

CARACTERISTIQUES

Pays de destination :	Catégorie :
FR - BE - CH - ES - GB - IT - PT-LU	I ₃₊ (28-30/37)
DK - NL - IT	I _{3B/P} 30

Plancha 2 Brûleurs				$\Sigma Q_n = 5,4 \text{ kW}$	393 g/h au G30 (butane) 386 g/h au G31 (propane)	
Brûleurs	Débit nominal (Q _n)	Gaz	Pression (mbar)	Repère sur injecteur	Débit (g/h)	CE CE 1312
Gauche	2.7 kW	(G30) Butane	28-30	85	196	1312CL5458
Droite	2.7 kW	(G31) Propane	37		193	

GARANTIES

L'appareil bénéficie des garanties commerciales suivantes :

- 10 ans brûleurs inox,
- 10 ans plaque fonte émaillée,
- 10 ans châssis inox ou 2 ans châssis acier,
- 5 ans allumage piezzo (sauf pile)

Notre chartre SAV est consultable en ligne sur le site internet : lemarquier.com

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.

Ne pas modifier l'appareil

Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.

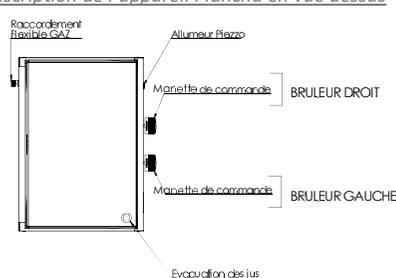
En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à notre Service Après-Vente

Email : sav@lemarquier.com

Dimensions de l'appareil Plancha (en cm)

	LONGUEUR	61
	PROFONDEUR	49
	HAUTEUR	27

Description de l'appareil Plancha en vue dessus



NOTICE D'UTILISATION

Grilloir par contact

> PLANCHA VINTAGE BAIA 260

PLVB260E – PLVB260I

Pays de destination direct : FR

& pays catégorie I3+ (Butane 28-30 mbar /propane 37 mbar)

SERVICE CONTRÔLE :



Merci d'avoir acheté cette plancha LE MARQUIER® labellisée Origine France Garantie !
Consulter la 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

Mise à jour le 13/12/18

PRESENTATION DU GRILLOIR PAR CONTACT "PLANCHA"

Vous venez d'acquérir le grilloir par contact LE MARQUIER et nous vous en remercions.

Le grilloir par contact est le Grill idéal pour terrasse, jardin liant convivialité, cuisine naturelle, saine pour la réalisation de vos grillades les plus diverses : poissons, crustacés, viandes, volailles, gibiers ...
Chaque brûleur est commandé par un robinet surmonté d'une manette de commande permettant le réglage de la puissance.

POUR VOTRE SECURITE

- ▶ **ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.**
- ▶ **A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.**
- ▶ **Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.**
- ▶ **Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.**
- ▶ **Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.**
- ▶ **Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables.**
- ▶ **Avant tout nettoyage attendre que l'appareil soit froid.**
- ▶ **Ne pas utiliser de détendeur réglable.**
- ▶ **Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.**
- ▶ **Utiliser des gants protecteurs lors de manœuvre des éléments particulièrement chauds**
- ▶ **Aucun matériau combustible ne doit se trouver autour et sous l'appareil.**
- ▶ **En cas d'odeur de gaz fermer le robinet de la bouteille de gaz**

MONTAGE ET INSTALLATION

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

Ne pas entreposer et ne pas utiliser d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de l'appareil.

Régler l'inclinaison de la plaque via les 2 vis situées sous la plaque ou via les 4 pieds réglables.

La plancha est équipée d'un allumeur électronique à pile type AA (LR6) « pile fournie ».

Mettre la pile (AA LR6) dans son logement qui se trouve sous la plancha en respectant le sens de polarité + et -. (Voir figure 1)

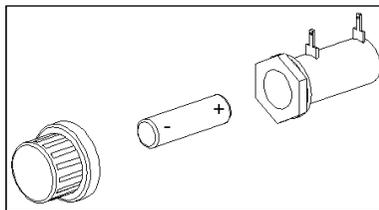


Figure 1 : Montage de la pile

LIEU D'UTILISATION

Cet appareil doit être utilisé en plein air sur un support horizontal non inflammable résistant à la chaleur (tel que brique réfractaire, carrelage, inox ...), aucun matériau combustible ne doit être situé dans un rayon de 0,50 m autour de votre appareil.

RACCORDEMENT GAZ

Nous préconisons les bouteilles de 6 et 13 kg de butane ou propane du commerce, en utilisant le bon détendeur à sécurité. La bouteille de gaz utilisée et équipée du détendeur devra avoir une hauteur maxi de 615 mm et 310 mm de largeur. Si la bouteille de gaz est placée dans le chariot elle doit avoir une hauteur maxi de 400 mm et 310 mm de largeur.

Pour le gaz butane : Utiliser un détendeur fixe normalisé (NF EN 12864) 28 mbar.

Pour le gaz propane : Utiliser un détendeur fixe normalisé (NF EN 12864) 37 mbar.

Le raccordement de l'appareil à la bouteille de gaz (Butane ou Propane) s'effectue par tuyau flexible métallique à embout 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 1.5 mètres. Vérifier régulièrement le bon état du tuyau de gaz et n'hésitez pas à le changer s'il présente des craquelures ou des signes d'usures et il devra être changé lorsque la date de péremption inscrite sur le tuyau sera atteinte.

La plancha doit être raccordée à partir du raccord G1/2 situé à droite de l'appareil. Après avoir raccordé le tuyau à la plancha, raccorder le détendeur sur le tuyau puis sur la bouteille en suivant les indications fournies avec le tuyau et le détendeur.

En cas de fuite de gaz constatée, fermer le robinet de la bouteille de gaz et revérifier les raccordements puis refaire un essai d'étanchéité.

Si la fuite persiste ou provient d'une autre pièce, contacter le fabricant.

Ne jamais utiliser un appareil qui fuit.

Le changement de la bouteille de gaz doit s'effectuer en respectant les consignes suivantes :

- ▶ Le changement doit s'opérer en extérieur uniquement, loin de toute source d'inflammation et source de chaleur
- ▶ Attendre le refroidissement complet de l'appareil
- ▶ Avant de changer la bouteille de gaz, veiller à ce que son robinet soit complètement fermé.

AVANT LA MISE EN MARCHÉ

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 et qu'il soit visible sur toute sa longueur (de l'appareil à la bouteille) et facilement accessible.

ALLUMAGE DU GRILLOIR PAR CONTACT "PLANCHA"

Chaque brûleur est commandé par un robinet avec manette de commande et bouton d'allumage.

La manette de commande comporte un symbole (I) qui sert à indiquer l'état du robinet.

1. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz, appuyer sur le bouton de réarmement du détendeur fixe.
2. Appuyer et tourner la manette de commande en position plein débit (grand cercle) et appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.
3. Maintenir appuyé la manette de commande encore un moment pour enclencher la sécurité gaz.
4. Vérifier visuellement l'allumage par l'ouverture sous la plaque de cuisson.
5. Reproduire la même procédure pour chaque brûleur
6. Régler ensuite à volonté la hauteur de la flamme en tournant la ou les manettes de commande de plein débit (grand cercle) à débit réduit (petit cercle) (Voir figure 2)
7. Pour l'extinction, ramener la ou les manettes de commande sur le symbole de fermeture (O) puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.

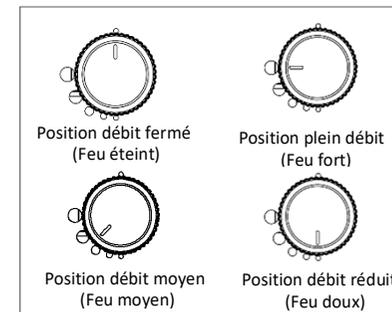


Figure 2 : Réglage de la manette de commande

Remarque :

Une flamme (allumette longue ou briquet à long bec) peut également être utilisée en cas de non fonctionnement de l'allumeur. Pour cela, positionner la flamme au niveau du brûleur en passant entre le corps de la plancha et la plaque de cuisson et procéder à l'allumage comme expliqué ci-dessus. Répéter l'action pour chaque brûleur.

UTILISATION

REMARQUE : Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner votre plancha à vide pendant 10 minutes à débit moyen. Il est possible durant quelques instants qu'une légère odeur se dégage de votre appareil.

Avant toute cuisson, préchauffer l'appareil environ 10 minutes.

Pour récupérer les jus de la cuisson de vos aliments positionner un pot dans le logement prévu à cet effet et situé sur le côté gauche de la plancha.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour nettoyer votre plaque, la laisser sur le châssis de la plancha. Une seule minute suffit pour nettoyer votre plaque de cuisson. Le nettoyage doit être fait quand la plancha est éteinte mais la plaque encore tiède. Si ce n'est pas le cas, faire fonctionner les brûleurs quelques minutes. Racler le plus gros des résidus à l'aide d'une spatule en inox. Verser de l'eau sur la plaque et frotter avec une boule de laine d'inox. Renouveler jusqu'à ce que la plaque soit impeccable. L'essuyer soigneusement avec un papier absorbant.

Attention à la capacité du bac récupérateur : penser à le vider régulièrement. Utiliser des gants de protection si le bac est encore chaud.



Retrouver notre tutoriel vidéo sur notre chaîne YouTube

ATTENTION : La méthode des glaçons est à proscrire. Elle présente un risque de choc thermique qui pourrait endommager la plaque (écaillage de l'émail par exemple).

Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, vérifier et nettoyer le cas échéant avec de l'air sous pression, les brûleurs et les orifices de passage d'air (venturi) afin d'enlever d'éventuels résidus (saletés, nids d'insectes, toiles d'araignées...)

STOCKAGE

Stockez votre plancha dans un endroit à l'abri de l'humidité, des poussières et où elle ne risque pas d'être endommagée. Avant de ranger votre plancha, débrancher la bouteille de gaz et la stocker à l'extérieur dans un endroit sec et bien ventilé à l'écart de toute source de chaleur.



NOTICE D'EMPLOI

BARBECUE

GAMME : EXCLUSIVE

MODELE : MENDY Acier Réf. GBC3640E

MENDY Inox Réf. GBi402

ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud.

ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !

ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

Ne pas modifier l'appareil.



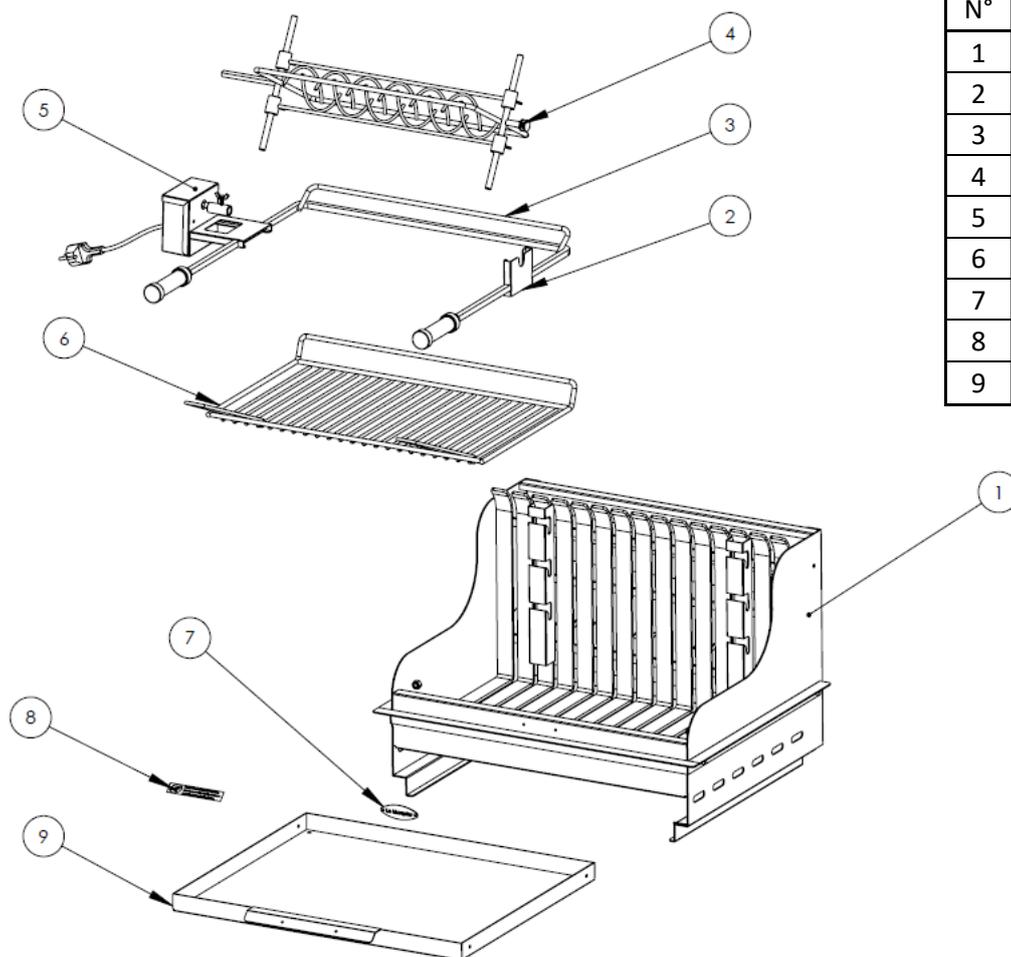
APPAREILS MÉNAGERS
UTILISANT DES COMBUSTIBLES
LIQUIDES OU SOLIDES

www.marque-nf.com

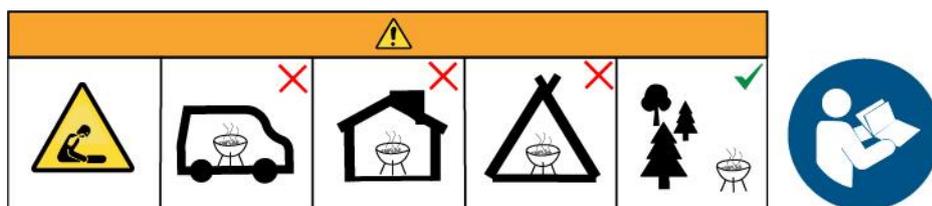
La maison LE MARQUIER vous remercie d'avoir acheté ce barbecue labellisé Origine France Garantie!
Consultez cette notice avant utilisation.

BARBECUE EXCLUSIVE MENDY

N°	Description
1	Grilloir
2	Support broche anglaise
3	Arceau broche anglaise
4	Broche anglaise
5	Moteur 10 Kg
6	Grill
7	Plaquette Le Marquier
8	Plaquette norme NF
9	Bac à cendres



MISE EN GARDE COMPLEMENTAIRES



> Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

> ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.

> L'utilisation de votre barbecue nécessite un minimum de surveillance et de précaution.

> ATTENTION ! Equipez-vous de gants anti-chaueur lors de manoeuvre d'éléments chauds.

> ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

> ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.

> ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

> ATTENTION ! Ne pas éteindre le foyer avec de l'eau.

INSTALLATION ET ALLUMAGE

Pour installer correctement votre barbecue, placez-le sur un support horizontal stable, résistant à la chaleur et ininflammable (briques réfractaires par exemple). Laissez un espace de 10 cm entre l'arrière du barbecue et le mur près duquel il est installé, de sorte qu'il y ait une circulation d'air suffisante pour éviter toute déformation.

Si votre barbecue est encastré, l'épaisseur maxi du plan de travail dans lequel on peut encastrer le barbecue, sans bloquer le tiroir à cendres, est de 6.5 cm. Laissez un espace libre de 40 cm sous le foyer.

Pour allumer votre barbecue, procédez comme suit :

1. Enlevez la grille. Déposez dans le fond du foyer une première couche de charbon de bois. Prenez des plaquettes d'allume-feu solides vendues couramment dans le commerce, et déposez-les sur le charbon de bois.
2. Étalez une nouvelle couche de charbon de bois de façon à remplir le foyer au 3/4 de sa capacité. Suivant l'utilisation, remettez la grille dans les glissières.
3. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson. Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Exclure tout autre combustible : sarments, petit bois sous peine de déformation des tôles.

EXCLURE TOUT AUTRE PRODUIT OU PROCÉDE D'ALLUMAGE. NE PAS UTILISER D'ALLUME-FEU LIQUIDE

ATTENTION : Ne pas utiliser les deux foyers simultanément. Utiliser le foyer horizontal pour vos grillades et le foyer vertical pour le tournebroche.

ENTRETIEN ET STOCKAGE

Évitez le contact prolongé avec tout objet pouvant retenir l'eau et l'humidité (bâche, nappe plastifiée, ...). Combinée à la chaleur, l'humidité peut altérer l'aspect du barbecue.

> Version ACIER

Après utilisation et une fois que l'appareil a refroidi, stockez-le à l'abri de l'humidité dans un endroit sec pour éviter toute détérioration (oxydation-rouille).

En fin de saison, brossez votre barbecue avec une brosse métallique et repeignez-le avec de la peinture noire haute température en bombe vendue en commerce.

Pour prolonger au maximum sa durée de vie, il est préférable de le rentrer en hiver dans un endroit sec et ventilé.

> Version INOX

Pour rénover et entretenir l'inox, utilisez du « Rénovateur Spécial Inox », vendu en commerce.

NB : Il est normal que l'inox prenne une teinte brune au niveau du foyer dès ce que celui-ci a été utilisé.

GARANTIES ET SAV

Votre barbecue de la maison LE MARQUIER bénéficie des garanties commerciales suivantes :

- 2 ans version Acier
- 10 ans version Inox
- 2 ans moteur

Dans le cadre de cette garantie ne sont toutefois pas couverts :

- > les détériorations liées à une chute, un choc, une manipulation incorrecte (non conforme à la notice d'emploi et aux consignes d'entretien), un manque d'entretien, un usage de détergents agressifs ainsi qu'une utilisation non conforme aux réglementations de sécurité et aux préconisations de la maison LE MARQUIER.
- > les auréoles liées à la combinaison consécutive : rétention d'humidité puis 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

Cette garantie prend effet à la date d'achat et est valable uniquement dans le pays d'achat. Pour toute demande de prise en charge, le client devra en faire la demande auprès du Service Après Vente - sav@lemarquier.com - de la maison LE MARQUIER. Le transport de l'appareil à l'atelier de la maison LE MARQUIER est à la charge de l'acheteur.



APPAREILS MÉNAGERS
UTILISANT DES COMBUSTIBLES
LIQUIDES OU SOLIDES

www.marque-nf.com

La maison LE MARQUIER vous remercie et vous souhaite d'agréables moments autour de votre barbecue!



30 Rue Ambroise 1 | 40390 SAINT MARTIN DE SEIGNANX (FRANCE)

Tél. (+ 33) 5 59 56 57 22 | serviceconsommateur@lemarquier.com

lemarquier.com



LE MARQUIER

FR EN NL

NOTICE DE MONTAGE INSTRUCTIONS / HANDLEIDING

CHARIOT MIXTE MENDY-ALDE MIXTE MENDY-ALDE TROLLEY / MIXTE MENDY-ALDE ROLWAGEN

Réf./Ref. CMiVME . CMiVMi



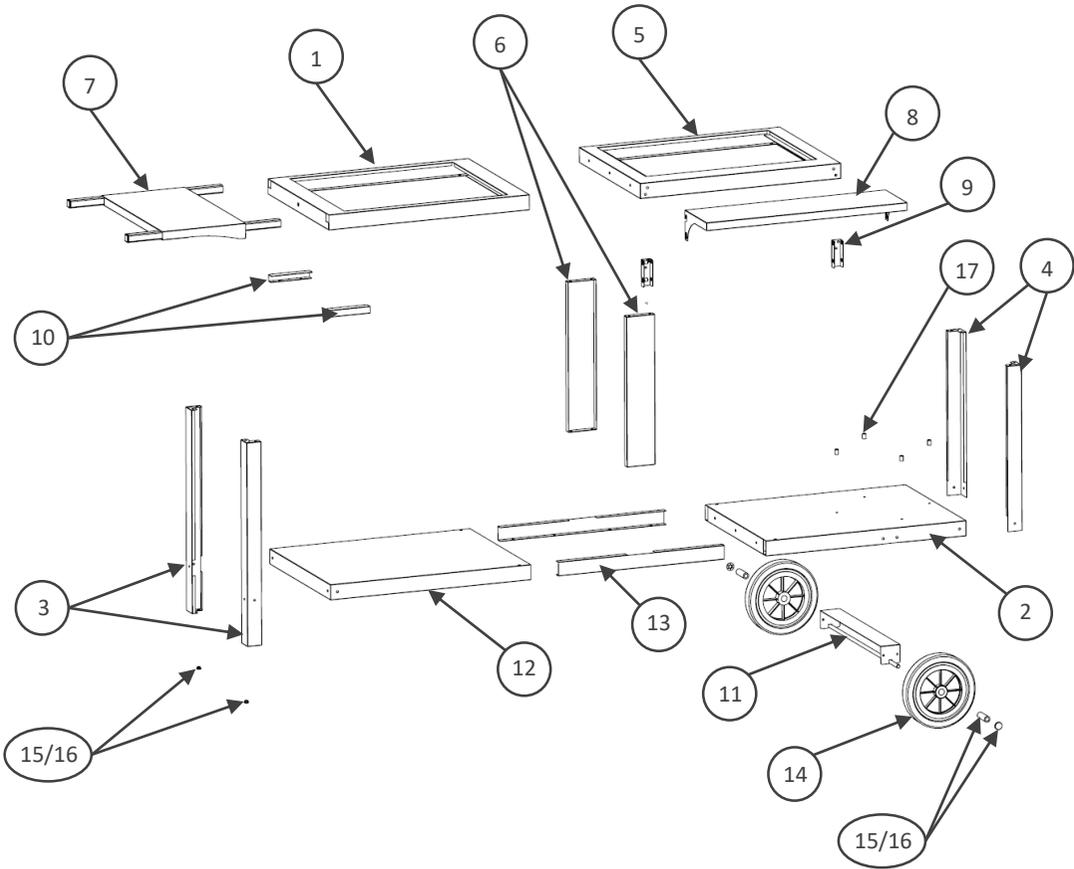
Merci d'avoir acheté ce produit LE MARQUIER© labellisé Origine France Garantie !

Consulter cette notice avant l'utilisation

Thank you for purchasing this product with certificate of guaranteed French origin! Consult this instruction manual before use.

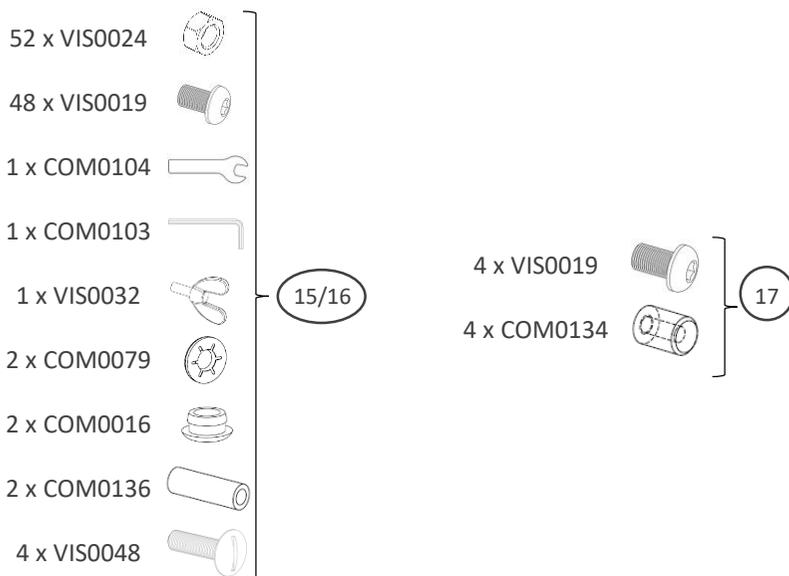
Bedankt voor uw aankoop van dit product met gecertificeerd garantielabel 'Product vervaardigd in Frankrijk'! Raadpleeg deze handleiding vóór gebruik

Pièces incluses Supplied parts / Meegeleverde onderdelen :



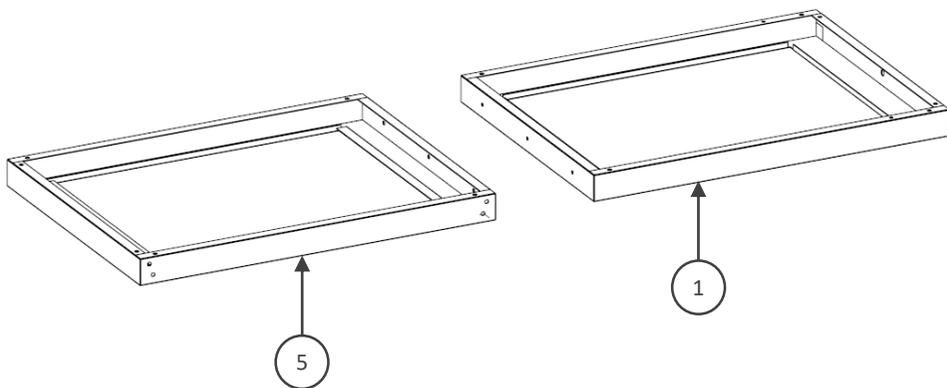
Montage Assembly / Montage :

N° Repère	Réf. Pièce	Description	Qt
1	1367001A	Plateau supérieur barbecue	1
2	1367002A	Plateau inférieur plancha	1
3	1367003A	Pieds longs	2
4	1367005A	Pieds courts	2
5	1367006A	Plateau supérieur plancha	1
6	1367007A	Renforts	2
7	1367008A	Tablette avant	1
8	1367010A	Tablette latérale	1
9	1367013A	Articulation tablette	2
10	1361013A	Glissières tablette	2
11	1367015A	Support axe de roue	1
12	1367017A	Plateau inférieur barbecue	1
13	1367018A	Renforts plateau inférieur	2
14	COM0075	Roues Ø250	2
15	POC0013	Pochette de vis chariot Mixte Acier	1
16	POC0014	Pochette de vis chariot Mixte Inox	1
17	POC0012	Pochette de vis taquet gaz Inos	1

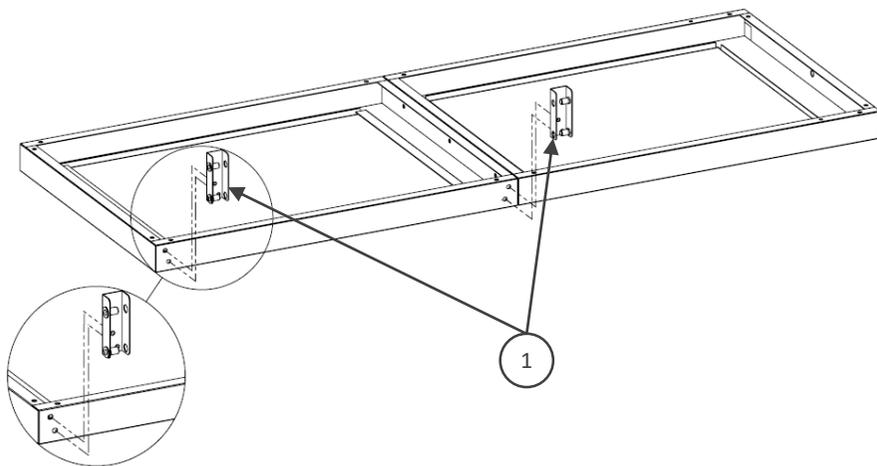


Montage Assembly / Montage :

1. 3 x  3 x 

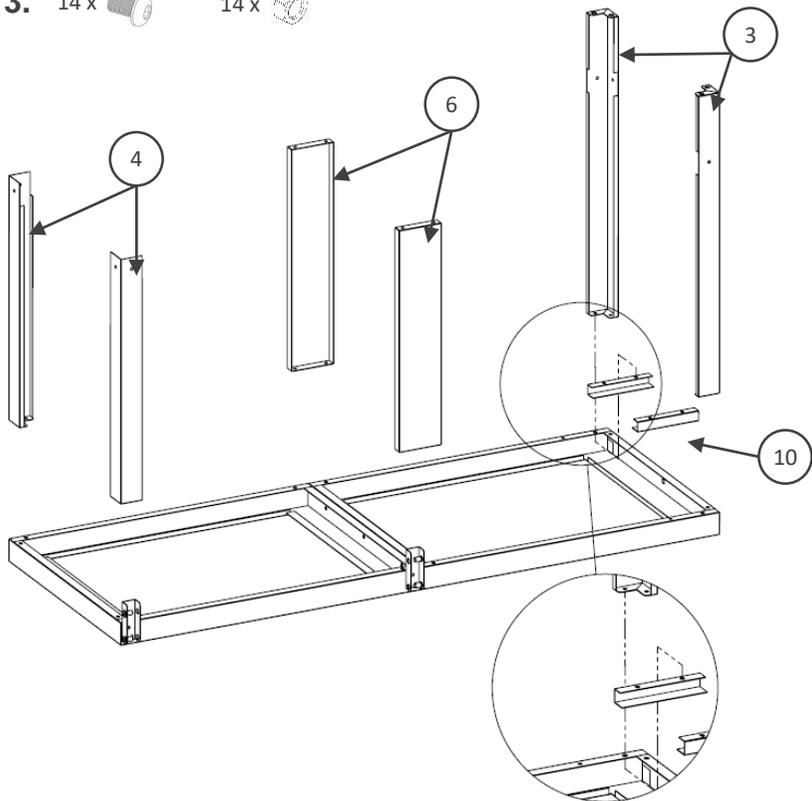


2. 4 x  4 x 

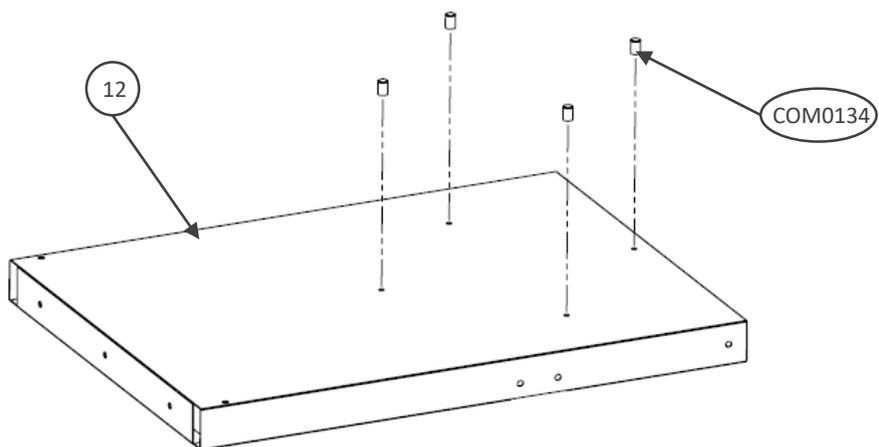


3. 14 x 

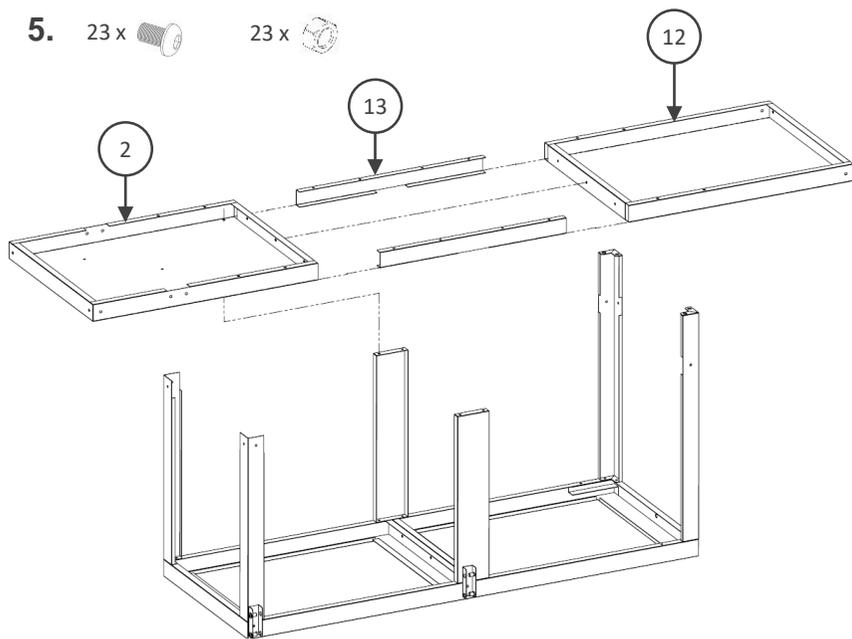
14 x 



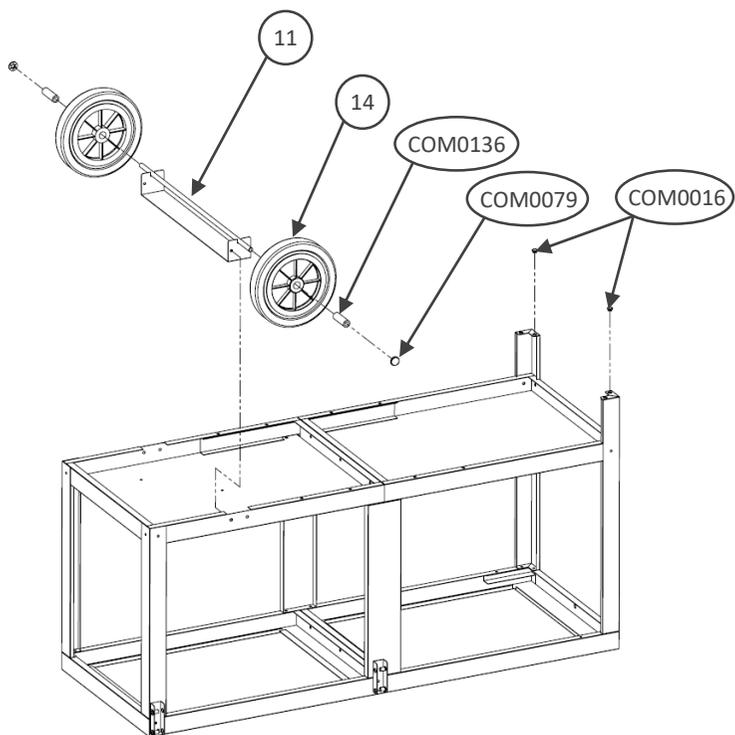
4. 4 x 



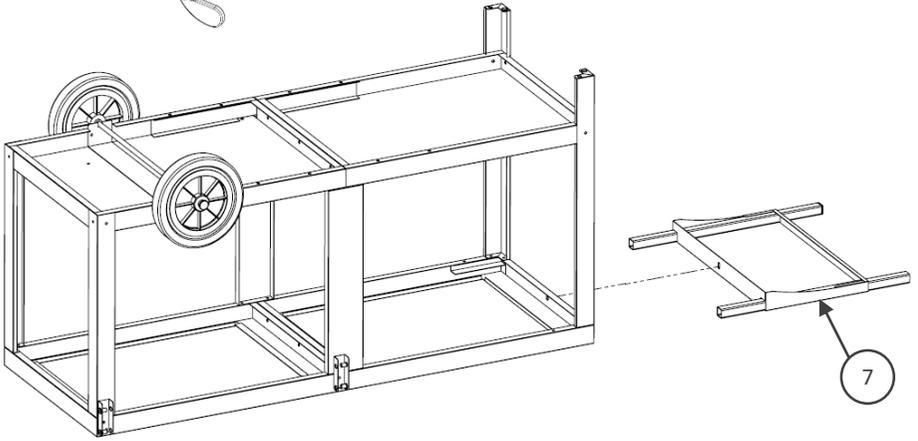
5. 23 x  23 x 



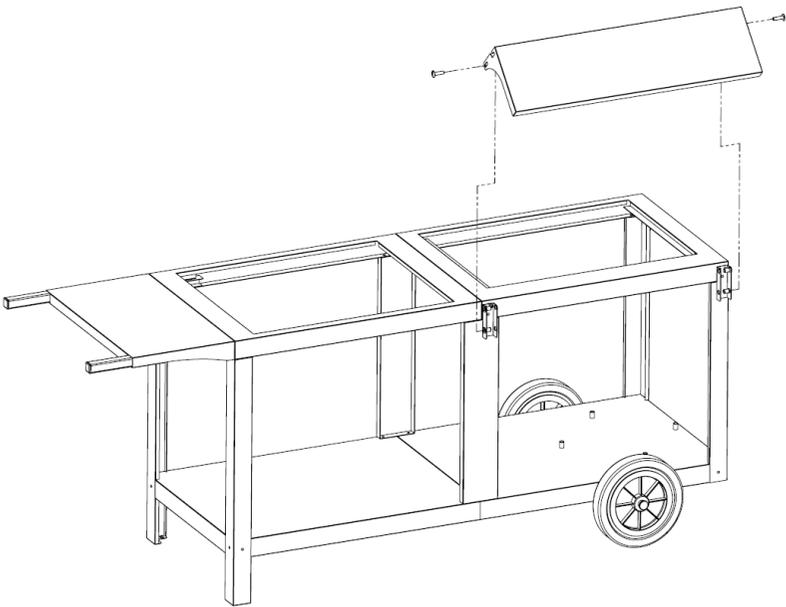
6. 4 x  4 x 



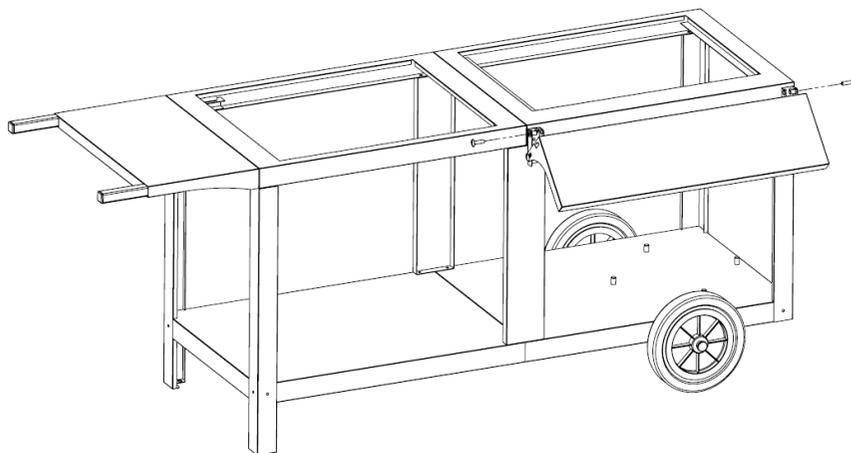
7. 1x 



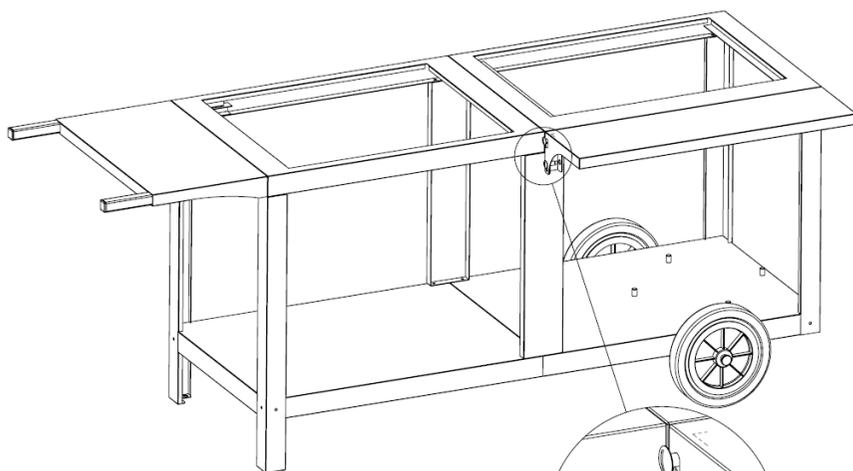
8. 2x 



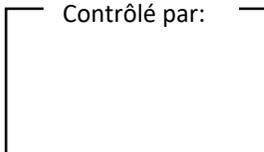
9. 2 x



01.10.18



Contrôlé par:



Pour toute réclamation Complaints / Indien u een klacht heeft

Contactez notre Service Après-ventes par email sav@lemarquier.com

Please contact our after-sales services by e-mail sav@lemarquier.com

Gelieve contact op te nemen met onze dienst na verkoop via email op sav@lemarquier.com

lemarquier.com