



MARQUE : LE MARQUIER

REFERENCE : BAP 3309C28

CODIC : 3676730



LE MARQUIER

FABRICANT FRANÇAIS BARBECUES-PLANCHAS

RN 117 - 40390 SAINT MARTIN DE SEIGNANX - FRANCE

Tél. : 05.59.56.57.22 - FAX : 05.59.56.10.79

WWW.LEMARQUIER.COM

GRILLOIR PAR CONTACT

**"PLANCHA" 3 Brûleurs
avec couvercle**

3305-3305i-3308-3308i-3309-3309i-4305-4305i

(MARQUAGE C €1312BT5110)

**Catégorie I3 + - Classe 1
(Butane 28 mbar / Propane 37 mbar)**

*Avant l'utilisation de l'appareil consulter la notice.
NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN*

I - PRESENTATION DU GRILLOIR PAR CONTACT "PLANCHA"

Vous venez d'acquérir le grilloir par contact "*Le Marquier*".

Le grilloir par contact est le **Gril** idéal pour terrasse, jardin liant convivialité, cuisine naturelle, saine pour la réalisation de vos grillades les plus diverses (sans graisse): poissons; crustacés; viandes; volailles; gibiers; ...

Chaque brûleur est commandé par un robinet surmonté d'une manette permettant le réglage de la puissance.

II - CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur dans le pays pour lequel il a été installé

ATTENTION: des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.

- Appareil à utiliser uniquement à l'extérieur des locaux.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.
- Avant tout nettoyage attendre que l'appareil soit froid.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable.
- Vous devez impérativement poser votre bouteille à gaz sur les supports prévus à cet effet pour une utilisation sur son chariot (voir annexe 1).
- Nous préconisons les bouteilles de 6 et 13 Kg butane ou propane du commerce, en utilisant le bon détendeur à sécurité.
- Attention: l'utilisation d'une bouteille de propane à l'intérieur des bâtiments est interdite.
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Utiliser des gants protecteurs lors de manœuvre des éléments particulièrement chauds

III - POUR VOTRE SECURITE

N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de l'appareil.
En cas d'odeur de gaz fermer le robinet de la bouteille de gaz.

IV - LIEU D'UTILISATION

Cet appareil doit être utilisé en plein air, uniquement sur son chariot ou sur support kit pierres réfractaires.
Aucun matériau combustible ne doit se trouver autour de l'appareil.

V - BOUTEILLE A GAZ - RACCORDEMENT

Le plancha doit être raccordé à une source de gaz à partir du raccord situé sur le côté de l'appareil près des manettes de commande et la bouteille positionnée sur les crochets et maintenue par la chaînette.

Pour gaz butane: Utiliser un détendeur fixe normalisé 28 mbar.

Pour le gaz propane: Utiliser un détendeur fixe normalisé 37 mbar.

Le raccordement de l'appareil à la bouteille de gaz (Butane ou Propane) s'effectue par tuyau flexible métallique à embouts mécanique NF D 36125 (durée illimitée) ou un tuyau flexible caoutchouc armé à embout mécanique NF D 36112 (durée de 10 ans) d'une longueur maximum de 2 mètres. Le tuyau flexible métallique ou flexible caoutchouc doit être visible sur toute sa longueur (de l'appareil à la bouteille) et facilement accessible.

L'étanchéité au niveau du raccord doit être vérifiée à l'aide d'une solution moussante après ouverture de la bouteille.

L'absence totale de bulle sur le raccord indique une bonne étanchéité.

DANGER: Ne jamais présenter une flamme pour vérification de l'étanchéité.

Lors d'un changement de bouteille, effectuer cette manipulation loin de toutes flammes

En cas de fuite de gaz, l'alimentation en gaz de l'appareil doit être coupée par le robinet de la bouteille.

VI - AVANT LA MISE EN MARCHE

S'assurer:

- Qu'il n'y a pas de fuites

- Que le tuyau flexible métallique ou flexible caoutchouc ne soit pas en contact avec des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes.

VII - ALLUMAGE DU GRILLOIR PAR CONTACT "PLANCHA"

- Chaque brûleur est commandé par un robinet avec manette de manoeuvre et d'un allumeur piezo (voir annexe 2). La manette de manoeuvre comporte une forme en rond qui sert à indiquer l'état du robinet.
 - a) - Ouvrir la bouteille de butane ou propane, appuyer sur le bouton de réarmement du détendeur fixe.
 - b) Votre appareil est doté d'un robinet à verrouillage en position fermé (point de repère clairement signalé par une flèche dirigée vers le bas) assurant une parfaite sécurité.
 - c) Appuyer sur la manette et faites la tourner vers le symbole rond. Puis actionner l'allumeur piézo, un déclic se produit et l'étincelle provoque l'allumage du brûleur.
 - d) Régler ensuite à volonté la longueur de la flamme en tournant progressivement vers les symboles ronds. Pour l'extinction, ramener la manette vers la droite sur le symbole de fermeture (flèche pointée en bas).

VIII - UTILISATION

- REMARQUE:** Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner votre plancha à vide pendant 10 Minutes. Il est possible durant quelques instants qu'une légère odeur se dégage de votre appareil.
- Régler l'inclinaison de la plaque grâce au 2 vis se trouvant sous la plaque sur la barre horizontale du fond.
 - Avant toute cuisson, préchauffer l'appareil environ 10 minutes sur la position plein débit (grande flamme).
 - Aucun matériau combustible ne doit être situé dans un rayon de 0,50 m environ autour de votre appareil. En cas d'une utilisation sans chariot, celui-ci devra être placé sur des matériaux réfractaires (voir annexe 3) la longueur du tuyau souple normalisé NF ne doit pas dépasser 1,50 m.
 - Pour toute utilisation le chariot devra être posé sur un sol parfaitement horizontal.
 - Vous pouvez récupérer les jus de la cuisson de vos aliments en positionnant un pot au-dessous de la goulotte prévue à cet effet.
 - Le couvercle sert à maintenir les aliments au chaud une fois cuits avec le gaz coupé, et à fermé la plancha pour une meilleure esthétique une fois le repas terminé
 - Vous pouvez régler l'inclinaison de la plaque grâce aux 2 grosses vis situées sur la barre latérale sous la plaque.

IX - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour nettoyer votre plaque, laisser là sur le châssis de la plancha. Faites tiédir la plaque, frotter la avec une boule de laine d'inox (comme pour les fonds de casseroles) préalablement trempée dans de l'eau, renouveler l'opération jusqu'à ce que la plaque soit impeccable, puis essuyer la toujours très soigneusement.

Lorsque vous ne vous servez plus de votre grilloir par contact, rangez-le dans un endroit sec ou recouvrez-le afin d'empêcher les poussières et l'humidité de se déposer sur les brûleurs. **IL NE DOIT EN AUCUN CAS ETRE STOCKE AUX INTEMPERIES SOUS PEINE d'OXYDATION.**

Vérifier régulièrement le bon état du tuyau flexible métallique à embouts mécanique NF D 36125 (durée illimitée) ou un tuyau flexible caoutchouc armé à embout mécanique NF D 36112 (durée de 10 ans). Vérifier la date en d'utilisation d'un tuyau flexible en caoutchouc armé qui a une durée de vie de 10 ans).

Ne pas tordre le tuyau flexibles gaz et le tenir éloigner de toutes parties pouvant être chaudes. Il nécessite un minimum de précautions et d'entretien pour remplir convenablement son rôle.

Chaque appareil est contrôlé à tous les stades de fabrication.

Dans le cas où des anomalies seraient relevées, il est nécessaire de bien s'assurer que les prescriptions de la notice ont été scrupuleusement respectées. En particulier, que le détendeur à sécurité utilisé est bien celui prévu en fonction de votre bouteille à gaz.

Un non respect des règles d'utilisation peut entraîner une détérioration de votre appareil.

XI – CARACTERISTIQUES

INJECTEURS ET DEBITS

Appareils		Puissance nominale (En W)	Débit réduit Max. (En W)	Butane 28 mbar (G30) Propane 37 mbar (G31)			CE ₁₃₁₂
				Rep. injecteur	Débit en g/h	Débit Max. g/h	
Plancha 3 Brûleurs (5,25 kW)	1 ^{er} brûleur	1750	1300	70	127	382	5110
	2 ^{eme} brûleur	1750	1300	70	127		
	3 ^{eme} brûleur	1750	1300	70	127		

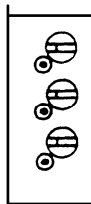
XII - ADAPTATION AU CHANGEMENT DE GAZ

Tous les GRILLOIRS PAR CONTACTS sont réglés en usine au gaz butane 28 mbar (G 30) et au gaz propane 37 mbar (G 31). Veuillez à utiliser un détendeur à sécurité (à réarmement) conformément aux exigences du pays de destination de l'appareil, ainsi qu'un tuyau flexible métallique à embouts mécanique NF D 36125 (durée illimitée) ou un tuyau flexible caoutchouc armé à embout mécanique NF D 36112 (durée de 10 ans) comme indiqué au paragraphe "Raccordement".

Les GRILLOIRS PAR CONTACTS, du fait de leur catégorie I3+, peuvent fonctionner indifféremment au butane 28 mbar ou au propane 37 mbar sans réglage. Il est cependant nécessaire de vérifier que le détendeur à sécurité est bien un détendeur approprié à la nature du gaz.

Bouteille non fournie.

Annexe 1 : Appareil monté sur son chariot



Allumeur Piézo } 3^{ème} BRULEUR
Manette

Allumeur Piézo } 2^{ème} BRULEUR
Manette

Allumeur Piézo } 1^{er} BRULEUR
Manette

Plancha 3 feux

Annexe 3 : Dimensions d'encastrement (en mm)

	L	l	h
Plancha 3 feux	610	370	750



SERVICE CONTRÔLE :

Notice: 01/08 – N°102