



# **Notice d'utilisation**

Barbecue gaz

BGZ L1

## CONSIGNES D'USAGE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT DE MONTER ET D'UTILISER CET APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Consulter la notice avant l'utilisation.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Toutes les parties protégées par le fabricant ne doivent en aucun cas être manipulées par l'utilisateur.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez votre appareil et lors des phases de cuisson : certaines parties accessibles peuvent être très chaudes.
- Nettoyez l'appareil et ses accessoires (y compris tiroir récupérateur de graisses) après chaque utilisation pour éviter l'accumulation des graisses (risque d'incendie).
- Procédez à un test de fuite avant l'utilisation

(voir section «Test de fuite»).

- En cas d'odeur de gaz ou de fuite de gaz :
  1. Fermez le robinet du récipient de gaz,
  2. Éteignez les feux existants,
  3. Ouvrez le capot (selon le modèle),
  4. Procédez à un test de fuite (voir section «Test de fuite»).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil par grands vents.
- N'entrez pas autour de l'appareil des objets qui pourraient gêner la circulation de l'air.
- N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que toutes les connexions gaz sont bien serrées. Dans le cas où celles-ci se seraient desserrées, fermez immédiatement le robinet du récipient de gaz et vérifiez toutes les connexions, puis procédez à un test de fuite (voir section «Test de fuite»).
- Ne desserrez jamais les connexions de gaz lorsque vous utilisez votre appareil.
- N'utilisez ni charbon de bois ni pierre de lave dans votre barbecue gaz.
- Cet appareil doit être installé au sol sur un support horizontal, plan et stable avant utilisation.

## VOTRE PRODUIT

### CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 barbecue gaz
- 1 notice d'utilisation
- 1 notice d'assemblage

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 8,4 kW (3 x 2,8 kW)
- Façade en acier inoxydable
- 3 brûleurs
- Capot et châssis en acier peint
- 2 grilles de cuisson en acier chromé
- Surface de cuisson : 50 x 34 cm
- Thermomètre intégré
- Piézo intégré aux brûleurs
- Tiroir récupérateur de graisses amovible
- 1 support en façade pour ranger épices, sauces, condiments, ...
- 2 roues
- 2 tablettes latérales
- Pression gaz : Butane 28-30 mbar / Propane : 37 mbar
- Consommation gaz : Butane : 611,5g/h Butane / Propane : 600,1g/h
- Tuyau et détendeur non fournis
- Catégorie I<sub>3+</sub> (28-30/37 mbar)
- Pays de destination : FRANCE + BELGIQUE + LUXEMBOURG

## ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

Reportez-vous à la notice d'assemblage fournie en annexe.

Le temps de montage est d'environ **1h30**. Nous vous recommandons d'être **2 personnes**.

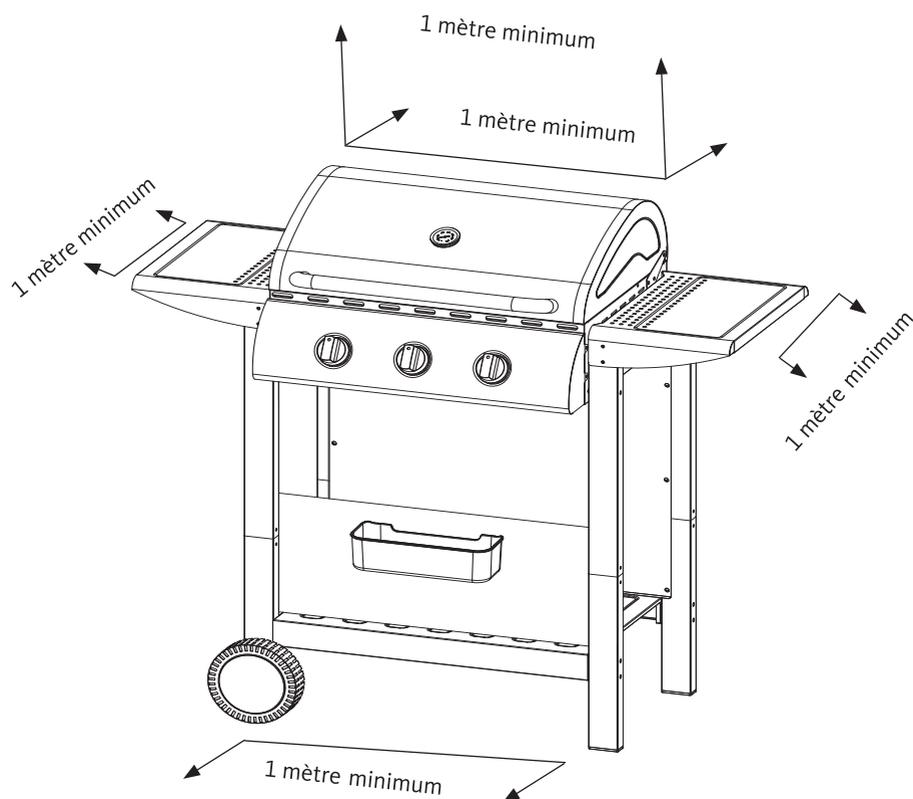
**N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. L'appareil doit être correctement monté conformément à la notice d'assemblage jointe à cette notice.**

## RACCORDEMENT AU RÉCIPIENT DE GAZ

- **Ce barbecue est destiné à une utilisation en extérieur uniquement et dans un endroit bien aéré.**
- Votre appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz propane ou butane liquéfié en bouteille.
- Pour utiliser votre barbecue, vous devez vous procurer :
  - 1 bouteille de gaz propane ou butane,
  - 1 tube souple de gaz (non fourni),
  - 1 détendeur adapté en fonction du type de gaz que vous utilisez (non fourni).

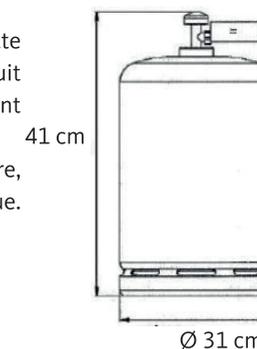
### EMPLACEMENT D'INSTALLATION APPROPRIÉ

- Posez l'appareil sur une surface stable, robuste et non inflammable en respectant les distances de sécurité indiquées sur la figure ci-dessous. Une distance de sécurité de 1 mètre minimum doit être respectée tout autour et au-dessus de l'appareil.



- La bouteille de gaz peut être placée sur le sol (à côté du barbecue) ou sur la tablette basse/dans le meuble de votre barbecue (sauf indication contraire sur l'appareil).
- En effet, il est nécessaire de garder une certaine distance entre la bouteille de gaz et les brûleurs pendant l'utilisation. C'est pourquoi certaines tablettes basses sont équipées d'un décaissement permettant de mettre la bouteille de gaz en gardant une distance de sécurité avec les brûleurs. Les tablettes standard ne sont pas adaptées car la bouteille de gaz est alors trop proche de la zone de chauffe.

- La bouteille (de 6 à 13 kg) peut être placée sur la tablette basse/dans le meuble sauf indication contraire sur le produit et à condition que ses dimensions (détendeur inclus) soient conformes aux exigences ci-contre :
- Si votre bouteille de gaz ne répond pas aux exigences ci-contre, installez-la impérativement sur le sol, à côté de votre barbecue.



### BRANCHEMENT DU TUBE SOUPLE ET DU DÉTENDEUR (NON FOURNIS)

Cet appareil est conçu pour être utilisé en conformité avec les informations indiquées dans les tableaux ci-dessous :

Pays de destination	Catégorie	Gaz et pression
France, Royaume Uni, Espagne, Italie, Portugal, Belgique, Luxembourg, Suisse	I <sub>3+</sub> (28-30/37 mbar)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar
<b>Puissance nominale (<math>\Sigma Q_n</math>)</b>	8,4 kW (611,5g/h Butane, 600,1g/h Propane)	
<b>Repère sur injecteur</b>	0,83	

- Utilisez uniquement des bouteilles GPL (gaz de pétrole liquéfiés).
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du logement du récipient de gaz.
- Ne pas utiliser un récipient de gaz endommagé ou rouillé.
- En cas de détérioration ou de présence de rouille sur la bouteille, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz.
- Ne pas utiliser un récipient de gaz dont le robinet serait endommagé.
- Utilisez un détendeur avec sécurité, conforme à la réglementation nationale en vigueur (NF pour la France, BSEN 16129 :2013 pour les autres pays) de 37 mbar pour le Propane ou de 28-30 mbar pour le Butane.
- Remarque : pour les autres pays, les bouteilles et détendeurs doivent être en accord avec les réglementations nationales applicables.

**ATTENTION !** Ne raccordez jamais votre appareil au gaz de ville (gaz naturel). Le circuit de gaz est conçu exclusivement pour le gaz butane/propane (G30/G31).

Ne jamais utiliser d'outil pour serrer l'écrou du détendeur sur votre produit : vous risquez d'endommager le produit. Un serrage à la main est suffisant.

#### EMBOUT DE RACCORDEMENT

- **France**

Utilisation de l'entrée gaz G1/2 situé sur le côté latéral gauche ou à l'arrière du barbecue.



- **Autres pays**

Utilisation de l'embout annelé fourni en pièce détachée.

Vissez fermement et à l'aide d'un outil de serrage adapté (clé) l'embout annelé sur l'embout fileté d'entrée gaz G1/2 puis effectuez le test de fuite (voir paragraphe « Test de fuite »).



#### TUYAU D'ALIMENTATION

- **Pour tous les pays**

Changez le tuyau principal d'alimentation avant sa date de péremption, s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, ou lorsque les conditions nationales l'exigent. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436-1:2014.

Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller.

Veillez à ce que le tuyau ne soit pas soumis à des efforts de torsion ou de traction : l'embout de raccordement d'entrée gaz se situant sur le côté latéral gauche, positionnez le récipient de gaz à gauche de l'appareil.

Veillez à ce que le tuyau ne soit jamais en contact avec des parties de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.

Placez le récipient de gaz à au moins 1 mètre de distance du barbecue.

Le raccordement à l'appareil doit se faire à l'aide d'un tuyau d'alimentation de longueur 1,2 m ou 1,5 m (maximum).

- **France**

Utilisez un tuyau comportant un marquage NF et écrou fileté G1/2 pour le vissage sur l'appareil, et écrou fileté M20 x 1.5 sur le détendeur, conforme à la norme XP D 36-125 ou à la norme XP D 36-112.

Vissez l'écrou fileté G1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20x1.5 (de couleur noire) sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.

Vérifiez l'étanchéité de l'ensemble en effectuant un test de fuite (voir paragraphe « Test de fuite »).



- **Autres pays**

Utilisez un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du Butane et du Propane, conforme à la réglementation nationale en vigueur. Effectuez le raccordement du tuyau sur l'embout annelé préalablement monté sur l'appareil (voir paragraphe « Embout de raccordement ») en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.

Vérifiez l'étanchéité de l'ensemble en effectuant un test de fuite (voir paragraphe « Test de fuite »).

#### CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

- Changez toujours la bouteille de gaz en dehors de toute source possible de feu.
- Ne changez pas la bouteille de gaz lors de l'utilisation de l'appareil. Les manettes de commande doivent être sur la position fermée « • » (arrêt).
- Attendez le complet refroidissement de l'appareil.
- Le changement doit s'opérer en extérieur uniquement.
- Ne fumez pas lorsque vous changez la bouteille de gaz.
- Changez toujours la bouteille de gaz à une chaleur appropriée.
- Quand la bouteille est vide, faites-la remplir ou remplacez-la auprès d'un revendeur agréé où votre bouteille ne sera pas remplie à plus de 80% de sa capacité pour permettre au gaz de se dilater en fonction de la température.
- Faites inspecter votre bouteille tous les 10 ans par un service agréé. La date de chaque contrôle doit être imprimée sur la bouteille.

## TEST DE FUITE

### Attention !

- Vous devez impérativement réaliser un “essai d’étanchéité” :
- Avant la première utilisation (même si le barbecue a été monté par le revendeur).
  - Chaque fois que le récipient de gaz, le tuyau ou le détendeur est remplacé.
  - Au moins une fois par an, de préférence au début de la saison.
  - Après une longue période d’entreposage ou de non utilisation de l’appareil.

Vérifiez que le tuyau n’est pas endommagé et que celui-ci est éloigné de la partie inférieure du barbecue.

- Opérez à l’extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
- S’assurer que les boutons de commandes sont en position « OFF » (•).
- Préparez un mélange avec 50% de produit de vaisselle et 50% d’eau.
- Vissez le détendeur sur le récipient de gaz.
- Raccordez le tuyau souple d’alimentation à l’appareil et au détendeur (voir paragraphe « Raccordement au récipient de gaz »).
- Avec un pinceau ou un pulvérisateur, badigeonnez la préparation sur les raccords bouteille/détendeur/tuyau/connexion gaz au barbecue.
- Ouvrez le robinet du récipient de gaz.
- Observez les différents raccords bouteille/détendeur/tuyau/connexion gaz au barbecue : si des bulles se forment, cela signifie qu’il y a une fuite de gaz.
- Fermez le robinet du récipient de gaz.



Pour supprimer la fuite, serrez les écrous et recommencez le test.

Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer.

L’appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparue. Si le problème persiste, contactez votre revendeur ou un technicien gaz spécialisé.

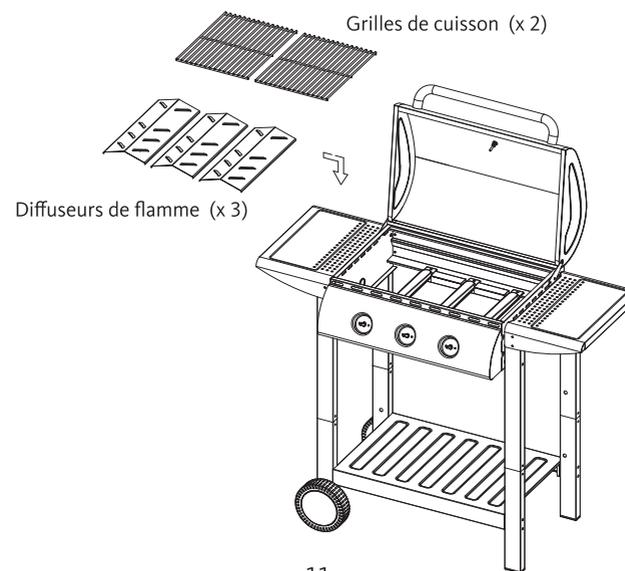
- **Important : Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.**

## UTILISATION

- Avant de commencer à utiliser votre barbecue, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont sur la position « • » (arrêt).
- Ne pas mettre l’appareil en marche avant d’avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S’assurer également :
  - que l’ensemble [bouteille/détendeur/tuyau/appareil] ne présente pas de fuite,
  - que les brûleurs (tube venturi) et/ou injecteurs ne soient pas obstrués (ex : toiles d’araignées),
  - que le tuyau d’alimentation n’est pas endommagé ou périmé, et qu’il n’entre pas en contact avec des parties de l’appareil coupantes ou susceptibles de devenir chaudes.
  - que les brûleurs soient correctement connectés aux injecteurs par l’orifice prévu à cet effet.

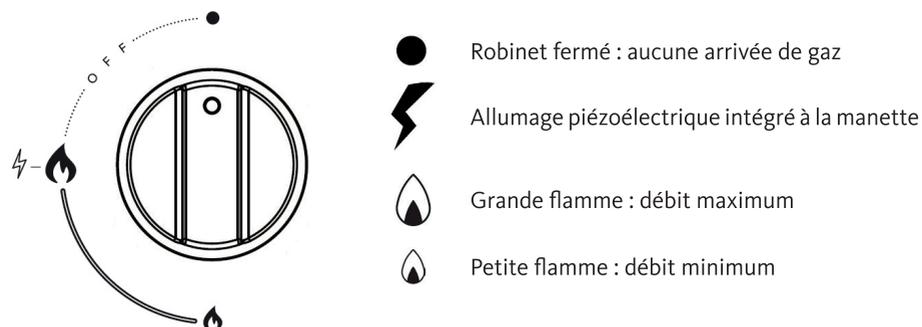
### PRÉPARATION AVANT LA CUISSON

- Avant d’utiliser le barbecue pour la première fois, essayez les grilles de cuisson avec une solution d’eau et de liquide vaisselle et une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Pour empêcher que la nourriture ne colle aux grilles de cuisson, enduisez-les d’huile alimentaire avant chaque utilisation.
- Les diffuseurs de flamme doivent être placés sous les grilles de cuisson (voir schéma ci-dessous).



## DESCRIPTION D'UNE MANETTE DE COMMANDE

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, autour de chaque manette :



## ALLUMAGE DU BARBECUE

### • Allumage piézoélectrique

Le système d'allumage piézoélectrique est intégré aux manettes de commande et repérable par le symbole ⚡ situé à gauche de chaque manette.

1. Ouvrez le capot du barbecue. **N'allumez jamais le barbecue avec le capot fermé !**
2. Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient sur la position « • » (arrêt).
3. Ouvrez le robinet du récipient de gaz et purgez la bouteille (appuyez sur le bouton situé sur le détendeur →).
4. Poussez et tournez la manette de commande souhaitée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et placez-la sur la position piézo ⚡. Le brûleur s'allume.
5. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, remplacez la manette de commande sur la position « • » (arrêt), attendez 5 minutes de manière à ce que le gaz accumulé se disperse, puis répétez la procédure.
6. Répétez l'étape 4 pour allumer les autres brûleurs (de gauche à droite) ou ouvrez l'arrivée de gaz du brûleur adjacent. Celui-ci s'allumera automatiquement.

Remarque : Si l'allumeur ne produit pas d'étincelle, procédez à un allumage manuel (reportez-vous à la section suivante).

### • Allumage automatique

Étape 1. Ôtez le couvercle (ouvrez le capot) et assurez-vous que tous les boutons sont sur la position « • » (arrêt) (poussez le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée).



Étape 2. Ouvrez le robinet du récipient de gaz et purgez la bouteille (appuyez sur le bouton situé sur le détendeur →)

Étape 3. Appuyez sur le bouton de gauche et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au « CLIC » pour enflammer le 1er brûleur.

Étape 4. Allumez ensuite les autres brûleurs de gauche à droite de la même manière.

Étape 5. Si un ou plusieurs brûleurs ne s'allume(nt) pas après les étapes 2 et 3, ramenez le bouton sur la position « • » (arrêt) et renouvelez l'opération 2 ou 3 fois.

Étape 6. Si malgré cela un ou plusieurs brûleurs ne s'enflamme(nt) pas, coupez l'arrivée de gaz, attendez 5 minutes afin que le gaz se dissipe et recommencez les étapes 2 et 3 ou allumez avec un briquet utilitaire allume-feu.

### • Allumage manuel

En cas de non fonctionnement de l'allumage automatique, positionnez le(s) bouton(s) de commande sur la position « • » (arrêt). Présentez une allumette enflammée ou un briquet utilitaire allume-feu à proximité des ports du (des) brûleur(s), puis tournez le bouton de commande jusqu'à la position de plein débit (symbolisée par une grande flamme 🔥).

Si après plusieurs essais d'allumage automatique et/ou manuel, un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas, vérifiez si les brûleurs et/ou injecteurs ne sont pas obstrués.

## PREMIÈRE UTILISATION

Allumez le barbecue et laissez-le chauffer pendant 30 minutes sur la position minimum (petite flamme 🔥) de manière à faire brûler tous les résidus de fabrication. Il peut se produire un léger dégagement d'odeurs lors de cette opération : ceci est normal.

## PRÉCHAUFFAGE

Allumez les brûleurs, comme indiqué précédemment, sur la position maximum 🔥 (grande flamme) et laissez préchauffer le barbecue 5 à 10 minutes. Vous pouvez vérifier si la température intérieure est suffisante grâce au thermomètre intégré.

## CUISSON

### • Cuisson avec le capot fermé

La cuisson au barbecue avec le capot fermé permet d'obtenir une cuisson homogène, de conserver la chaleur et de réduire le temps de cuisson. Ce mode évite également que les aliments ne se dessèchent lors de la cuisson grâce à l'humidité conservée sous le capot, et de réduire la consommation en gaz.

La cuisson avec le capot fermé est une cuisson « type four » : idéale pour les grosses pièces de viande.

**ATTENTION ! Pour la cuisson des grillades traditionnelles types merguez, saucisses, etc. ne pas fermer le capot. Ce type d'aliment dégage beaucoup de graisses et la cuisson « type four » n'est pas adaptée.**

Lorsque vous utilisez le barbecue avec le capot baissé :

- Allumez le brûleur de gauche et le brûleur de droite, mais laissez le brûleur central éteint. Cela permettra une meilleure circulation de l'air.
- A l'aide de l'indicateur de température sur le couvercle, assurez-vous que la température du barbecue ne dépasse pas 250°C. Une température excessive risquerait d'endommager l'appareil.
- Pour un résultat de cuisson optimal, vous pouvez placer les aliments dans un plat de cuisson métallique adapté et déposer celui-ci sur la grille de cuisson.
- Évitez d'ouvrir le capot trop fréquemment afin d'éviter des déperditions de chaleur.

## Attention !

- Les parties métalliques deviennent chaudes pendant l'utilisation. Risque de brûlure ! Utilisez toujours la poignée pour ouvrir et fermer le capot.
- Ouvrez toujours le capot avec précaution : de la vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture.

### • Contrôle des embrasements

Lors de la cuisson d'aliments très gras posés sur les grilles de cuisson, ou cuits à une température trop élevée, des flambées soudaines peuvent se produire. Celles-ci doivent être maîtrisées afin d'éviter aux aliments de brûler.

Pour empêcher les flambées excessives :

- Préalablement à la cuisson, enlevez les graisses en excès des viandes et volailles avant de les poser sur les grilles de cuisson.
- Placez la manette de commande sur une position de cuisson minimale.

En cas d'embrasement :

- Déplacez les aliments vers une zone moins chaude.
- Placez toutes les manettes de commande sur la position « • » (arrêt).
- Fermez l'alimentation de la bouteille de gaz.
- Éloignez les personnes et les animaux de l'appareil.
- Laissez le capot du barbecue ouvert.

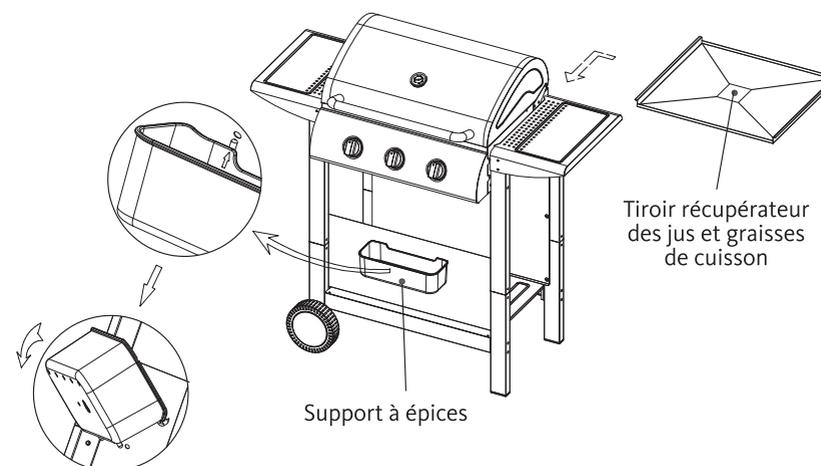
- N'enlevez pas le tiroir à graisses. Risque de brûlure !
- N'aspergez JAMAIS le barbecue avec de l'eau ! Utilisez uniquement un extincteur à poudre !
- Si le feu persiste, contactez les pompiers.

### • Tiroir récupérateur de graisses

Le tiroir récupérateur de graisses est destiné à l'évacuation des jus et graisses lors de la cuisson. Pour faciliter le nettoyage du tiroir de récupération des graisses, nous vous conseillons de déposer une feuille de papier aluminium sur toute la surface et de la jeter après chaque utilisation après complet refroidissement de l'appareil.

Le tiroir est entièrement amovible pour un nettoyage facilité. Il doit être vidé régulièrement autant de fois que nécessaire.

Laissez refroidir l'appareil puis tirez le tiroir avec précaution à l'aide des poignées situées sous les manettes de commande. Remplacez-le sur l'appareil après nettoyage.



### • Support à épices

Le support à épices est destiné à ranger vos épices, sauces ou autres condiments pour l'assaisonnement de vos grillades.

### • Conseils pratiques de cuisson

- Décongelez les aliments avant la cuisson.
- Retirez le surplus de gras de la viande avant la cuisson afin de réduire les risques d'embrasement.
- Percez les saucisses avec un couteau ou une fourchette avant de les faire cuire pour éviter qu'elles n'éclatent en cours de cuisson.
- Pour que les aliments conservent tout leur jus, utilisez des pinces ou des spatules « spécial barbecue » et évitez de retourner les aliments trop souvent au cours de la cuisson.
- Assaisonnez vos aliments lorsque la cuisson est terminée.

- Placez les aliments cuits sur la grille supérieure pour les maintenir au chaud pendant que vous terminez la cuisson des autres aliments.
- Les tablettes latérales ne doivent pas être utilisées comme planche à découper.

#### LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE

1. Placez les brûleurs sur la position maximum  (grande flamme) et laissez-les brûler pendant 5 minutes, le capot ouvert. Cette opération permettra de brûler les résidus de cuisson et de faciliter le nettoyage.
2. Placez ensuite toutes les manettes de commande sur la position « • » (arrêt).
3. Fermez l'alimentation de la bouteille de gaz.
4. Attendez le refroidissement complet de l'appareil et des accessoires avant de procéder au nettoyage.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder à toute opération de nettoyage :

- Attendez le refroidissement complet de l'appareil.
- Assurez-vous que les manettes de commande sont sur la position « • » (arrêt).
- Fermez l'alimentation de la bouteille de gaz.

#### RECOMMANDATIONS

- N'utilisez pas d'objets tranchants ou produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez jamais d'eau en stagnation dans la cuve et le tiroir récupérateur de graisses : risque de rouille et de détérioration rapide des matériaux.

#### GRILLES ET TABLETTES LATÉRALES

1. Frottez les grilles de cuisson avec une brosse souple non abrasive (non fournie) pour retirer les résidus alimentaires.
2. Nettoyez les grilles et les tablettes latérales avec une éponge douce (non abrasive) et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Rincez et laissez sécher complètement avant de replacer les grilles et les tablettes sur le barbecue.

Note : Les grilles et les tablettes ne sont pas compatibles lave-vaisselle !

#### DIFFUSEURS DE FLAMME

1. Nettoyez régulièrement les diffuseurs en les mettant dans une solution d'eau et de produit vaisselle.
2. Si nécessaire, utilisez une raclette en bois ou en plastique pour enlever les résidus alimentaires.
3. Rincez et laissez sécher complètement avant de les remettre en place sur le barbecue.

#### BRÛLEURS

- **Nettoyer les brûleurs**

Après plusieurs utilisations, les résidus alimentaires peuvent obstruer les brûleurs. Il est conseillé de brûler ces résidus après chaque cuisson pour maintenir les brûleurs propres.

### • **Tiroir récupérateur de graisses**

Le tiroir récupérateur de graisses doit être nettoyé après chaque utilisation. Sinon, la graisse accumulée risque de s'enflammer :

1. Tirez le tiroir avec précaution.
2. Utilisez une raclette en bois ou en plastique pour enlever les gros résidus alimentaires.
3. Nettoyez le tiroir récupérateur de graisses à l'aide d'une éponge douce (non abrasive) et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
4. Rincez et laissez sécher complètement avant de le remettre en place sur le barbecue.
  - Astuce : Pour faciliter le nettoyage du tiroir récupérateur des graisses, nous vous conseillons de déposer une feuille de papier aluminium sur toute la surface et de la jeter après chaque utilisation après complet refroidissement de l'appareil.
  - En cas de combustion des graisses de cuisson, baissez l'intensité du feu au minimum et déplacez les aliments vers une zone moins chaude. **NE JAMAIS UTILISER D'EAU POUR ÉTEINDRE LES FLAMMES D'UN BARBECUE GAZ.**

### **CORPS DE L'APPAREIL**

Le corps de l'appareil doit être régulièrement nettoyé en fonction la fréquence d'utilisation du barbecue et la nourriture préparée :

1. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau et un peu de produit vaisselle. **Veillez à ne pas immerger les manettes de gaz dans l'eau.**
2. Rincez et laissez sécher complètement.
3. Vérifiez l'allumage du barbecue après avoir réinstallé tous les éléments dans le corps de l'appareil.

### **STOCKAGE**

- Protégez votre barbecue à l'aide d'une housse étanche et mettez-le à l'abri de la pluie et de l'humidité. Un soin et un entretien adéquats permettront de conserver votre barbecue dans un parfait état de fonctionnement et prolongeront sa durée d'utilisation.
- Stockez le récipient de gaz dans un endroit sec et bien aéré, hors de portée des enfants et loin de toute source inflammable. Ne pas stocker le récipient de gaz dans une cave ou un sous-sol.
- **Attention ! Le propane se stocke à l'extérieur uniquement, à l'abri de toute source de chaleur et du rayonnement solaire.**

### **APRÈS UNE PÉRIODE DE NON UTILISATION PROLONGÉE**

Au début de chaque saison d'utilisation du barbecue ou après une longue période d'inutilisation :

- Relisez soigneusement la notice d'utilisation,
- Vérifiez toutes les valves de gaz, les tubes et raccords des brûleurs pour déceler la moindre obstruction,
- Vérifiez que les brûleurs soient bien positionnés,

- Vérifiez que la bouteille de gaz est bien pleine,
- Mettez toutes les manettes de commande des brûleurs sur la position « • » (arrêt) puis raccordez l'alimentation en gaz,
- Contrôlez toute fuite de gaz possible à l'aide d'une solution d'eau et de produit vaisselle. Reportez-vous à la section « Raccordement à la bouteille de gaz - Test de fuite ».
- Assurez-vous que toutes les grilles soient bien propres avant l'utilisation.

## RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement et avant de procéder à la vérification de l'appareil :

- Arrêtez la cuisson,
- Placez les manettes de commande sur la position « • » (arrêt),
- Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille,
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil.

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants. Si votre problème persiste, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

**IMPORTANT : NE JAMAIS DÉMONTER LA RAMPE DE GAZ INTÉGRÉE AU BARBECUE (située derrière le panneau de contrôle frontal) NI LES ROBINETS NI LES INJECTEURS NI AUCUNE PARTIE PROTÉGÉE PAR LE FABRICANT.**

Anomalies	Causes possibles	Solutions
La flamme s'allume sur 2 brûleurs, mais pas sur le 3ème ou sur 1 brûleur, ou mais pas sur le 2ème.	Brûleur (tube venturi) et/ou injecteur obstrué(s)	Démontez le brûleur qui ne fonctionne pas et le remplacer le temps du test par l'un des autres brûleurs (qui fonctionne) préalablement démonté lui aussi. Réalisez un essai d'allumage : - <u>Si le brûleur</u> (de remplacement utilisé pour le test) <u>ne s'allume pas</u> Cela signifie que c'est l'injecteur qui est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur). - <u>Si le brûleur</u> (de remplacement utilisé pour le test) <u>s'allume</u> Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).
Des flammes sortent par un des boutons du panneau frontal de contrôle.	Couper immédiatement l'arrivée de gaz en prenant toutes les précautions nécessaires. Procéder directement (et sans réaliser de tests préalables), pour le bouton considéré, au nettoyage du brûleur préalablement démonté et de l'injecteur avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).	

Anomalies	Causes possibles	Solutions
Je n'arrive plus à allumer mon barbecue à la 1ère utilisation ou après plusieurs utilisations. Aucun des brûleurs de mon barbecue ne s'allume, à la 1ère utilisation, ou après plusieurs utilisations.	a) Se reporter au cas n°2 : Procéder directement (et sans réaliser de tests préalables) au nettoyage de chacun des brûleurs préalablement démontés et de chacun des injecteurs avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).	
	b) Robinet de la bouteille de gaz fermé, insuffisamment ouvert ou non purgé	Ouvrir (davantage) le robinet de la bouteille de gaz afin de libérer celui-ci dans le circuit du barbecue. Purger le détendeur en appuyant sur le bouton situé sur le détendeur au niveau de la bouteille. 
	c) Bouteille de gaz vide	Essayez de rallumer le barbecue avec une bouteille de gaz neuve. Si le barbecue se rallume avec la bouteille neuve, cela signifie que votre bouteille initiale était vide.
	d) Flexible de raccordement bouteille-barbecue obstrué	Essayez de rallumer le barbecue avec un autre flexible de raccordement. Si le barbecue se rallume, cela signifie que votre flexible initial était obstrué : Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).
Les brûleurs du barbecue ne s'allument pas avec le bouton (piézo) mais avec une allumette cela fonctionne	Système d'allumage électronique intégré (piézo) mal positionné ou défectueux	Déplacez délicatement le bout du piézo afin qu'il soit situé à environ 3-4 mm du brûleur et au niveau d'un trou du brûleur. Si cela ne fonctionne pas, cela signifie que le Piézo est défectueux. Contactez votre revendeur. 
La flamme de mon barbecue devient jaune au lieu d'être bleue.	Brûleur (tube venturi) obstrué ou injecteur mal positionné.	Démontez le brûleur qui présente des flammes jaunes et le remplacer le temps du test par l'un des autres brûleurs (qui fonctionne) préalablement démonté lui aussi. Réalisez un essai d'allumage : - <u>Si le brûleur</u> (de remplacement utilisé pour le test) <u>présente également des flammes jaunes</u> : Cela signifie que c'est l'injecteur qui n'est pas bien positionné. Il y a donc trop d'air dans le ratio air/gaz ce qui provoque l'apparition de flammes jaunes. Contactez votre revendeur. - <u>Si le brûleur</u> (de remplacement utilisé pour le test) <u>ne présente pas de flammes jaunes</u> : Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).

Anomalies	Causes possibles	Solutions
Le barbecue a pris feu, des flammes sortent du barbecue.	Accumulation de graisses et manque de nettoyage et d'entretien du barbecue.	Nettoyez le barbecue.
	Des graisses provenant des aliments sont tombées sur les brûleurs lors de la cuisson.	Toujours utiliser le barbecue avec les protecteurs de flamme correctement positionnés au-dessus des brûleurs.
Je n'arrive pas à brancher mon barbecue au détendeur de la bouteille de gaz. (FRANCE UNIQUEMENT)	a) Le tuyau périphérique n'est pas adapté au raccord standard à visser G1/2 équipant nos barbecues.	Achetez un flexible conforme à la norme NF D 36125 ou à la norme XP D 36112 (embouts filetés respectifs G1/2 et M20×1.5). 
	b) Le tuyau périphérique est adapté au raccord standard à visser G1/2 équipant nos barbecues, mais le sens de branchement n'a pas été respecté.	Vérifiez le sens de branchement du flexible. Attention les 2 embouts du flexible sont différents : l'un est adapté pour le raccordement au détendeur (de couleur noire), l'autre pour le raccordement à l'embout fileté d'entrée gaz G1/2 du barbecue.
Le raccord fileté de mon barbecue est cassé.	Le sens de branchement du tuyau d'alimentation n'a pas été respecté, et l'embout noir du flexible destiné initialement au détendeur a été forcé mécaniquement sur le raccord fileté d'entrée gaz G1/2 du barbecue	Barbecue non utilisable, contactez votre revendeur. 
Votre raccord est un raccord américain.	Impossible	Tous nos barbecues à gaz sont équipés des raccords en accord (respectifs) avec les différentes réglementations nationales.

Anomalies	Causes possibles	Solutions
Je n'arrive pas à brancher mon barbecue au détendeur de la bouteille de gaz. (HORS FRANCE)	Le tuyau périphérique n'est pas adapté à l'embout de raccordement universel fourni avec nos barbecues.	Achetez un tuyau/ flexible adapté à l'embout de raccordement fourni et en accord avec la réglementation nationale en vigueur. 
Mes brûleurs inox changent de couleur à la 1ère utilisation du barbecue.	Cela est tout à fait normal car l'acier inoxydable (inox) est un matériau qui réagit à la chauffe par une modification de teinte	
Mon barbecue neuf semble avoir déjà été utilisé.	Votre barbecue a fait partie d'un lot d'échantillons testés en laboratoire, ce qui peut expliquer des marques d'utilisation.	

#### PRÉVENTION INCENDIE :

- La plupart des incendies en extérieur sont causés par une accumulation de graisses et d'huiles, ou à cause de raccords de gaz mal sécurisés. Suivez les instructions de la présente notice pour effectuer les procédures adéquates de raccords et de nettoyage.
- En cas de non-utilisation prolongée, les araignées et insectes peuvent nicher dans les tubes des brûleurs et obstruer l'alimentation en gaz ou provoquer un départ de feu par retour de flamme. Pour éviter d'endommager l'appareil et provoquer une situation dangereuse, contrôlez et nettoyez fréquemment les tubes des brûleurs.

Toutes les informations, dessins, croquis et images de ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet appareil. Lors de sa fin de vie, cet équipement ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries). Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.



Sourcing & Création  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE

Fabriqué en R.P.C.  
Art. 8010399  
Réf. BGZ L1

