

XI – GARANTIE

L'appareil bénéficie des garanties commerciales suivantes :

- 2 ans système électrique (sous réserve d'un usage normal).
- 10 ans plaque fonte émaillée.

Dans le cadre de ces garanties, ne sont toutefois pas couverts :

- ▶ les détériorations liées à une chute, un choc, une manipulation incorrecte (ou non conforme au mode d'emploi), un manque d'entretien, un usage de détergents agressifs ainsi qu'une utilisation non conforme aux réglementations de sécurité et aux préconisations du fabricant.
- ▶ les auréoles ou tâches liées à la combinaison consécutive : rétention d'humidité + chaleur.
- ▶ l'usure et la perte de fraîcheur naturelles des matériaux utilisés.
- ▶ les départs de corrosion découlant de rayures ou d'abrasions dues à l'usage et non éliminables par le biais du nettoyage et de l'entretien habituels.
- ▶ les cas de corrosions mineures, résultantes naturelles du matériau.
- ▶ la corrosion de l'acier suite à une utilisation directe en front de mer.
- ▶ les évolutions d'aspect du bois/bambou dues à son vieillissement naturel.

Cette garantie prend effet à la date d'achat et est valable uniquement dans le pays d'achat. Pour bénéficier des garanties ci-avant, le client devra en faire la demande expresse au Service Après-Vente LE MARQUIER en lui communiquant sa facture d'achat. Le transport de l'appareil au Service Après-Vente est à la charge de l'acheteur.

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

Ne pas modifier l'appareil

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à notre Service Après-Vente

Email : sav@lemarquier.com

Mise à jour le 18/05/18



NOTICE D'EMPLOI

Plancha Electrique

PLVE145i – Puissance 3000W – 13 A

PLVE160i – Puissance 3400W – 15 A

SERVICE CONTRÔLE :



**Merci d'avoir acheté cette plancha LE MARQUIER© labellisée Origine France Garantie !
Consulter cette notice avant l'utilisation**

30 RUE AMBROISE 1 | 40 390 ST MARTIN DE SEIGNANX (France)

Tél +33 (0)5 59 56 60 70 | Fax +33 (0)5 59 56 10 79

lemarquier.com

I - PRESENTATION DU GRILLOIR PAR CONTACT "PLANCHA"

Vous venez d'acquérir le grilloir par contact électrique de chez LE MARQUIER.

Le grilloir par contact est le Gril idéal liant convivialité, cuisine naturelle et saine pour la réalisation de vos grillades les plus diverses : poissons, crustacés, viandes, volailles, gibiers, ...

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 :

- ▶ L'appareil doit être posé sur une surface stable, parfaitement horizontale et non inflammable, pouvant supporter de fortes températures.
- ▶ L'appareil doit être installé dans un environnement bien ventilé.
- ▶ L'appareil doit être installé à une distance minimum de 10 cm de toute surface verticale.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Il convient de surveiller les enfants pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- ▶ Des parties accessibles peuvent être très chaudes.
- ▶ Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- ▶ Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.
- ▶ Avant tout nettoyage attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ 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.

Dans le cas de l'acquisition d'un couvercle, celui-ci est un couvercle de protection et non un couvercle de cuisson.

III - LIEU D'UTILISATION

L'appareil est approprié pour une utilisation à l'extérieur et à l'intérieur.

Aucun matériau combustible ne doit se trouver sous et autour de l'appareil.

IV - FONCTIONNEMENT DU GRILLOIR PAR CONTACT "PLANCHA"

L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un circuit comportant un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30mA.

L'appareil doit être raccordé à un socle de prise de courant ayant un contact terre.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

1. Assurez-vous que le bouton du thermostat soit réglé sur 0 avant de connecter la fiche mâle de la plancha à votre source d'alimentation. Le voyant vert s'allume et signale que l'appareil est sous tension.
2. Réglez la température en tournant le bouton du thermostat. La chauffe se met en route et le voyant orange s'allume.
3. Lorsque la surface de cuisson atteint la température réglée, la plancha s'arrête de chauffer et le voyant orange s'éteint automatiquement. Le voyant orange s'allume à nouveau lorsque la température de la plaque de fonte est inférieure à celle réglée sur le thermostat.

L'appareil fonctionnera en s'activant et se désactivant, afin de maintenir la température réglée et souhaitée par l'utilisateur.

4. Vous pouvez régler la température désirée de 0 à 300°C lors de la cuisson.

5. Avant toute cuisson, préchauffez-la plancha environ 10 minutes sur la position plein débit.

6. Après chaque cuisson, positionnez le bouton du thermostat sur 0 et déconnectez l'alimentation électrique.

7. Lorsque vous ne vous servez plus de votre plancha, stockez là dans un endroit sec.

REMARQUE : Vous pouvez récupérer les jus de la cuisson de vos aliments en positionnant un pot au-dessous de la goulotte prévue à cet effet.

V – CONDITIONS D'UTILISATION

▶ Pendant son utilisation, les parties accessibles peuvent être très chaudes.

▶ Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.

VI - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour nettoyer votre plaque, faites-la tiédir et frotter la avec une boule de laine d'inox (comme pour les fonds de casseroles) préalablement trempée dans de l'eau. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que la plaque soit impeccable, puis essuyez-la toujours très soigneusement.

NE PAS UTILISER DE GLACONS CAR LE CHOC THERMIQUE RISQUE DE FAIRE ECLATER L'EMAIL.

Lorsque vous ne vous servez plus de votre PLANCHA, rangez-la dans un endroit sec ou recouvrez-la afin d'empêcher les poussières et l'humidité de se déposer.

VII – SECURITÉ

Si un dysfonctionnement électrique se produit, l'appareil s'arrêtera de chauffer à 270°C et coupera automatiquement l'alimentation de la chauffe. Veuillez débrancher immédiatement le câble d'alimentation et consulter votre SAV ou un électricien agréé.

Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter des signes de détérioration, et si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.

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

