



MODE D'EMPLOI PLANCHA AQUITAINE PRO

LB8476 LB8473 INSTRUCTIONS V3

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.**
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.**
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.**
- Cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur.**
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.**
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.**
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.**
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.**
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt (0) avant de le brancher ou de le débrancher.**
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**

La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
Utiliser toujours les boutons de commande.

- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre du bord de la desserte ou de tout plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une plancha

Accessoires : - Un bac à sauce

 - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée de la Plancha en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour griller et saisir rapidement de la viande, du bacon, des saucisses, du poisson, des hamburgers, des crustacés, des légumes, des oignons et aussi des œufs sur le plat ou encore une omelette.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette plancha est une plaque de cuisson tout inox (épaisseur 4 mm). Par sa surface lisse, la plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire, avec une bonne répartition de la chaleur sur la totalité de la plaque grâce aux résistances incoloy qui couvrent toute la surface de cuisson.

Pour allumer et préchauffer la plaque, il suffit de tourner le bouton de commande du thermostat/commutateur (n°1 sur la photo) sur la position souhaitée. Lorsque le voyant lumineux thermostatique (n°2 sur la photo) s'éteint, votre plancha est prête pour la cuisson.

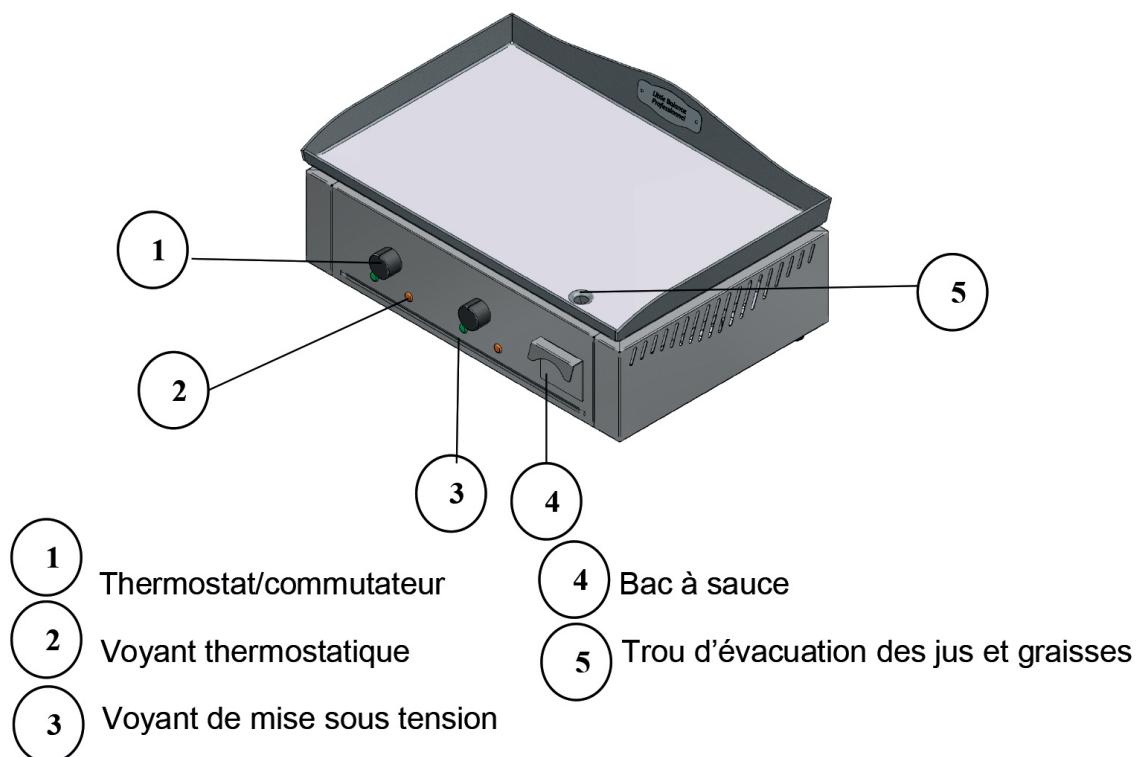
Pendant la cuisson, la température peut être régulée grâce au bouton de commande du thermostat/commutateur (n°1 sur la photo) pour éviter le phénomène de sur-cuisson. Le voyant orange lumineux vous indique les périodes de chauffe.

La cuisson de la viande s'effectue à une température entre 250 et 300°C.

Votre appareil est équipé d'un tiroir (n°4 sur la photo) entièrement amovible pour l'évacuation du jus et des graisses. Il doit être vidé régulièrement. Il est conseillé de verser un peu d'eau dans le tiroir en début de cuisson afin de faciliter l'entretien et d'éviter la solidification des graisses au fond du tiroir en fin de repas.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac à sauce (n°4 sur la photo).

Votre plaque de cuisson va se colorer à l'usage mais cela n'altère en rien ses caractéristiques initiales. Des traces noires et des rayures peuvent aussi apparaître elles sont la résultante des ustensiles utilisés et des aliments cuisinés mais n'altèrent en rien le bon fonctionnement de la plaque de cuisson.



5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement la plancha de son carton.
- Placer la plancha sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection autour de l'appareil sans oublier celui qui protège le tiroir ramasse-jus (n°5 sur le dessin).

b) Première mise en service :

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre plaque en extérieur pendant 30 min environ (position 150°) afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants. Laisser refroidir la plaque

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation (cf.6 Nettoyage) et huiler la plaque. La plancha est prête à fonctionner.

Branchemet de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat (n°1 sur la photo)	Mise sous tension de l'appareil et réglage de la température.
Voyant lumineux vert (n°3 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange (n°2 sur la photo)	Mise en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)

Ne jamais utiliser l'appareil sans son tiroir ramasse-jus (n°5 sur la photo).

Mise en marche

- Tourner le bouton de commande du thermostat/commutateur (n°1 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant vert (n°3 sur la photo) s'allume, l'appareil est en fonctionnement. Et le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume : la plaque est en chauffe.
- Une fois le voyant orange thermostatique (n°2 sur la photo) éteint, la plaque de cuisson a atteint la température souhaitée.
- Huiler la plaque avant chaque cuisson.

Réglage de la température

- Régler la température en positionnant le thermostat (n°1 sur la photo) sur la température souhaitée. - Le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte.

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime : il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation d'énergie.

Si vos aliments collent sur la plaque, réduire la température de la plaque.

Arrêt de l'appareil

Positionner chaque bouton de commande (n°1 sur la photo) sur 0, le voyant vert (n°3 sur la photo) correspondant s'éteint : l'appareil ne fonctionne plus

Laisser refroidir l'appareil.

Débrancher le câble d'alimentation électrique.

Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Il est important de nettoyer votre plaque après chaque utilisation car les jus de cuisson (surtout avec des aliments salés), risquent de générer une attaque corrosive de la plaque. Ne pas utiliser de produits chlorés pour les mêmes raisons.

Débrancher l'appareil.

La plaque est encore tiède :

- Evacuer la majeure partie des résidus de cuisson collés sur la plaque à l'aide d'une spatule en bois vers le trou d'évacuation (n°5 sur la photo) à l'avant de la plaque.

- Récupérer les résidus de cuisson et les graisses dans le bac à sauce (n°4 sur la photo).
- Laisser refroidir la plaque et la nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Ensuite utiliser du vinaigre blanc pour neutraliser les odeurs de cuisson.
- Enfin essuyer la plaque avant tout rangement ou toute nouvelle utilisation.

Ne pas déposer de glaçons ou autre sur la plaque encore chaude (déglâçage), qui entraînerait un choc thermique violent, une déformation définitive et une coloration de la plaque.

La plaque est froide :

- Nettoyer la plaque avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Essuyer la plaque avec un chiffon doux et propre.
- Retirer et vider le tiroir (n°5 sur la photo) rempli de graisses et jus de cuisson.
- Nettoyer le tiroir (n°5 sur la photo) avec une éponge humide et du liquide vaisselle (il peut être aussi lavé en machine) puis essuyer.
- Replacer le tiroir (n°5 sur la photo) une fois sec dans l'appareil.
- Nettoyer la carrosserie de l'appareil sans utiliser de produit abrasif.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.

Attention à la capacité du bac à sauce (n°4 sur la photo) : penser à le vider régulièrement, tout débordement à l'intérieur de l'appareil pourrait occasionner des dommages irréparables.

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	8476
Dimensions externes	610x450x280 mm
Surface de cuisson	590x380 mm
Poids	18,5 Kgs
Puissance	3 500 W
Nbre élément	2
Ampère	15 A
Voltage	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils :

Phase	Brun ou Noir ou Gris
Neutre	Bleu
Terre	Jaune-Vert

La borne équipotentielle repérée par ce symbole  doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de minimum de 2.5 mm².

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-38
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 +61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX3, conformément à la norme 60335-2-38 (2008

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation. Tout choc thermique violent entraînant une déformation irrémédiable de la plaque n'est pas couvert par la garantie. (Déglaçage = refroidissement brutal à l'aide de glaçons et d'eau froide lorsque la plaque est encore chaude en fin de cuisson).

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, d'utilisation à des fins professionnelles, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

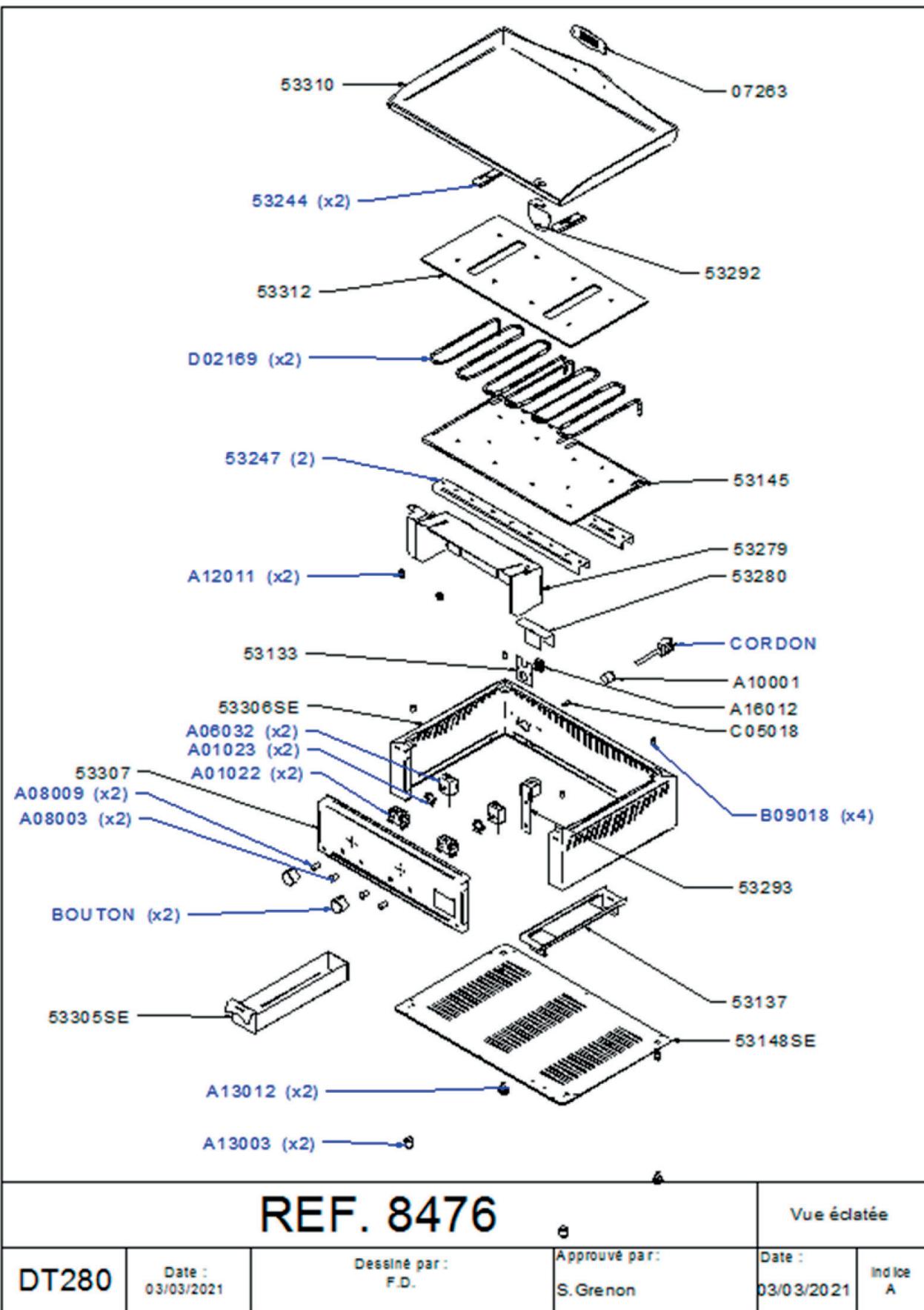
La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

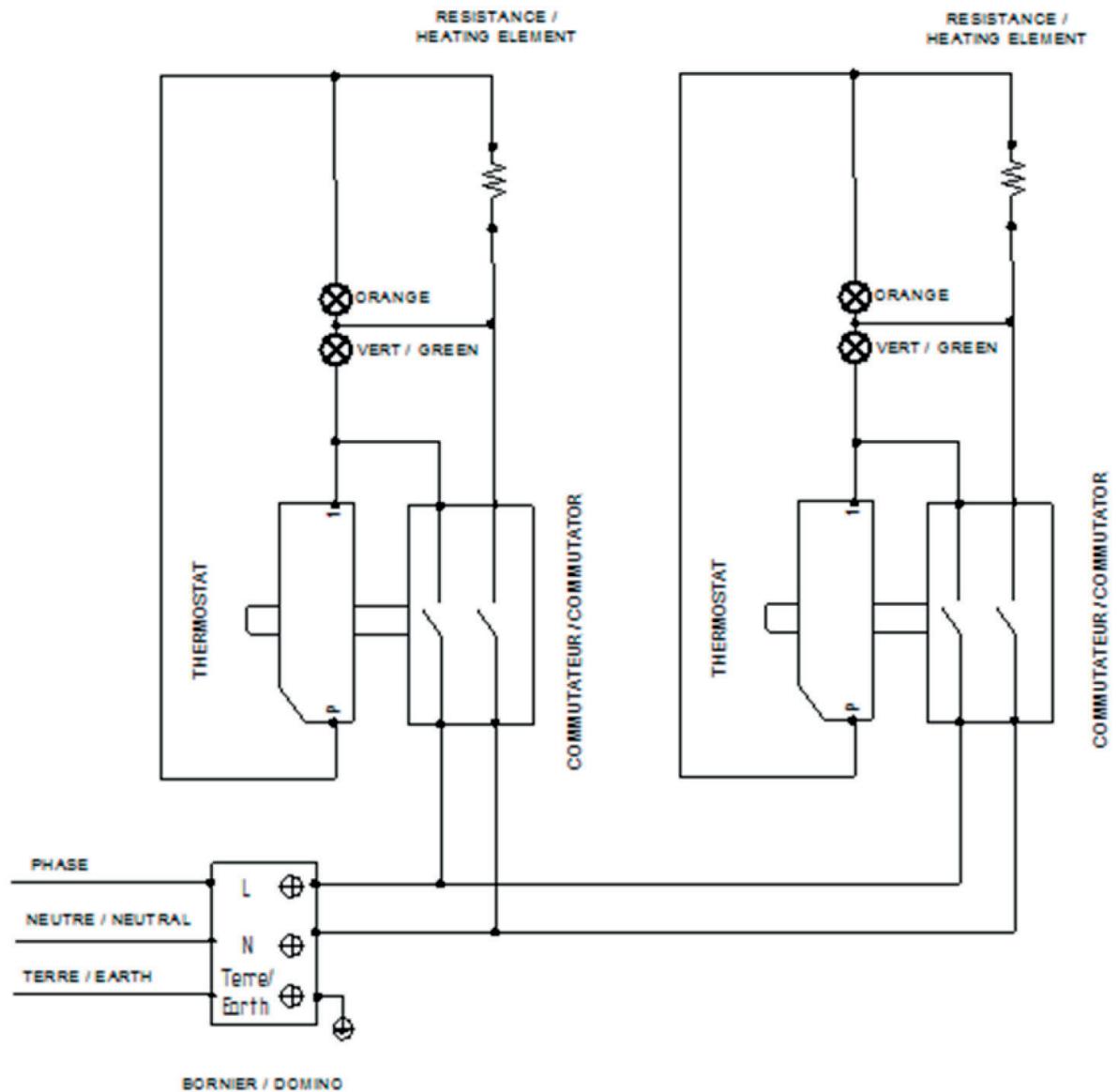
CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
07263	1	LOGO INOX LITTLE BALANCE PROFESSIONNEL	LOGO UTILE BALANCE
S3133	1	BRIDE NOURRICE	FLANGE MAIN SUPPLY
S3137	1	GUIDE BAC A SAUCE PL E/G	DRIP TRAY HOLDER PL E/G
S3145	1	SERRE RESISTANCE PL 600 E	ELEMENTHOLDER PL 600 E
S3148	1	FOND SOCLE PL 600 E/G	BOTTOM CASING PL 600 E/G
S3244	2	SERRE BULBE PSI 600 E	BULB HOLDER PSI 600 E
S3247	2	RAIDISSEUR CENTRAL PSI 600 E/600 G	CENTRAL STIFFENER PSI 600 E/600 G
S3279	1	CARTER PROTECTION AVANT PL 600 E	FRONT PROTECTION CASE PL 600 E
S3280	1	CARTER PROTECTION ARRIERE PL 400/600 E	FRONT PROTECTION CASE PL 400/600 E
S3292	1	LARMIER PL 400/PL 600 E-G	DRIP PL 400/PL 600 E-G
S3293	1	EQUERRE PL 400/600 E	BRACKET PL 400/600 E
S3305SE	1	S/E BAC A SAUCE PLI 600 LITTLE	DRIP TRAY PLI 600 LITTLE
S3306SE	1	S/E CEINTURE PU 600 E	CASING PLI 600 E
S3307SER	1	S/E BANDEAU PLI 600 E + SERIGRAPHIE LITTLE	FRONT PANEL PLI 600 E
S3310	1	PLAQUE PLI 600 LITTLE BALANCE	PLATE PLI 600 LITTLE BALANCE
S3312	1	PLAQUE ALU PU 600 E	ALUMINUM PLATE PLI 600 E
A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	2	CUP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A06032	2	THERMOSTAT CONTACT GRILL/TQ	THERMOSTAT CONTACT GRILL/TQ
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 2160 PCS
A08009	2	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12 - CRT 4320
A10001	1	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A10029	4	ATTACHE CABLE 100/25 SL HTM 186-120 RF	CABLE STRAP 100/25 SL HTM 186-120 RF
A12011	2	PASSE FIL DA 110	CABLE SHOE DA 110
A13003	2	PIED CAOU TO HOUCE	RUBBER FOOT
A13012	2	VERIN HEXAGONE M10x20	HEXAGON JACK M10x20
A14117	2	BOUTON NOIR 6 H TQ 380	KNOB 6 H TQ 380
A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
B08023	2	ECROU RIVKLE M 10	NUT RIVKLE M 10
B08033	1	RONDELLE SVA 14 X 6 X 2.5	SLICE SAV 14 X 6 X 2.5
B09018	4	ENTRETOISE DIAM 10 Lg 14 mm	SPACER DIAM 10 Lg 14 mm
C02367	1	CABLAGE PL 600 E	WIRING PL 600 E
CORDON	1	CORDON	CORDON
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02169	2	RESISTANCE 1750 W 230 V	HEATING ELEMENT 1750 W 230 V

REF. 8476

Nomenclature

DT280	Date : 03/03/2021	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : J. Godére	Date : 03/03/2021	Indice A
-------	----------------------	-----------------------	-----------------------------	----------------------	----------





Câblage : C02367

REF. 8476

Schéma électrique

DT280	Date : 03/03/2021	Dessiné par: F.D.	Approuvé par: Grenon S.	Date : 03/03/2021	Indice A
-------	----------------------	----------------------	----------------------------	----------------------	-------------

G03438