple d'image: L Class Original 40*

# INSTALLATION

**BRABURA**  
GRILLS

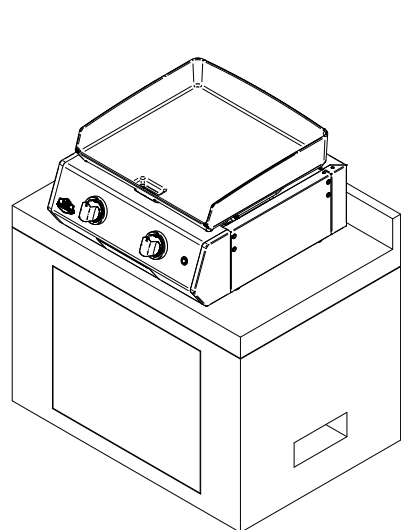
La plancha BRABURA doit être située à l'extérieur uniquement. Comme pour tout appareil à gaz, du monoxyde de carbone nocif est produit pendant le processus de combustion et ne doit pas s'accumuler dans un espace confiné. De plus, étant donné que l'air chaud s'élève au-dessus de la plancha pendant son fonctionnement, les emplacements couverts doivent être évités. Ne placez pas la plancha à un endroit où un surplomb ou un auvent pourrait la recouvrir. Des précautions doivent être prises lorsque les plaques chauffantes sont utilisées à proximité de verre, de parement en vinyle ou d'autres matériaux de construction sensibles à la température. Dans certains cas, il peut être nécessaire d'augmenter le dégagement autour de la plancha pour éviter d'endommager le revêtement en vinyle. Vérifiez auprès du fabricant du matériau de revêtement pour plus de détails.

La plancha BRABURA est certifiée pour une utilisation à l'extérieur uniquement et n'est pas destinée à être installée dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux. Cet appareil doit être installé sur une surface plane et stable dans une zone exempte de matériaux combustibles. Une surface en asphalte peut ne pas être acceptable à cette fin.

Nos plaques chauffantes sont conçues pour une installation facile de trois façons.

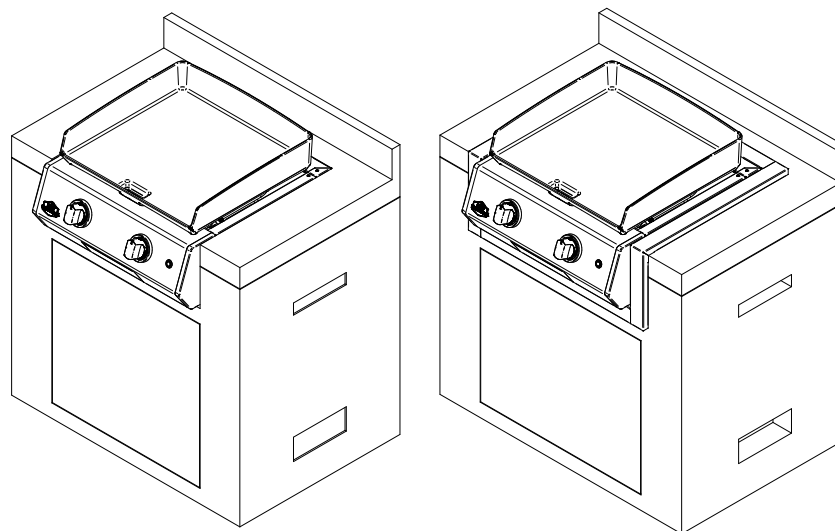
## Comptoir

Placez la plancha sur un comptoir incombustible.



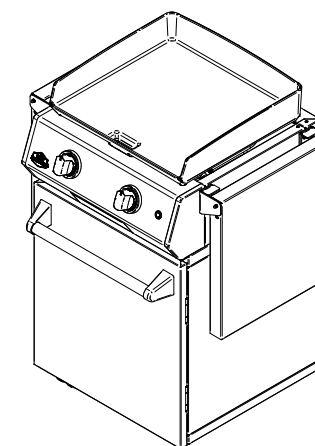
## Intégré

Installé dans un comptoir incombustible ou un comptoir combustible à l'aide de l'accessoire de revêtement intégré.



## Base roulante

Montez la plancha sur l'accessoire Rolling Base pour créer une plancha autoportante. Instructions fournies avec la base roulante.



*\* Exemple d'image: BRABURA 20 L CLASS*



# INSTALLATION - COMPTOIR

BRABURA  
GRILLS

Votre plancha BRABURA peut être installée sur un comptoir incombustible. La plancha doit être située à l'extérieur uniquement. Cet appareil doit être installé sur une surface plane et stable dans une zone exempte de matériaux combustibles.

## Localisation de la Plancha

Lors de la détermination d'un emplacement approprié, tenez compte des préoccupations telles que l'exposition au vent, la proximité des voies de circulation et le maintien d'une conduite d'alimentation en gaz aussi courte que possible.

- Placez l'appareil dans un endroit bien aéré.
- Le comptoir et les rebords ou le pont de support doivent être de niveau et plats.
- L'enceinte doit avoir des trous de ventilation pour empêcher l'accumulation de gaz en cas de fuite.

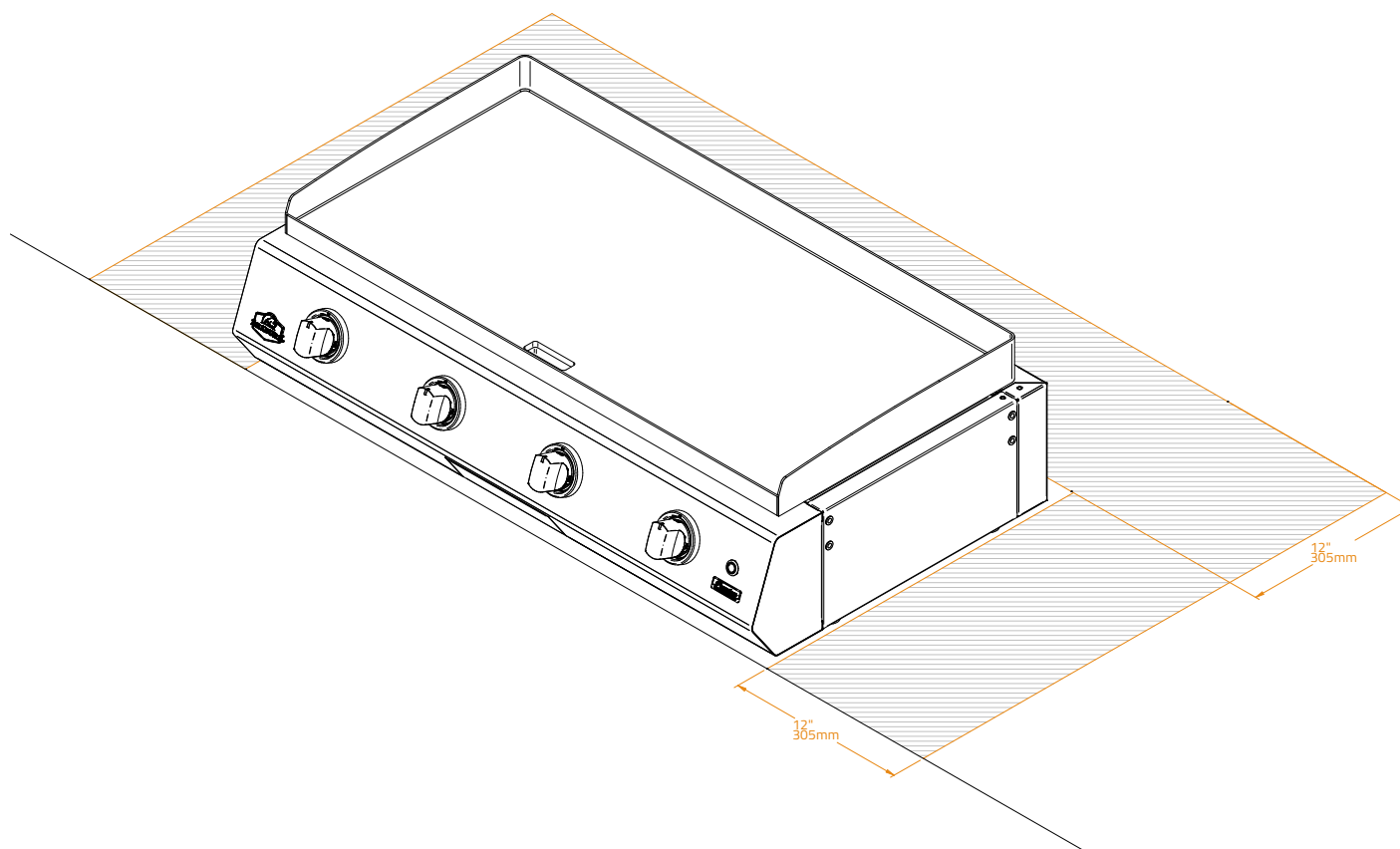
BRABURA Grills recommande d'installer la vanne d'arrêt manuelle dans un endroit facilement accessible par le client, afin que le gaz vers l'appareil puisse être coupé en cas d'urgence. Cependant, l'appareil ne doit en aucun cas être modifié pour s'adapter à un tel placement.

## Dégagements aux Surfaces Combustibles - Comptoir

La plancha ne doit pas être située à moins de 12 po/305 mm de toute surface combustible adjacente.

Laisser 12"/305 mm des côtés et de l'arrière à la construction combustible pendant le fonctionnement.

La plancha ne doit pas être placée sous une construction combustible aérienne non protégée.



\* Exemple d'image: L Class Original 40

# INSTALLATION - INTÉGRÉ

BRABURA  
GRILLS

La plancha BRABURA est conçue pour une installation facile dans les enceintes de maçonnerie. La plancha est destinée soit à être installée dans une enceinte encastrée construite avec des matériaux incombustibles, soit à une installation dans une enceinte encastrée construite avec des matériaux combustibles lorsqu'elle est installée avec un Enveloppe Isolée BRABURA.

## Localisation de la Plancha

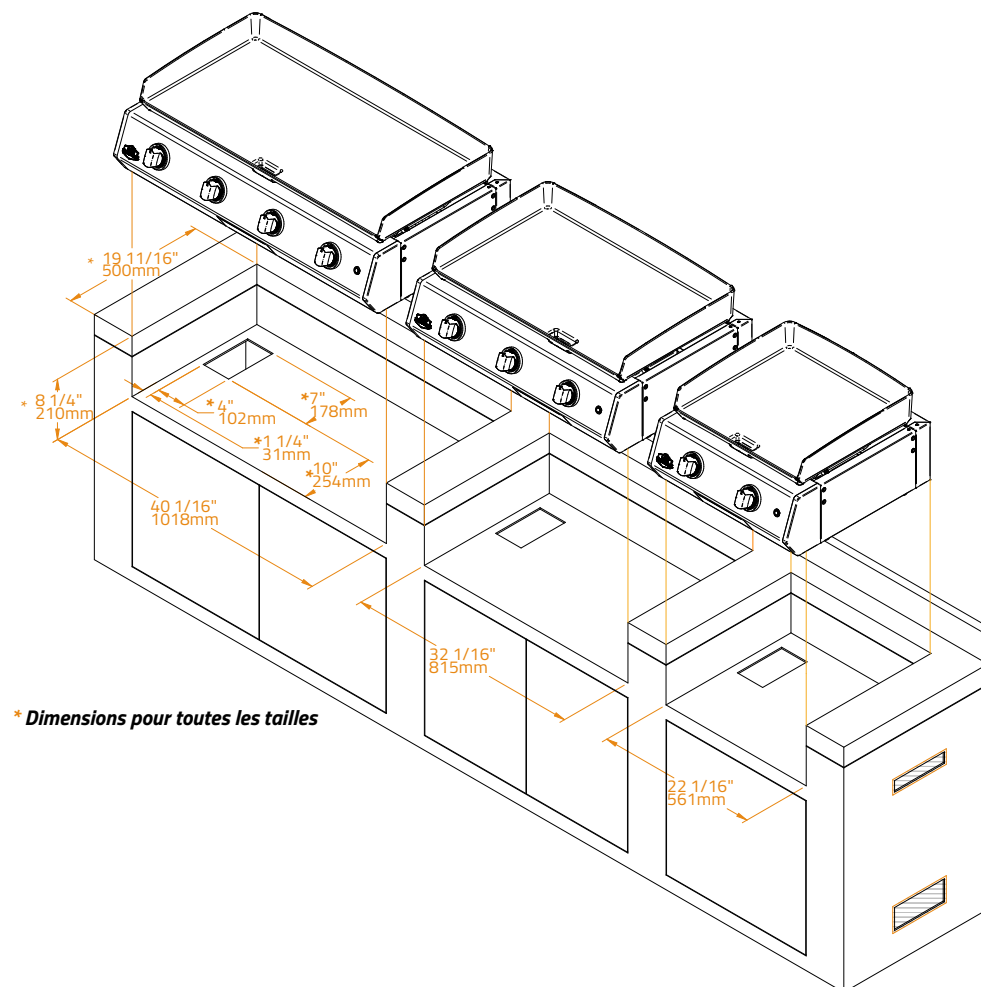
Lors de la détermination d'un emplacement approprié, tenez compte des préoccupations telles que l'exposition au vent, la proximité des voies de circulation et le maintien d'une conduite d'alimentation en gaz aussi courte que possible.

- Placez l'appareil dans un endroit bien aéré.
- Le comptoir et les rebords ou le pont de support doivent être de niveau et plats.
- L'enceinte doit avoir des trous de ventilation pour empêcher l'accumulation de gaz en cas de fuite.

BRABURA Grills recommande d'installer la vanne d'arrêt manuelle dans un endroit facilement accessible par le client, afin que le gaz vers l'appareil puisse être coupé en cas d'urgence. Cependant, l'appareil ne doit en aucun cas être modifié pour s'adapter à un tel placement.

## Dimensions de Découpe Standard

Pour les applications non combustibles, la plancha tombe dans l'ouverture indiquée sur le dessin détaillé de la découpe. Un pont est nécessaire pour le soutenir par le bas.



\* Dimensions pour toutes les tailles

# INSTALLATION - INTÉGRÉ

BRABURA  
GRILLS

## Dimensions de Découpe - Construction Combustible avec Enveloppe Isolée

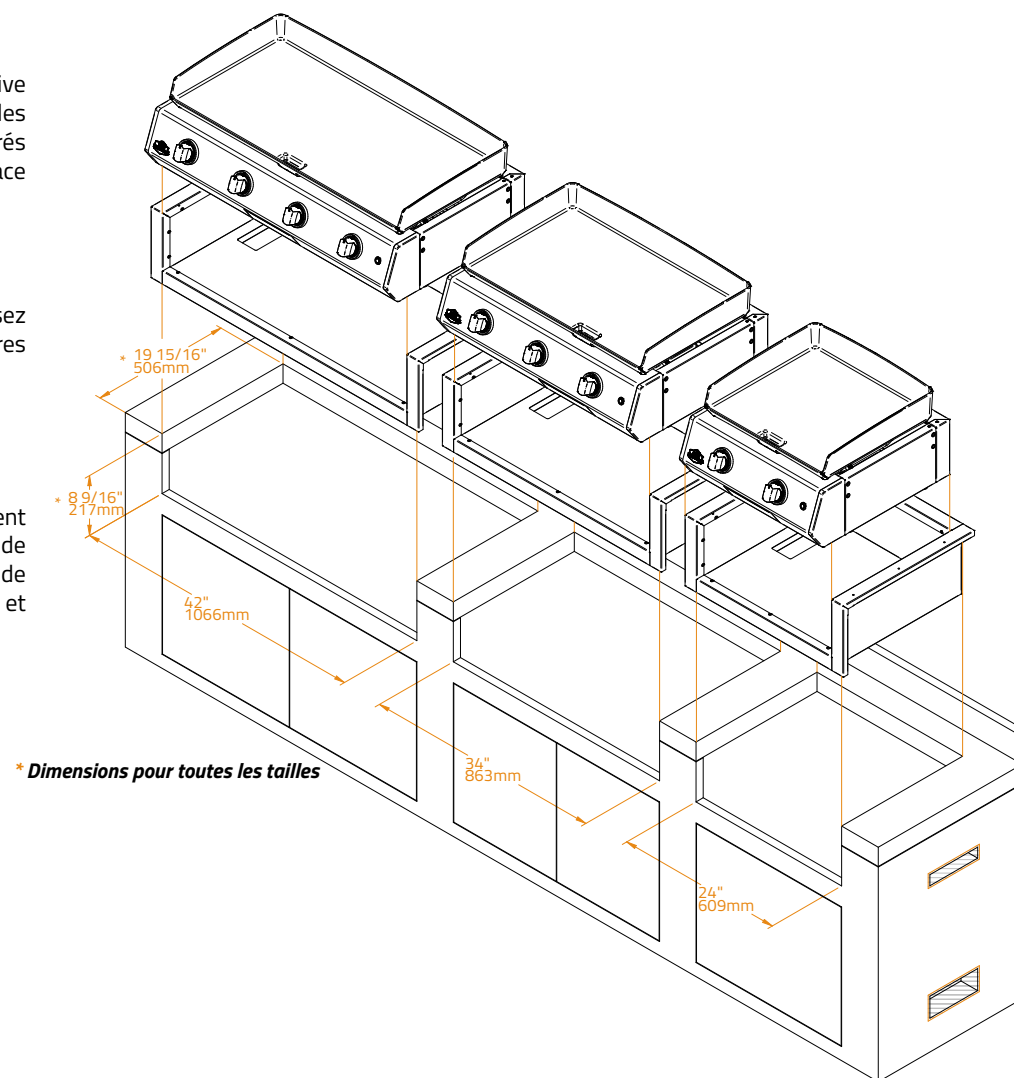
Les constructions combustibles désignent une structure de bâtiment ou une structure décorative fabriquée en bois, papier compressé, fibres végétales, vinyle/plastique ou autres matériaux capables de transmettre la chaleur ou de s'enflammer et de brûler. De tels matériaux doivent être considérés comme combustibles même s'ils sont ignifugés, traités retardateurs de flamme, peints en surface ou plâtrés.

### Enveloppe Isolée

Pour installer la plancha dans une enceinte construite en matériaux combustibles, utilisez uniquement la doublure intégrée BRABURA appropriée pour le modèle de plancha. Nos doublures intégrées ont été spécialement conçues et testées à cet effet.

- Enveloppe Isolée 40 / L Class Original/Matte/Inox/Special 40: BGL0001
- Enveloppe Isolée 30 / L Class Original/Matte/Inox/Special 30: BGL0002
- Enveloppe Isolée 20 / L Class Original/Matte/Inox/Special 20: BGL0003

Examinez le dessin détaillé illustré et tenez compte des dispositions indiquées pour le dégagement de raccordement de la conduite de gaz dans le coin arrière. Il est nécessaire que des trous de ventilation soient fournis dans l'enceinte pour éliminer l'accumulation potentielle de gaz en cas de fuite de gaz. Le comptoir et les rebords et/ou la terrasse de support doivent être de niveau, plats et suffisamment solides pour supporter la plancha et la enveloppe isolée.



# RACCORDEMENTS GAZ

BRABURA  
GRILLS

## Besoins en gaz

La plancha BRABURA est certifiée selon la norme UNE-EN 498: 2012.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type de gaz et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. La plaque signalétique se trouve à l'arrière du châssis et indique les codes de tous les pays européens où l'appareil peut être utilisé.

Le rappel du gaz à utiliser est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de la plancha BRABURA. L'unité a été réglée en usine pour une utilisation avec du gaz butane/propane 28-30/37 mbar en bouteille.

MANUFACTURED BY:



BRABURA GRILLS S.L.  
AVENIDA DE ALMENDRALEJO 6  
VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220  
BADAJOZ - SPAIN

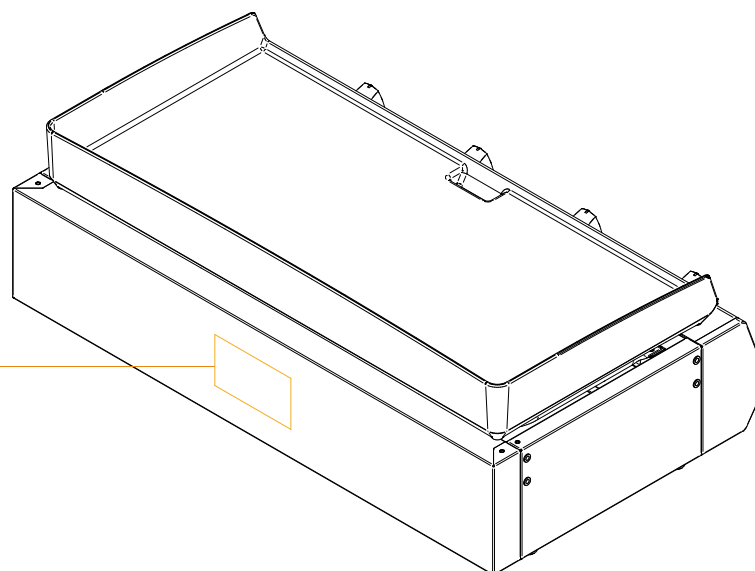
FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.

1. READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID DURING LIGHTING AND DO NOT CLOSE WHILE IN USE.
3. IF IGNITION DOES NOT OCCUR IN 5 SECONDS, TURN THE BURNER CONTROL(S) OFF, WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.

- DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE MATERIALS.
- TURN OFF LP SUPPLY AT CYLINDER WHEN APPLIANCE IS NOT IN USE.
- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE.



ONLY FOR INSTALLATION IN BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIAL. FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF COMBUSTIBLE MATERIALS WHEN INSTALLED WITH INSULATING JACKET.



Read the instructions before using the appliance. **WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away**

| COUNTRY OF DESTINATION                                                                        | CATEGORY/IES | TYPE OF GAS | SUPPLY PRESSURE | POWER                              | ORIFICE SIZE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|-----------------|------------------------------------|--------------|
| BG - CY - DK - EE - FI - HR - HU - IT - IS - LT<br>LU - MT - NL - NO - RO - SE - SI - TR - PL | I3B/P        | G30/G31     | 30 mbar         | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.88         |
| BE - CY - CZ - ES - FR - GB - GR<br>IE - IT - LT - LU - PT - SI                               | I3+          | G30/G31     | 28-30 / 37 mbar | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.88         |
| AT - DE - CH                                                                                  | I3B/P        | G30/G31     | 50 mbar         | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.78         |

Reference No: **BGG0001**  
Model: **L Class Original 40**

SERIAL NUMBER: **G4023xxxx**

\* Exemple d'image: L Class Original 40

# RACCORDEMENTS GAZ

BRABURA  
GRILLS

## Raccordement au Gaz

La plancha BRABURA est configurée pour le gaz LP. Utilisez des bouteilles de gaz butane ou propane de 6 à 13 kg et l'ensemble régulateur/tuyau approprié. Le réservoir de gaz utilisé, équipé de l'ensemble détendeur/durite, doit avoir une hauteur maximale de 615 mm et une largeur de 310 mm. Si l'installation de la plancha est dans une enceinte construite ou sur le chariot à gaz roulant, le réservoir de gaz doit avoir une hauteur maximale de 450 mm et une profondeur de 310 mm. Assurez-vous que la vanne principale du réservoir est complètement fermée, que tous les cadrans des brûleurs sont en position OFF.

Insérez l'entrée de l'ensemble régulateur/tuyau dans la valve du réservoir de gaz et tournez le coupleur noir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se serre. Ne serrez pas trop le coupleur. Tournez la vanne principale du réservoir sur ON et les vannes de commande du brûleur sur HIGH pendant environ 20 secondes pour permettre à l'air du système de se purger. Fermez les vannes et attendez 5 minutes avant d'essayer d'allumer les brûleurs.

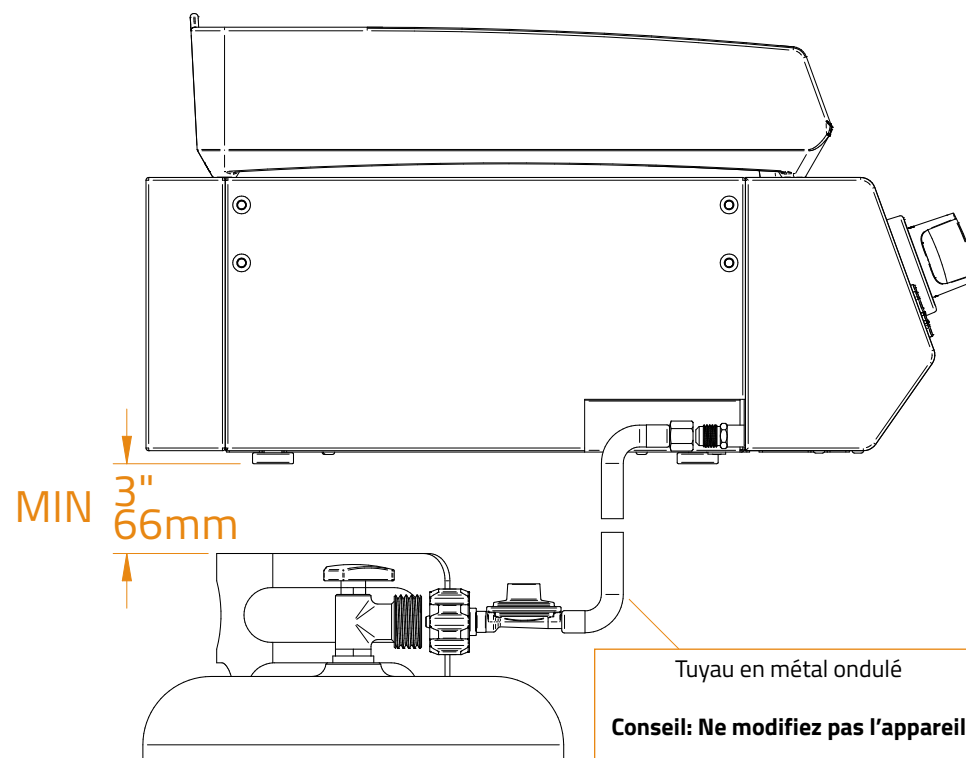
Gaz butane: Utiliser un ensemble détendeur/tuyau de 28 mbar répondant à la norme NF-EN-16129.  
Gaz propane: Utiliser un ensemble détendeur/tuyau de 37 mbar répondant à la norme NF-EN-16129

Le raccordement de la Plancha BRABURA à la bouteille de gaz (Butane ou Propane) est réalisé par un tuyau métallique flexible avec un connecteur mécanique NF-D-36125 (usage illimité) ou un tuyau flexible en caoutchouc équipé d'un connecteur mécanique NF-D-36112. connecteur (10 ans d'utilisation) d'une longueur maximale de 1,5 mètre. Vérifiez régulièrement que le tuyau de gaz est en bon état et n'hésitez pas à le changer s'il présente des fissures ou des signes d'usure. Changez lorsque la date de péremption imprimée sur le tuyau est atteinte.

La plancha BRABURA doit être connectée à l'aide du connecteur G3/8 situé sur le côté inférieur gauche de la plancha. Après avoir raccordé le tuyau à la plancha, raccordez le détendeur sur le tuyau puis sur la bonbonne de gaz en suivant les indications fournies avec le tuyau et l'ensemble détendeur/tuyau.

### Remarques:

- Si une fuite de gaz est observée, fermez le robinet de la bouteille de gaz et vérifiez les connexions et effectuez un autre test de fuite.
- Si la fuite persiste ou provient d'une autre pièce, contactez le magasin où vous avez acheté cet appareil.
- N'utilisez jamais un appareil qui fuit.



## Changer le réservoir de gaz

Lors du changement du réservoir de gaz, veuillez respecter les instructions suivantes:

- Assurez-vous que la vanne principale du réservoir est fermée et que les boutons de commande sont en position d'arrêt avant de tourner le coupleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, l'entrée se désengagera alors. Retirez l'entrée de l'ouverture de la vanne du réservoir.
- Le réservoir de gaz doit être changé dans un endroit bien ventilé, à l'écart de toute source de chaleur (cigarette, appareils électriques, etc.).
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi.
- Vérifiez toujours les fuites de gaz après chaque changement de réservoir de gaz.

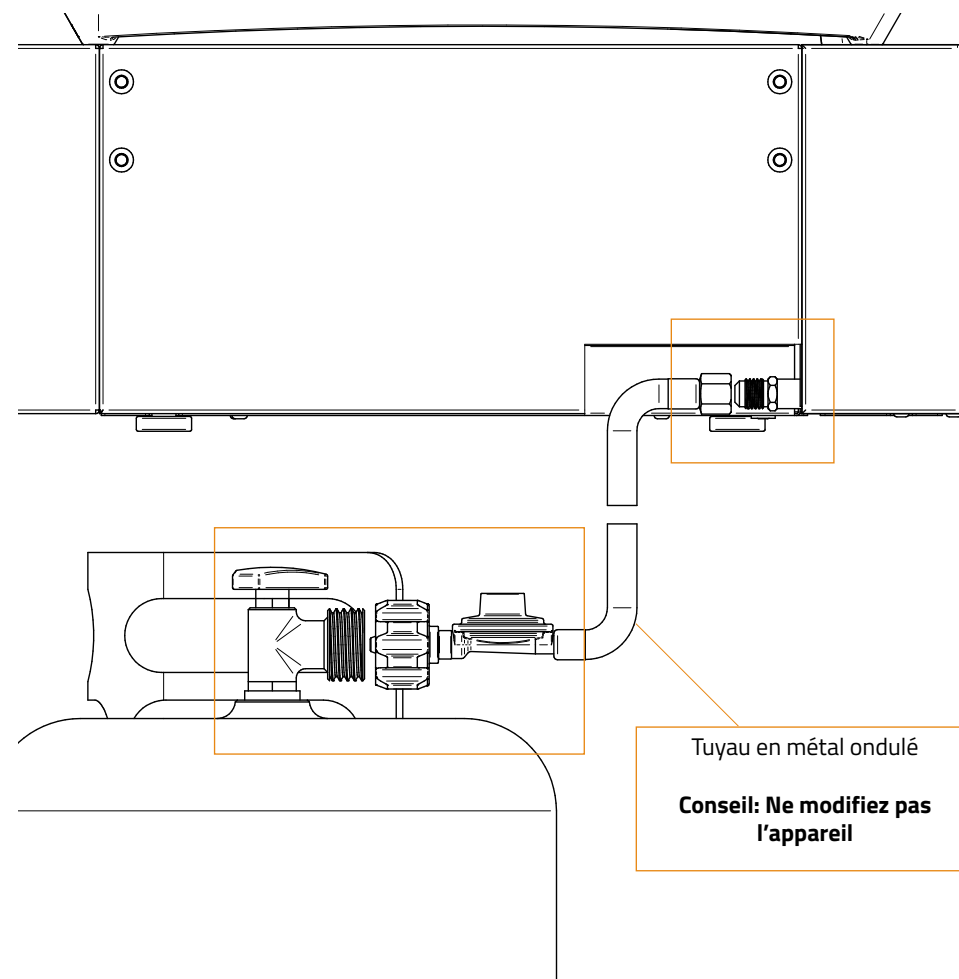
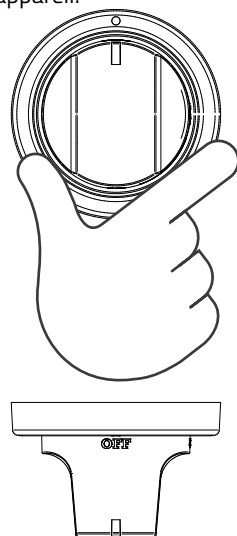
# TEST DE FUITE

BRABURA  
GRILLS

## Procédure de Test de Fuite

Un contrôle complet de l'étanchéité au gaz doit être effectué sur le site d'installation. Vérifiez périodiquement l'ensemble du système à la recherche de fuites ou immédiatement si une odeur de gaz est présente.

1. Préparez une solution de savon en mélangeant une part de détergent liquide et une part d'eau.
2. Assurez-vous que toutes les vannes de commande sont en position OFF avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.
3. Vérifiez toutes les connexions de la conduite d'alimentation ou de la bouteille de GPL en appliquant la solution autour de la connexion, du tube et de l'extrémité du collecteur.
4. Si des bulles semblent "grossir" sur l'une des connexions, vous avez une fuite de gaz. Coupez IMMÉDIATEMENT l'alimentation en gaz.
5. Serrez les raccords qui fuient. Allumez le gaz et revérifiez. Si vous ne pouvez pas arrêter une fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz, n'utilisez pas votre plancha BRABURA et contactez le magasin où vous avez acheté cet appareil.



**Conseil:** avant chaque utilisation de la plancha BRABURA, nettoyez et inspectez le tuyau. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil.

## Nettoyer une plancha en fonte émaillée

### Nettoyage à chaud

Lorsque vous avez terminé la cuisson et que la plaque de cuisson en fonte émaillée est chaude.

1. Utilisez une spatule de cuisson et une laine d'acier pour éliminer tous les résidus.
2. Versez un peu d'eau sur la plaque de cuisson en fonte émaillée.
3. Nettoyez avec une laine d'acier pour déplacer les résidus vers la goutte du bac à graisse.

### Nettoyage à froid

1. Utilisez une pierre de nettoyage ou un détergent à vaisselle sur la plaque de cuisson en fonte avec une éponge humide et attendez.
2. Rincez avec une éponge de cuisine.
3. Utilisez un tampon en microfibre pour polir la plaque de cuisson en fonte émaillée jusqu'à ce qu'elle brille.

Remarques:

- Utilisez la spatule pour manipuler la laine d'acier afin d'éviter de vous brûler.
- Assurez-vous que le bac à graisse est en place pour éviter tout débordement.
- La plaque de cuisson en fonte émaillée est recouverte d'une couche d'émail et est compatible avec une laine d'acier.

## Nettoyer une plancha en inox

### Nettoyage à chaud

Lorsque vous avez terminé la cuisson et que la plaque de cuisson en acier inoxydable est chaude.

1. Versez légèrement de l'eau sur la surface de cuisson (ou utilisez une solution de nettoyage pour plancha non toxique).
1. Frottez à l'aide d'un tampon à récurer résistant aux rayures au bout d'une spatule.
2. Utilisez une spatule en acier inoxydable pour gratter la crasse de l'arrière vers le devant et dans le bac de récupération des gouttes.
3. Essuyez avec un chiffon humide, propre et résistant. Retirez toute la solution de nettoyage si elle est utilisée.
4. Enduire légèrement la surface de cuisson d'huile de cuisson pour la conserver jusqu'à la prochaine cuisson.

**Attention:** la vapeur générée sera chaude.

Remarques:

- Utilisez la spatule pour manipuler le chiffon à récurer pour éviter de vous brûler.
- Portez un gant/une mitaine isolés.
- Assurez-vous que le bac à graisse est en place pour éviter tout débordement.

## Nettoyage du bac à graisse en acier inoxydable

Le bac d'égouttement situé sous la plancha doit être nettoyé périodiquement pour éviter l'accumulation de débris.

Une fois que l'appareil a complètement refroidi, retirez avec précaution le bac d'égouttage et jetez le contenu de manière appropriée. Rincez et séchez complètement, puis insérez le bac d'égouttage dans la plancha.

## Nettoyage du châssis en acier inoxydable

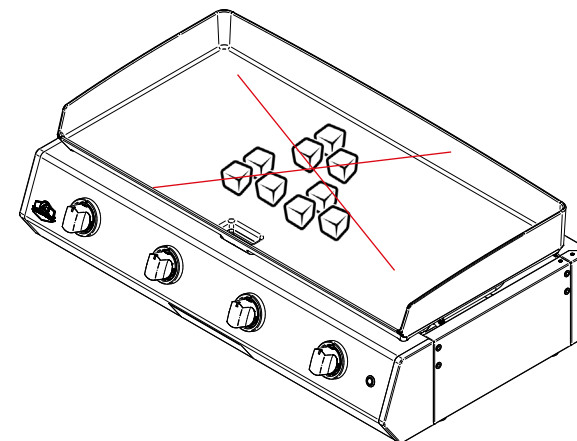
Utilisez toujours la méthode de nettoyage la plus douce en premier. N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le produit car cela rayera la surface. Utilisez le lubrifiant le plus liquide appliqué sur un chiffon en coton et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle brille. Sécher avec un chiffon en coton.

## Remplacement du détendeur et du tuyau

Le régulateur de pression et le flexible fournis avec l'appareil doivent être utilisés. Si des remplacements sont nécessaires, contactez le service client.

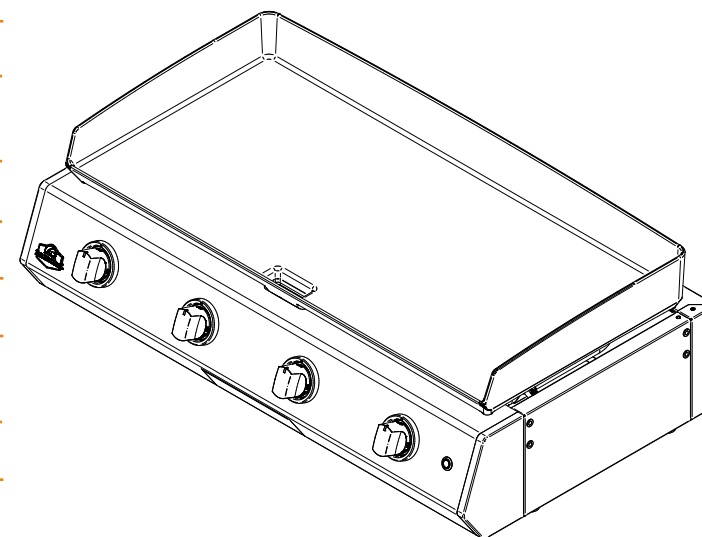
## AVERTISSEMENTS

1. Si votre plancha BRABURA ne sera pas utilisée pendant une longue période, il est recommandé de la ranger dans un endroit sec et de la protéger avec une housse souple.
2. Pour éviter d'endommager l'émail, N'UTILISEZ PAS de glaçons pour nettoyer la plancha.



\* Exemple d'image: L Class Original 40

| ANOMALIES                                                            | CAUSES POSSIBLE                                     | SOLUTIONS                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La plancha ne s'allume pas                                           | Il n'y a pas de gaz qui s'écoule vers la plancha.   | Vérifier l'alimentation en gaz et les raccordements<br>Assurez-vous qu'il n'y a pas d'air emprisonné dans la ligne |
|                                                                      | Il y a un blocage sur le débit d'air ou de gaz      | Vérifiez toutes les ouvertures pour les blocages                                                                   |
| Pas d'étincelle lorsque le contact est poussé                        | Batterie défectueuse                                | Changer la batterie                                                                                                |
|                                                                      | Batterie dans le mauvais sens                       | Confirmer le sens de la batterie                                                                                   |
| La flamme du brûleur est mauvaise en conjonction avec l'odeur de gaz | Saleté ou poussière présente dans la zone           | Passez à une zone moins poussiéreuse et vérifiez s'il y a des obstructions                                         |
|                                                                      | Alimentation ou type de gaz incorrect               | Confirmer l'alimentation et le type de gaz                                                                         |
| Basse température avec bouton en position HI                         | Le tuyau de carburant est plié ou plié              | Vérifiez que le tuyau est acheminé correctement                                                                    |
|                                                                      | Le brûleur a besoin d'être nettoyé                  | Nettoyer les brûleurs                                                                                              |
|                                                                      | L'alimentation en GPL peut être faible ou vide      | Confirmer l'approvisionnement, remplir le réservoir si nécessaire                                                  |
| Les halos des boutons ne s'allument pas                              | Batterie défectueuse                                | Changer la batterie                                                                                                |
|                                                                      | Batterie dans le mauvais sens                       | Confirmer le sens de la batterie                                                                                   |
| Défaut d'écoulement de graisse                                       | Plaque de cuisson en fonte émaillée mal positionnée | Confirmer le positionnement de la plaque de cuisson en fonte émaillée                                              |
|                                                                      | Bac à graisse mal positionné                        | Confirmer le positionnement du bac à graisse                                                                       |



\* Exemple d'image: L Class Original 40



# LISTE DE CONTRÔLE DE L'INSTALLATEUR

BRABURA  
GRILLS

**Lisez le manuel d'instructions pour voir si la plancha BRABURA a été correctement installée.**

Assurez-vous que l'installation a été effectuée correctement avant utilisation.

- ☐ Les dégagements sont correctement maintenus aux combustibles
- ☐ La ventilation adéquate de l'enceinte a été vérifiée
- ☐ Tous les films de protection ont été retirés
- ☐ Les brûleurs sont réglés dans la bonne position
- ☐ Les boutons tournent librement, les lunettes centrées
- ☐ Les éclairages Halo fonctionnent correctement
- ☐ Chaque brûleur s'allume de manière satisfaisante - individuellement ou avec un brûleur adjacent allumé
- ☐ La plancha a été testée et ne présente aucune fuite

## **Avant d'appeler le centre de service technique**

Veuillez lire les instructions d'installation et préparer les informations suivantes:

- Numéro de modèle (se trouve sur le panneau arrière derrière la plancha).
- Numéro de série (se trouve sur le panneau arrière derrière la plancha).
- Date de mise en place.
- Une brève description du problème:

Votre satisfaction est de la plus haute importance pour nous. Si un problème ne peut être résolu à votre satisfaction, veuillez écrire:

BRABURA GRILLS SL

A/A BRABURA Customer Care

Av. Almendralejo 6 | 06220 Villafraanca de los Barros | Badajoz | España

email: [info@braburagrills.com](mailto:info@braburagrills.com)



Modello No: BGG0001  
**L Class Original 40**

---

Modello No: BGG0002  
**L Class Original 30**

---

Modello No: BGG0003  
**L Class Original 20**

---

Modello No: BGG0004  
**L Class Inox 40**

---

Modello No: BGG0005  
**L Class Inox 30**

---

Modello No: BGG0006  
**L Class Inox 20**

Modello No: BGG0007  
**L Class Matte 40**

---

Modello No: BGG0008  
**L Class Matte 30**

---

Modello No: BGG0009  
**L Class Matte 20**

---

Modello No: BGG0010  
**L Class Special 40**

---

Modello No: BGG0011  
**L Class Special 30**

---

Modello No: BGG0012  
**L Class Special 20**

**UK** | **CE** <sup>24</sup>  
**CA** <sub>0051</sub>  
Pin Number 51DN5078

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Introduzione _____                         | 112 |
| Sicurezza e avvertenze _____               | 113 |
| Guida rapida di riferimento _____          | 115 |
| Dimensioni _____                           | 117 |
| Prima di iniziare _____                    | 123 |
| Istruzioni per l'illuminazione _____       | 124 |
| Installazione _____                        | 126 |
| Collegamenti del gas _____                 | 130 |
| Test di tenuta _____                       | 132 |
| Manutenzione e pulizia _____               | 133 |
| Risoluzione dei problemi _____             | 134 |
| Lista di controllo dell'installatore _____ | 135 |

# INTRODUZIONE

**BRABURA**  
GRILLS

## Benvenuti nel vostro BRABURA Grills

Questo manuale è stato scritto per aiutarvi a utilizzare la vostra plancha BRABURA in modo sicuro e soddisfacente. Include informazioni dettagliate sulla plancha, sui componenti forniti o installati, sui suoi sistemi e sul suo funzionamento. Vi preghiamo di leggerlo attentamente e di familiarizzare con la vostra plancha BRABURA prima di iniziare a cucinare.

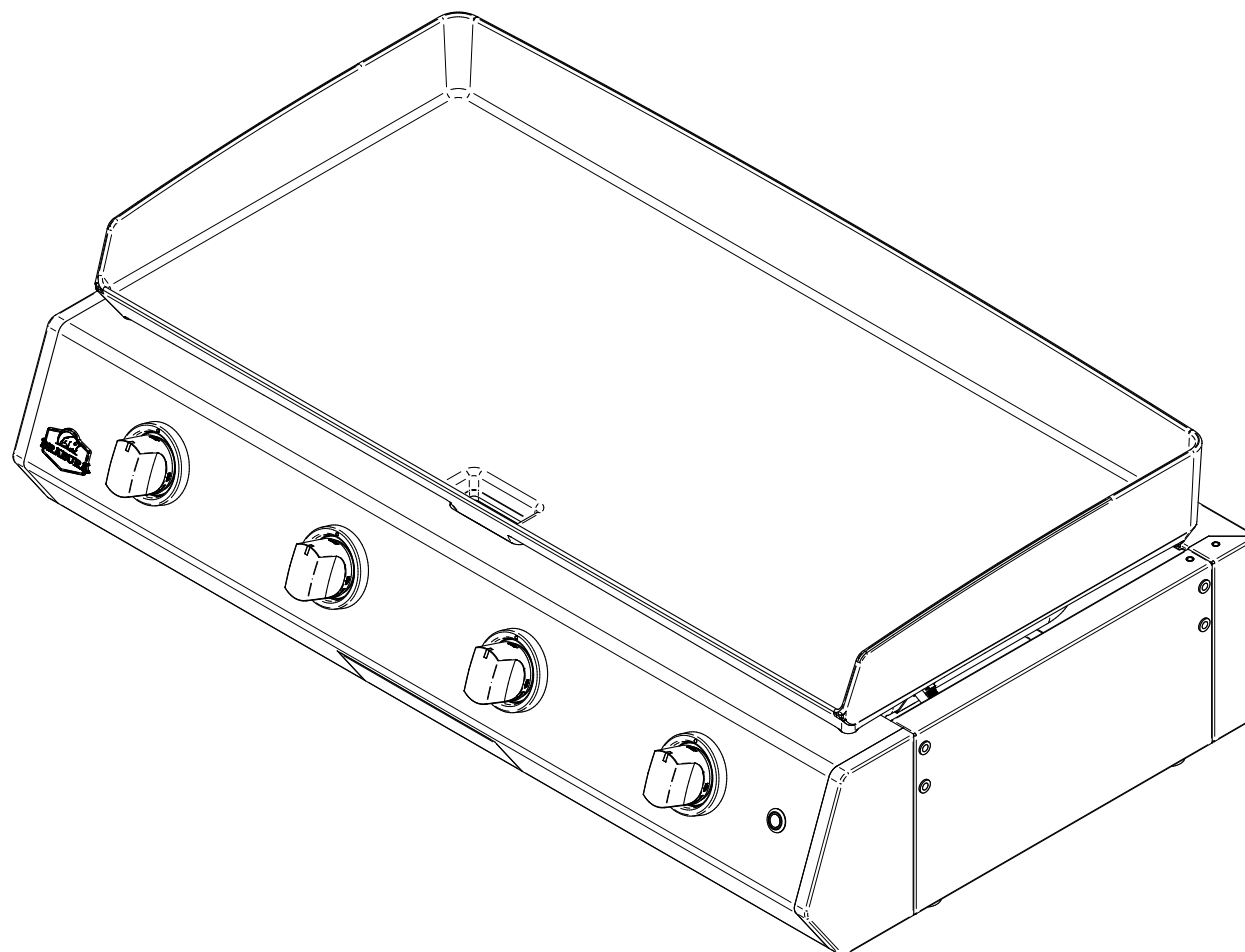
### OSSERVAZIONI:

**Questo manuale di istruzioni contiene informazioni importanti necessarie per il corretto montaggio e l'uso sicuro dell'apparecchio.**

- **Leggete e seguite tutte le avvertenze e istruzioni prima di montare e utilizzare l'apparecchio.**
- **Seguite tutte le avvertenze e istruzioni durante l'uso dell'apparecchio.**
- **Conservate questo manuale per futuri riferimenti.**

Per informazioni sull'uso della vostra plancha BRABURA, visitate <https://www.braburagrills.com/ayuda-soporte/>.

Per contattarci, visitate <https://www.braburagrills.com/>.



*\* Esempio di immagine: L Class Original 40*

### **PERICOLO**

#### **SE AVVERTITE ODORI DI GAS**

- Chiudete il gas verso l'apparecchio.
- Spegnere ogni fiamma nuda.
- Aprire il coperchio.
- Se l'odore persiste, allontanatevi dall'apparecchio e chiamate immediatamente il vostro fornitore di gas o il servizio antincendio.

**Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare incendi o esplosioni che possono provocare danni materiali, lesioni personali o la morte.**

### **CONSIGLIO**

- Non conservare né utilizzare benzina o altri liquidi infiammabili o vapori vicino a questo apparecchio o a qualsiasi altro apparecchio.
- Una bombola di GPL non collegata per l'uso non deve essere conservata vicino a questo apparecchio o a qualsiasi altro apparecchio.

## Avvertenze di sicurezza

Per ridurre i rischi di incendio, lesioni personali o danni durante l'uso dell'apparecchio, seguire le seguenti linee guida di sicurezza. Leggere tutte le raccomandazioni prima di utilizzare la plancha BRABURA. Non utilizzare una plancha a gas per scopi diversi da quelli previsti.

- Utilizzare solo in aree ben ventilate.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito durante l'uso.
- Aprire sempre il coperchio prima di accendere. Non chiudere il coperchio durante la cottura o fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato.
- Non utilizzare una fiamma per verificare perdite di gas.
- Non provare a disconnettere un collegamento del gas mentre l'apparecchio è in uso o l'alimentazione del gas è aperta.
- Non collegare mai un tubo del gas non regolato all'apparecchio.
- Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia chiusa presso la bombola di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso.
- Mantenere l'apparecchio coperto quando non in uso.
- Dopo un periodo di stoccaggio o non utilizzo, verificare l'apparecchio per eventuali perdite di gas, deterioramento, corretto montaggio e ostruzione del bruciatore prima dell'uso.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Non lasciare mai i bambini da soli o non sorvegliati in una zona in cui viene utilizzato il prodotto. Non permettere loro di sedersi, stare in piedi o giocare su o intorno all'apparecchio in nessun momento.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in zone molto ventilate.
- Non ostruire il flusso di combustione e ventilazione verso l'apparecchio.
- Ragni e insetti possono nidificare nei bruciatori o nelle aperture, bloccando o limitando il bruciatore.
- Ciò può causare un ritorno della fiamma verso il pannello di controllo, con il rischio di incendio.
- Non posizionare, conservare o far funzionare l'apparecchio su una superficie inclinata.
- L'unità deve essere ispezionata almeno una volta all'anno, o immediatamente se si avverte odore di gas con fiamme del bruciatore gialle, se l'apparecchio non raggiunge la temperatura o riscalda in modo non uniforme, o se l'unità emette rumori di scoppio.
- Non fumare durante il test di perdita e spegnere tutte le fiamme nude.
- Durante la pulizia dei bruciatori, posizionare correttamente il bruciatore nell'orifizio e assicurarsi che i bruciatori siano livellati prima di accendere per evitare rischi di incendio o esplosione.

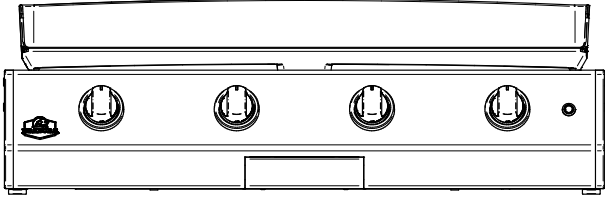
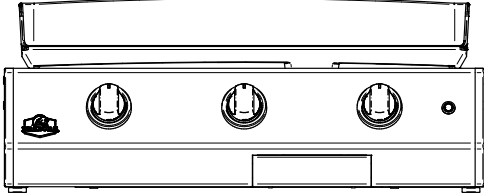
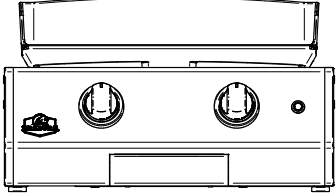
- Non posizionare l'apparecchio direttamente sul pavimento o su altre superfici non supportate per evitare danni al regolatore/tubo completo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato con qualsiasi marca di serbatoio di gas, purché sia compatibile con un dispositivo di ritenzione adeguato (non incluso).
- Non utilizzare mai una bombola con una valvola danneggiata. La bombola utilizzata deve avere un collare per proteggere la valvola della bombola.
- Tutti i sigillanti per tubazioni devono essere di un tipo approvato e resistente agli agenti butano/propano. Non utilizzare mai sigillanti per tubazioni su raccordi smussati.
- Verificare sempre la presenza di perdite dopo ogni cambio di serbatoio di gas.
- Non utilizzare l'apparecchio fino a quando tutte le connessioni non sono state verificate e non presentano perdite.
- Prima di ogni utilizzo, ispezionare il tubo flessibile o il tubo di alimentazione del gas prima di aprire il gas. Se ci sono segni di tagli, usura o abrasione, sostituirlo prima dell'uso. Il tubo flessibile di ricambio deve essere conforme alle specifiche del produttore.
- Deve essere utilizzato solo all'aperto e non deve essere utilizzato in edifici, garage o in qualsiasi altro spazio chiuso.
- Non è destinato ad essere installato all'interno o a bordo di una barca.

## Conservare queste istruzioni.

BRABURA Grills non può essere ritenuto responsabile per danni a oggetti o persone derivanti da un'installazione o un utilizzo improprio della plancha.

# GUIDA RAPIDA DI REFERIMENTO - FERRO GHISA SMALTATO

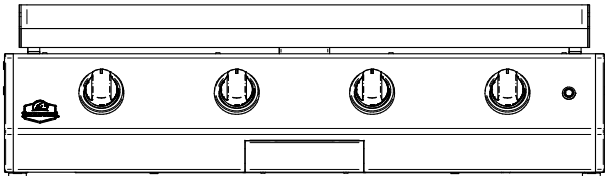
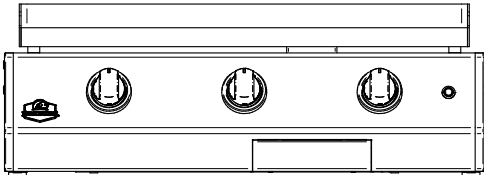
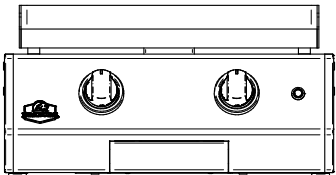
**BRABURA**  
GRILLS

| MODELLI                                                                             | DIMENSIONI                                                                                                                                                                                                                                                  | 40"     | 30"    | 20"    | SPECIFICHE                                  | 40"                                                       | 30"                   | 20"                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|--------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>L Class Original 40 e L Class Matte 40</b>                                       | <b>Altezza</b>                                                                                                                                                                                                                                              | 330 mm  | 330 mm | 330 mm | <b>Bruciatori</b>                           | 4                                                         | 3                     | 2                     |
|    | <b>Larghezza</b>                                                                                                                                                                                                                                            | 1016 mm | 813 mm | 506 mm | <b>Potenza kW</b>                           | 12.8                                                      | 9.6                   | 6.4                   |
|                                                                                     | <b>Profondità</b>                                                                                                                                                                                                                                           | 609 mm  | 609 mm | 609 mm | <b>kW per bruciatore</b>                    | 3.2                                                       | 3.2                   | 3.2                   |
|                                                                                     | <b>DESCRIZIONE</b>                                                                                                                                                                                                                                          |         |        |        | <b>Area di cottura</b>                      | 4.230 cm <sup>2</sup>                                     | 3.330 cm <sup>2</sup> | 2.160 cm <sup>2</sup> |
|                                                                                     | <b>Ferro ghisa smaltato di alta qualità</b>                                                                                                                                                                                                                 |         |        |        | <b>Dimensioni della piastra</b>             | 94x45 cm                                                  | 74x45 cm              | 48x45 cm              |
|                                                                                     | La piastra in ghisa smaltata di alta qualità ha incredibili proprietà di ritenzione del calore che cuociono perfettamente gli alimenti, distribuendo il calore in modo uniforme. La superficie smaltata è resistente, antiaderente e si pulisce facilmente. |         |        |        | <b>Tipo di gas</b>                          | LP / NG                                                   | LP / NG               | LP / NG               |
| <b>L Class Original 30 e L Class Matte 30</b>                                       | <b>Costruzione di alta qualità</b>                                                                                                                                                                                                                          |         |        |        | <b>Materiale della piastra</b>              | Ferro ghisa smaltato di alta qualità                      |                       |                       |
|    | Il telaio è realizzato in resistente acciaio inossidabile 304 o in robusta verniciatura in polvere resistente al calore, per una facile pulizia e resistenza alla corrosione.                                                                               |         |        |        | <b>Materiale del bruciatore</b>             | Acciaio inossidabile                                      |                       |                       |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |        | <b>Materiale del telaio - Original</b>      | Acciaio inossidabile 304                                  |                       |                       |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |        | <b>Materiale del telaio - Matte</b>         | Acciaio al carbonio rivestito di polvere ultra resistente |                       |                       |
| <b>L Class Original 20 e L Class Matte 20</b>                                       | I tubi del bruciatore in acciaio inossidabile sono duraturi e affidabili.                                                                                                                                                                                   |         |        |        | <b>Tipo di accensione</b>                   | Accensione continua                                       |                       |                       |
|  | <b>Design eccezionale</b>                                                                                                                                                                                                                                   |         |        |        | <b>Pulsanti</b>                             | Illuminazione a LED, arancione/ bianco                    |                       |                       |
|                                                                                     | I bruciatori indipendenti forniscono diverse zone di calore.                                                                                                                                                                                                |         |        |        | <b>GARANZIA</b>                             |                                                           |                       |                       |
|                                                                                     | Robusti pulsanti LED sono illuminati quando i bruciatori sono accesi.                                                                                                                                                                                       |         |        |        | <b>Piastra di cottura in ghisa smaltata</b> |                                                           |                       | 15 anni               |
|                                                                                     | Il drenaggio anteriore della plancha conduce a una vaschetta per grassi scorrevole per una pulizia rapida e facile.                                                                                                                                         |         |        |        | <b>Componenti</b>                           |                                                           |                       | 15 anni               |



# GUIDA RAPIDA DI REFERIMENTO - ACCIAIO INOSSIDABILE

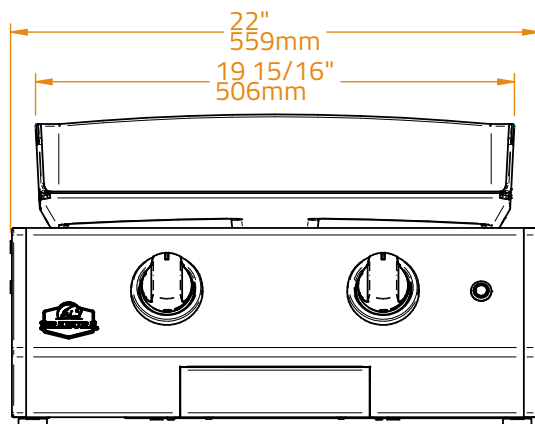
**BRABURA**  
GRILLS

| MODELLI                                                                             | DIMENSIONI                                                                                                                                                                                                     | 40"     | 30"    | 20"    | SPECIFICHE                             | 40"                                                       | 30"                   | 20"                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|--------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>L Class Inox 40 e L Class Special 40</b>                                         | <b>Altezza</b>                                                                                                                                                                                                 | 292 mm  | 292 mm | 292 mm | <b>Bruciatori</b>                      | 4                                                         | 3                     | 2                     |
|    | <b>Larghezza</b>                                                                                                                                                                                               | 1016 mm | 813 mm | 506 mm | <b>Potenza kW</b>                      | 12.8                                                      | 9.6                   | 6.4                   |
|                                                                                     | <b>Profondità</b>                                                                                                                                                                                              | 609 mm  | 609 mm | 609 mm | <b>kW per bruciatore</b>               | 3.2                                                       | 3.2                   | 3.2                   |
|                                                                                     | <b>DESCRIZIONE</b>                                                                                                                                                                                             |         |        |        | <b>Area di cottura</b>                 | 4.416 cm <sup>2</sup>                                     | 3.496 cm <sup>2</sup> | 2.300 cm <sup>2</sup> |
|                                                                                     | <b>Acciaio inossidabile di alta qualità 304</b>                                                                                                                                                                |         |        |        | <b>Dimensioni della piastra</b>        | 96x46 cm                                                  | 76x46 cm              | 50x46 cm              |
|                                                                                     | L'acciaio inossidabile 304 con spessore di 10 mm rende questa piastra un lusso, capace di assorbire e distribuire rapidamente il calore. I suoi 10 mm mantengono la temperatura per una cottura professionale. |         |        |        | <b>Tipo di gas</b>                     | LP / NG                                                   | LP / NG               | LP / NG               |
| <b>L Class Inox 30 e L Class Special 30</b>                                         | <b>Costruzione di alta qualità</b>                                                                                                                                                                             |         |        |        | <b>Materiale della piastra</b>         | Acciaio inossidabile 304 - 10 mm                          |                       |                       |
|    | Il telaio è realizzato in resistente acciaio inossidabile 304 o in robusta verniciatura in polvere resistente al calore, per una facile pulizia e resistenza alla corrosione.                                  |         |        |        | <b>Materiale del bruciatore</b>        | Acciaio inossidabile                                      |                       |                       |
|                                                                                     | I tubi del bruciatore in acciaio inossidabile sono duraturi e affidabili.                                                                                                                                      |         |        |        | <b>Materiale del telaio - Inox</b>     | Acciaio inossidabile 304                                  |                       |                       |
|                                                                                     | <b>Design eccezionale</b>                                                                                                                                                                                      |         |        |        | <b>Materiale del telaio - Special</b>  | Acciaio al carbonio rivestito di polvere ultra resistente |                       |                       |
|                                                                                     | I bruciatori indipendenti forniscono diverse zone di calore.                                                                                                                                                   |         |        |        | <b>Tipo di accensione</b>              | Accensione continua                                       |                       |                       |
| <b>L Class Inox 20 e L Class Special 20</b>                                         | <b>Robusti pulsanti LED</b> sono illuminati quando i bruciatori sono accesi.                                                                                                                                   |         |        |        | <b>Pulsanti</b>                        | Illuminazione a LED, arancione/ bianco                    |                       |                       |
|  | Il drenaggio anteriore della plancha conduce a una vaschetta per grassi scorrevole per una pulizia rapida e facile.                                                                                            |         |        |        | <b>GARANZIA</b>                        |                                                           |                       |                       |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                |         |        |        | <b>Piastra in acciaio inossidabile</b> |                                                           |                       | 15 anni               |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                |         |        |        | <b>Componenti</b>                      |                                                           |                       | 15 anni               |

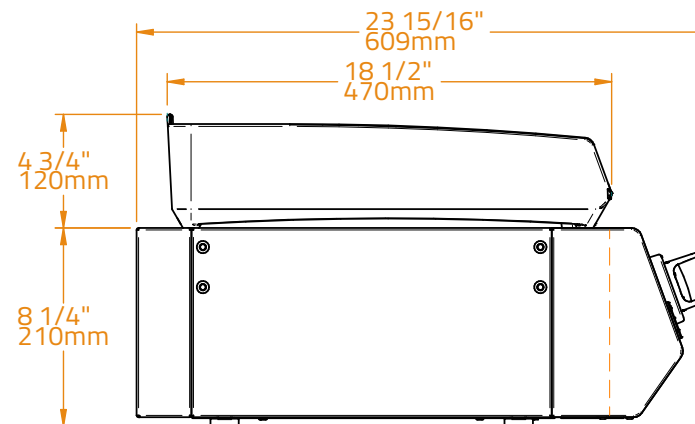
# DIMENSIONI

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 20 / L Class Matte 20 - Telaio + Piastra di cottura in ghisa smaltata

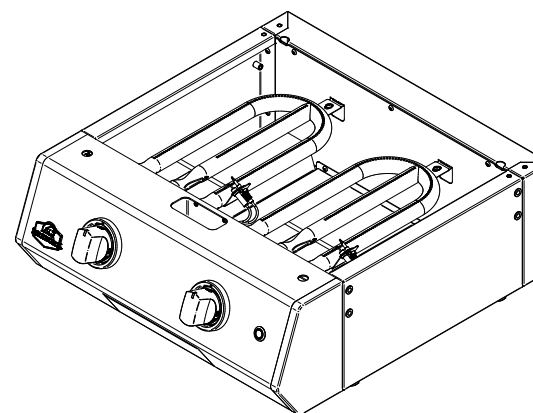
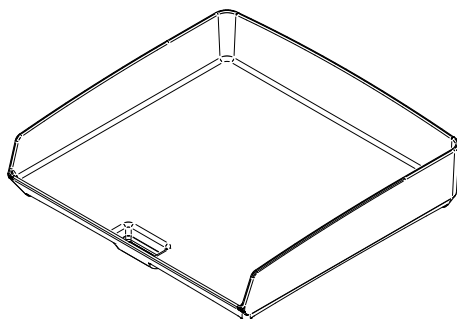


frontale



profilo

Piastra di cottura  
in ghisa smaltata

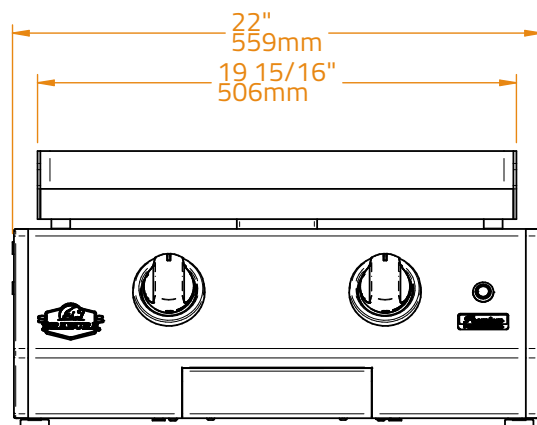


Telaio

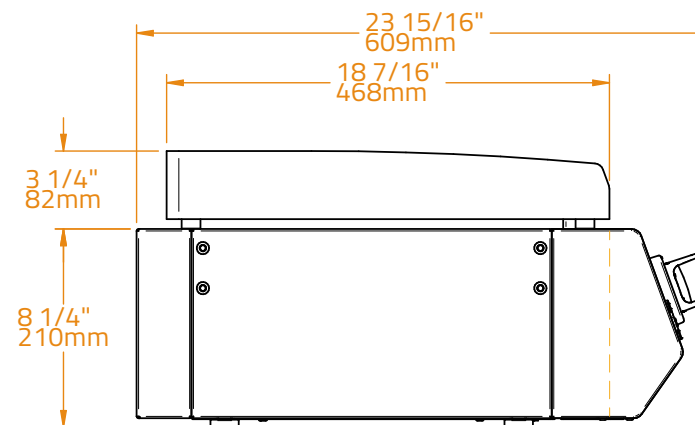
# DIMENSIONI

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 20 / L Class Special 20 - Telaio + Piastra di cottura in acciaio inox

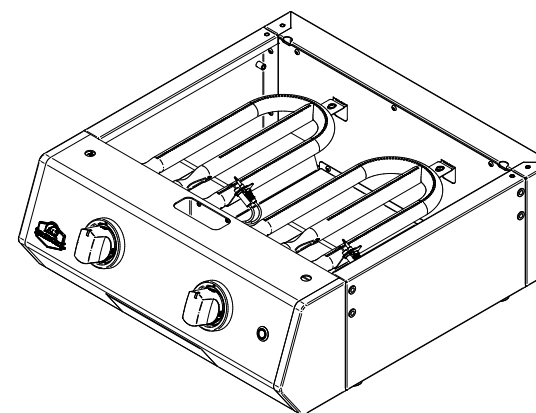
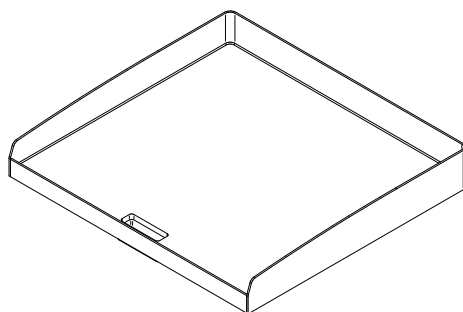


frontale



profilo

Piastra di cottura in  
acciaio inossidabile

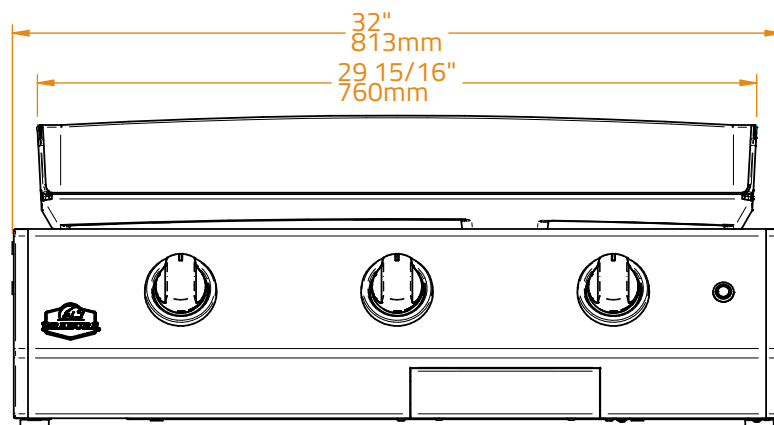


Telaio

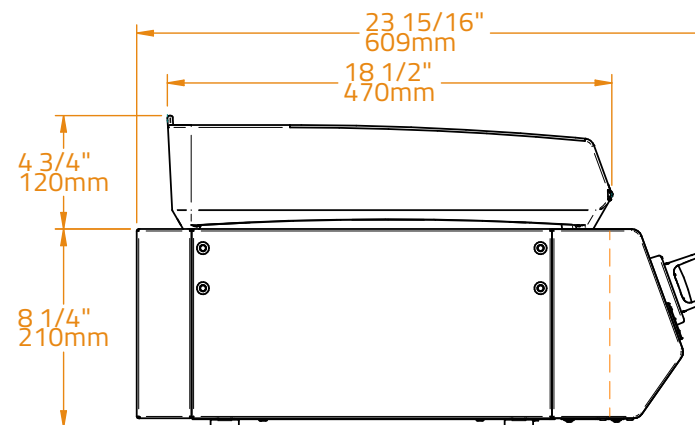
# DIMENSIONI

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 30 / L Class Matte 30 - Telaio + Piastra di cottura in ghisa smaltata

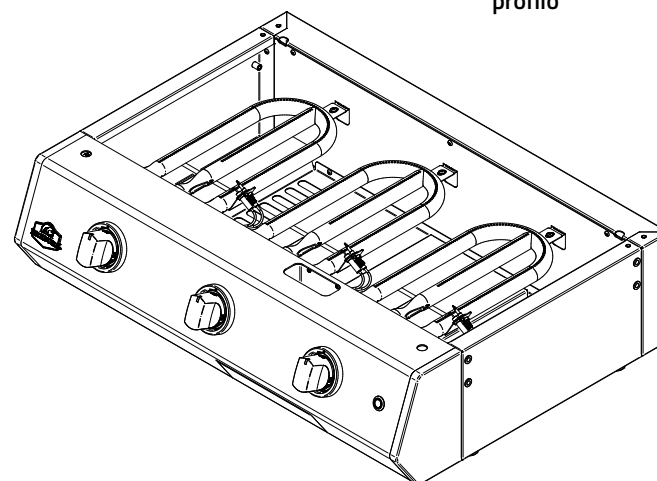
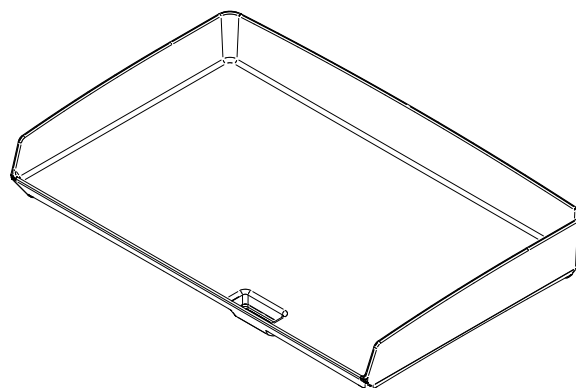


frontale



profilo

Piastra di cottura  
in ghisa smaltata

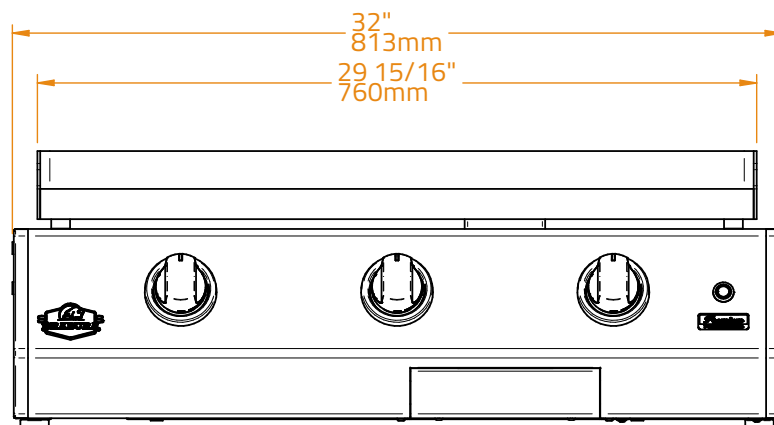


Telaio

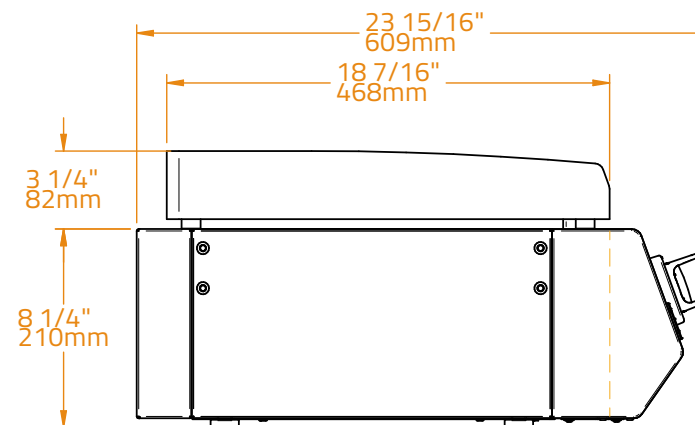
# DIMENSIONI

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 30 / L Class Special 30 - Telaio + Piastra di cottura in acciaio inox

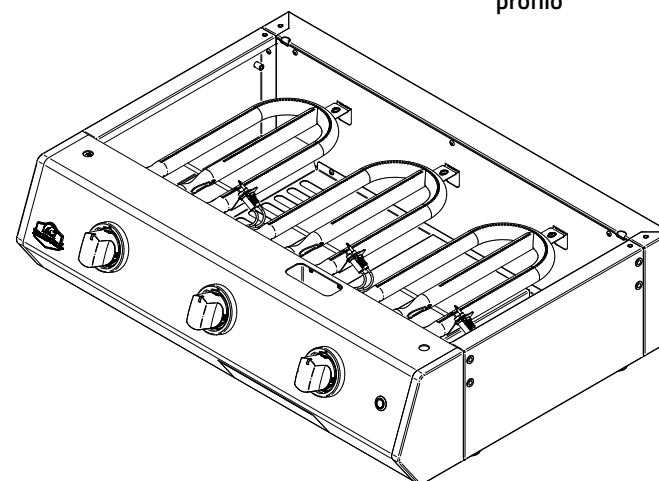
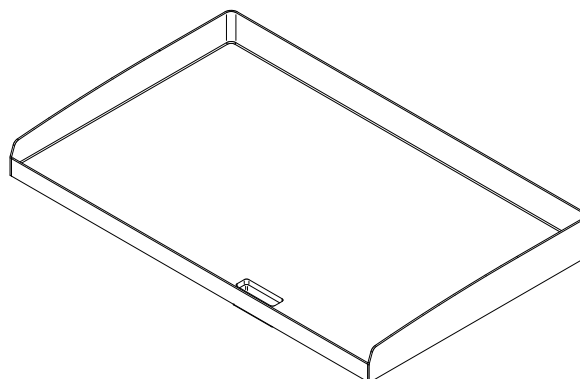


frontale



profilo

Piastra di cottura in  
acciaio inossidabile

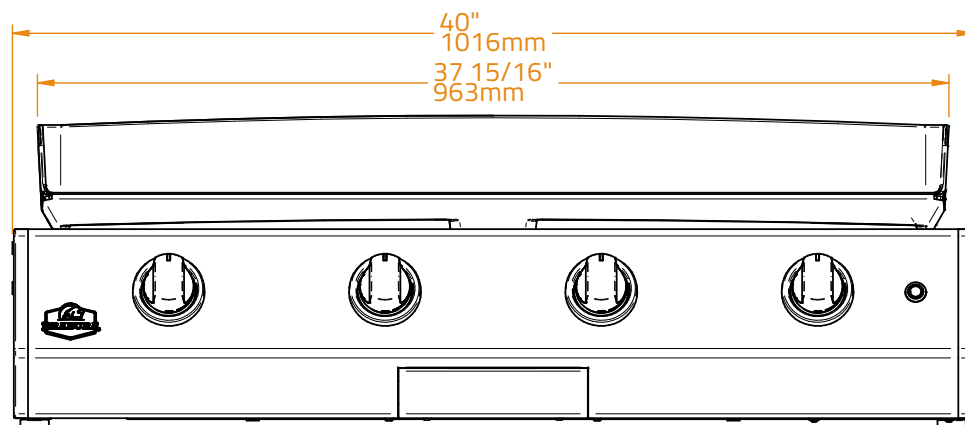


Châssis

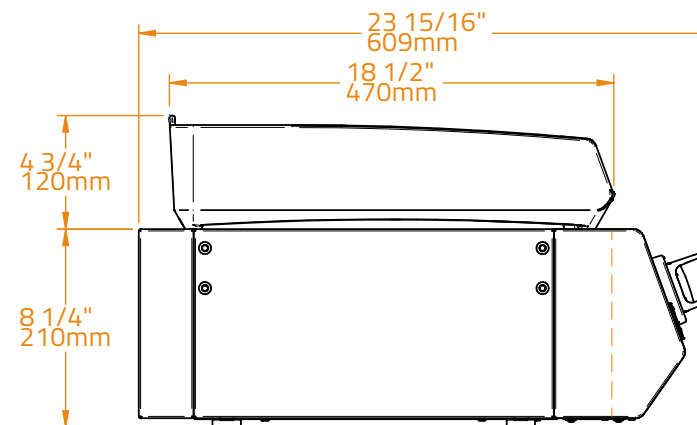
# DIMENSIONI

BRABURA  
GRILLS

L Class Original 40 / L Class Matte 40 - Telaio + Piastra di cottura in ghisa smaltata

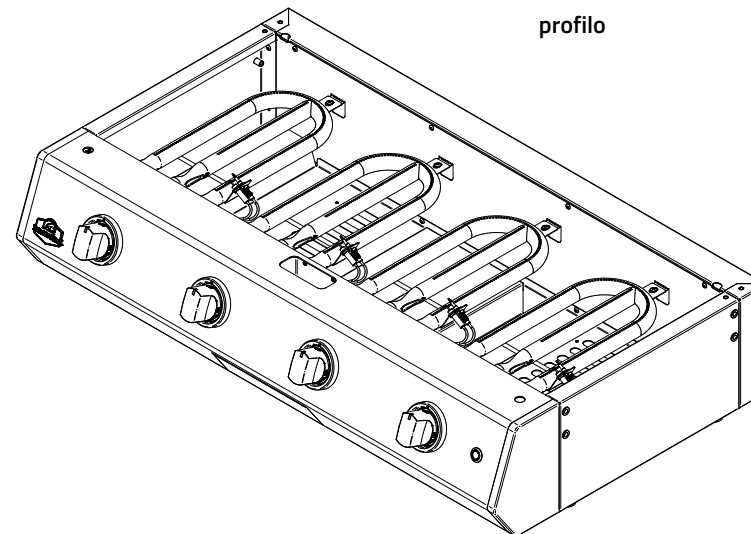
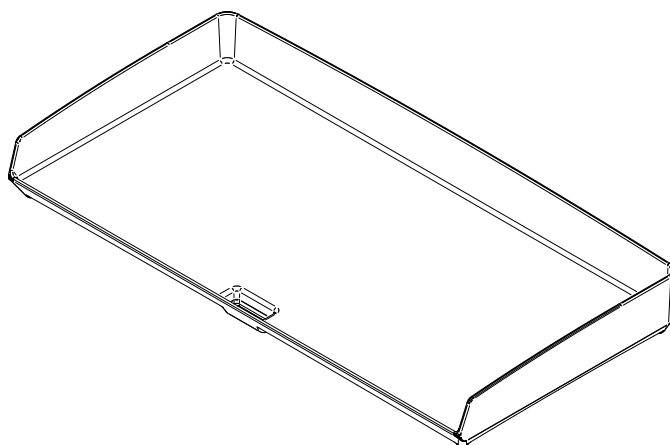


frontale



profilo

Piastra di cottura  
in ghisa smaltata

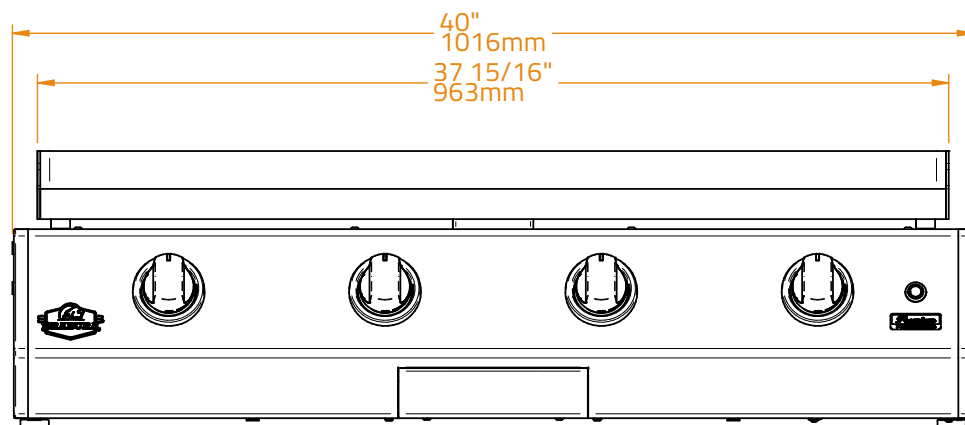


Telaio

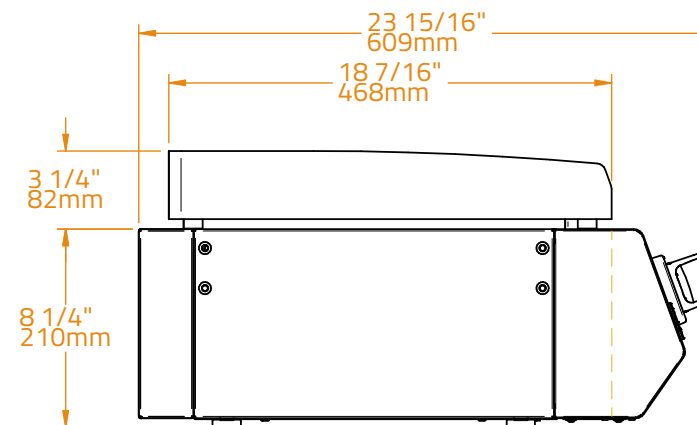
# DIMENSIONI

BRABURA  
GRILLS

L Class Inox 40 / L Class Special 40 - Telaio + Piastra di cottura in acciaio inox

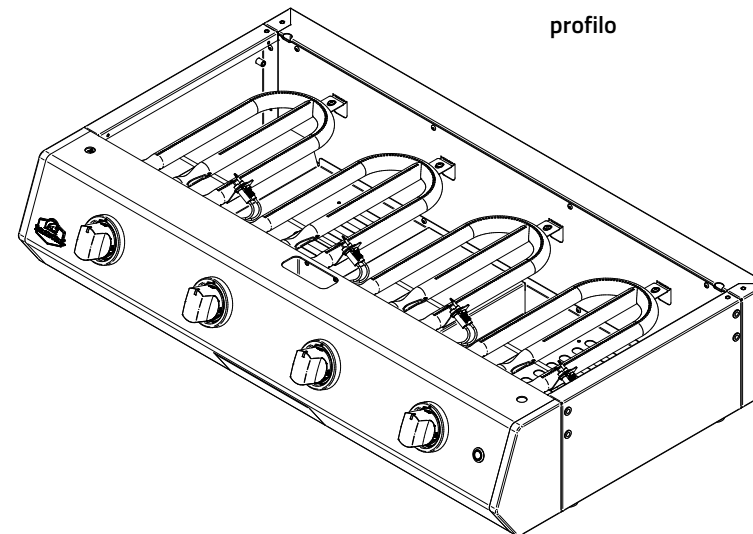
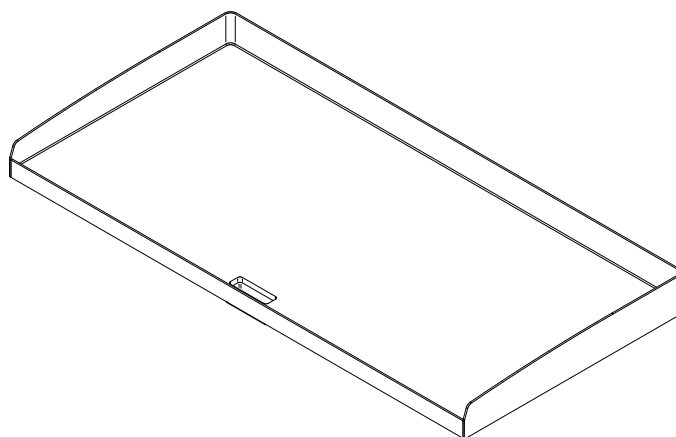


frontale



profilo

Piastra di cottura in  
acciaio inossidabile



Châssis

# PRIME DI INIZIARE

BRABURA  
GRILLS

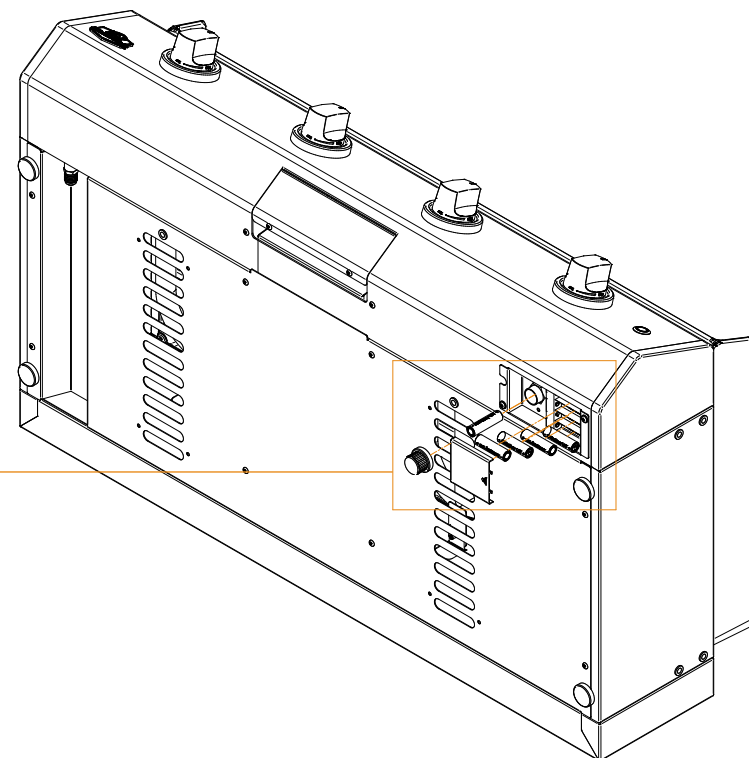
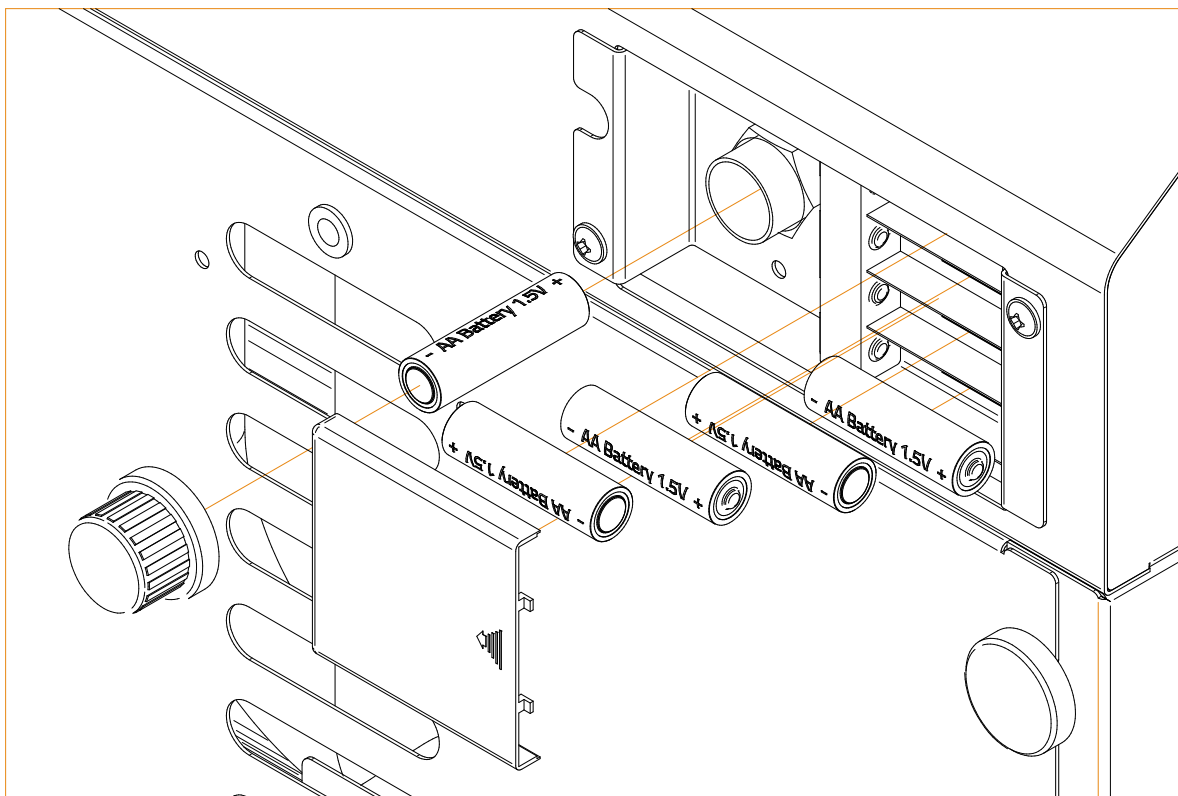
La plancha BRABURA è fornita con cinque pile AA da 1,5V.

## Accensione

Inserire una pila nel dispositivo piezoelettrico situato nella parte inferiore del telaio.

## Pulsante LED\*

Inserire quattro batterie nel vano batterie situato nella parte inferiore del telaio.



### \* LED colorate

Quando viene premuto un pulsante, si accende un alone arancione intorno ad esso. Questo cambierà da arancione a bianco se il pulsante viene ruotato su OFF.

*\* Esempio di immagine: L Class Original 40*

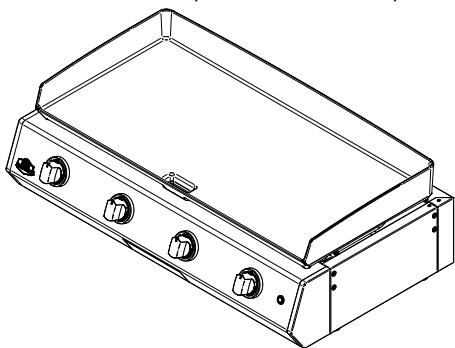


# ISTRUZIONE PER L'ILUMINAZIONE

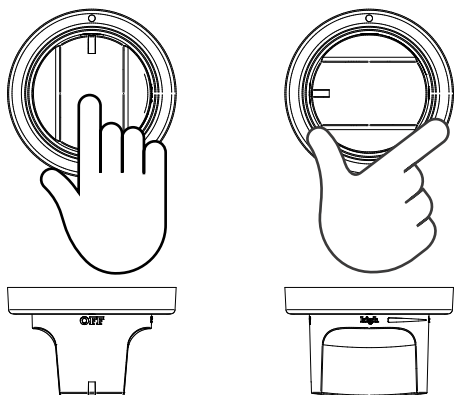
**BRABURA**  
GRILLS

La plancha BRABURA è dotata di un sistema termocoppia e valvola di sicurezza che monitora il bruciatore. Questo interromperà l'alimentazione del gas se il bruciatore non è acceso.

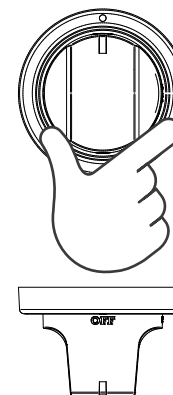
1. Aprire il coperchio e rimuovere tutti gli utensili da cucina. Assicurarsi che la vaschetta per grassi sia posizionata correttamente e che tutti i pulsanti siano nella posizione OFF.



2. Collegare il regolatore del tubo alla bombola del gas (vedi "collegamenti del gas"), il regolatore del tubo al collettore della plancha. Aprire l'alimentazione del gas al livello della bombola. Verificare con acqua saponata (vedi "test di perdita") se ci sono perdite di gas tra la bombola e il regolatore del tubo.
3. Premere e tenere premuto il selettore scelto per 2 secondi prima di passare alla posizione "High". Mantenere la posizione per 10 secondi per accendere la plancha.



4. Se il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi, ruotate il selettore su OFF, attendete 5 minuti e ripetete il passaggio 3. Se i bruciatori non rimangono accesi, ripetete i passaggi 3 e 4.



5. Regolate il calore girando la manopola sulla posizione alta/bassa.



6. Per spegnere la plancha BRABURA, girate la valvola della bombola in posizione di chiusura, quindi girate tutte le manopole di controllo dell'apparecchio in senso orario nella posizione di chiusura.

*\* Esempio di immagine: L Class Original 40*

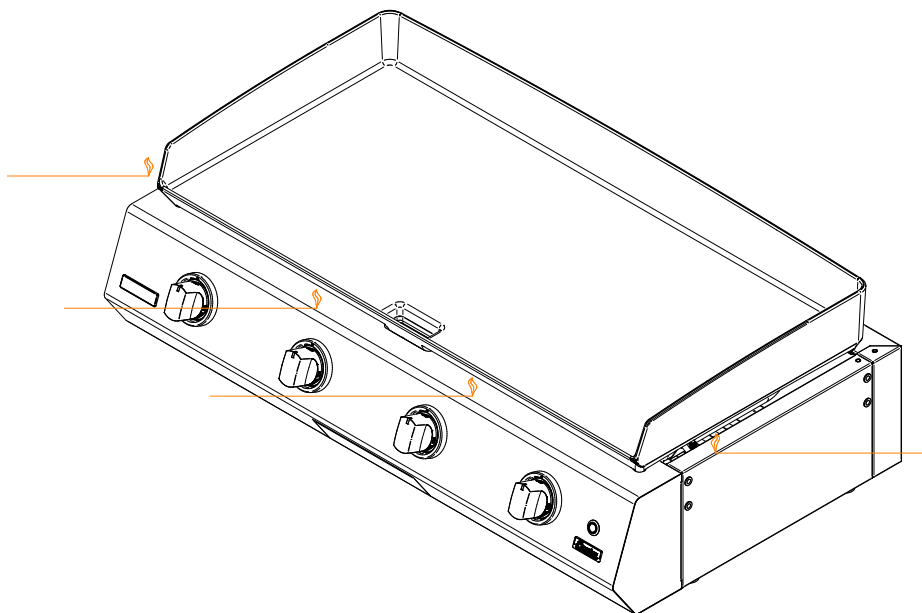
# ISTRUZIONE PER L'ILUMINAZIONE

BRABURA  
GRILLS

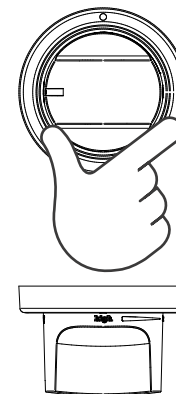
## Illuminazione manuale

Se il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi, è possibile accenderlo manualmente. Se avete provato ad accendere il bruciatore con l'accensione, attendete 5 minuti affinché tutto il gas accumulato si dissipi.

1. Aprire il coperchio e rimuovere tutti gli utensili da cucina. Assicurarsi che la vaschetta per grassi sia posizionata correttamente e che tutti i pulsanti siano nella posizione OFF.
2. Utilizzando un fiammifero di sicurezza speciale, accendere con attenzione e inserire tra la piastra di cottura in ghisa smaltata e il telaio fino a raggiungere ciascun bruciatore.



3. Tournez la manopola de contrôle en sens antioraire sur High. Maintenez pressé pour 10 secondes pour allumer la plancha.



4. Réglez la chaleur en tournant la manopole sur la position haut/bas.



6. Pour éteindre la plancha BRABURA, tournez la valve de la bouteille en position de fermeture, puis tournez toutes les manopoles de contrôle de l'appareil en sens horaire dans la position de fermeture.

*\* Esempio di immagine: L Class Original 40*

# INSTALLAZIONE

**BRABURA**  
GRILLS

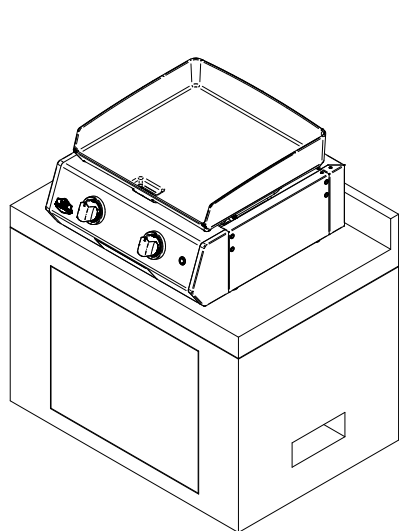
La plancha BRABURA deve essere posizionata esclusivamente all'esterno. Come per qualsiasi apparecchio a gas, durante il processo di combustione viene prodotto monossido di carbonio nocivo che non deve accumularsi in spazi chiusi. Inoltre, dato che l'aria calda si solleva sopra la plancha durante il suo funzionamento, è necessario evitare posizioni coperte. Non posizionare la plancha sotto sbalzi o tettoie che potrebbero coprirla. È importante prendere precauzioni quando si utilizzano le piastre riscaldanti vicino a vetri, rivestimenti in vinile o altri materiali da costruzione sensibili alla temperatura. In alcuni casi, potrebbe essere necessario aumentare lo spazio intorno alla plancha per evitare danni al rivestimento in vinile. Consultare il produttore del materiale di rivestimento per ulteriori dettagli.

La plancha BRABURA è certificata per l'uso solo all'aperto e non è destinata ad essere installata su veicoli ricreativi e/o barche. L'apparecchio deve essere installato su una superficie piana e stabile in una zona priva di materiali combustibili. Una superficie di asfalto potrebbe non essere accettabile per questo scopo.

Le nostre piastre riscaldanti sono progettate per un'installazione facile in tre modi.

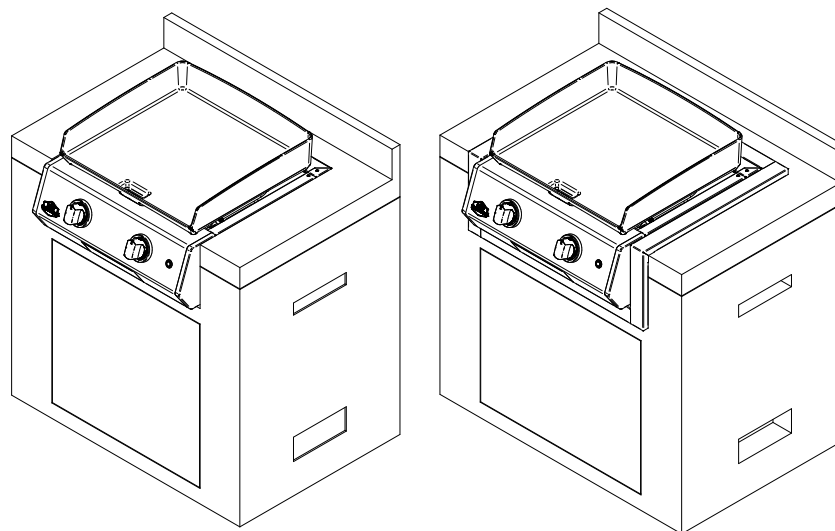
## **Piano di lavoro**

Posizionare la plancha su un piano di lavoro non combustibile.



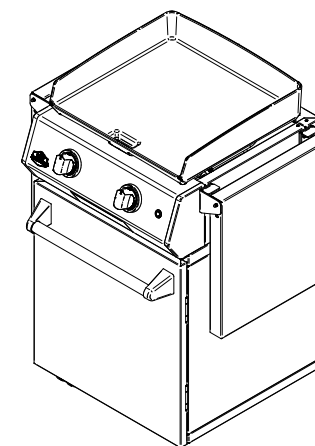
## **Integrato**

Installato su un piano di lavoro non combustibile o su un piano di lavoro combustibile utilizzando l'accessorio di rivestimento integrato.



## **Carrello con ruote**

Montare la plancha sull'accessorio Rolling Cart per creare una plancha autoportante. Le istruzioni sono fornite con la base roulante.



*\* Esempio di immagine: BRABURA 20 L CLASS*

# INSTALLAZIONE - PIANO DI LAVORO

BRABURA  
GRILLS

La vostra plancha BRABURA può essere installata su un piano di lavoro non combustibile. La plancha deve essere posizionata esclusivamente all'esterno. Questo apparecchio deve essere installato su una superficie piana e stabile in una zona priva di materiali combustibili.

## Posizione della Plancha

Quando scegliete una posizione adeguata, considerate fattori come l'esposizione al vento, la vicinanza alle vie di passaggio e mantenete il tubo di alimentazione del gas il più corto possibile.

- Posizionate l'apparecchio in un luogo ben ventilato.
- Il piano di lavoro e i bordi o il supporto devono essere livellati e piatti.
- L'area circostante deve avere fori di ventilazione per evitare l'accumulo di gas in caso di perdite.

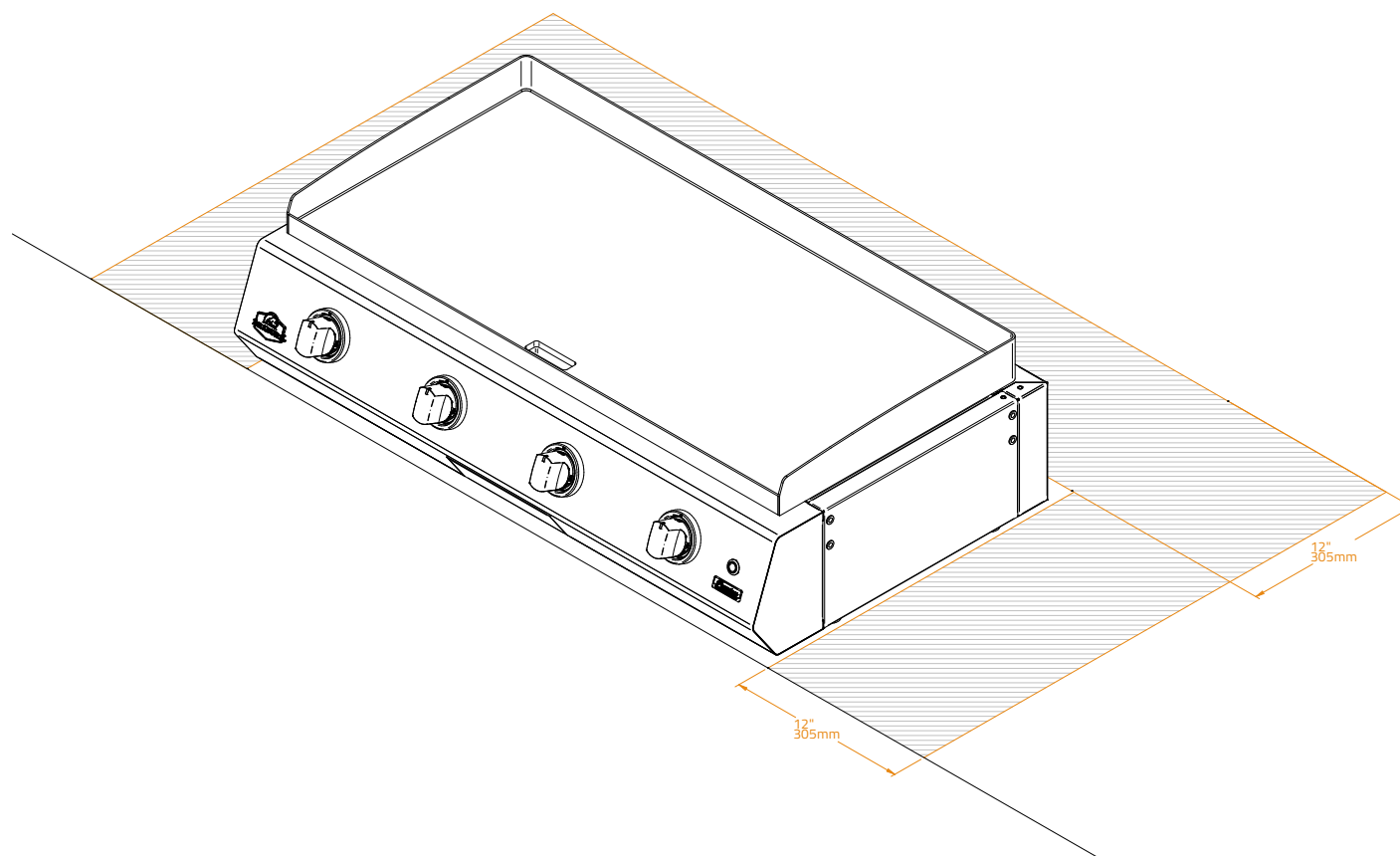
BRABURA Grills raccomanda di installare la valvola di chiusura manuale in un luogo facilmente accessibile per il cliente, in modo che il gas possa essere spento in caso di emergenza. Tuttavia, l'apparecchio non deve essere modificato in alcun modo per adattarsi a tale posizionamento.

## Spazio da Rispettare per le Superfici Combustibili - Piano di Lavoro

La plancha non deve essere posizionata a meno di 12 pollici (305 mm) da qualsiasi superficie combustibile adiacente.

Lasciate 12 pollici (305 mm) di spazio dai lati e dal retro rispetto a qualsiasi struttura combustibile durante il funzionamento.

La plancha non deve essere posizionata sotto una struttura aerea combustibile non protetta.



*\* Esempio di immagine: L Class Original 40*

# INSTALLAZIONE - INTEGRATO

BRABURA  
GRILLS

La plancha BRABURA è progettata per un'installazione facile in recinti di muratura. La plancha è destinata a essere installata o in un incasso costruito con materiali non combustibili, o in un incasso costruito con materiali combustibili quando è installata con un Rvestimento Isolante BRABURA.

## Posizione della Plancha

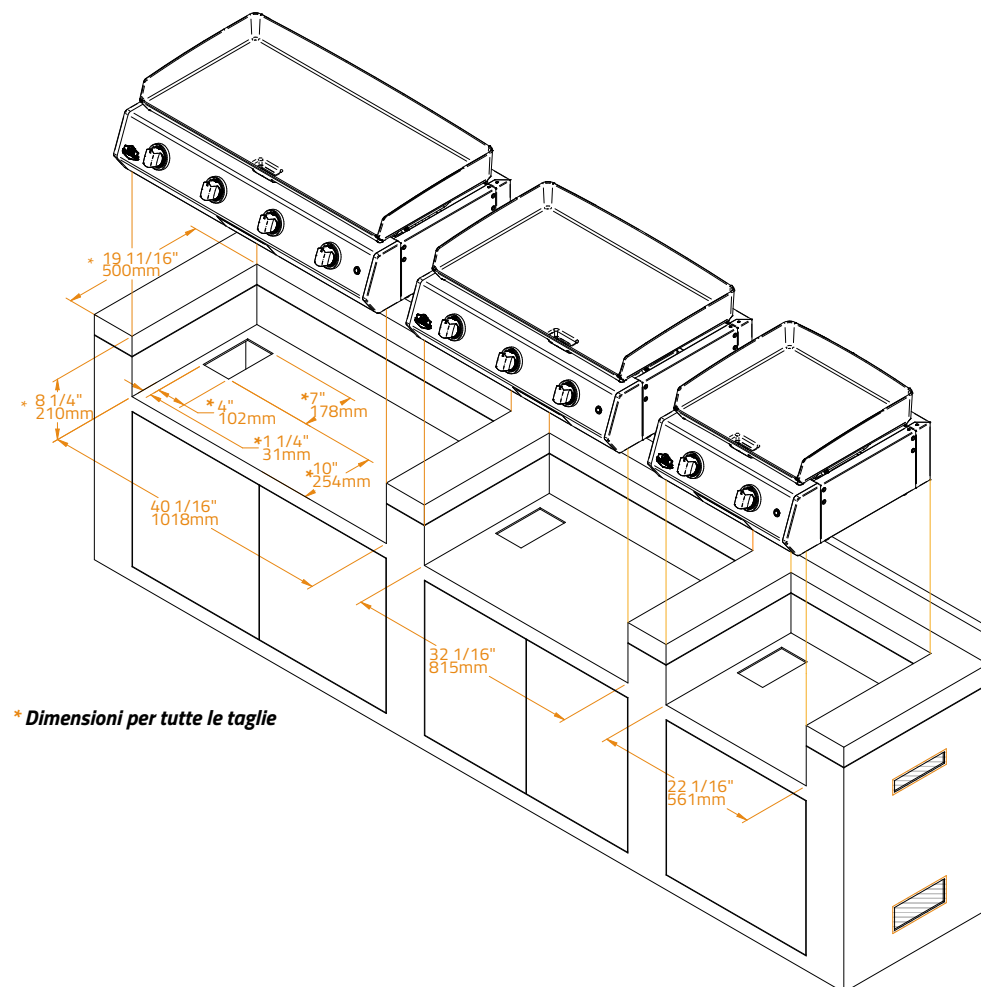
Quando scegliete una posizione adeguata, considerate fattori come l'esposizione al vento, la vicinanza alle vie di passaggio e mantenete il tubo di alimentazione del gas il più corto possibile.

- Posizionate l'apparecchio in un luogo ben ventilato.
- Il piano di lavoro e i bordi o il supporto devono essere livellati e piatti.
- L'area circostante deve avere fori di ventilazione per evitare l'accumulo di gas in caso di perdite.

BRABURA Grills raccomanda di installare la valvola di chiusura manuale in un luogo facilmente accessibile per il cliente, in modo che il gas possa essere spento in caso di emergenza. Tuttavia, l'apparecchio non deve essere modificato in alcun modo per adattarsi a tale posizionamento.

## Dimensioni Standard della Tagliola

Per applicazioni non combustibili, la plancha si inserisce nell'apertura indicata nel disegno dettagliato della tagliola. Un supporto è necessario per sostenerla nella parte inferiore.



# INSTALLAZIONE - INTEGRATO

BRABURA  
GRILLS

## Dimensions di Taglio - Costruzione Combustibile con Rivestimento Isolante

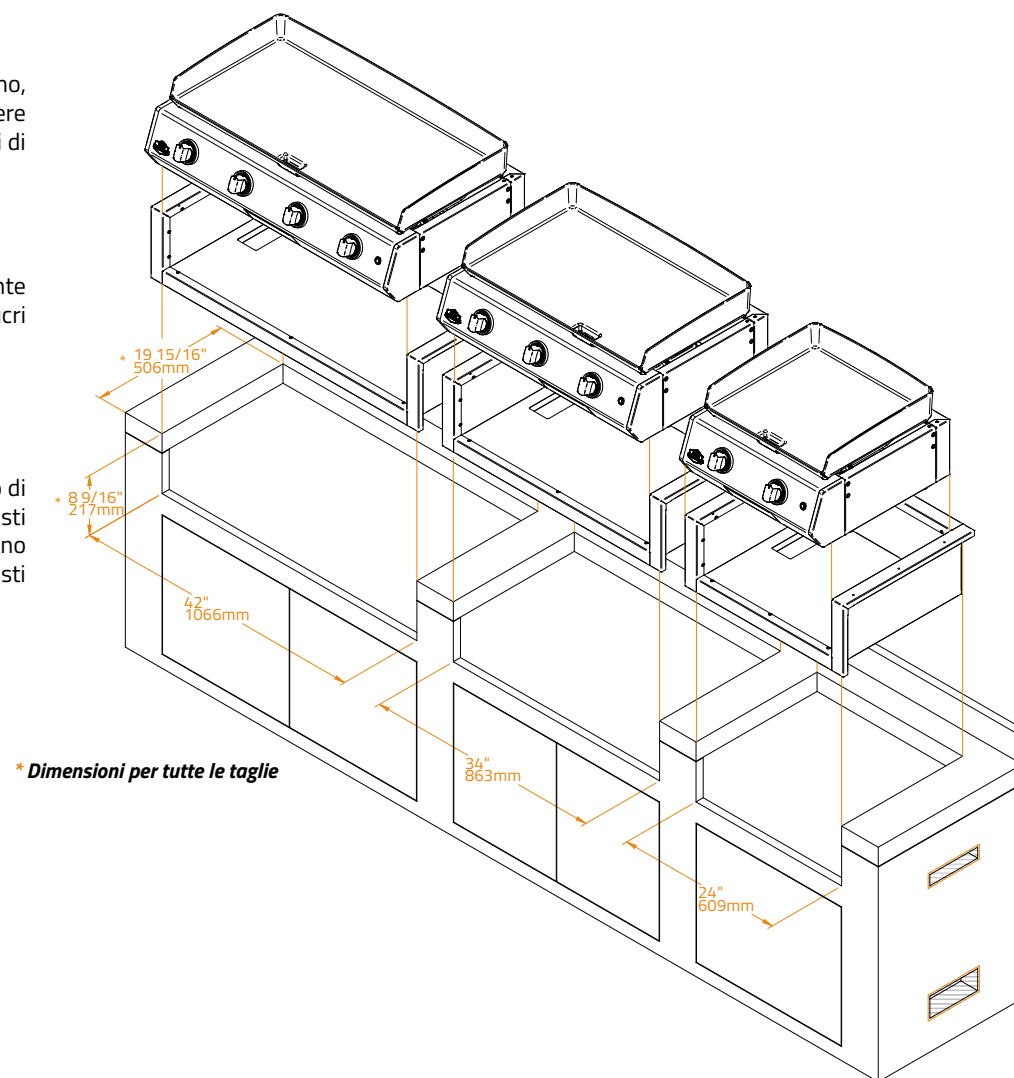
Le costruzioni combustibili si riferiscono a una struttura edilizia o decorativa realizzata in legno, carta compressa, fibre vegetali, vinile/plastica o altri materiali capaci di trasferire calore o di essere infiammati e bruciati. Tali materiali sono considerati combustibili anche se trattati con retardanti di fiamma, trattamenti ignifughi o verniciati in superficie, o intonacati.

### Rivestimento isolante

Per installare la plancha in un incasso costruito con materiali combustibili, utilizzare esclusivamente l'involucro isolante integrato BRABURA appropriato per il modello di plancha. I nostri involucri isolanti sono stati appositamente progettati e testati a tale scopo.

- Enveloppe Isolée 40 / L Class Original/Matte/Inox/Special 40: BGL0001
- Enveloppe Isolée 30 / L Class Original/Matte/Inox/Special 30: BGL0002
- Enveloppe Isolée 20 / L Class Original/Matte/Inox/Special 20: BGL0003

Esaminare il disegno dettagliato illustrato e tenere conto delle disposizioni indicate per lo spazio di ventilazione del collegamento del tubo del gas nell'angolo posteriore. È necessario che siano previsti fori di ventilazione nell'incasso per eliminare l'accumulo potenziale di gas in caso di perdite. Il piano di lavoro, i bordi e/o la terrazza di supporto devono essere livellati, piani e sufficientemente robusti per sostenere la plancha e il rivestimento isolante.



# COLLEGAMENTI DEL GAS

BRABURA  
GRILLS

## Pour l'alimentazione del gas

Il plancha BRABURA è certificato secondo la norma UNE-EN 498:2012.

Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tipo di gas e pressione del gas) e il settaggio dell'apparecchio siano compatibili. La targhetta di identificazione si trova sul retro del telaio e indica i codici per tutti i paesi europei in cui l'apparecchio può essere utilizzato.

Il tipo di gas da utilizzare è indicato sulla confezione e sulla targhetta di identificazione del plancha BRABURA. L'unità è stata preimpostata in fabbrica per l'uso con gas butano/propano 28-30/37 mbar in bombola.

MANUFACTURED BY:



BRABURA GRILLS S.L.  
AVENIDA DE ALMENDRALEJO 6  
VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220  
BADAJOZ - SPAIN

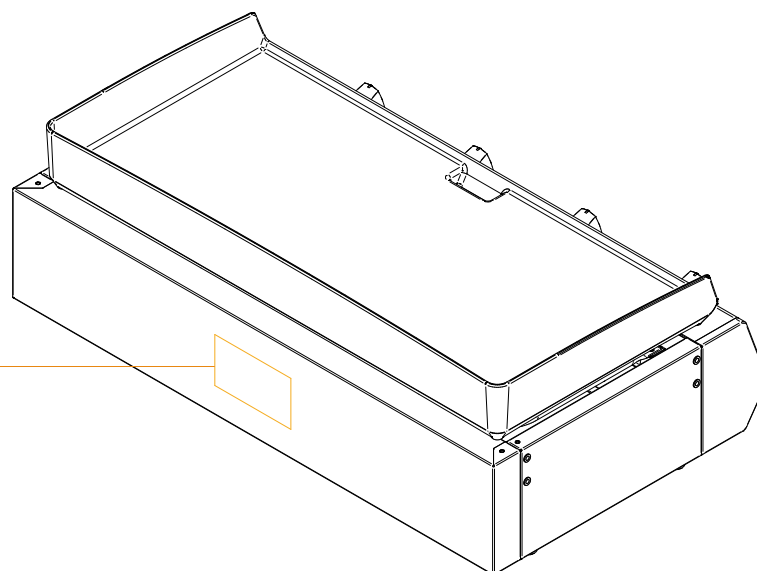
FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.

1. READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID DURING LIGHTING AND DO NOT CLOSE WHILE IN USE.
3. IF IGNITION DOES NOT OCCUR IN 5 SECONDS, TURN THE BURNER CONTROL(S) OFF, WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.

- DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE MATERIALS.
- TURN OFF LP SUPPLY AT CYLINDER WHEN APPLIANCE IS NOT IN USE.
- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE.



ONLY FOR INSTALLATION IN BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIAL. FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF COMBUSTIBLE MATERIALS WHEN INSTALLED WITH INSULATING JACKET.



Read the instructions before using the appliance. **WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away**

| COUNTRY OF DESTINATION                                                                        | CATEGORY/IES | TYPE OF GAS | SUPPLY PRESSURE | POWER                              | ORIFICE SIZE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|-----------------|------------------------------------|--------------|
| BG - CY - DK - EE - FI - HR - HU - IT - IS - LT<br>LU - MT - NL - NO - RO - SE - SI - TR - PL | I3B/P        | G30/G31     | 30 mbar         | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.88         |
| BE - CY - CZ - ES - FR - GB - GR<br>IE - IT - LT - LU - PT - SI                               | I3+          | G30/G31     | 28-30 / 37 mbar | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.88         |
| AT - DE - CH                                                                                  | I3B/P        | G30/G31     | 50 mbar         | 12.8 kW (G30: 931g/h; G31: 915g/h) | 0.78         |

Reference No: **BGG0001**  
Model: **L Class Original 40**

SERIAL NUMBER: **G4023xxxx**

\* Esempio di immagine: L Class Original 40

# COLLEGAMENTI DEL GAS

BRABURA  
GRILLS

## Collegamento al gas

Il plancha BRABURA è configurato per il gas GPL. Utilizzare bombole di gas butano o propano da 6 a 13 kg con il regolatore/tubo appropriato. La bombola utilizzata, equipaggiata con regolatore/tubo, deve avere un'altezza massima di 615 mm e una larghezza di 310 mm. Se il plancha è installato in un contenitore costruito o su un carrello a gas, la bombola deve avere un'altezza massima di 450 mm e una profondità di 310 mm. Assicurarsi che la valvola principale della bombola sia completamente chiusa e che tutte le manopole dei bruciatori siano in posizione OFF.

Inserire l'ingresso del regolatore/tubo nella valvola della bombola e ruotare il raccordo nero in senso antiorario fino a quando non è ben serrato. Non serrare eccessivamente il raccordo. Ruotare la valvola principale della bombola su ON e le manopole di controllo del bruciatore su HIGH per circa 20 secondi per permettere alla aria di purgarsi dal sistema. Chiudere le valvole e attendere 5 minuti prima di provare ad accendere i bruciatori.

Gas butano: Utilizzare un regolatore/tubo di 28 mbar conforme alla norma NF-EN-16129.

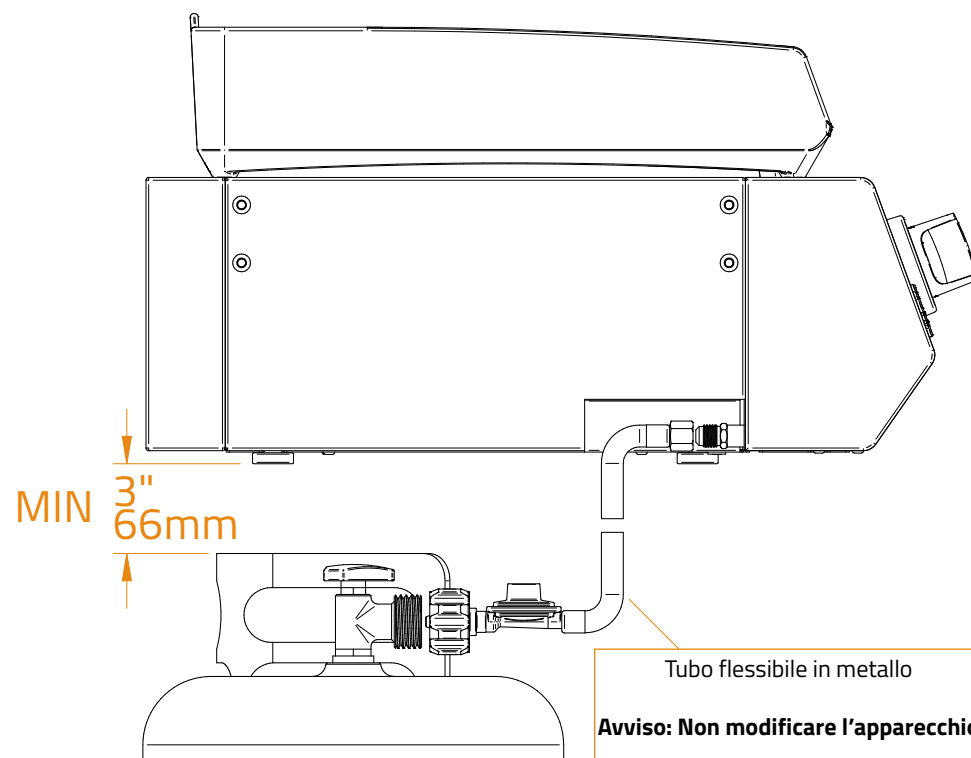
Gas propano: Utilizzare un regolatore/tubo di 37 mbar conforme alla norma NF-EN-16129.

Il collegamento del Plancha BRABURA alla bombola di gas (butano o propano) avviene tramite un tubo flessibile metallico con un connettore meccanico NF-D-36125 (uso illimitato) o un tubo flessibile in gomma dotato di un connettore meccanico NF-D-36112 (10 anni di utilizzo) con una lunghezza massima di 1,5 metri. Controllare regolarmente che il tubo del gas sia in buone condizioni e sostituirlo se presenta crepe o segni di usura. Cambiare quando la data di scadenza stampata sul tubo è raggiunta.

Il plancha BRABURA deve essere collegato utilizzando il connettore G3/8 situato sul lato inferiore sinistro del plancha. Dopo aver collegato il tubo al plancha, collegare il regolatore al tubo e quindi alla bombola di gas seguendo le indicazioni fornite con il tubo e il regolatore/tubo.

### Note:

- Se si nota una perdita di gas, chiudere la valvola della bombola di gas e verificare i collegamenti effettuando un altro test di tenuta.
- Se la perdita persiste o proviene da un'altra parte, contattare
- il negozio presso cui è stato acquistato l'apparecchio.
- Non utilizzare mai un apparecchio che perde gas.



## Cambiare il serbatoio del gas

Durante il cambio del serbatoio del gas, si prega di seguire le seguenti istruzioni:

- Assicurarsi che la valvola principale del serbatoio sia chiusa e che i pulsanti di controllo siano in posizione di stop prima di girare il raccordo in senso antiorario; l'ingresso si disimpegnerà così. Rimuovere l'ingresso dall'apertura della valvola del serbatoio.
- Il serbatoio del gas deve essere cambiato in un luogo ben ventilato, lontano da qualsiasi fonte di calore (sigarette, apparecchi elettrici, ecc.).
- Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Verificare sempre eventuali perdite di gas dopo ogni cambio del serbatoio del gas.



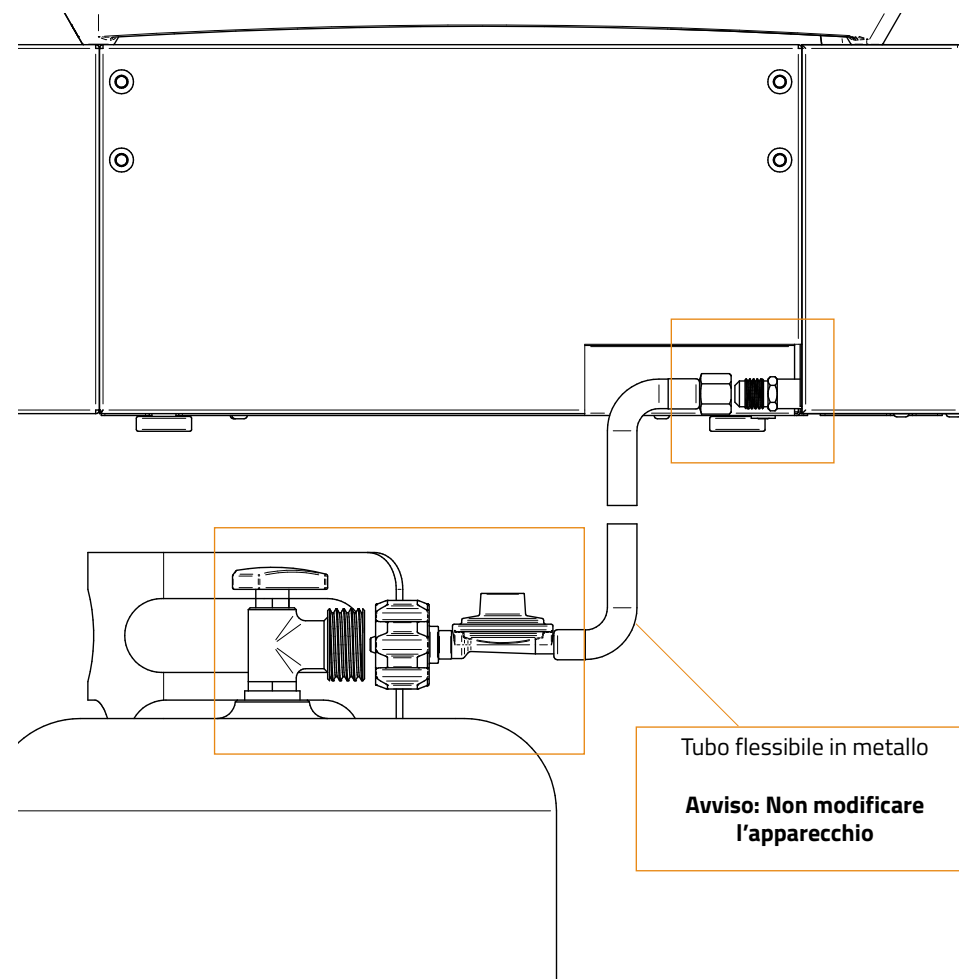
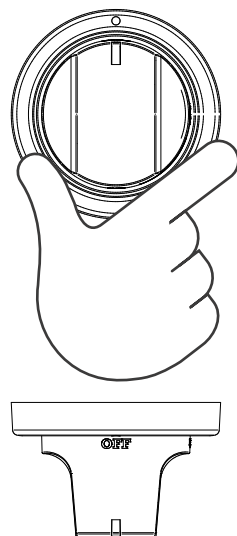
# TEST DI TENUTA

BRABURA  
GRILLS

## Procedura di Test di Tenuta

Un controllo completo della tenuta del gas deve essere eseguito sul sito di installazione. Verificare periodicamente l'intero sistema alla ricerca di perdite o immediatamente se si percepisce odore di gas.

1. Preparare una soluzione di sapone mescolando una parte di detergente liquido e una parte di acqua.
2. Assicurarsi che tutte le valvole di controllo siano in posizione OFF prima di aprire l'alimentazione del gas.
3. Controllare tutte le connessioni del tubo di alimentazione o della bombola GPL applicando la soluzione intorno alla connessione, al tubo e all'estremità del collettore.
4. Se delle bolle sembrano "gonfiarsi" su una delle connessioni, c'è una perdita di gas. Interrompere IMMEDIATAMENTE l'alimentazione del gas.
5. Serrare i raccordi che perdono. Accendere il gas e controllare nuovamente. Se non si riesce a fermare una perdita di gas, interrompere l'alimentazione del gas, non utilizzare il piano cottura e contattare il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



**Consiglio:** Prima di ogni utilizzo della plancha BRABURA, pulire e ispezionare il tubo. Se ci sono segni di abrasione, usura, tagli o perdite, il tubo deve essere sostituito prima di mettere in funzione l'apparecchio.

# MANUTENZIONE E PULIZIA

BRABURA  
GRILLS

## Pulizia di una piastra in ghisa smaltata

### Pulizia a caldo:

1. Una volta terminata la cottura e con la piastra ancora calda, utilizzare una spatola da cucina e lana d'acciaio per rimuovere tutti i residui.
2. Versare un po' d'acqua sulla piastra calda e pulire con la lana d'acciaio per spostare i residui nel bacino per grassi.
3. Assicurarsi che il bacino per grassi sia posizionato correttamente per evitare sversamenti.

### Pulizia a freddo:

1. Utilizzare una pietra per la pulizia o un detergente per piastre in ghisa con una spugna umida per pulire la piastra.
2. Sciacquare con una spugna pulita da cucina.
3. Usare un panno in microfibra per lucidare la piastra fino a farla brillare.

### Note:

- Utilizzare la spatola per maneggiare la lana d'acciaio per evitare scottature.
- La piastra in ghisa smaltata è compatibile con l'uso della lana d'acciaio.

## Pulizia di una piastra in acciaio inossidabile

### Pulizia a caldo:

1. Una volta terminata la cottura e con la piastra in acciaio inossidabile ancora calda, versare leggermente dell'acqua sulla superficie di cottura o utilizzare una soluzione detergente non tossica per piastre.
2. Strofinare delicatamente con un pad per pulizia resistente ai graffi all'estremità di una spatola.
3. Utilizzare una spatola in acciaio inossidabile per raschiare lo sporco dall'alto verso il basso e nel vassoio di raccolta delle gocce.
4. Asciugare con un panno umido e pulito per rimuovere eventuali residui della soluzione detergente.
5. Applicare leggermente dell'olio da cucina sulla superficie di cottura per proteggerla fino alla prossima cottura.

### Note:

- Utilizzare la spatola per maneggiare il pad per pulizia per evitare scottature.
- Indossare guanti isolanti per manipolare la piastra calda.
- Assicurarsi che il bacino per grassi sia posizionato correttamente per evitare sversamenti.

## Pulizia del bacino di raccolta in acciaio inossidabile

Il vassoio di raccolta dei gocciolamenti situato sotto la plancha deve essere pulito periodicamente per evitare l'accumulo di detriti.

Una volta che l'apparecchio si è completamente raffreddato, rimuovere con cautela il vassoio di raccolta dei gocciolamenti e smaltire il contenuto in modo appropriato.

Risciacquare e asciugare completamente, quindi reinserire il vassoio nella plancha.

## Pulizia del telaio in acciaio inossidabile

Utilizzare sempre il metodo di pulizia più delicato per primo. Non utilizzare lana d'acciaio per pulire il prodotto poiché potrebbe graffiare la superficie. Applicare un lubrificante leggero su un panno di cotone e strofinare la superficie fino a farla brillare. Asciugare con un panno di cotone.

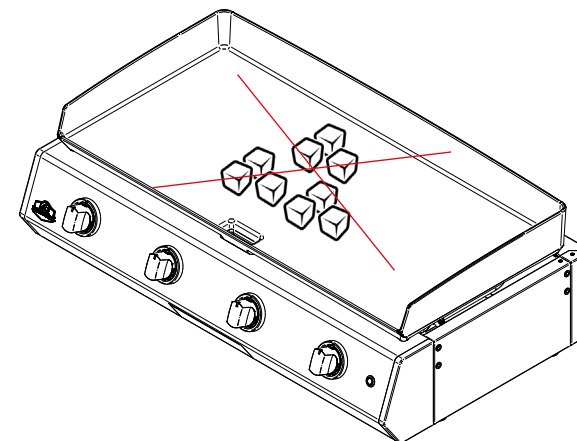
## Sostituzione del regolatore e del tubo

Il regolatore di pressione e il tubo forniti con l'apparecchio devono essere utilizzati. Se è necessario sostituirli, contattare il servizio clienti.

## AVVERTENZE

Se la tua plancha BRABURA non verrà utilizzata per lungo tempo, è consigliabile conservarla in un luogo asciutto e proteggerla con una copertura morbida.

Per evitare danni all'email, NON USARE il ghiaccio per pulire la plancha.

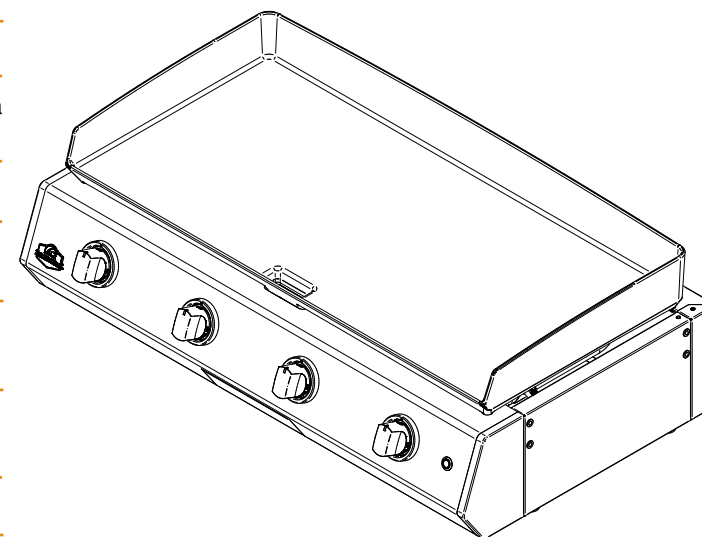


\* Esempio di immagine: L Class Original 40

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**BRABURA**  
GRILLS

| ANOMALIE                                                   | CAUSES POSSIBILI                                      | SOLUZIONI                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La plancha non si accende                                  | Assenza di flusso di gas verso la plancha.            | Verificare l'alimentazione del gas e i collegamenti<br>Assicurarsi che non ci sia aria intrappolata nella linea |
|                                                            | Blocco nel flusso d'aria o di gas.                    | Verificare tutte le aperture per blocchi                                                                        |
| Nessuna scintilla quando si preme il pulsante d'accensione | Batteria difettosa.                                   | Sostituire la batteria                                                                                          |
|                                                            | Batteria inserita nel verso sbagliato.                | Confermare la polarità della batteria                                                                           |
| Fiamma del bruciatore debbole con odore di gas             | Presenza di sporco o polvere nella zona.              | Passare in una zona meno polverosa e verificare la presenza di ostacoli                                         |
|                                                            | Alimentazione o tipo di gas errato.                   | Confermare l'alimentazione e il tipo di gas                                                                     |
| Bassa temperatura con il pulsante impostato su HIGH        | Tubo del carburante piegato o schiacciato.            | Verificare che il tubo sia posizionato correttamente                                                            |
|                                                            | Il bruciatore ha bisogno di essere pulito.            | Pulire i bruciatori                                                                                             |
|                                                            | L'alimentazione di GPL può essere bassa o vuota.      | Confermare l'approvvigionamento, riempire il serbatoio se necessario                                            |
| I LED dei pulsanti non si accendono                        | Batteria difettosa.                                   | Sostituire la batteria                                                                                          |
|                                                            | Batteria inserita nel verso sbagliato.                | Confermare la polarità della batteria                                                                           |
| Problemi di drenaggio del grasso                           | Piastra di cottura in ghisa smaltata mal posizionata. | Confermare il posizionamento della piastra di cottura in ghisa smaltata                                         |
|                                                            | Bacino per grasso mal posizionato.                    | Confermare il posizionamento del bacino per grasso                                                              |



\* Esempio di immagine: L Class Original 40

## LISTA DI CONTROLLO DELL'INSTALLATORE

**Leggere il manuale di istruzioni per verificare se la plancha BRABURA è stata installata correttamente.**

Assicurarsi che l'installazione sia stata eseguita correttamente prima dell'uso.

I seguenti punti sono stati adeguatamente rispettati:

- ☐ I distanziamenti dai combustibili sono corretti
- ☐ È stata verificata la ventilazione adeguata dell'area circostante
- ☐ Tutte le pellicole protettive sono state rimosse
- ☐ I bruciatori sono stati regolati nella posizione corretta
- ☐ I bottoni girano liberamente e sono centrati
- ☐ Le luci Halo funzionano correttamente
- ☐ Ogni bruciatore si accende in modo soddisfacente - individualmente o insieme ad un bruciatore adiacente
- ☐ La plancha è stata testata e non presenta perdite

### **Prima di contattare il centro assistenza tecnica**

Leggere attentamente le istruzioni di installazione e preparare le seguenti informazioni:

- Numero di modello (sul pannello posteriore dietro la plancha)
- Numero di serie (sul pannello posteriore dietro la plancha)
- Data di installazione
- Breve descrizione del problema

La vostra soddisfazione è della massima importanza per noi. Se un problema non può essere risolto in modo soddisfacente, vi preghiamo di scrivere:

BRABURA GRILLS SL

A/A BRABURA Customer Care

Av. Almendralejo 6 | 06220 Villafranca de los Barros | Badajoz | España

email: [info@braburagrills.com](mailto:info@braburagrills.com)

**Share Life**  
Share Experiences

[visit braburagrills.com](http://visit.braburagrills.com)

---

AVENIDA DE ALMENDRALEJO 6 VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220 BADAJOZ SPAIN