

# OOGarden.com

## BARBECUE et PLANCHA GAZ

Conseils d'utilisation et d'entretien

DE GASGRILL und GASPLANCHA  
NL GASBARBECUE en PLANCHA

DE Tipps für Verwendung, Wartung & Pflege  
NL Aanbevelingen voor gebruik en  
onderhoud

## Conservé le présent manuel pour consultation ultérieure

LE NON-RESPECT DE CES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, OU DES DOMMAGES MATERIELS PAR INCENDIE.

### 1. Règles de sécurité :

« A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux »  
 « Consulter la notice avant l'utilisation »  
 « ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner 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 le barbecue et ses accessoires (y compris tiroir récupérateur de graisses) après chaque utilisation pour éviter l'accumulation des graisses (risque d'incendie)
- Procédez au test de fuite avant l'utilisation (voir §2C)

• 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 modèle)
- (4) Procédez au « test de fuite » (voir §2C)

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- **Ne pas utiliser le barbecue par grands vents.**
- Ne pas entreposer autour de l'appareil des objets qui pourraient gêner la circulation de l'air.
- Ne pas utiliser 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 §2C).
- 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 à gaz.**
- Ce barbecue doit être installé au sol sur un support horizontal, plan et stable avant utilisation.

Les pièces ci-dessous sont des protecteurs de flamme (protection contre les résidus provenant des aliments lors de la cuisson) et doivent être positionnées au-dessus des brûleurs qui chauffent la grille de cuisson, dans les encoches prévues à cet effet (si applicable). Ne pas mettre de pierre de lave dans ces protecteurs de flammes.



#### Règles supplémentaires pour certains modèles

**ATTENTION !** Les planchas à poser doivent être posés **UNIQUEMENT** sur des matériaux tels que les briques, la pierre, le béton, sur un support horizontal, plan et stable avant utilisation.

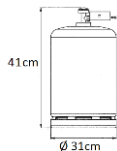
### 2. Utilisation :

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

#### A/ Raccordement au récipient de gaz

##### A1/ Récipient/détendeur

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). La bouteille (de 6 à 13kg) 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-dessous :



Si votre bouteille de gaz ne répond pas aux exigences ci-dessus, installez-la impérativement sur le sol, à côté de votre barbecue.

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.

**NE JAMAIS RACCORDER 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'ECROU DU DETENDEUR SUR VOTRE PRODUIT :** vous risquez d'endommager le produit. Un serrage à la main est suffisant.

##### A2/ Embout de raccordement

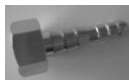
###### France

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 §2C).



##### A3/ 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 1,2m ou 1,5m (maximum).**

###### France

Utilisez un tuyau comportant un marquage NF et écrou fileté G1/2 pour le vissage sur l'appareil, et écrou fileté M20x1.5 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 §2C).



###### 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 §2A) en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.

Vérifiez l'étanchéité de l'ensemble en effectuant un test de fuite (voir §2C).

#### B/ Changement du récipient de gaz

Le changement du récipient de gaz doit s'effectuer en respectant les consignes suivantes :

- Ne pas changer le récipient lors de l'utilisation de l'appareil (boutons de commande en position OFF (•))
- Attendre le complet refroidissement de l'appareil
- Effectuez le changement loin de toute source d'inflammation et source de chaleur
- Le changement doit s'opérer en extérieur uniquement

Avant de changer le récipient de gaz, veillez à ce que son robinet soit complètement fermé.

#### C/ Test de fuite

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'assurez 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 §2A)
- 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.

#### D/ Allumage de l'appareil

##### IMPORTANT avant la mise en marche

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.

##### D1/Allumage des brûleurs principaux

**IMPORTANT :** pour les modèles de barbecue avec capot, **procéder à l'allumage du barbecue CAPOT OUVERT. Ne jamais allumer l'appareil capot fermé.**

**pour les autres modèles, retirer le couvercle du barbecue avant allumage, et le positionner derrière la cuve avec l'encoche prévue à cet effet afin de former un parevent lors de la cuisson ou par terre. Ne jamais allumer l'appareil couvercle fermé.**

#### Allumage automatique

**Etape 1.** Otez le couvercle (ouvrez le capot) et assurez-vous que tous les boutons sont en position "OFF" (•) (poussez le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée)



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

**Etape 3.** Appuyez sur le bouton de gauche et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à « CLIC » pour enflammer le 1<sup>er</sup> brûleur.

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

**Etape 5.** Si un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas après les étapes 2 et 3, ramenez le bouton en position "OFF" et renouvelez l'opération 2 ou 3 fois.

**Etape 6.** Si malgré cela un ou plusieurs brûleurs ne s'enflament 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 "OFF" (•). 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.

#### D2/ Allumage du réchaud latéral

**IMPORTANT :** veillez à bien ouvrir le couvercle du réchaud latéral avant toute tentative d'allumage. Ne jamais laisser le couvercle de protection lors de l'allumage et l'utilisation du réchaud latéral. Le réchaud est conçu pour des récipients d'un diamètre compris entre 10cm et 22cm. Veillez à bien respecter ces dimensions.

#### Allumage automatique

**Etape 1.** Ouvrez le couvercle et assurez-vous que le bouton est en position « OFF » (•)

**Etape 2.** Ouvrez la valve de la bouteille de gaz

**Etape 3.** Appuyez sur le bouton et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à « CLIC » pour enflammer le brûleur.

**Etape 4.** Si le brûleur ne s'allume pas après l'étape 3, ramenez le bouton en position « OFF » (•) et renouvelez l'opération 2 ou 3 fois.

**Etape 5.** Si malgré cela le brûleur ne s'enflamme 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 allume gaz.

Ne rien déposer sur le couvercle du réchaud ; seule la tablette sans réchaud sert à déposer des objets.

#### Allumage manuel

En cas de non fonctionnement de l'allumage automatique, positionnez le bouton de commande sur "OFF" (•). Présentez une allumette enflammée ou un briquet utilitaire allume-feu à proximité du port du brûleur, 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, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez si les brûleurs et/ou injecteurs ne sont pas obstrués.

#### E/ Extinction de l'appareil

**Etape 1.** Ramenez tous les boutons en position "OFF" (•) (poussez les boutons et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée)

**Etape 2.** Fermez le robinet du récipient de gaz

**Etape 3.** Attendez le complet refroidissement de votre appareil pour repositionner le couvercle (selon modèle).

#### F/ Préchauffage/Mise en service de l'appareil

**IMPORTANT :** Vous devez impérativement réaliser le test de fuite avant la première utilisation de l'appareil (voir §2C).

Avant la première utilisation, il est recommandé de faire chauffer « à blanc » (c'est-à-dire sans aliments) votre appareil en puissance maximale pendant 30min consécutives, avec l'ensemble de ses accessoires.

Il est possible que cette opération provoque des dégagements d'odeurs et/ou de fumées dus à la carbonisation de résidus de matières. Attendre le complet refroidissement de l'appareil ; nettoyer avec un chiffon doux et de l'eau l'ensemble du barbecue et huiler légèrement les surfaces de cuisson.

#### G/ Cuisson

Pour les barbecues équipés d'une plancha : huiler légèrement la surface de cuisson afin que les aliments n'y adhèrent pas.

Pour les barbecues avec capot : 2 modes de cuisson sont possibles :

- Capot ouvert : grillades traditionnelles
- Capot fermé cuisson type four : idéal pour les grosses pièces de viande.

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



**Astuce :** 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.

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 ETEINDRE LES FLAMMES DANS UN BARBECUE GAZ.

#### H/ Nettoyage et rangement

Attendre le complet refroidissement du barbecue.

**Pour des raisons d'hygiène et de sécurité :** nettoyez soigneusement votre appareil et l'ensemble de ses accessoires (y compris tiroir récupérateur de graisses) après chaque cuisson avec une eau chaude savonneuse pour éliminer tous les résidus de graisses et à l'aide d'un chiffon doux non abrasif. Rincez, séchez et huilez les surfaces en fonte.

**Nettoyage de la plancha :** ne jamais utiliser d'objets ni de détergents récurant et abrasifs. Pour retirer efficacement les graisses cuites et les sucs de viandes, procédez à son déglacage juste après la cuisson (plancha encore chaude) :

Eteignez l'appareil, mettez des gants de protection adaptés contre la chaleur de la plancha, jetez une petite quantité d'eau sur la surface à nettoyer. Attention à la chaleur dégagée par la vapeur. Evacuez les résidus avec une spatule dans la fente de la plancha. Terminez le nettoyage avec une éponge douce. Séchez et huilez légèrement. Vous pouvez remplacer l'eau par du vinaigre blanc sur une surface tiède.

**Nettoyage des tablettes latérales :** nettoyez ces zones après chaque utilisation avec une eau chaude savonneuse et un chiffon doux non abrasif. Rincez et séchez. Les tablettes latérales ne doivent pas être utilisées comme planches à découper.

Ne pas nettoyer les grilles/planchas ni accessoires dans un lave-vaisselle : risque d'endommagement.

Couvrez l'appareil (débranché préalablement du récipient de gaz) d'une housse pendant la belle saison puis le mettre à l'abri dans un endroit frais et à l'abri de l'humidité.

Fermez le robinet du récipient de gaz après chaque utilisation.

Débranchez le récipient de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé fréquemment. Vérifiez que le robinet du récipient de gaz est correctement fermé.

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.

Les récipients de gaz Butane et Propane ne doivent pas être disposés à proximité ni sous le rayonnement d'une source de chaleur. Les récipients de gaz non branchés, même présumés vides, doivent être tenus fermés dans une zone bien ventilée.

**Attention !** Les éléments en acier inoxydable (grille de cuisson, brûleurs,) se colorent lors de l'utilisation. Il s'agit d'une réaction normale pour ce type de matériau.

#### I/ Entretien

Pour conserver votre barbecue le plus longtemps possible, nous vous conseillons de :

-Nettoyer toutes les surfaces de cuisson après chaque utilisation.

-Ne pas laisser votre barbecue sous la pluie ; ne pas laisser d'eau en stagnation sur les surfaces de cuisson, les tablettes ou le tiroir de graisses : risque de détérioration et/ou de corrosion prématurée.

-Huiler les surfaces de cuisson en fonte pour éviter la rouille avant la 1<sup>ère</sup> utilisation, après une longue période de non-utilisation et avant l'hivernage de votre appareil.

L'entretien fréquent du brûleur permet de le maintenir en bon état pour de nombreuses utilisations et d'éviter son oxydation prématurée (résidus acides des grillades).

L'oxydation du brûleur est néanmoins un phénomène normal dans le temps et un brûleur oxydé qui fonctionne ne doit pas être remplacé. Son remplacement est nécessaire uniquement si son fonctionnement est incorrect malgré le respect des instructions du présent manuel.

**ATTENTION !** Vérifiez après une longue période de stockage que les brûleurs (tube venturi) ne sont pas bouchés par des insectes : risque d'incendie à l'allumage ou de retour de flammes.

En cas d'obstruction du ou des brûleurs (tubes venturi), démontez les brûleurs et nettoyez l'intérieur au cure-pipe.

**Les dommages causés par les feux de graisses ne sont pas couverts par la garantie.**

#### J/ Service après vente

Pour toute demande de pièces détachées, contactez votre revendeur.

#### K/ Garantie

Tous nos barbecues sont garantis 2 ans à compter de leur date d'achat (facture ou ticket de caisse à l'appui), à l'exclusion des frais de retour du produit qui restent à la charge du consommateur, sous réserve du respect de l'ensemble des instructions du présent manuel, sous réserve de disponibilité des pièces en stock et sous réserve de présentation du produit dans son emballage d'origine.

Cette garantie n'est pas valable dans les cas suivants :

- Non-respect de l'ensemble des instructions du présent manuel
- Conditions anormales d'utilisation
- Stockage incorrect
- Défaut d'entretien
- Modification du produit
- Utilisation à des fins professionnelles
- Utilisation de pièces de rechange qui ne seraient pas d'origine.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème après la consultation du tableau de dépannage, contactez votre revendeur.

#### L/ Pannes/ Problèmes rencontrés/ Solutions

Voir tableau de dépannage page suivante


#### M/ Spécifications techniques

**ATTENTION :** Ce produit a été conçu pour être utilisé dans les pays mentionnés ci-dessous :

Pays de destination	Catégorie	Gaz et pression
France	I <sub>3</sub> (28-30/37 mbar)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar







Le repère sur injecteur, par exemple, 0.86 indique que la taille de l'injecteur est 0.86mm.

Modèles 0077-0081, 0198-0001

Puissance nominale (ΣQn)	14kW (1019g/h au Butane – 1001g/h au Propane)
Repère sur injecteur	0.91
Autres	PIN 2575DL0359CT03151  2575-20



**TABLEAU DE DEPANNAGE RAPIDE**

N° du cas	Anomalie	Causes possibles	Solutions proposées
 <p><b>IMPORTANT</b>  <b>NE JAMAIS DEMONTER LA RAMPE DE GAZ</b>  <b>INTEGREE AU BARBECUE (située derrière le panneau de contrôle frontal)</b>  <b>NI LES ROBINETS NI LES INJECTEURS NI AUCUNE PARTIE PROTEGEE PAR LE FABRIQUANT</b></p>			
1	« La flamme s'allume sur 2 brûleurs, mais pas sur le 3 <sup>e</sup> » ou sur 1 brûleur, ou mais pas sur le 2 <sup>e</sup> »	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 : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) 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).</li> <li>• <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) 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).</li> </ul>
2	« 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).	
3	« Je n'arrive plus à allumer mon barbecue à la 1 <sup>ère</sup> utilisation ou après plusieurs utilisations » « Aucun des brûleurs de mon barbecue ne s'allume, à la 1 <sup>ère</sup> 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. <u>Si le barbecue se rallume avec la bouteille neuve</u> , 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. <u>Si le barbecue se rallume</u> , cela signifie que votre flexible initial était obstrué : Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).
4	« Les brûleurs du barbecue ne s'allument pas avec le bouton (piezzo) mais avec une allumette cela fonctionne »	Système d'allumage électronique intégré (Piezzo) mal positionné ou défectueux	Déplacez délicatement le bout du piezzo afin qu'il soit situé à environ 3-4mm du brûleur et au niveau d'un trou du brûleur. Si cela ne fonctionne pas, cela signifie que le Piezzo est défectueux. Contactez votre revendeur. 
5	« 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 : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) 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.</li> <li>• <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) 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).</li> </ul>
6	« Le barbecue a pris feu, des flammes sortent du barbecue »	Accumulation de graisses et manque de nettoyage et d'entretien du barbecue Des graisses provenant des aliments sont tombées sur les brûleurs lors de la cuisson	Nettoyez le barbecue Toujours utiliser le barbecue avec les protecteurs de flamme correctement positionnés au-dessus des brûleurs
7	« Je n'arrive pas à brancher mon barbecue au détendeur de la bouteille de gaz » <b>(France UNIQUEMENT)</b>	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 M20x1.5)
		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
8	« 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
9	« Votre raccord est un raccord américain »	Impossible	Tous nos barbecues à gaz sont équipés des raccordements en accord (respectifs) avec les différentes réglementations nationales
10	« Je n'arrive pas à brancher mon barbecue au détendeur de la bouteille de gaz » <b>(Hors France)</b>	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
11	« Mes brûleurs inox changent de couleur à la 1 <sup>ère</sup> 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	
12	« Mon barbecue neuf semble avoir déjà été utilisé »	Votre barbecue a fait partie d'un lot d'échantillons testé en laboratoire, ce qui peut expliquer des marques d'utilisation	
13	« Ma plancha s'effrite / L'émaillage de ma plancha saute »	Contactez votre revendeur	
14	« Ma plancha s'est fendue à la 1 <sup>ère</sup> chauffe »	Défaut de fabrication lié au processus de fabrication des pièces en fonte : il peut accidentellement subsister une bulle d'air lors de la mise en moule de la fonte en fusion	Contactez votre revendeur

## Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für spätere Zwecke sorgfältig auf

DIE NICHTEINHALTUNG DIESER VORGABEN UND WARNHINWEISE KANN ZU SCHWEREN, TEILWEISE AUCH TÖDLICHEN VERLETZUNGEN ODER BESCHÄDIGUNGEN DES MATERIALS DURCH BRAND FÜHREN.

### 1. Sicherheitsvorschriften:

"Nur im Freien verwenden"

"Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes"

"**ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kinder fernhalten"

"Gerät während des Betriebes nicht bewegen"

"Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen"

"Das Gerät nicht verändern!"

Die vom Hersteller gesicherten Teile des Gerätes dürfen vom dem Benutzer keinesfalls bewegt bzw. gehandhabt werden.

"Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden"

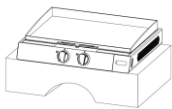
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät anfassen. Dies gilt auch während der Garphasen: Bestimmte zugängliche Teile des Gerätes können nämlich sehr heiß werden.
- Reinigen Sie den Grill und das Zubehör (inklusive der Fettauffanglade) nach jeder Verwendung, um ungewünschte Fettansammlungen zu vermeiden (Brandgefahr)
- Führen Sie vor der Verwendung des Gerätes einen Leckagentest durch (siehe §2C).
- Bei Gasgeruch oder einer Gasleckage:
  - (1) Schließen Sie den Sperrhahn des Gasbehälters,
  - (2) Löschen Sie eventuell vorhandenes Feuer,
  - (3) Öffnen Sie die Abdeckhaube (je nach Modell)
  - (4) Führen Sie den "Leckagentest" durch (siehe §2C)
- Das Gerät muss stets beaufsichtigt werden.
- Der Grill darf bei starkem Wind nicht verwendet werden.
- In unmittelbaren Nähe des Gerätes dürfen keine Gegenstände und Objekte aufgestellt werden, die die Luftzirkulation beeinträchtigen können.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck eingesetzt werden.
- Prüfen Sie vor jeder Verwendung des Gerätes, dass alle Gasanschlüsse korrekt festgezogen sind. Falls sich einer dieser Anschlüsse gelöst haben sollte, müssen Sie den Sperrhahn des Gasbehälters sofort schließen und alle Anschlüsse einem Leckagentest unterziehen (siehe §2C).
- Die Gasanschlüsse dürfen bei eingeschaltetem Gerät keinesfalls gelockert bzw. gelöst werden.
- Sie dürfen in Ihrem Gasgrill weder Holzkohle noch Lavastein verwenden.
- Dieser Grill muss vor der Verwendung auf dem Boden, auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Fläche aufgestellt werden.

Die Stücke sind unter Flammenschutz (Schutz gegen Rückstände von Lebensmitteln während des Kochens), und muss über dem Brenner, die den Grill erwärmen positioniert werden, in denen Schlitz für diesen Zweck vorgesehen (falls zutreffend).



#### Weitere Vorschriften für bestimmte Modelle

**ACHTUNG!** Die Einbaugrills dürfen NUR auf Materialien wie zum Beispiel Ziegeln, Gestein, Beton auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Oberfläche vor der ersten Verwendung aufgestellt werden.



### 2. Verwendung:

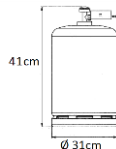
Der Grill darf nicht verwendet werden, wenn er noch nicht vollständig montiert worden ist.

Das Gerät muss gemäß dem dieser Anleitung beigefügten Montagehandbuch korrekt zusammengebaut werden.

### A/ Anschluss an den Gasbehälter

#### A1/ Behälter/Druckminderer

Die Gasflasche kann auf dem Boden (neben dem Grill) oder auf der unteren Platte/im Schrank Ihres Grills aufgestellt werden (außer bei anderslautenden Angaben auf dem Gerät). Tatsächlich ist es notwendig, einen gewissen Abstand zwischen der Gasflasche und die Brenner während des Gebrauchs zu halten. Aus diesem Grund einige niedrige Regale eine Auszahlung sind mit der Gasflasche zu setzen, indem Sie einen Sicherheitsabstand von den Brennern zu halten. Die Standard-niedrige Regale sind nicht geeignet, weil die Gasflasche in die Erwärmungszone zu nahe ist. Die Flasche kann außer bei anderslautenden Angaben auf dem Produkt auf der unteren Platte/im Schrank aufgestellt werden, wenn die entsprechenden Abmessungen (inklusive Druckminderer) den nachfolgenden Vorgaben entsprechen:



Die Verwendung von LPG-Flaschen nur (Liquified Petroleum Gas).

Wenn Ihre Gasflasche den zuvor aufgeführten Vorgaben nicht entspricht, muss sie obligatorisch auf dem Boden, neben Ihrem Grill, aufgestellt werden.

Die Lüftungsöffnungen der Einlassung des Gasbehälters müssen frei gehalten werden.

Ein beschädigter oder rostiger Gasbehälter darf nicht verwendet werden. Bei Beschädigungen oder Rostspuren auf der Flasche muss diese von Ihrem Gashändler kontrolliert werden. Ein Gasbehälter mit beschädigtem Sperrhahn darf nicht verwendet werden.

Verwenden Sie einen Druckminderer mit Schutzvorrichtung, gemäß den geltenden, nationalen Vorschriften (NF für Frankreich, BS EN 16129: 2013 für andere Länder) mit 37 mbar bei Propangas und 28-30 mbar bei Butangas.

Hinweis: In den anderen Ländern müssen die Flaschen und Druckminderer den nationalen, jeweils anwendbaren Vorschriften entsprechen.

**IHR GERÄT DARF IN KEINEM FALL AN DAS STADTGAS (Naturgas) ANGESCHLOSSEN WERDEN.** Der Gaskreis ist ausschließlich für Butangas/Propangas (G30/G31) konzipiert worden.

**NIEMALS TOOL ZUM DRUCKREGLER MUTTER AUF IHR PRODUKT ZIEHEN** : kann das Produkt beschädigen. A handfest ist ausreichend.

#### A2/ Anschlussstutzen

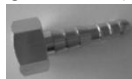
##### Frankreich

Verwendung des Anschlussstutzens mit Gewinde des Gaseinganges G1/2 **ALLEINE** (bereits auf dem Grill befestigtes Teil).



##### Andere Länder

Verwendung des geringelten Anschlussstutzens als Ersatzteil bereitgestellt. Schrauben Sie den geringelten Anschlussstutzen mit Hilfe eines geeigneten Spannwerkzeuges (Schlüssel) auf dem Anschlussstutzen mit Gewinde des Gaseinganges G1/2 fest und führen Sie danach einen Leckagentest durch (siehe §2C).



#### A3/ Zuführschlauch

##### Für alle Länder

Tauschen Sie den Hauptzuführschlauch vor dem Ablauf des entsprechenden Haltbarkeitsdatums aus, wenn dieser Schlauch beschädigt ist, Risse aufweist oder die national anwendbaren Vorschriften diesen Austausch erforderlich machen. Das Rohr muss EN 16436-1 entsprechen 2014. Es darf weder am Schlauch gezogen, noch darf der Schlauch zusammengedreht werden.

Achten Sie darauf, dass der Schlauch keinen Einflüssen von Verdrehung oder Zugkraft ausgesetzt wird: Da sich der Anschlussstutzen des Gaseinganges auf der linken Seite befindet, muss der Gasbehälter auf der linken Seite des Gerätes aufgestellt werden.

Achten Sie darauf, dass der Schlauch keinesfalls mit den Teilen des Gerätes, die sich bei der Verwendung erhitzen können, in Kontakt kommen kann.

Stellen Sie den Gasbehälter in mindestens 1 Meter Entfernung vom Grill auf.

**Der Anschluss an das Gerät muss mit Hilfe eines Zuführschlauchs einer Länge von 1,2 m oder 1,5 m (maximal) erfolgen.**

##### Frankreich

Verwenden Sie einen Schlauch mit der Markierung NF und eine Schraubenmutter mit Gewinde G1/2 für die Schraubverbindung mit dem Gerät, und eine Schraubenmutter mit Gewinde M20x1.5 für die Schraubverbindung mit dem Druckminderer, gemäß der Norm XP D 36-125 oder der Norm XP D 36-112.

Schrauben Sie die Schraubenmutter mit Gewinde G1/2 des Schlauches auf dem Anschluss des Einganges des Gerätes und die Schraubenmutter mit Gewinde M20x1.5 (in Schwarz) auf dem Anschluss am Ausgang des Druckminderers gemäß den auf dem Verbindungsschlauch vorhandenen Angaben fest.

Prüfen Sie die Dichtigkeit der Einheit, in dem Sie einen Leckagentest durchführen (siehe §2C).

In Richtung Druckminderer (schwarzer

Anschlussstutzen mit Gewinde)

In Richtung Grill



##### Andere Länder

Verwenden Sie einen hochwertigen Verbindungsschlauch, der sich für die Verwendung mit Butangas oder Propangas gemäß den nationale anwendbaren Vorschriften eignet. Nehmen Sie den Anschluss des Schlauches auf dem zuvor an dem Gerät befestigten geringelten Anschlussstutzen (Paragraph A2/ Anschlussstutzen) gemäß den auf dem Verbindungsschlauch vorhandenen Angaben vor.

Prüfen Sie die Dichtigkeit der Einheit, in dem Sie die Anleitungen des Paragraphen C/ Leckagentest ausführen.

### B/ Austausch des Gasbehälters

Der Austausch des Gasbehälters muss unter Berücksichtigung der nachfolgenden Vorgaben erfolgen:

- Der Behälter darf keinesfalls während des Betriebes des Gerätes ausgetauscht werden (die Bedienschalter müssen auf OFF (●) stehen)
  - Das Gerät muss vollständig abgekühlt sein
  - Führen Sie den Austausch in ausreichender Entfernung von Entzündungs- bzw. Brandquellen und Wärmequellen durch.
  - Der Austausch darf nur im Freien geschehen
- Vor dem Austausch des Gasbehälters muss darauf geachtet werden, dass der Sperrhahn vollständig geschlossen ist.

### C/ Leckagentest

Sie müssen **obligatorisch** einen "Dichtigkeitstest" durchführen:

- Vor der ersten Verwendung (selbst wenn der Grill vom Händler installiert worden ist).
- Jedes Mal dann, wenn der Gasbehälter, der Schlauch oder Druckminderer ausgetauscht worden sind.
- Mindestens 1 Mal pro Jahr, idealerweise zu Beginn der Grillsaison.
- Nach einer langen Lagerungsdauer oder Nichtverwendung des Gerätes.

Prüfen Sie, dass der Schlauch nicht beschädigt ist und dass er sich in einem ausreichenden Abstand vom unteren Bereich des Grills befindet.

- Führen Sie diese Schritte im Freien sowie in ausreichender Entfernung von entzündbaren Materialien durch. Bitte nicht rauchen.
- Prüfen Sie, dass die Bedienschalter auf "OFF" (●) stehen.
- Bereiten Sie eine Mischung bestehend aus 50% Spülmittel und 50% Wasser vor.
- Schrauben Sie den Druckminderer auf dem Gasbehälter fest.
- Schließen Sie den Zuführschlauch an das Gerät und an den Druckminderer an (siehe §2A)
- Pinseln Sie die Zubereitung auf die Anschlüsse von Flasche/Druckminderer/Schlauch/Gas-Anschluss an Grill.
- Öffnen Sie den Sperrhahn des Gasbehälters.

- Beobachten Sie die verschiedenen Anschlüsse von Flasche/Druckminderer/Schlauch/Gasanschluss an Grill: Wenn sich Bläschen bilden sollten, bedeutet dies, dass eine Gasleckage vorliegt.
- Schließen Sie den Sperrhahn des Gasbehälters.

Zur Beseitigung der Leckage ziehen Sie die Schraubenmutter nach und beginnen erneut mit dem Leckagentest.

Ein defektes Teil muss ausgetauscht werden. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Leckage zuvor nicht vollständig beseitigt worden ist. Sollte das Problem weiterbestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Händler oder einen kompetenten Gastechner.

**Wichtig:** Für die Leckagensuche dürfen keinesfalls Flammen verwendet werden.

## D/ Einschalten des Gerätes

### WICHTIG Vor der Inbetriebnahme

Das Gerät darf erst dann eingeschaltet werden, wenn alle Anleitungen vollständig gelesen und verstanden worden sind. Bitte ebenfalls prüfen:

- dass die Einheit [Flasche/Druckminderer/Schlauch/Gerät] keine Leckage aufweist

- dass die Brenner (Venturirohr) und/oder die Düsen nicht verstopft sind (Beispiel: Spinnweben)

- dass der Zuführschlauch weder beschädigt ist noch ein abgelaufenes Haltbarkeitsdatum aufweist, und dass dieser Schlauch nicht in Kontakt mit scharfen bzw. kantigen Teilen des Gerätes oder Teilen, die sich bei der Verwendung des Gerätes erhitzen können, kommen kann.

- dass die Brenner korrekt an die Düsen über die hierzu vorgesehene Öffnung angeschlossen worden sind.

### D1/Zündung der Hauptbrenner

**WICHTIG:** Bei den Grillmodellen mit Abdeckhaube muss die Zündung des Grills mit **OFFENER ABDECKHAUBE** erfolgen. Das Gerät darf keinesfalls bei geschlossener Abdeckhaube angezündet werden.

Bei den anderen Modellen muss **die Abdeckung** des Grills vor dem Anzünden entfernt und hinter dem Becken mit der speziell hierzu vorgesehenen Einkerbung angebracht werden, um beim Garen oder auch auf dem Boden einen Windschutz zu bilden. Das Gerät darf keinesfalls mit geschlossener Abdeckung angezündet werden.

#### Automatische Zündung

**Schritt 1.** Entfernen Sie die Abdeckung (öffnen Sie die Abdeckhaube) und prüfen Sie, dass alle Bedienschalter auf "OFF" (•) stehen (betätigen Sie den Schalter und drehen Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn)

**Schritt 2.** Öffnen Sie den Sperrhahn des Gasbehälters

**Schritt 3.** Betätigen Sie den linken Schalter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie einen "KLICKEN" hören, um den 1. Brenner anzuzünden.

**Schritt 4.** Zünden Sie die weiteren Brenner danach von links nach rechts an und gehen Sie hierbei wie zuvor beschrieben vor.

**Schritt 5.** Wenn ein oder mehrere Brenner sich nach den Schritten 2 und 3 nicht einschalten sollten, bewegen Sie den Bedienschalter in die Position "OFF" zurück und wiederholen den beschriebenen Vorgang 2 oder 3 Mal.

**Schritt 6.** Wenn sich ein oder mehrere Brenner trotzdem nicht einschalten sollten, unterbrechen Sie die Gaszufuhr, warten Sie 5 Minuten lang ab und führen Sie die Schritte 2 und 3 erneut aus oder zünden Sie die Brenner mit einem Feueranzünder-Feuerzeug an (siehe Paragraph D2).

#### Manuelle Zündung

Sollte die automatische Zündung nicht funktionieren, stellen Sie den (die) Bedienschalter auf die Position "OFF" (•). Bringen Sie ein angezündetes Streichholz oder ein Feueranzünder-Feuerzeug in die Nähe der Öffnungen des (der) Brenner(s) und stellen Sie den Bedienschalter danach in die Position "offen" (wird von einer großen Flamme dargestellt).

Sollten ein oder mehrere Brenner nach mehreren Zündversuchen der automatischen und/oder manuellen Zündung nicht funktionieren, prüfen Sie, ob die Brenner und/oder Düsen nicht verstopft sind.

### D2/ Zündung der seitlichen Kochplatte

**WICHTIG:** Achten Sie darauf, dass die Abdeckung der seitlichen Kochplatte vor der Zündung entfernt worden ist. Die Schutzabdeckung darf bei der Zündung und der Verwendung der seitlichen Kochplatte keinesfalls mehr auf der Kochplatte vorhanden sein.

**Die Kochplatte eignet sich für Behälter mit einem Durchmesser zwischen 10 cm und 22 cm. Bitte beachten Sie diese Abmessungen.**

#### Automatische Zündung

**Schritt 1.** Entfernen Sie die Abdeckung und prüfen Sie, ob sich der Bedienschalter in der Position "OFF" (•) befindet

**Schritt 2.** Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche

**Schritt 3.** Betätigen Sie den Schalter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie einen "KLICKEN" hören, um den Brenner anzuzünden.

**Schritt 4.** Der Brenner darf nicht angezündet werden, wenn sich ein Behälter auf der Kochplatte befindet; Zünden Sie zuerst den Brenner an und stellen Sie den Behälter danach auf der Kochplatte ab.

**Schritt 5.** Sollte der Brenner sich nach dem Schritt 3 nicht anzünden, stellen Sie den Schalter erneut auf die Position "OFF" (•) und wiederholen Sie den Vorgang 2 oder 3 Mal. Sollte sich der Brenner trotzdem nicht anzünden, unterbrechen Sie die Gaszufuhr und warten Minuten lang ab, damit das Gas zerstreuen kann. Wiederholen Sie danach die Schritte 2 und 3 oder zünden Sie den Brenner mit einem Gaszünder an.

Auf der Abdeckung der Kochplatte dürfen keine Gegenstände abgestellt werden; nur die Platte auf der rechten Seite ist zum Ablegen von Gegenständen vorgesehen.

#### Manuelle Zündung

Sollte die automatische Zündung nicht funktionieren, stellen Sie den Bedienschalter auf die Position "OFF" (•). Bringen Sie ein angezündetes Streichholz oder ein Feueranzünder-Feuerzeug in die Nähe der Öffnungen des Brenner und stellen Sie den Bedienschalter danach in die Position "offen" (wird von einer großen Flamme dargestellt).

Sollte sich der Brenner nach mehreren automatischen und/oder manuellen Zündungen nicht einschalten, prüfen Sie, ob die Brenner und/oder Düsen verstopft sind.

## E/ Ausschaltung des Gerätes

**Schritt 1.** Stellen Sie die Schalter auf die Position "OFF" (•) (schieben Sie die Schalter und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag)

**Schritt 2.** Schließen Sie den Sperrhahn des Gasbehälters

**Schritt 3.** Warten Sie ab, bis Ihr Gerät vollständig abgekühlt ist und setzen Sie die Abdeckung danach wieder auf (je nach Modell).

## F/ Vorheizen/Inbetriebnahme des Gerätes

**WICHTIG:** Vor der ersten Verwendung des Gerätes müssen Sie unbedingt einen Leckagentest durchführen (siehe Paragraph C).

Vor der ersten Verwendung wird empfohlen, das Gerät "leer" (d. h. ohne Lebensmittel) 30 Minuten lang mit maximaler Leistung und allen vorhandenen Zubehörteilen zu heizen. Es ist möglich, dass bei diesem Vorgang Geruch und/oder Rauch entsteht, was auf die Verkohlung eventueller Materialreste zurückgeführt werden kann. Das Gerät muss vollständig abgekühlt sein; Nehmen Sie die Reinigung aller Teile des Grills mit einem weichen Tuch und Wasser vor und ölen Sie die Garflächen danach ganz leicht.

## G/ Garen

Bei Grillgeräten, die mit einer Plancha ausgestattet sind: Ölen Sie die Garfläche ganz leicht, damit die Speisen nicht ankleben.

Bei Grillgeräten mit Abdeckhaube: Es kann zwischen 2 Garmöglichkeiten gewählt werden:

- Offene Abdeckhaube Traditionelle Grillspeisen
- Geschlossene Abdeckhaube Garen wie im Backofen: Ideal für große Fleischstücke.

**ACHTUNG!** Zum Kochen traditionellen Grillspeisen wie Würstchen ..., nicht die Abdeckung zu schließen. Diese Art von Essen gibt ein viel Fett und Backofen Art nicht geeignet ist.



**Tipp:** Für eine einfachere Reinigung der Fettauffanglade empfehlen wir Ihnen, ein Blatt Alufolie auf der gesamten Oberfläche auszulegen und diese Alufolie nach **jeder Verwendung** nach vollständiger Abkühlung des Gerätes zu entsorgen.

Am brennenden Kochfett, verringern Sie die Intensität der Hitze zu minimalen und bewegen Nahrung zu einem

kühlere Bereich. ZUM AUSSCHALTEN BZW. LÖSCHEN EINES GASGRILLS DARF KEINESFALLS WASSER VERWENDET WERDEN.

## H/ Reinigung und Aufbewahrung

Bitte warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist.

**Aus Hygiene- und Sicherheitsgründen:** Reinigen Sie Ihr Gerät und das gesamte Zubehör (inklusive Fettauffanglade) **nach jedem Garvorgang** mit warmem Seifenwasser und einem weichen, nicht scheuernden Tuch, um alle Fettreste vollständig zu entfernen.

Spülen Sie die gusseisernen Oberflächen ab, trocknen Sie sie vollständig und behandeln Sie sie danach mit Öl.

**Achtung!** Zum Grillen mit einer Frontplatte ausgestattet, kann es notwendig sein, sie zu entfernen, um Fettgewinnung Schublade zu erholen für die Reinigung.

**Reinigung der Plancha:** Es dürfen keine scheuernden oder schleifenden Gegenstände oder Reinigungsmittel verwendet werden. Für eine effiziente Entfernung von Garfetten und Fleischsäften mit Hilfe von Flüssigkeit unmittelbar nach dem Garvorgang (die Plancha ist noch heiß):

Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie für die Temperatur der Plancha geeignete Schutzhandschuhe an und schütten Sie eine geringe Menge an Wasser auf die zu reinigende Oberfläche. Achten Sie unbedingt auf die durch den Dampf entstehende Hitze. Entfernen Sie die Restbestände mit einem Spatel in der Rille der Plancha. Schließen Sie den Reinigungsvorgang mit einem weichen Schwamm ab. Trocken Sie die Flächen und ölen Sie sie ganz leicht. Sie können das Wasser auf einer lauwarmen Oberfläche auch durch weißen Essig ersetzen.

**Reinigung der seitlichen Platten:** Reinigen Sie diese Bereiche nach jeder Verwendung mit warmem Seifenwasser und einem weichen, nicht scheuernden Tuch. Spülen Sie die Anrichte danach ab und trocknen Sie sie vollständig.

Die seitlichen Platten dürfen nicht als Schneidebretter verwendet werden.

Die Roste/Planchas und Zubehörteile dürfen nicht in einem selbstreinigenden Ofen gereinigt werden: Es besteht die Gefahr von Beschädigungen.

Decken Sie das Gerät (dessen Anschluss an den Gasbehälter zuvor entfernt worden ist) im Sommer mit einer Schutzhülle ab und lagern Sie das Gerät später an einem kühlen und trockenen Ort.

Schließen Sie den Sperrhahn des Gasbehälters nach jeder Verwendung.

Entfernen Sie den Anschluss an den Gasbehälter, wenn das Gerät nicht regelmäßig verwendet wird. Prüfen Sie, dass der Sperrhahn des Gasbehälters korrekt geschlossen ist.

Bewahren Sie den Gasbehälter an einem trockenen und gut gelüfteten Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und in sicherer Entfernung von beliebigen Zündquellen auf. Der Gasbehälter darf weder in einem Keller oder einem Untergeschoss aufbewahrt werden.

**Achtung!** Das Propangas darf nur im Freien, vor Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung geschützt, aufbewahrt werden.

Die Behälter für Butangas und Propangas dürfen weder in unmittelbarer noch im Umfeld einer Wärmequelle aufgestellt werden. Die nicht angeschlossenen Gasbehälter, selbst wenn diese leer sein sollten, müssen korrekt verschlossen an einem gut gelüfteten Ort aufbewahrt werden.

**Achtung!** Die Edelstahlelemente (Grillrost, Brenner, ...) sind im Einsatz gefärbt. Dies ist eine normale Reaktion für diese Art von Material.

## I/ Pflege & Wartung

Für eine optimale Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir Ihnen wie folgt:

Reinigen Sie alle Garflächen nach jeder Verwendung vollständig.

Lassen Sie Ihren Grill bei Regen nicht im Freien stehen; Entfernen Sie umgehend eventuelle Wasseransammlungen auf den Garflächen, den Platten oder der Fetttlade: Es besteht die Gefahr von vorzeitigen Beschädigungen und/oder Rostbildungen.

Ölen Sie die gusseisernen Garflächen, um Rostbildungen zu vermeiden.

Die regelmäßige Pflege und Wartung des Brenners ermöglichen es, einen korrekten Zustand des Brenners für eine lange Verwendung aufrechtzuerhalten und eine vorzeitige Oxidation zu vermeiden (säurehaltige Restbestände der Grillspeisen). Dennoch handelt es sich bei der Oxidation des Brenners mit der Zeit um eine normale Erscheinung, und ein oxidiertes Brenner, der korrekt funktioniert, muss nicht ausgetauscht werden. Ein Austausch ist erst dann erforderlich, wenn der Brenner

trotz der Beachtung der Anleitungen in diesem Handbuch nicht korrekt funktioniert.

**ACHTUNG!** Prüfen Sie nach einer längeren Lagerungsdauer des Gerätes, ob die Brenner (Venturirohr) nicht durch Insekten verstopft sind: Hierbei besteht Brandgefahr beim Anzünden oder die Gefahr eines Flammenrückschlages. Bei einer Verstopfung des oder der Brenner (Venturirohre) müssen die Brenner ausgebaut und im Inneren mit einer geeigneten Rohrbürste gereinigt werden.

**Schäden, die durch Fettbrände verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.**

#### J/ Kundendienst

Für Bestellungen von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Händler.

#### K/ Garantie

Unser Angebot an Grillgeräten wird mit einer Garantie von 2 Jahren bereitgestellt. Diese Garantie beginnt am Tag des Erwerbes des Gerätes (Rechnung oder Kassenzettel als Nachweis). Von der Garantie ausgenommen sind die Rücksendekosten des Produktes, die vom Verbraucher getragen werden müssen. Dies gilt vorbehaltlich der Beachtung der Gesamtheit der in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen, vorbehaltlich der Verfügbarkeit der Teile im Lager und vorbehaltlich der Rücksendung des Produktes in seiner Originalverpackung. Diese Garantie ist in den folgenden Fällen ungültig:

- Nichteinhaltung der Gesamtheit der in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen

- Unnormale Verwendungsbedingungen
- Unsachgemäße Lagerung
- Wartungs- und Pflegefehler
- Oberflächenkorrosion
- Änderung des Produktes
- Verwendung für gewerbliche Zwecke
- Verwendung von Ersatzteilen, und/oder nicht von dieser Marke angeboten werden.

Wenn Sie die Störung auch nach dem Lesen der Tabelle für die Störungsbeseitigung nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Händler.

#### L/ Pannen/ Aufgetretene Probleme/ Lösungen

Tabelle für die Störungsbeseitigung auf der nächsten Seite

#### M/ Technische Angaben

**ACHTUNG:** Dieses Produkt wurde für eine Verwendung in den nachfolgend aufgeführten Ländern konzipiert:

Zielland	Kat.	Pn
Frankreich, Vereinigtes Königreich, Spanien, Italien, Portugal, Belgien, Luxemburg, Schweiz	I <sub>3+</sub> (28-30/37 mbar)	G30 - Butangas: 28-30 mbar G31 - Propangas: 37 mbar
Niederlande	I <sub>3B/P</sub> (30)	G30-Butangas /G31 - Propangas: 30 mbar

Die Markierung am Injektor zum Beispiel 0.86 zeigt an, dass die Größe des Injektors 0.86mm ist.

Modelle **0077-0081, 0198-0001**








Nennleistung (ΣQn)	14kW (1019g/h mit Butan – 1001g/h mit Propan)
Kennzeichnung Düsen	0.91
Anderes	PIN 2575DL0359CT03151  2575-20

TABELLE FÜR SCHNELLE STÖRUNGSBESEITIGUNG

	Anomalie	Mögliche Ursachen	Vorgeschlagene Lösungen
	 <p><b>WICHTIG! IN DEN GRILL INTEGRIERTE REIHENBRENNER DARF IN KEINEM FALLE AUSGEBAUT WERDEN (befindet sich hinter der vorderen Bedientafel)</b>  <b>DIES GILT AUCH FÜR DIE SPERRHÄHNE, DIE DÜSEN UND ALLE VOM HERSTELLER GESICHERTEN TEILE</b></p>		
1	"Die Flamme zündet sich an 2 Brennern, aber nicht an dem 3. Brenner oder an 1 Brenner oder nicht an dem 2. Brenner an"	Brenner (Venturirohr) und/oder Düse verstopft	Bauen Sie den nicht funktionierenden Brenner aus und ersetzen Sie für die Dauer des Tests durch einen der anderen (funktionierenden) Brenner, der zuvor ebenfalls ausgebaut worden ist. Führen Sie einen Zündungstest durch: <ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn der Brenner (d. h. der für den Test verwendete "Ersatzbrenner") <u>nicht einschaltet</u> Dies bedeutet, dass die Düse verstopft ist. Reinigen Sie diesen Schlauch mit Druckluft (normalerweise bei Ihrem zuständigen Händler erhältlich).</li> <li>Wenn sich der Brenner (d. h. der für den Test verwendete "Ersatzbrenner") <u>einschaltet</u> Dies bedeutet, dass der vorherige Brenner verstopft ist. Reinigen Sie den Brenner mit Hilfe von Druckluft oder einer geeigneten Rohrbürste (in der Regel bei Ihrem zuständigen Händler erhältlich).</li> </ul>
2	"Aus einem der Schalter auf dem vorderen Bedienfeld treten Flammen aus"	Unterbrechen Sie umgehend die Gaszufuhr und ergreifen Sie alle erforderlichen Schutzmaßnahmen. Nehmen Sie für den betroffenen Schalter (ohne vorherige Tests) umgehend eine Reinigung des zuvor ausgebauten Brenners und der Düse mit Druckluft vor (in der Regel bei Ihrem zuständigen Händler erhältlich).	
3	"Ich kann meinen Grill bei der 1. Verwendung oder nach mehreren Anwendungen nicht anzünden" "An meinem Grill schaltet sich bei der 1. Verwendung oder nach mehreren Verwendungen keiner der Brenner ein"	a) Bitte beziehen Sie sich auf den Fall Nr. 2: Nehmen Sie (ohne vorherige Tests) an allen zuvor ausgebauten Brennern und allen Düsen umgehend eine Reinigung mit Druckluft vor (in der Regel bei Ihrem zuständigen Händler erhältlich).	
		b) Tippen Sie auf den geschlossenen Gasflasche, offen oder nicht ausreichend gespült	Öffnen Sie den Sperrhahn der Flasche (weiter), um das Gas in den Gaskreis einzulassen. Spülen Sie den Regler durch Drücken der Taste auf der Druck in der Flasche. 
		c) Leere Gasflasche	Versuchen Sie den Grill mit einer neuen Gasflasche anzuzünden. Wenn der Grill sich mit der neuen Gasflasche anzündet, bedeutet dies, dass die vorherige Flasche leer war.
		d) Der Verbindungsschlauch von Flasche-Grill ist verstopft	Versuchen Sie den Grill mit einem anderen Verbindungsschlauch erneut einzuschalten. Wenn Sie der Grill erneut einschaltet, bedeutet dies, dass der vorherige Schlauch verstopft gewesen ist: Reinigen Sie diesen Schlauch mit Druckluft (normalerweise bei Ihrem zuständigen Händler erhältlich).
4	"Die Brenner des Grills schalten sich nicht über Schalter (Piezo), aber mit Hilfe eines angezündeten Streichholzes ein"	Integriertes, elektronisches Zündsystem (Piezo) defekt oder nicht gut aufgestellt	Bewegen Sie das Ende des piezo so dass es um 3-4mm des Brenners und in ein Loch des Brenners. Wenn das nicht funktioniert, bedeutet dies, dass der Piezzo ist defekt. Kontaktieren Sie Ihren Händler 
5	« Die Flamme der mein Grill ist statt blau gelb »	Brenner (Venturi-Rohr) blockiert oder schlecht positioniert Injektor	Entfernen Sie den Brenner mit einem gelben Flamme und ersetzen Sie die Testzeit von einem der anderen Brenner (das funktioniert) vorher zu entfernen. Machen Sie ein Zündungstest: <ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn der Brenner ("Ersatz" für den Test verwendet) hat auch gelben Flammen Dies bedeutet, dass der Injektor nicht richtig positioniert ist. Somit gibt es zu viel Luft in den Luft / Gas-Verhältnis, das das Auftreten von gelben Flammen verursacht. Kontaktieren Sie Ihren Händler.</li> <li>Wenn der Brenner ("Ersatz" für den Test verwendet) zeigt keine gelbe Flammen Dies bedeutet, dass die anfängliche Brenner verstopft. Reinigen mit Druckluft oder mit Hilfe eines Rohrreiner (in der Regel bei Ihrem Fachhändler).</li> </ul>
6	"Der Grill hat Feuer gefangen, aus dem Grill treten Flammen aus"	Ansammlung von Fett sowie mangelnde Reinigung und Pflege des Grills	Reinigen Sie den Grill
		Von den Lebensmitteln stammendes Fett ist während dem Garen auf die Brenner gefallen	Der Grill muss stets mit den korrekt über den Brennern angebrachten Flammenschutzvorrichtung betrieben werden
7	"Ich kann meinen Grill nicht an den Druckminderer der Gasflasche anschließen" (NUR Frankreich)	c) Der Außenschlauch eignet sich nicht für den standardmäßigen Schraubanschluss G1/2, mit dem unsere Grills ausgestattet sind	Kaufen Sie einen Schlauch, der der Norm NF D 36125 oder der Norm XP D 36112 (Anschlussstutzen mit Gewinde mit G1/2 und M20x1.5) entspricht 
		d) Der Außenschlauch eignet sich für den standardmäßigen Schraubanschluss G1/2, mit dem unsere Grills ausgestattet sind, aber die Anschlussrichtung wurde nicht korrekt beachtet.	Prüfen Sie die Anschlussrichtung des Schlauches. Achten Sie bitte darauf, dass die 2 Anschlussstutzen des Schlauches unterschiedlich ausfallen: Einer der Stutzen für den Anschluss an den Druckminderer (in Schwarz), der andere Stutzen für den Anschluss an den Anschlussstutzen mit Gewinde des Gaseinganges G1/2 des Grills
8	"Der Anschluss mit Gewinde meines Grills ist kaputt"	Die Anschlussrichtung des Zuführschlauchs ist nicht korrekt beachtet worden, der schwarze Anschlussstutzen des ursprünglich für den Druckminderer vorgesehenen Schlauches wurde mechanisch für die Befestigung an den Anschluss mit Gewinde des Gaseinganges G1/2 des Grills forciert	Nicht verwendbarer Grill, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler 
9	"Bei Ihrem Anschluss handelt es sich um einen amerikanischen Anschluss"	Unmöglich	Unser gesamtes Angebot an Gasgrills ist mit Anschlüssen ausgestattet, die den jeweiligen, nationalen Vorschriften entsprechen
10	"Ich kann meinen Grill nicht an den Druckminderer der Gasflasche anschließen" (Außerhalb von Frankreich)	Der Außenschlauch eignet sich nicht für den Universal-Anschlussstutzen, der mit unseren Grills bereitgestellt wird	Kaufen Sie ein Rohr/einen Schlauch, das/der sich für den bereitgestellten Anschlussstutzen eignet und den geltenden, nationalen Vorschriften entspricht 
11	"Meine Edelstahlbrenner verändern bei der 1. Verwendung des Grills ihre Farbe"	Hierbei handelt es sich um eine völlig normale Reaktion, da der nicht oxidierbare Stahl (Edelstahl) auf Erwärmung mit einer Farbänderung reagiert	
12	"Mein neuer Grill sieht so aus, als ob er bereits benutzt worden wäre"	Ihr Grill hat zu einem Probelos gehört, dass im Labor getestet worden ist, wodurch sich die Verwendungsspuren erklären	
13	"Meine Plancha zerbröckelt / Die Emaillierung meiner Plancha weist Risse auf"	Wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler	
14	"Meine Plancha hat beim 1. Erwärmen Risse gebildet"	Herstellungsfehler, der mit dem Herstellungsverfahren von gusseisernen Teilen verbunden ist: Bei der Formung des geschmolzenen Gusseisens können ungewollt Luftbläschen vorhanden sein	Wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler



## Bewaar deze handleiding zodat u er later naar kunt terugrijpen.

ALS DEZE WAARSCHUWINGEN NIET WORDEN NAGELEEFD, KUNNEN ERNSTIGE EN ZELFS DODELIJKE VERWONDINGEN ONTSTAAN OF KAN DOOR BRAND MATERIËLE SCHADE WORDEN VEROORZAAKT.

### 1. Veiligheidsregels:

- "Alleen buiten gebruiken."
- "Lees de instructies voor ingebruikname."
- "WAARSCHUWING : Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand."
- "Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik."
- "Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik."
- "Toestel niet aanpassen of modificeren."
- De gebruiker mag in geen enkel geval raken aan de onderdelen die door de fabrikant werden beschermd.
- "Dit toestel gedurende gebruik verwijdert houden van ontvlambare materialen."

- Trek gepaste beschermingshandschoenen aan wanneer u uw toestel hanteert en wanneer u aan het bakken bent. sommige toegankelijke onderdelen kunnen heel heet worden.
- Maak na elk gebruik de barbecue en de accessoires schoon (ook de vetopvangbak) om vetophoping te vermijden (brandgevaar).
- Voer een lekttest uit vooraleer u uw toestel gebruikt (zie §2C).
- Indien er een gasgeur of gaslek is:
  - sluit de kraan van de gasfles;
  - doof elk vuur;
  - open het deksel (naargelang van het model);
  - voer een "lekttest" uit (zie §2C).
- Laat het toestel nooit zonder toezicht achter.
- Gebruik de barbecue niet als er veel wind is.
- Plaats rondom het toestel geen voorwerpen die de luchtcirculatie zouden kunnen belemmeren.
- Gebruik dit toestel alleen daarvoor waarvoor het werd ontworpen.
- Telkens vóór u het gebruikt, moet u nagaan of alle gasaansluitingen goed zijn vastgedraaid. Als ze zijn losgekomen, moet u onmiddellijk de kraan van de gasfles sluiten en alle verbindingen controleren; voer ten slotte nog een lekttest uit (zie §2C).
- Draai de gasaansluitingen nooit los als het toestel in gebruik is.
- Gebruik in uw gasbarbecue geen houtskool of lavasteen.
- Deze barbecue moet voor u hem begint te gebruiken, op de grond worden geplaatst, op een horizontale, vlakke en stabiele ondersteuning.

Onderstaande stukken zijn vlam beschermers (bescherming tegen residuen van voedsel tijdens het koken) en moet boven de branders die het rooster warmte worden gepositioneerd in de sleuven daarvoor bestemde (indien van toepassing).



#### Bijkomende regels voor sommige modellen

**opgelet!** De tafelbarbecues moeten vóór gebruik ABSOLUUT worden geplaatst op materialen zoals baksteen, steen, beton, en dat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.



### 2. Gebruik :

Gebruik deze barbecue niet indien niet alle onderdelen zijn aangebracht. Het toestel moet correct worden gemonteerd, volgens de assemblagehandleiding die bij deze gebruiksaanwijzing zit.

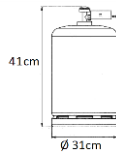
#### A/ Aansluiting aan de gasfles

##### A1/ Gasfles/ontspanner

De gasfles (NF voor Frankrijk) kan op de grond worden geplaatst (naast de barbecue) of op de onderste plank/in het meubel van uw barbecue (tenzij op het toestel anders vermeld staat).

Inderaad, is het noodzakelijk om een bepaalde afstand tussen de gasfles en de branders tijdens gebruik behouden. Dit is de reden waarom sommige lage planken zijn voorzien van een uitbetaling aan de gascilinder gezet door het houden van een veilige afstand van de branders. De standaard lage planken zijn niet geschikt vanwege de gasfles te dicht bij de verwarmingszone.

De fles kan op de onderste plank/in het meubel worden geplaatst, tenzij op het product anders vermeld staat en op voorwaarde dat de afmetingen van de fles (ontspanner inbegrepen) aan de onderstaande vereisten voldoen:



Het gebruik van LPG cilinders alleen (liquefied petroleum gas). Indien uw gasfles niet aan de bovenvermelde vereisten voldoet, moet u ze zeker op de grond plaatsen, naast uw barbecue.

Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen in de behuizing voor de gasfles niet verstopt zijn.

Gebruik geen gasfles die beschadigd is of roest vertoont. Indien de fles beschadigd is of er roestvlekken zijn, moet u ze door de gasleverancier laten controleren. Gebruik geen gasfles waarvan de kraan beschadigd zou kunnen zijn.

Gebruik een ontspanner met beveiliging, in overeenstemming met de van kracht zijnde nationale wetgeving (NF voor Frankrijk, BSEN 16129: 2013 voor andere landen), van 37 mbar voor propaan of 28-30 mbar voor butaan.

Opmerking : voor andere landen moeten de flessen en de ontspanners in overeenstemming zijn met de van toepassing zijnde nationale wetgeving.

**SLUIT UW TOESTEL NOOIT AAN OP AARDGAS.** Het gascircuït is uitsluitend ontworpen voor butaan- of propaangaas (G30/G31).

**NOOIT GEBRUIKEN TOOL OM DE DRUKREGELAAR NUT OP UW PRODUCT VASTDRAAIEN :** kan het product beschadigen. Een vinger strak is voldoende.

##### A2/ Verbindingshulpstuk

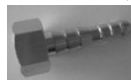
###### Frankrijk

Gebruik van de schroefdraadstift UITSLUITEND voor de gastoevoer G1/2 (stuk reeds bevestigd op de barbecue).



###### Andere Landen

Gebruik van het aansluitstuk voor darm meegeleverd als los onderdeel. Draai het aansluitstuk voor darm stevig vast door middel van gepast bevestigingsgereedschap (sleutel). op de schroefdraadstift voor de gastoevoer G1/2 om de lekttest uit te voeren (zie §2C).



##### A3/ Toevoerleiding

###### Voor alle landen

Vervang de hoofdtoevoerleiding voor de vervaldatum bereikt is, als deze beschadigd is of barsten vertoont of als dit volgens de nationale voorschriften vereist is. De leiding moet voldoen aan EN 16436-1: 2014. Trek niet aan de slang of doorboor deze niet.

Zorg ervoor dat de slang niet aan torsie of tractie onderworpen is: aangezien het verbindingshulpstuk voor de gastoevoer zich aan de linkerzijde bevindt, moet u de gasfles links van het toestel plaatsen.

Zorg ervoor dat de slang nooit in contact komt met die onderdelen van het toestel die heel heet kunnen worden.

Plaats de gasfles op ten minste 1 meter afstand van de barbecue.

**U moet het toestel op de gasfles aansluiten door middel van een toevoerslang van 1,2 tot (max.) 1,5 m lang.**

###### Frankrijk

Gebruik een slang die van het merkteken NF is voorzien en uitgerust is met een schroefdraadmoer G1/2 waarmee u de slang aan het toestel kunt aansluiten, en een schroefdraadmoer M20x1,5 voor aansluiting op de ontspanner, zoals bepaald door de norm XP D 36-125 of de norm XP D 36-112.

Draai de schroefdraadmoer G1/2 vast aan de slang, op de inlaatkoppeling van het toestel en de schroefdraadmoer M20x1,5 (zwart) op de uitlaatkoppeling van de ontspanner; volg daarbij de instructies die met de soepele slang werden meegeleverd.

Controleer of het geheel lekdicht is, door een lekttest uit te voeren (zie §2C).

Naar ontspanner (zwarte

schroefdraadstift)

Naar barbecue



###### Andere Landen

Gebruik een soepele slang van goede kwaliteit die geschikt is voor gebruik met butaan en propaan, in overeenstemming met de van kracht zijnde nationale wetgeving.

Sluit de slang aan op het aansluitstuk voor darm, dat u vooraf op het toestel hebt gemonteerd (paragraaf A2/ Verbindingshulpstuk) overeenkomstig de aanwijzingen die met de soepele slang werden meegeleverd.

Controleer of het geheel lekdicht is; volg daarvoor de aanwijzingen van paragraaf C/ Lekttest.

#### B/ Vervanging van de gasfles

Als u een gasfles vervangt, moet u de onderstaande instructies volgen:

- Vervang de gasfles niet terwijl u het toestel gebruikt (bedieningsknoppen in de OFF-stand (●))
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld.
- Vervang de fles ver van om het even welke ontstekings- of warmtebron.
- U mag de fles uitsluitend buiten vervangen.

Vooraleer u de gasfles vervangt, moet u controleren of de kraan volledig dicht is.

#### C/ Lekttest

Het is van het grootste belang dat u een "lekdichtheidstest" uitvoert:

- vóór u het toestel voor het eerst gebruikt (zelfs als de barbecue door de verdelers werd gemonteerd);
- telkens als de gasfles, slang of ontspanner werd vervangen;
- ten minste één keer per jaar, bij voorkeur in het begin van het seizoen;
- als het toestel voor lange tijd was opgeborgen of lange tijd niet werd gebruikt.

Controleer of de slang niet beschadigd is en of deze ver genoeg verwijderd is van het onderste gedeelte van de barbecue.

- Doe de test in openlucht, ver van alle mogelijke ontvlambare materialen. Rook niet.
- Controleer of de bedieningsknoppen in de OFF-stand (●) staan.
- Maak een mengsel klaar met 50% afwasproduct en 50% water.
- Draai de ontspanner op de gasfles.
- Sluit de soepele toevoerslang aan op het toestel en op de ontspanner (zie §2A).
- Strijk het mengsel met een penseel over de koppelingen tussen de fles/de ontspanner/de slang/de gasaansluiting op de barbecue.
- Open de kraan van de gasfles.
- Bekijk de verschillende koppelingen tussen fles/ontspanner/slang/gasaansluiting aan de barbecue aandachtig: als er luchtbelletjes ontstaan, betekent dat dat er een gaslek is.
- sluit de kraan van de gasfles.

Om het lek te verhelpen moet u de moeren vaster draaien en de test opnieuw uitvoeren.

Als een onderdeel stuk is, moet u het vervangen. Het toestel mag niet in gebruik worden genomen vooraleer het lek is verholpen. Als u het probleem niet opgelost krijgt, moet u uw verdelers of een gespecialiseerde gastechnicus contacteren.

**Belangrijk :** Gebruik nooit een vlam om na te gaan of er een gaslek is.

#### D/ Het toestel aansteken

##### BELANGRIJK vóór u het toestel aansteekt

Zet het toestel niet aan vooraleer u alle instructies aandachtig hebt doorgelezen en goed hebt begrepen. Controleer ook of:

- het geheel [fles/ontspanner/slang/toestel] geen lekken vertoont;
- de brander (venturibus) en/of injectoren niet verstopt zijn (bv. door spinnenwebben);
- de toevoerleiding niet beschadigd of vervallen is en of deze niet in contact komt met scherpe of mogelijk hete onderdelen van het toestel;

- de branders correct op de injectoren zijn aangesloten, via de daarvoor voorziene opening.

### D1/Aanstekken van de hoofdbranders

**BELANGRIJK** : voor de barbecuomodellen met kap: steek de barbecue aan met de **KAP OPEN**. Steek het toestel nooit aan met de kap gesloten.

Voor de andere modellen: **verwijder het deksel van de barbecue voor u hem aansteekt en zet het achter het vat, in de daarvoor voorziene inkeping, zodat het tijdens het bakken een windscherm vormt, of leg het op de grond. Steek de barbecue nooit aan met gesloten deksel.**

#### Automatisch aansteken

**Stap 1.** Verwijder het deksel (open de kap) en controleer of alle knoppen in de OFF-stand (•) staan (duw de knop en draai hem volgens de wijzers van de klok, tot u niet verder kunt).

**Stap 2.** Open de kraan van de gasfles.

**Stap 3.** Druk op de linkerknop en draai hem tegen de wijzers van de klok in, tot u een "klik" hoort, om de 1e brander aan te steken.

**Stap 4.** Steek vervolgens op dezelfde manier ook de andere branders aan, van links naar rechts.

**Stap 5.** Als een of meer branders na stap 2 en 3 niet aangaan, moet u de knop weer in de OFF-stand zetten en de handeling 2 of 3 keer herhalen.

**Stap 6.** Indien desondanks een of meer branders niet aangaan, moet u de gastoevoer afsluiten, 5 minuten wachten (tot het gas vervluchtigd is) en stap 2 en 3 opnieuw uitvoeren of de barbecue met een aansteker (zie paragraaf D2) aansteken.

#### Manueel aansteken

Indien u de barbecue niet automatisch kunt aansteken, zet u de bedieningsknoppen in de OFF-stand (•). Houd een brandende lucifer of aansteker in de buurt van de openingen van de brander(s), draai de bedieningsknop tot het maximale debiet (symbolisch voorgesteld door een grote vlam).

Indien na verschillende pogingen om ze automatisch en/of manueel aan te steken, een of meer branders niet aangaan, moet u controleren of de branders en/of injectoren niet verstopt zitten.

### D2/ De u schotelwarmer aan de zijkant aansteken

**BELANGRIJK** : controleer of het deksel van de schotelwarmer aan de zijkant open is vooraleer u deze probeert aan te steken. Laat het beveilingsdeksel niet dicht als u de schotelwarmer wil aansteken en/of gebruikt. De schotelwarmer is ontworpen voor recipiënten met een diameter tussen de 10 en 22 cm. Houd rekening met deze afmetingen.

#### Automatisch aansteken

**Stap 1.** Open het deksel en controleer of de knop in de OFF-stand (•) staat.

**Stap 2.** Open de klep van de gasfles.

**Stap 3.** Druk op de knop en draai tegen de wijzers van de klok in tot u een "klik" hoort, om de brander aan te steken.

**Stap 4.** Steek de brander niet aan als er een recipiënt op de schotelwarmer staat; steek eerst de brander aan en zet dan een recipiënt op de schotelwarmer.

**Stap 5.** Als de brander na stap 3 niet brandt, moet u de knop weer in de OFF-stand (•) zetten en de handeling 2 of 3 keer herhalen. Indien desondanks de brander niet aangaat, moet u de gastoevoer afsluiten, 5 minuten wachten tot al het gas vervluchtigd is, en stap 2 en 3 herhalen of de brander met een gasaansteker aansteken. Plaats niets op het deksel van de schotelwarmer; alleen op de rechterplank mag u voorwerpen leggen.

#### Manueel aansteken

Indien u de barbecue niet automatisch kunt aansteken, zet u de bedieningsknoppen in de OFF-stand (•). Houd een brandende lucifer of aansteker in de buurt van de brander, draai de bedieningsknop tot het maximale debiet (symbolisch voorgesteld door een grote vlam). Indien de brander na verschillende pogingen om hem automatisch en/of manueel aan te steken, niet brandt, moet u controleren of de brander en/of injector niet verstopt zitten.

## E/ Het toestel uitzetten

**Stap 1.** Zet alle knoppen in de OFF-stand (•) (duw de knoppen in en draai ze volgens de wijzers van de klok, tot het uiterste).

**Stap 2.** Draai de kraan van de gasfles dicht.

**Stap 3.** Wacht tot uw toestel volledig is afgekoeld vooraleer u het deksel erop zet (naargelang van het model).

## F/ Voorverwarmen/Toestel in gebruik nemen

**BELANGRIJK**: Het is van het grootste belang dat u de lekttest uitvoert vooraleer u uw toestel voor het eerst gebruikt (zie paragraaf C).

Het verdient aanbeveling om het toestel, vóór u het voor het eerst gebruikt, aan het maximale vermogen te verhitten zonder voedingswaren en dit gedurende 30 minuten, mét alle accessoires. Door deze handeling komen er misschien geuren vrij en/of ontstaat er rook: dat is het gevolg van de carbonisatie van resten van grondstoffen.

Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld; maak de hele barbecue met een schone doek en water schoon en smeert de bakoppervlakken lichtjes in met olie.

## S/ Bakken

Voor de barbecues die met een plancha zijn uitgerust: smeert het bakoppervlak lichtjes met olie in zodat de voedingswaren er niet aan kleven.

Voor de barbecues met kap: 2 bakwijzen zijn mogelijk:

- Kap open: traditioneel roosteren
- Kap gesloten: bakken zoals in een oven: ideaal voor grote stukken vlees.

**WAARSCHUWING!** Voor het koken van traditionele roosteren zoals gegrilde worstjes ..., niet het deksel te sluiten. Dit soort voedsel geeft ze veel vet en bakoven soort is niet geschikt.



**Handigheidie**: om de vetopvangbak makkelijk schoon te maken, raden wij u aan om de volledige oppervlakte met aluminiumfolie te bedekken en dit weg te gooien na elk gebruik als het toestel volledig is afgekoeld.

Bij verbranding bakvet, verlaagt de intensiteit van het vuur minimum en bewegen voedsel om een koelere omgeving. **DOOF DE VLAMMEN OP EEN GASBARBECUE NOOIT MET WATER.**

## H/ Schoonmaken en opbergen

Wacht tot de barbecue volledig is afgekoeld.

**Omwille van de hygiëne en de veiligheid**: maak uw toestel en alle accessoires (ook de vetopvangbak) na elk gebruik schoon met zeepwater om alle vetresten te verwijderen; gebruik een zachte, niet-schurende doek. Spoel de gietijzeren oppervlakken, droog ze en smeert ze in.

**Waarschuwing!** Voor barbecues voorzien van een voorste paneel, kan het nodig zijn om het om vet herstel lade terug voor reinigen te verwijderen.

**De plancha schoonmaken**: gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen of schuurmiddelen. Om het gebakken vet en de jus van het vlees gemakkelijk te verwijderen, moet u de plancha onmiddellijk na het bakken deglaceren (als de plancha nog warm is):

Schakel het toestel uit, trek geschikte, hittebestendige beschermingshandschoenen aan en giet een kleine hoeveelheid water over het schoon te maken oppervlak. Opgelet voor de hitte die door de damp ontstaat. Verwijder het vuil met een spatel via de spleet in de plancha. Maak de plancha ten slotte nog schoon met een zachte spons. Droog ze af en smeert ze in. U kunt het water vervangen door witte azijn op een lauwe oppervlak.

**De legplanken aan de zijkant schoonmaken**: maak deze zones na elk gebruik schoon met warm zeepwater en een zachte, niet-schurende doek. Spoel ze af en droog ze.

De legplanken aan de zijkant mogen niet als snijplank worden gebruikt.

Maak de roosters/plancha of accessoires niet schoon in een zelfreinigende oven: zo zouden ze beschadigd kunnen raken.

Dek het toestel in het mooie seizoen af (nadat u de gasfles hebt afgepompd) met een hoes; in de winter kunt u het beter op een koele en niet-vochtige plek zetten.

Draai de kraan van de gasfles na elk gebruik dicht.

Koppel de gasfles af als het toestel niet vaak wordt gebruikt. Controleer of de kraan van de gasfles goed gesloten is.

Berg de gasfles op op een droge en goed verluchte plaats, buiten het bereik van kinderen en ver van elke ontvlambare bron. Berg de gasfles niet op in een kelder of kelderverdieping.

**opgelet ! Propaan** mag alleen buiten worden opgeslagen, ver van elke warmtebron en van zonnestralen.

Gasflessen met butaan of propaan mogen niet worden opgeslagen in de buurt van of onder de straling van een warmtebron. Niet-aangesloten gasflessen moeten afgesloten worden opgeslagen in een goed eventileerde zone, ook als ervan wordt uitgegaan dat ze leeg zijn.

**Waarschuwing!** De roestvrijstalen elementen (koken rooster, branders, ...) zijn gekleurd in gebruik. Dit is een normale reactie van dit type materiaal.

## I/ Onderhoud

Om uw barbecue zo lang mogelijk te kunnen houden, raden wij u het volgende aan:

Maak alle bakoppervlakken na elk gebruik schoon.

Laat uw barbecue niet in de regen staan; laat geen water op de bakoppervlakken, legplanken of in de vetopvangbak staan: zo zou voortijdig beschadiging en/of corrosie kunnen optreden.

Smeert de gietijzeren bakoppervlakken in om roest te vermijden.

Door de brander regelmatig te onderhouden houdt u hem in goede staat voor veelvuldig gebruik en vermijdt u dat hij voortijdig roest (zure resten van het roosteren van vlees).

Dat de brander oxideert, is echter een normaal fenomeen na verloop van tijd en een brander die werkt, hoeft niet vervangen te worden. U hoeft hem alleen te vervangen als hij niet correct werkt ook al hebt u de instructies in deze handleiding nageleefd.

**opgelet!** Als u het toestel lange tijd hebt opgeborgen, moet u controleren of er geen insecten de branders (venturibus) verstopten: gevaar voor brand bij het aansteken of voor vlaminslag. Als een of meer branders (venturibusen) verstopt zijn, moet u de branders demonteren en de binnenkant schoonmaken met een pijpenstopper.

**Schade veroorzaakt door vetbranden valt niet onder de garantie.**

## J/ Onderhoudsdienst

Contacteer uw verdeler indien u onderdelen wenst te bestellen.

## K/ Waarborg

Voor al onze barbecues geldt een waarborg van 2 jaar vanaf de aankoopdatum (factuur of kassaticket geldt als bewijs). Deze waarborg dekt niet de retourkosten van het product, die ten laste zijn van de consument. Verder geldt de waarborg alleen als alle instructies in deze handleiding werden nageleefd en onder voorbehoud dat de onderdelen in voorraad zijn en het product in zijn oorspronkelijke verpakking wordt teruggestuurd.

In de volgende gevallen is de waarborg niet geldig:

- Niet alle instructies van de onderhavige handleiding werden nageleefd;
- Het product werd in abnormale omstandigheden gebruikt;
- Het werd niet goed opgeborgen;
- Het werd niet of slecht onderhouden;
- Oppervlakte corrosie
- Het werd gewijzigd;
- Het werd voor professionele doeleinden gebruikt.
- Er werden reserveonderdelen gebruikt die niet origineel zijn.

Indien u na raadpleging van de tabel voor panneverhelping, het probleem niet hebt kunnen oplossen, moet u uw verdeler contacteren.

## L/ Mogelijke pannes/ problemen/ oplossingen

Zie de tabel voor panneverhelping op de volgende bladzijde.


## M/ Technische kenmerken

**OPGELET** : Dit product werd ontworpen voor gebruik in de hieronder vermelde landen:







Bestemming	Cat.	Pn
Frankrijk, Verenigd Koninkrijk, Spanje, Italië, Portugal, België, Luxemburg, Zwitserland	I <sub>3+</sub> (28-30/37 mbar)	G30 - Butaan: 28-30 mbar G31 - Propaan: 37 mbar
Nederland	I <sub>3B/P</sub> (30)	G30 - Butaan /G31 - Propaan 30 mbar

*De markering op injector bijvoorbeeld 0.86 geeft aan dat de grootte van de injector 0.86mm.*

**Modellen 0077-0081, 0198-0001**

Nominaal vermogen ( $\Sigma Q_n$ )	14kW (1019g/h met Butaan – 1001g/h met Propaan)
Kennzeichnung injectoren	0.91
Andere	PIN 2575DL0359CT03151  2575-20

TABEL VOOR PANNEVERHELPING

Nr. van het geval	Onregelmatigheid	Mogelijke oorzaken	Voorgestelde oplossingen
 <p><b>BELANGRIJK - DEMONTEER NOOIT DE GASBUIS</b>  <b>die IN DE BARBECUE IS GEINTEGREERD (achter het controlepaneel vooraan)</b>  <b>DEMONTEER GEEN KRANEN, INJECTOREN OF DOOR DE FABRIKANT BESCHERMDE ONDERDELEN.</b></p>			
1	"2 branders hebben een vlam, maar niet de 3e of 1 brander brandt, maar niet de 2e."	Brander (venturibuis) en/of injector verstopt	<p>Demonteer de brander die niet werkt, en vervang hem door een van de andere gemonteerde branders (die wel werken), bij wijze van test. Test de ontsteking:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Als de vervangingsbrander (die u voor de test gebruikt) niet aangaat.</u> Dat betekent dat de injector verstopt is. Maak de slang schoon met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verdeler).</li> <li>• <u>Als de vervangingsbrander (die u voor de test gebruikt) wel aangaat.</u> Dat betekent dat de oorspronkelijke brander verstopt is. Maak hem schoon met perslucht of een pijpenstopper (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verdeler).</li> </ul>
2	"Er komen vlammen uit een van de knoppen op het controlepaneel vooraan."	Maak onmiddellijk (zonder eerst tests uit te voeren) de gedemonteerde brander en injector van de knop in kwestie schoon met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verdeler).	Sluit onmiddellijk de gastoevoer af en ga daarbij uiterst voorzichtig te werk.
3	"Ik slaag er niet meer in mijn barbecue aan te steken bij het 1e gebruik of na hem enkele keren gebruikt te hebben." "Geen enkele brander van mijn barbecue gaat aan, bij het 1e gebruik, of na hem enkele keren gebruikt te hebben."	a) Zie geval nr. 2: Maak onmiddellijk (zonder eerst tests uit te voeren) elke vooraf gedemonteerde brander en elke injector schoon met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verdeler).	
		b) Tik op de gesloten gasfles open of onvoldoende gezuiverd	<p>Open de kraan van de gasfles (verder) zodat er gas naar het circuit van de barbecue kan.</p> <p>Zuiveren de regelaar door op de knop op de druk in de fles.</p> 
		c) De gasfles is leeg.	<p>Probeer de barbecue aan te steken met een nieuwe gasfles.</p> <p><u>Als de barbecue met een nieuwe fles wel aangaat</u>, betekent dat dat de oorspronkelijke gasfles leeg was.</p>
		d) De verbindingsslang tussen de gasfles en de barbecue is verstopt.	<p>Probeer de barbecue met een andere verbindingsslang aan te steken.</p> <p><u>Als de barbecue aangaat</u>, betekent dat dat uw oorspronkelijke slang verstopt is: <i>Maak de slang schoon met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verdeler).</i></p>
4	"De branders van de barbecue gaan niet aan met de ontstekingsknop, maar wel met een lucifer."	Het geïntegreerde elektronische ontstekingsmechanisme is stuk of niet goed geplaatst.	<p>Bewegen het uiteinde van de piëzo zodat deze ligt ongeveer 3-4 mm van de brander en een gat van de brander.</p> <p>Als dit niet werkt, betekent dit dat de Piezzo defect. Neem contact op met uw verdeler.</p> 
5	"De vlam van mijn barbecue is geel in plaats van blauw"	Brander (venturibuis) geblokkeerd of slecht gepositioneerd injector.	<p>Verwijder de brander een gele vlam en vervang de testtijd door een van de andere branders (die werkt) vooraf te verwijderen. Maak een ontsteking-test:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Als de brander ("replacement" gebruikt voor de test) ook gele vlammen</u> Dit betekent dat de injector niet goed gepositioneerd. Aldus is er teveel lucht in het lucht / gasverhouding die kennelijk een gele vlammen veroorzaakt. Neem contact op met uw dealer.</li> <li>• <u>Als de brander ("replacement" gebruikt voor de test) vertoont geen gele vlammen</u> Dit betekent dat de eerste brander verstopt. Reinigen met perslucht of met behulp van een pijp cleaner (meestal verkrijgbaar bij uw dealer).</li> </ul>
6	"De barbecue staat in brand, er komen vlammen uit."	Er heeft zich vet opgehoopt en de barbecue werd niet goed genoeg schoongemaakt of onderhouden.	Maak de barbecue schoon.
		Er is tijdens het bakken vet van voedingsmiddelen op de branders gedruppeld.	Gebruik de barbecue altijd met vlambeschermers die correct boven de branders werden aangebracht.
7	"Ik slaag er niet in mijn barbecue aan te sluiten op de ontspanner van de gasfles." (Frankrijk)	e) De buis is niet geschikt voor een standaard Schroefaansluiting G1/2 waarmee onze barbecues zijn uitgerust.	<p>Koop een slang die voldoet aan de norm NF D 36125 of aan de norm XP D 36112 (schroefdraadstukken, respectievelijk G1/2 en M20x1.5).</p> 
		f) De perifere buis is aangepast aan de standaard Schroefaansluiting G1/2 waarmee onze barbecues zijn uitgerust, maar de aansluitrichting werd niet gerespecteerd.	<p>Controleer de aansluitingsrichting van de slang. <i>Opgelet: de uiteinden van de slang zijn verschillend: de ene is geschikt voor aansluiting op de ontspanner (zwart), de andere voor aansluiting op de Schroefdraadstift van de gastoevoer G1/2 van de barbecue.</i></p>
8	"De Schroefdraadaansluiting van mijn barbecue is stuk."	De aansluitrichting van de toevoerbuis werd niet in acht genomen en het zwarte uiteinde van de slang, dat oorspronkelijk voor de ontspanner is bedoeld, werd mechanisch op de Schroefdraadaansluiting van de gastoevoer G1/2 van de barbecue geforceerd.	<p>De barbecue kan niet worden gebruikt; contacteer uw verdeler.</p> 
9	"Uw aansluiting is een Amerikaanse aansluiting."	Onmogelijk	Al onze gasbarbecues zijn met aansluitingen uitgerust die de verschillende nationale voorschriften volgen.
10	"Ik slaag er niet in mijn barbecue aan te sluiten op de ontspanner van de gasfles." (buiten Frankrijk)	De perifere slang is niet geschikt voor het universele verbindingshulpstuk dat met onze barbecues wordt meegeleverd.	<p>Koop een buis/slang die geschikt is voor het meegeleverde verbindingshulpstuk en voldoet aan de nationale van kracht zijnde reglementering.</p> 
11	"Mijn roestvrijstalen branders veranderen van kleur als ik mijn barbecue voor het eerst gebruik."	Dat is volledig normaal, aangezien roestvrij staal een materiaal is dat op verhitting reageert door van kleur te veranderen.	
12	"Het lijkt of mijn nieuwe barbecue al werd gebruikt."	Uw barbecue behoort tot een lot van exemplaren die in het laboratorium werden getest, wat kan verklaren waarom uw barbecue tekenen van gebruik vertoont.	
13	"Mijn plancha brokkelt af / De emallaag van mijn plancha springt stuk."		Contacteer uw verdeler.
14	"Mijn plancha barstte toen ik ze voor het eerst verhitte."	Constructiefout die te maken heeft met het fabricageproces van gietijzeren stukken: het zou kunnen dat er een luchtbel in terecht is gekomen toen het gesmolten gietijzer in de gietvorm werd gegoten.	Contacteer uw verdeler.

