



GRILLA
COOKSTATION
SINGLE & DOUBLE HOB

MODE D'EMPLOI 

GRILLA COOKSTATION

SINGLE HOB

Doté d'un seul brûleur, cet hybride entre le poêle Quad Connect Pro et le barbecue Grilla offre une solution portable, robuste et simple pour une cuisine mobile confortable. La conception pliante à profil bas présente une construction en acier inoxydable thermiquement robuste et facile à nettoyer, qui se range soigneusement dans un sac de transport, vous permettant de maîtriser facilement les défis de la cuisine en plein air.

CARACTÉRISTIQUES:

- Brûleur unique à allumage facile et entièrement réglable
- Rapide et facile à utiliser
- Corps entièrement en acier inoxydable
- Deux poignées rabattables en caoutchouc
- Table d'appoint amovible en acier inoxydable
- Mécanisme de pliage peu encombrant
- Pieds en caoutchouc sur les pieds et repose-casserole
- Étui de transport de protection avec poches repose-poêles incluses



GRILLA COOKSTATION

DOUBLE HOB

Doté de deux brûleurs, cet hybride entre le poêle Quad Connect Pro et le barbecue Grilla offre une solution portable, robuste et simple pour une cuisine mobile confortable. La conception pliante à profil bas présente une construction en acier inoxydable thermiquement robuste et facile à nettoyer, qui se range soigneusement dans un sac de transport, vous permettant de maîtriser facilement les défis de la cuisine en plein air.

CARACTÉRISTIQUES:

- Deux brûleurs faciles à allumer et réglables indépendamment
- Rapide et facile à utiliser
- Corps entièrement en acier inoxydable
- Deux poignées rabattables en caoutchouc
- Table d'appoint amovible en acier inoxydable
- Mécanisme de pliage peu encombrant
- Pieds en caoutchouc sur les pieds et repose-casserole
- Étui de transport de protection avec poches repose-poêles incluses



Une interface simple et directe comprend un bouton d'allumage simple et un bouton de contrôle du gaz, vous permettant d'ajuster finement la taille de la flamme (et donc la température) dont vous avez besoin pour une cuisson précise. Un tuyau de préchauffage entoure le brûleur pour garantir le fonctionnement efficace de l'unité, notamment à basse température, en optimisant la vaporisation du gaz. Lorsqu'il est combiné avec le couvercle de cartouche de gaz chauffant EcoPower USB (vendu séparément), le gaz est doucement réchauffé pour offrir une efficacité énergétique optimale, tirant le meilleur parti de chaque goutte, même dans les conditions les plus froides. Idéal pour une utilisation sur une table, un banc ou une étagère, les pieds en caoutchouc sur les pieds pliables aident l'appareil à rester fermement en place et protègent les surfaces délicates. Un support de casserole recouvert de caoutchouc garantit que votre batterie de cuisine reste en toute sécurité dans la position optimale à tout moment, dans une lèchefrite encastrée facile à nettoyer. Les deux poignées en caoutchouc sur les côtés permettent de déplacer facilement l'appareil pendant son utilisation, tout en pouvant le glisser ou le ranger proprement lorsqu'il n'est pas nécessaire. Une table d'appoint s'insère simplement à chaque extrémité de la CookStation, en fonction de vos préférences et de vos besoins en espace, offrant une surface étendue robuste, plate et propre pour le stockage ou la préparation des aliments.



SINGLE HOB

Grilla CookStation:

Plié :

350 mm x 250 mm x 65 mm

Montée (avec support de
casserole) :

350 mm x 250 mm x 200 mm

Table amovible :

Pliée :

380 mm x 250 mm x 30 mm

Montée :

380 mm x 250 mm x 160 mm

Poids :

Plaque de cuisson simple Grilla
CookStation : 2 kg

Table d'appoint : 900g

Spécifications Techniques :

Connecteur :

EN417, à utiliser avec le mélange
butane propane ULPG

Plage de pression de

fonctionnement :

0,5 à 5bar

Puissance calorifique nominale :

4,1 kW (net) 4,4 kW (brut) 298
g/h

DOUBLE HOB

Grilla CookStation:

Pliée :

635 mm x 250 mm x 65 mm

Montée (avec support de
casserole) :

635 mm x 250 mm x 200 mm

Table d'appoint :

Pliée :

380 mm x 250 mm x 30 mm

Montée :

380 mm x 250 mm x 160 mm

Poids :

Plaque de cuisson double Grilla
CookStation : 3,5 kg

Table d'appoint : 900g

Spécifications Techniques :

Connecteur :

EN417, à utiliser avec le mélange
butane propane ULPG

Plage de pression de

fonctionnement :

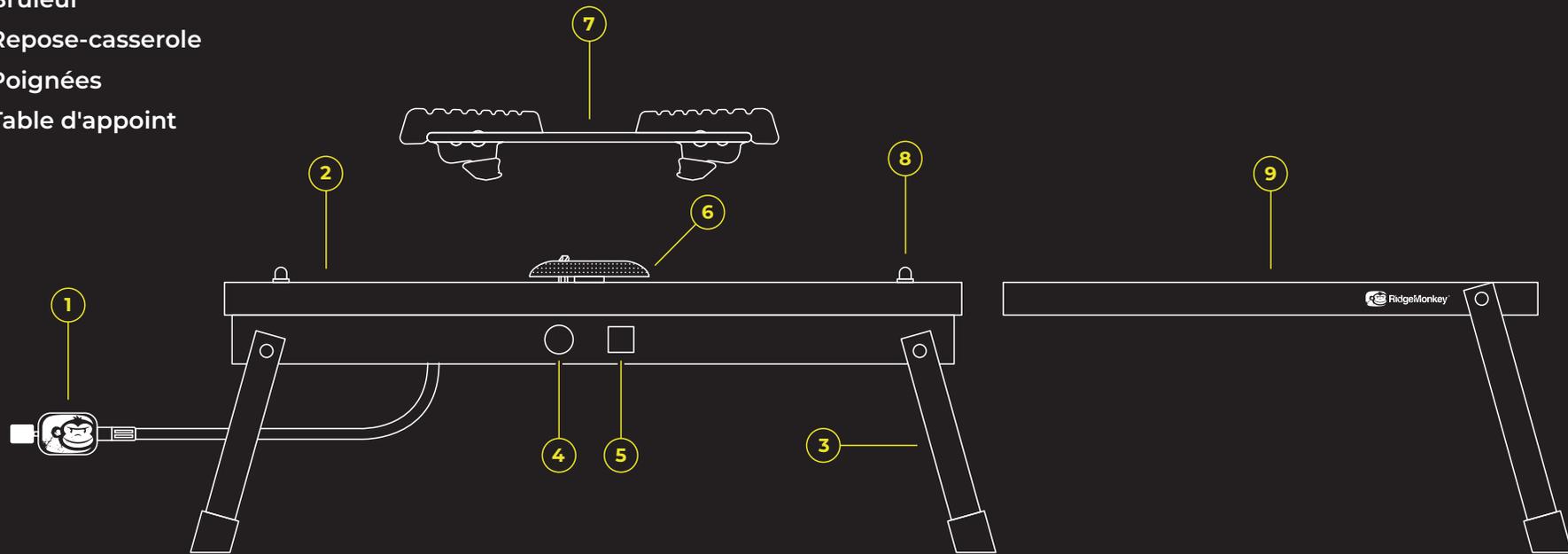
0,5 à 5bar

Puissance calorifique nominale :

8,2 kW (net) 8,8 kW (brut) 597
g/h

IDENTIFICATION DES PIÈCES

1. Raccord de la bouteille de gaz et vanne de régulation principale du gaz
2. Assemblage de la Grilla CookStation
3. Pieds réglables
4. Vanne de régulation fine du gaz
5. Allumage piézo
6. Brûleur
7. Repose-casserole
8. Poignées
9. Table d'appoint

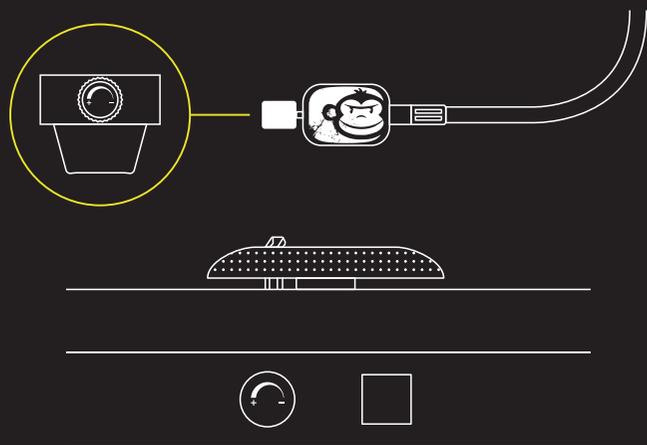


NB : en raison du développement constant, les accessoires fournis peuvent différer

MODE D'EMPLOI

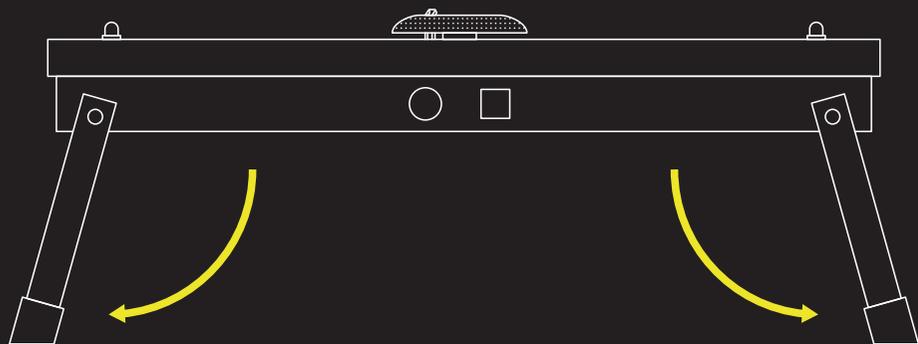
1:

Assurez-vous que toutes les vannes de contrôle du gaz sont réglées sur OFF en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne serrez pas trop.



2:

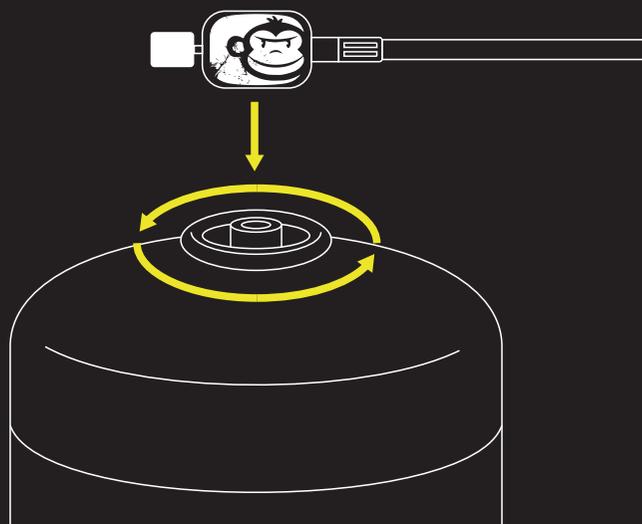
Dépliez les pieds de la Grilla CookStation en vous assurant qu'ils se verrouillent en place. Assurez-vous que la base est solide et stable.



MODE D'EMPLOI

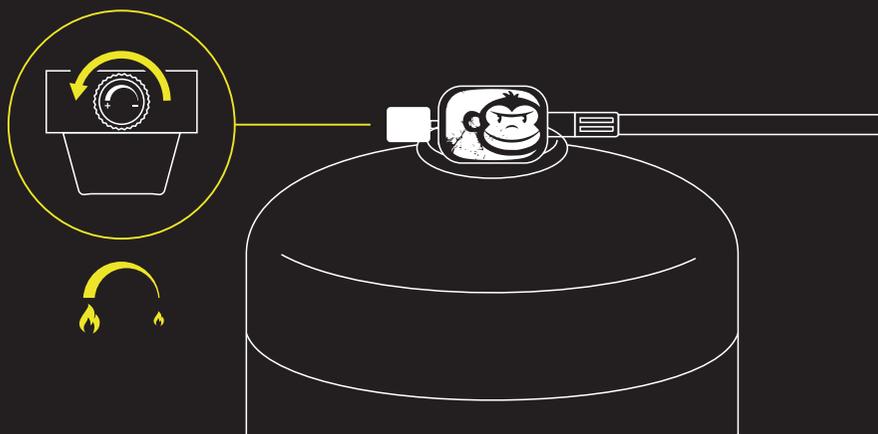
3:

Connectez une bouteille de gaz à vis conforme aux spécifications de sécurité EN417. Ne serrez pas trop. Vérifiez l'étanchéité.



4:

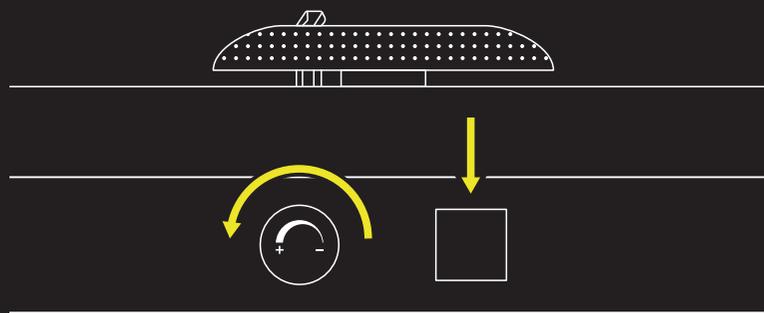
Ouvrez complètement la vanne de contrôle du gaz principale sur le raccord de la bouteille de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vérifiez l'étanchéité.



MODE D'EMPLOI

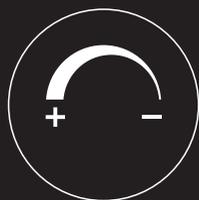
5:

Tournez complètement la vanne de contrôle du gaz fin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyez sur le bouton d'allumage pour allumer le brûleur.



6:

Utilisez la vanne de contrôle du gaz fin sur la cuisinière pour réguler la puissance : tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer.



Le rangement est une inversion des instructions ci-dessus. Assurez-vous que toutes les flammes sont complètement éteintes et que la Grilla CookStation est suffisamment refroidie avant de débrancher la bouteille de gaz ou de manipuler la cuisinière.



CONSIGNES DE NETTOYAGE, D'ENTRETIEN ET DE STOCKAGE

Essuyez avec un chiffon ou une éponge propre imbibé d'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.

Assurez-vous que votre Grilla CookStation est propre et complètement sèche avant de la ranger.

ATTENTION

- Assurez-vous que tous les joints toriques d'étanchéité sont bien positionnés et en bon état avant chaque utilisation. Remplacez immédiatement tout joint usé: des pièces de rechange peuvent être obtenues directement auprès du service client RidgeMonkey.
- Ne placez jamais d'objets inflammables sur ou à proximité de la Grilla CookStation lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Maintenez toujours une distance minimale d'au moins un mètre entre la Grilla CookStation et tout objet ou matériau inflammable environnant lorsqu'elle est utilisée.
- N'utilisez la Grilla CookStation que pour l'usage prévu, à savoir la cuisson. N'utilisez jamais la Grilla CookStation à des fins non prévues.
- Ne touchez jamais le corps de la Grilla CookStation pendant son utilisation. Assurez-vous toujours que toutes les flammes sont éteintes et que toutes les pièces sont correctement refroidies avant de tenter de déplacer ou de ranger la Grilla CookStation.
- En cas d'accident entraînant une brûlure ou une autre blessure, consultez immédiatement un médecin.

UTILISATION EXTÉRIEURE UNIQUEMENT : N'utilisez jamais le Grilla CookStation dans un endroit non ventilé, car il existe un risque d'intoxication au monoxyde de carbone associé à tous les appareils à gaz. N'utilisez jamais le Grilla CookStation dans un espace clos. Assurez-vous toujours d'une ventilation adéquate.

VÉRIFIEZ L'ÉTAT DES FUITES : Avant chaque utilisation du Grilla CookStation, vérifiez l'absence de fuites de gaz. Si une fuite est apparente, N'UTILISEZ PAS la Grilla CookStation. Contactez immédiatement le service client de RidgeMonkey pour obtenir de l'aide.

INFORMATION IMPORTANTE:

Merci de lire ce mode d'emploi et les instructions qu'il contient avant d'utiliser ce produit. Ne pas le faire peut entraîner des dommages corporels.

Conservez le mode d'emploi de la pour mémoire, et fournissez-le aux utilisateurs de ce produit. RidgeMonkey ne peut être tenu pour responsable des dégâts matériels ou dommages corporels engendrés par une mauvaise utilisation ou le non-respect du mode d'emploi. Dans de tels cas, la garantie du produit ne pourra pas s'appliquer.

Ce produit est conforme à la réglementation du Royaume-Uni et de l'UE. Veuillez visiter ridgemonkey.co.uk/declaration-of-conformity pour afficher le ou les fichiers de déclaration de conformité les plus récents pour ce produit.

GARANTIE:

Ce produit est garanti 24 mois à compter de sa date d'achat. Pour toute information sur la garantie, visitez : ridgemonkey.co.uk/general/guarantee

NOUS CONTACTER:

Pour tout renseignement ou commentaire sur nos produits, merci de remplir le formulaire de contact sur ridgemonkey.co.uk, ou d'envoyer un email à info@ridgemonkey.co.uk, nous vous répondrons dès que possible.

Vous pouvez aussi nous écrire à l'adresse suivante :

RidgeMonkey Group Ltd, PO Box 289, Widnes, England, WA8 2FP.

or

**S&G Trading NW Ltd Netherlands Branch, Postbus 60100,
1320 AC Almere, Holland.**