

CE 0359CS01943



2006533C

**Original-Gebrauchsanleitung
V2/1218**

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	54
1.1 Explication des symboles	54
1.2 Consignes de sécurité	55
1.3 Utilisation conforme	59
1.4 Utilisation non conforme à l'usage	59
2. Généralités	60
2.1 Responsabilité et garantie	60
2.2 Protection des droits d'auteur	60
2.3 Déclaration de conformité	61
3. Transport, emballage et stockage	61
3.1 Inspection suite au transport	61
3.2 Emballage	61
3.3 Stockage	62
4. Données techniques	63
4.1 Indications techniques	63
4.2 Aperçu des composants	64
5. Installation et utilisation	65
5.1 Installation	65
5.1.1 Montage et réglage	66
5.1.2 Raccordement du gaz	66
5.2 Utilisation	69
5.2.1 Caractéristiques et consignes importantes	69
5.2.2 Fonctionnement de l'appareil	70
6. Nettoyage	75
7. Anomalies de fonctionnement	77



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil.
Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité



ATTENTION !

L'appareil peut être utilisé uniquement à l'extérieur!

L'utilisation de l'appareil dans un espace fermé est dangereuse et strictement INTERDITE !

CET APPAREIL EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE MÉNAGER !

Les éléments extérieurs peuvent chauffer fortement.

Garder l'appareil hors de portée de petits enfants.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur.

AVERTISSEMENT !

**Si, lors de l'utilisation de l'appareil, des dysfonctionnements apparaissent, tourner tous les boutons de gaz sur la position « O » et fermer le robinet de la bouteille de gaz !
Contacter le service après-vente.**

- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé, ne fonctionne pas correctement ou s'il existe une fuite.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine.
Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGERS liés à l'alimentation en gaz !

Afin d'éviter tous les risques, suivre les consignes de sécurité indiquées ci-dessous :

- L'appareil fonctionne **uniquement au gaz liquéfié**. Ne **jamais** tenter de remplacer le type de gaz utilisé et ne jamais utiliser de gaz naturel pour alimenter l'appareil. **C'est très dangereux !**
- La bouteille de gaz doit être toujours remplacé dans un environnement bien aéré et sans sources de feu à proximité.
- Toujours entreposer la bouteille de gaz à l'extérieur ou dans un endroit bien aéré.
- L'appareil peut être entreposé à l'intérieur uniquement si la bouteille de gaz est débranchée et retirée.
- Le raccordement de l'appareil et l'entreposage de la bouteille de gaz doivent être faits conformément à la législation locale relative au raccordement du gaz.
- Avant **chaque** utilisation, vérifier l'étanchéité de tous les raccords de gaz. Vérifier l'étanchéité de l'appareil uniquement à l'air libre. **Ne jamais** essayer de détecter les fuites à l'aide d'une flamme nue, utiliser la méthode au savon (spray pour détecter les fuites).
- Éteindre immédiatement l'appareil et réaliser les contrôles nécessaires dans les cas suivants :
 - odeur de gaz et flammes jaunes ;
 - crépitements lors du fonctionnement de l'appareil (un léger crépitement est un son normal lorsque l'appareil s'arrête).
- Tous les éléments de protection retirés, doivent être de nouveau installés correctement avant la mise en marche de l'appareil.

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ne jamais démonter les régulateurs de gaz ni les autres éléments de l'appareil assurant le transfert du gaz.
- Ne jamais déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.



SURFACE CHAUDE ! Risque de brûlures!

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Lors de l'utilisation de l'appareil, le boîtier, la grille et le bac collecteur de graisse chauffent fortement. Ne pas les toucher ! Pour placer et retirer les aliments, utiliser des ustensiles de cuisine adaptés.
- Une fois l'appareil éteint, il reste encore chaud pendant une longue période de temps. Avant de démonter les pièces de l'appareil pour les nettoyer ou avant de déplacer l'appareil, attendre qu'il refroidisse suffisamment.
- **Ne jamais** déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.



AVERTISSEMENT !! Risque d'incendie ou d'explosion !

Afin d'éviter tout risque, respecter les consignes suivantes :

- Afin d'éviter tout risque d'incendie et l'endommagement de l'appareil, ne **jamais** placer, lors du fonctionnement de l'appareil, les ustensiles de cuisine, les serviettes ou du papier, etc. sur la surface de grillade.
- **Ne jamais** utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables (comme par exemple l'essence, l'alcool, etc.). La température élevée peut entraîner leur évaporation et au contact des sources d'inflammation, cela peut provoquer une explosion et par conséquent, des dommages corporels et matériels graves.

- **Ne jamais** nettoyer l'appareil à l'aide de liquides inflammables. Les vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac collecteur de graisse.
- L'armoire inférieure ne sert pas à déposer des assiettes, des ustensiles de cuisine, des produits inflammables, etc. Elle est uniquement destinée à la bouteille de gaz lors de l'exploitation de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de charbon ni d'autres matériaux inflammables dans cet appareil.

1.3 Utilisation conforme

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

La sécurité d'utilisation de l'appareil est garantie uniquement s'il est utilisé conformément à son usage et en suivant les informations présentées dans la notice d'utilisation.

Le BBQ gril est uniquement destiné à la grillade de produits alimentaires adaptés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle mentionnée au point **1.3 „Utilisation conforme à l'usage”**, est considérée comme non conforme à l'usage et interdite.

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans le présent mode d'emploi. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.

L'utilisation du BBQ gril dans un espace fermé est dangereuse et strictement INTERDITE !

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi. Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

Entreposage entre différentes utilisations et lors du transport :



ATTENTION !

L'entreposage de l'appareil dans des espaces fermés est autorisé uniquement si la bouteille de gaz est débranchée et retirée de l'appareil.

Procédure :

- Tourner tous les régulateurs sur la position « **O** ».
- Fermer la vanne de la bouteille de gaz.
- Débrancher la bouteille de gaz.
- Entreposer les bouteilles de gaz à l'extérieur (à l'air libre) en position verticale, hors de portée des enfants. Ne **jamais** entreposer les bouteilles de gaz dans des endroits où la température dépasse 50 °C. Ne **jamais** entreposer les bouteilles de gaz à proximité de flammes nues, de flammes d'allumage ou autres sources d'inflammation. **NE PAS FUMER À PROXIMITÉ DES BOUTEILLES DE GAZ !**
- Toujours entreposer le gril BBQ en position verticale, dans un endroit propre, sans poussière, débris, eau (pluie, pluie et neige, grêle, neige) pour éviter la pollution et l'obturation des orifices d'aération.
- Couvrir l'appareil avec une couverture protégeant contre **les conditions atmosphériques** pour protéger les surfaces. **Avant de couvrir l'appareil, le laisser refroidir.**

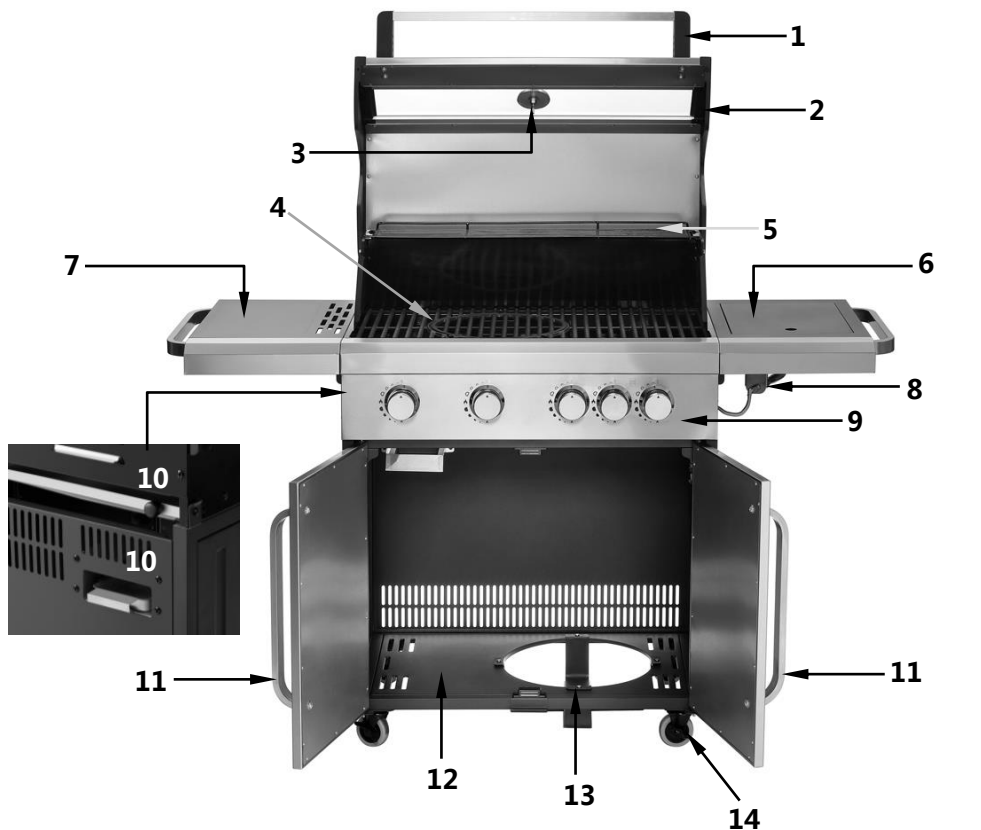
4. Données techniques

4.1 Indications techniques

Nom :	BBQ grill à 4 flammes
Code-No. :	2006533C
Matériau :	Acier inoxydable 18/10 Grille : fonte revêtue d'émail
Version :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 brûleurs principaux : puissance respectivement 4,3 kW, à réglage séparé ▪ Brûleur latéral de la zone de cuisson : puissance 3,5 kW ▪ Surface de grillade : L 670 x P 410 mm ▪ Grille de dépose : L 720 x P mm ▪ 1 meuble : <ul style="list-style-type: none"> - 2 portes, - dimensions intérieures : L 700 x P 475 x H 550 mm - fond avec plaque de recouvrement intégrée pour l'utilisation de bouteilles de gaz ▪ Couvercle avec thermomètre intégré (50 °C à 430 °C/ 100 °F à 800 °F) ▪ Type de gaz : gaz liquéfié (bouteille de gaz : 5 kg ou 11 kg) ▪ Allumage automatique ▪ Version : <ul style="list-style-type: none"> - Grille en 4 pièces, Dimensions : 2 unités L 320 x P 450 mm Ø 305 mm 1 unité L 150 x P 450 mm - Recouvrement de flamme - 2 bacs récupérateurs de graisse ▪ 2 plans de travail latéraux, dimensions respectivement : L 510 x P 330 mm, capacité portante, chacun : 10 kg ▪ 4 roulettes, Ø 80 mm, avec freins
Puissance de raccordement :	20,7 kW
Dimensions de l'appareil :	L 1595 x P 580 x H 1175 mm
Poids :	56,0 kg

Sous réserve de modifications techniques !

4.2 Aperçu des composants



- | | | | |
|---|---|----|--------------------------------------|
| 1 | Poignée du couvercle | 8 | Raccord brûleur latéral |
| 2 | Couvercle avec petite fenêtre en verre | 9 | Tableau de commande |
| 3 | Thermomètre | 10 | Bac récupérateur de graisse (2x) |
| 4 | Surface de grillade | 11 | Poignée de porte du meuble (2x) |
| 5 | Grille de dépose | 12 | Meuble inférieur |
| 6 | Plan de travail latéral droit + brûleur latéral | 13 | Emplacement pour la bouteille de gaz |
| 7 | Plan de travail latéral gauche | 14 | Roulettes (4x) |

5. Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Seul un personnel qualifié, éventuellement agréé, peut réaliser les travaux d'installation, de raccordement et d'entretien. Il doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a) disposer de l'autorisation de notre société ;
- b) posséder l'agrément du distributeur de gaz local.

Outre les exigences ci-dessus, respecter les normes suivantes :

- 1) DVGW TRGI (Normes techniques relatives aux installations de gaz);
- 2) TRF (Normes techniques relatives au gaz liquéfié);

Respecter également la réglementation en matière de construction et le droit commercial, ainsi que les normes de sécurité de travail.

Classification des combustibles gazeux et des buses utilisés dans différents pays

Pays de destination	Catégories	Pression de gaz	Buse du brûleur principal	Buse du brûleur latéral
BE-CH-CY-CZ-ES-FR-GB-GR-IE-IT-LT-LU-LV-PT-SK-SI	I ₃₊	28-30 mbar	1,02 mm	0,92 mm
		37 mbar		
BG-CY-CZ-DK-EE-FI-FR-HR-HU-IS-IT-LT-LU-MT-NL-NO-SE-SI-SK-RO-TR	I _{3B/P}	30 mbar	1,02 mm	0,92 mm
PL	I _{3B/P}	37 mbar	0,97 mm	0,88 mm
AT-CH-CZ-DE-SK	I _{3B/P}	50 mbar	0,91 mm	0,82 mm

5.1.1 Montage et réglage

- Déballez l'appareil et les accessoires, éliminez et recyclez tout l'emballage conformément à la loi en vigueur dans le pays d'installation.
- Vérifiez si toutes les pièces mentionnées dans **le mode de montage joint** sont présentes.
- Monter l'appareil en suivant les consignes du présent mode de montage.
- Placer l'appareil sur une surface stable, sèche, plane, imperméable et résistante aux températures élevées.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- L'emplacement de l'appareil doit être facilement accessible et assez grand pour permettre une libre utilisation de l'appareil et une circulation de l'air correcte.
- Le BBQ grill ne peut pas être placé sous des obstacles situés en hauteur, comme les arbres, les arbustes, les toitures. Garder un espace libre d'au moins 1 m autour du BBQ grill.
- Retirer le film de protection de l'appareil avant sa mise en marche. Supprimer délicatement le film pour ne pas laisser des résidus de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.



ATTENTION !

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les étiquettes d'avertissement de l'appareil.

5.1.2 Raccordement du gaz



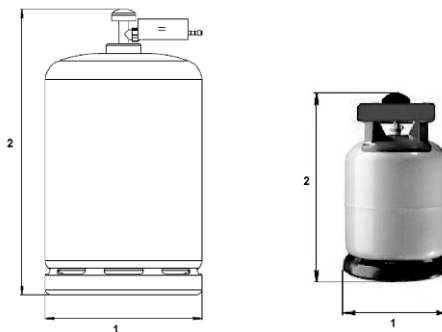
ATTENTION !

Tous les travaux d'installation, de raccordement et d'entretien doivent être réalisés par un technicien gaz qualifié et autorisé, conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.

- L'appareil est fourni et réglé en usine pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le grill peut être utilisé uniquement avec du gaz liquéfié (propane-butane).
- Acheter une pleine bouteille de gaz dans un point de vente de bouteilles de gaz. Demander au vendeur le mode d'emploi pour la bouteille de gaz.

- N'utiliser que des bouteilles de gaz adaptées pour alimenter l'appareil (11 kg ou 5 kg).
- Utiliser des bouteilles de gaz aux dimensions suivantes (des. à droite):

1. Diamètre maximal :
Ø 300 mm év. Ø 229 mm
2. Hauteur maximale :
600 mm év. 505 mm



- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz dont la surface, la valve, la bride ou le bord du pied sont endommagés. Une bouteille de gaz écrasée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par un fournisseur de gaz.
- Toujours entreposer et transporter la bouteille de gaz en position verticale.
- Ne jamais laisser la bouteille de gaz se renverser. Toujours faire attention en la manipulant et ne pas s'en servir d'une manière négligente.
- S'il fait chaud, ne jamais laisser la bouteille de gaz dans la voiture.
- En manipulant une bouteille vide, prendre toujours les mêmes précautions qu'avec une bouteille pleine. Même si la bouteille de gaz paraît vide, il peut toujours y avoir une pression de gaz. Avant de démonter une bouteille de gaz, toujours fermer la vanne de la bouteille de gaz.
- Pour raccorder le gaz, un régulateur de pression et une conduite de gaz flexible sont nécessaires, ils **ne** sont **pas** fournis avec l'appareil. Contacter le fournisseur de gaz pour savoir quel régulateur de pression et quelle conduite sont adéquats.
- Utiliser un régulateur de pression adapté, possédant une attestation selon la norme DIN EN 16129:2013.
- N'utiliser qu'un régulateur de pression et une conduite adaptés au gaz liquéfié. Prendre en considération les données du tableau à la page 65.
- L'utilisation de régulateurs et de conduites inadaptés est dangereuse ; avant la mise en marche du grill, toujours vérifier si les éléments utilisés sont adaptés à l'appareil donné.
- La conduite de gaz utilisée doit être conforme aux normes du pays d'utilisation. La longueur maximale de la conduite de gaz peut être de 1,5 m. Une conduite endommagée ou usée doit être remplacée.
- Placer la bouteille de gaz dans le compartiment prévu à cet effet dans le meuble inférieur.
- Veiller à ce que la conduite de gaz raccordée à la bouteille de gaz ne soit pas tordue ni nouée. Aucune partie de la conduite de gaz ne peut toucher le grill.

- S'assurer que la bouteille de gaz ne bouge pas pendant le fonctionnement de l'appareil et que l'accès à la bouteille de gaz n'est pas bloquée.
- Régler tous les régulateurs sur la position « O » et fermer la vanne de la bouteille de gaz.
- Raccorder la conduite de gaz au grill. Fixer le régulateur de pression sur la conduite de gaz et le connecter à la vanne de la bouteille de gaz. Lors de l'installation, suivre les consignes se trouvant dans le mode d'emploi du régulateur de pression.

Contrôle d'étanchéité



DANGER !

Ne jamais vérifier l'étanchéité à l'aide d'une flamme nue !

- Une fois la bouteille de gaz branchée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords de gaz.
- Vérifier l'étanchéité de l'appareil uniquement à l'air libre.
- S'assurer d'abord que le robinet de la bouteille de gaz est fermé. Utiliser une solution savonneuse ou un spray spécial pour la détection de fuites.
- Préparer environ 60-90 ml de solution savonneuse en mélangeant du liquide vaisselle avec de l'eau dans une proportion 1:3.
- Appliquer la solution savonneuse sur les raccords / les raccordements de gaz. Enfin, brancher la pression au tuyau de gaz, en ouvrant la bouteille de gaz. Les raccordements sont étanches, si aucune bulle de savon ne se forme.
- En cas de fuites, vérifier les raccordements, visser et vérifier de nouveau l'étanchéité, selon la description ci-dessus.

Remplacement des buses du brûleur

- L'appareil est fourni et réglé en usine pour le type et la pression de gaz indiqué sur la plaque signalétique.
- Si cela est nécessaire, la pression de gaz de l'appareil peut être changée pour être conforme à celle dans le pays d'installation ; pour ce faire, des buses spéciales fournies sont nécessaires.
- **Les buses du brûleur doivent être remplacées par un technicien de gaz qualifié !**
- La buse installée en usine doit être remplacée par une buse adaptée à la pression de gaz disponible dans le pays d'installation. Les données concernant les buses des brûleurs sont indiquées dans le tableau « **Classification des combustibles gazeux et des buses utilisés dans différents pays** » à la page 65.

- Les buses doivent être remplacées dans tous les brûleurs.
- Une fois les buses remplacées, apposer une étiquette informant du changement sur la plaque signalétique.
- Les avertissements sur l'appareil doivent être remplacés par des avertissements dans la langue officielle du pays d'installation.

5.2 Utilisation

5.2.1 Caractéristiques et consignes importantes

Le présent BBQ gril est sûr et facile à utiliser.

Les gaz utilisés sont le butane à 28 - 30 mbar, le propane à 37 mbar, les mélanges propane-butane à 30 mbar, les mélanges propane-butane à 37 mbar ou les mélanges propane-butane à 50 mbar. S'assurer que le gril est utilisé uniquement à une pression correcte et que les buses adaptées à cette pression sont montées. Prendre en considération les données du tableau à la page 65.

Le BBQ gril puissance 20,7 kW avec une grille en fonte est équipé de 4 brûleurs en acier inoxydable à réglage continu.

Une zone de cuisson supplémentaire est intégrée dans le compartiment de droite.

Le thermomètre intégré au couvercle et la fenêtre vitrée permettent de contrôler les aliments grillés.

Les plans de travail latéraux assurent suffisamment de place pour les épices, les sauces, les assiettes et les autres ustensiles de cuisine.

Le BBQ gril est équipé de 4 roulettes qui permettent son déplacement facile. Toutes les roulettes sont équipées de freins.

Les aliments peuvent être grillés le couvercle fermé ou ouvert. Si le couvercle reste fermé, l'ouvrir toutes les 5 minutes et le laisser ouvert pendant 1 minute pour laisser sortir la chaleur et éviter l'inflammation de la graisse.

Le gril est équipé de 2 bacs récupérateurs de graisse. Nettoyer régulièrement les bacs récupérateurs de graisse.

Une bonne aération assure une combustion et une efficacité optimales du gril. Ce qui assure la sécurité de l'utilisateur et des personnes se trouvant directement à proximité du gril.

Ne pas placer le gril dans le sens contraire du vent, si la vitesse de celui-ci dépasse 2 m/s.

Lors de l'utilisation du gril, le maintenir éloigné des matériaux inflammables (produits à base de pétrole, de diluants et tout autre objet marqué «inflammable»).

5.2.2 Fonctionnement de l'appareil

Avant la première utilisation

- Nettoyer l'appareil et les accessoires avant leur utilisation. Respecter les consignes indiquées dans le chapitre 6 « **Nettoyage et maintenance** ».
- Insérer les bacs récupérateurs de graisse (petit et grand) dans les emplacements prévus à cet effet sur la paroi arrière de l'appareil.

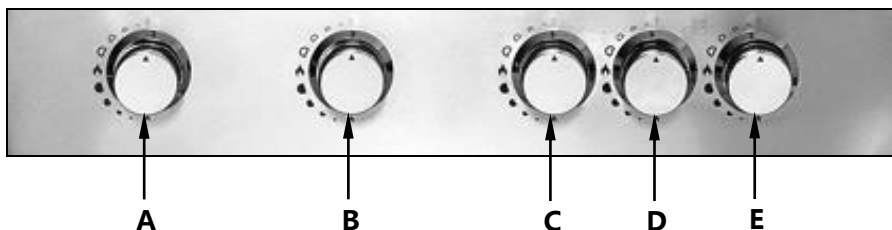


ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac collecteur de graisse !

- Placer la grille et la grille de dépose, ouvrir le plan de travail droit si l'utilisation du brûleur latéral s'avère nécessaire.

Panneau de commandes



- A** Régulateur de gaz brûleur gauche
- B** Régulateur de gaz brûleur rond grille
- C** Régulateur de gaz brûleur central
- D** Brûleur latéral - régulateur de gaz
- E** Régulateur de gaz brûleur droit

Grille de l'appareil

La grille de l'appareil se compose de 4 éléments :

- 2 unités largeur 320 x prof. 450 mm
Ø 305 mm
- 1 unité largeur 150 x prof. 450 mm

Grille de dépose

- La grille de dépose se trouve au-dessus de la grille principale de l'appareil. Elle permet de maintenir la chaleur des aliments grillés.



Brûleur latéral

- L'appareil est équipé d'un brûleur latéral qui se trouve en-dessous du plan de travail droit. Ce brûleur peut être utilisé pour réchauffer p.ex. les sauces, les hors-d'œuvre.
- Utiliser sur le brûleur latéral uniquement des poêles et des casseroles d'un diamètre max. de 240 mm et min. de 120 mm.



Allumage du brûleur principal



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

**Ne pas se pencher sur l'appareil en l'allumant !
La flamme haute peut entraîner des brûlures.**

1. Avant d'allumer les brûleurs, ouvrir le couvercle.
2. Raccorder la bouteille de gaz au gril conformément au mode d'emploi du régulateur de pression.
3. Tourner tous les régulateurs de gaz sur la position « **O** ».
4. Ouvrir la vanne de la bouteille de gaz.
5. Pour allumer le brûleur gauche, appuyer sur le régulateur de gaz du brûleur gauche et le tourner de 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (position de la plus grande flamme).
6. L'allumage du brûleur est signalé par un clic. Vérifier si le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, répéter les opérations du processus décrit.
7. Si le brûleur ne s'allume pas après deux tentatives, fermer la vanne de la bouteille de gaz. Attendre 5 minutes et de nouveau tenter d'allumer le brûleur.
8. Une fois le brûleur allumé, régler la flamme selon les besoins, en appuyant et en tournant le régulateur de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre – de la plus grande flamme vers la plus petite.
9. Allumer les autres brûleurs selon les besoins, en suivant les consignes décrites ci-dessus.
10. Pour éteindre le brûleur, tourner le régulateur de gaz correspondant sur la position « **O** ».
11. Pour éteindre complètement le gril, fermer la vanne de la bouteille de gaz et régler tous les régulateurs de gaz sur la position « **O** ».



Allumage du brûleur latéral

1. Si cela s'avère nécessaire, il est possible d'allumer le brûleur latéral. Ouvrir d'abord la protection du plan de travail droit.
2. S'assurer que le régulateur de gaz du brûleur latéral se trouve sur la position « O ».
3. Pour allumer le brûleur latéral, appuyer sur le régulateur de gaz correspondant et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position de la plus grande flamme.
4. L'allumage du brûleur est signalé par un clic. Si le brûleur ne s'allume pas, répéter les opérations du processus décrit.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après deux tentatives, fermer la vanne de la bouteille de gaz. Attendre 5 minutes et de nouveau tenter d'allumer le brûleur latéral.
6. Une fois le brûleur allumé, régler la flamme selon les besoins, en appuyant et en tournant le régulateur de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre – de la plus grande flamme vers la plus petite.
7. Pour éteindre le brûleur latéral, tourner le régulateur de gaz correspondant sur la position « O » pour que la flamme s'éteigne.

Conseils de grillade

- Insérer les bacs récupérateurs de graisse sur les rails sous la grille et les brûleurs (sur la paroi arrière de l'appareil).



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, ne pas toucher ni ne retirer les bacs récupérateurs de graisse. Lors du fonctionnement de l'appareil, ils se chauffent fortement. Avant de vider et de nettoyer les bacs récupérateurs de graisse, les laisser refroidir et leur contenu aussi.

- Avant la première utilisation, chauffer l'appareil pendant environ 20 minutes (sans aliments), le couvercle fermé pour durcir le vernis.
- Avant de placer les aliments sur la grille, chauffer l'appareil. Régler le degré de cuisson en réglant l'arrivée du gaz, selon les plats grillés. La température de l'appareil est indiquée sur le thermomètre à l'avant du couvercle.
- Ne pas placer les aliments trop près les uns des autres. Laisser des espaces entre eux pour assurer une cuisson uniforme.
- Pour assurer une grillade uniforme, fermer le couvercle lors du processus de cuisson.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Lors de la grillade de viande présentant une forte teneur en graisse (p.ex. les saucisses, le bœuf ou la viande de porc), de la graisse chaude peut gicler ! Garder une distance suffisante et utiliser des gants de cuisine ou des ustensiles pour la grillades avec des ustensiles à long manche.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Lors de l'ouverture du couvercle, après la grillade, de la vapeur chaude se dégage. La vapeur chaude peut entraîner des brûlures des bras, des mains ou du visage. Garder une distance suffisante et porter des gants de cuisine lors de l'ouverture du couvercle. Toujours utiliser la poignée du couvercle à isolation thermique !

- Une fois la grillade terminée, il est possible de déposer les aliments sur la grille de dépose sous le couvercle. Les aliments peuvent ainsi maintenir la chaleur pendant un certain temps.
- Utiliser le brûleur latéral pour chauffer les sauces ou préparer des plats ou des sauces dans des casseroles et des poêles.

Éteindre le gril

- Fermer la vanne de la bouteille de gaz.
- Tourner tous les régulateurs de gaz de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « **O** ».
- Attendre que tous les éléments de l'appareil refroidissent et nettoyer l'appareil en suivant les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage et maintenance** ».

6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz en fermant la vanne de la bouteille de gaz et en tournant le régulateur de gaz sur la position « O ».

Attendre que l'appareil refroidisse.

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.

Veiller à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec l'eau.



ATTENTION !

Ne jamais utiliser de liquides inflammables, explosifs. Les vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion. Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser de produits de nettoyage pour les fours !

- Utiliser de l'eau tiède, un produit nettoyant doux et un chiffon doux pour nettoyer l'appareil.
- Lors du nettoyage, veiller à ce que les brûleurs et l'allumage restent toujours secs. S'il y a contact avec l'eau, ne **jamais** essayer de mettre en marche l'appareil. Faire contrôler l'appareil et remplacer éventuellement les brûleurs et le dispositif d'allumage par un technicien du gaz.

Nettoyage des surfaces extérieures

- Assurer la propreté des surfaces extérieures. Nettoyer à l'eau tiède, avec un produit nettoyant doux et un chiffon doux.

Nettoyage intérieur

- Éliminer les restes d'aliments de la grille principale et de la grille de dépose, en utilisant une brosse ou un chiffon de nettoyage. Ensuite, les nettoyer avec une solution à base d'eau et de liquide vaisselle. Rincer à l'eau claire et laisser les surfaces complètement sécher.
- Pour éliminer les saletés tenaces, utiliser une poudre de récurage non agressive. Enfin, rincer à l'eau.
- « **Le brûlage** » du gril après chaque utilisation réduit la présence des restes alimentaires. Régler le régulateur de gaz sur le degré maximal et laisser l'appareil fonctionner avec le couvercle fermé et sans aliments pendant environ 15 minutes.

- La peinture de la partie intérieure du couvercle qui semble s'écailler, c'est la graisse accumulée qui s'écoule. Nettoyer soigneusement la surface avec de l'eau très chaude et du liquide vaisselle. Rincer à l'eau claire et laisser les surfaces complètement sécher.
- Le meuble inférieur doit être nettoyé régulièrement avec un chiffon doux et humide.

Nettoyage des bacs récupérateurs de graisse

- Laisser l'appareil refroidir après son utilisation. Sortir le petit bac récupérateur de graisse et le vider régulièrement. Nettoyer le bac récupérateur de graisse avec de l'eau tiède et un produit nettoyant doux. Rincer à l'eau claire et sécher avant de l'insérer de nouveau sur les guides à l'arrière de l'appareil.
- Pour un nettoyage approfondi de l'appareil, retirer le grand bac récupérateur de graisse et l'essuyer avec un chiffon doux humide.
- **Veiller à placer de nouveaux les deux bacs récupérateurs de graisse dans l'appareil avant de le mettre en marche.**

Nettoyage des brûleurs

- Fermer la vanne de la bouteille de gaz et débrancher l'appareil de la bouteille de gaz.
- Retirer les grilles et les recouvrements de flamme.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

Un brûleur obturé peut causer un incendie sous l'appareil.

- Nettoyer les brûleurs avec une brosse souple ou de l'air comprimé et essuyer ensuite avec un chiffon.
- Nettoyer les brûleurs obturés à l'aide d'un cure-pipe ou d'un déboucheur ou bien d'un fil rigide (p.ex. un trombone déplié).
- Vérifier si le brûleur n'est pas endommagé (des fissures ou des trous). Si le brûleur est endommagé, le remplacer immédiatement. Monter de nouveau les brûleurs et vérifier si les orifices de la vanne de gaz sont correctement placées et bien fixées à l'entrée du brûleur.
- Des araignées ou d'autres insectes peuvent se nicher dans les buses ou les brûleurs. Ce qui peut endommager le gril à gaz et rendre son utilisation dangereuse. Nettoyer les orifices des buses avec une aiguille. L'air comprimé peut s'avérer utile pour nettoyer les petits éléments.

Entretien



ATTENTION !

Tous les travaux de maintenance et de réparation doivent être réalisés uniquement par un technicien de gaz agréé.

Nous conseillons de procéder chaque année à une maintenance réalisée par un technicien du gaz.

- La conduite de gaz/l'alimentation en gaz doit être contrôlée chaque mois et après chaque remplacement de la bouteille de gaz.
- Si avant la mise en marche de l'appareil, vous remarquez des traces d'usure ou d'endommagement sur la conduite de gaz, remplacez-la. N'utilisez que des conduites recommandées par le fabricant.

7. Anomalies de fonctionnement

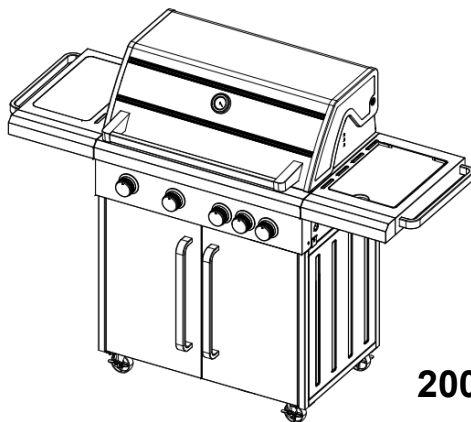
En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant d'appeler nos services ou de contacter le vendeur.

DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
Odeur de gaz	Fuite dans l'installation de gaz	Fermer immédiatement la vanne de la bouteille de gaz (tourner à droite)
		Éviter toute flamme ou étincelle (n'allumer aucun appareil électrique)
		Serrer toutes les vis de l'installation de gaz
		Contrôler tous les éléments de transfert du gaz pour vérifier s'ils ne sont pas endommagés ; remplacer les éléments endommagés en utilisant des pièces de rechange d'origine
		Contrôler la fuite de gaz

DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	La bouteille de gaz est vide	Remplacer la bouteille de gaz
	La vanne de la bouteille de gaz est fermé	Ouvrir la vanne de la bouteille de gaz
	Coupure dans l'alimentation en gaz (p.ex. une conduite de gaz pliée)	Assurer une alimentation en gaz continue (vérifier s'il n'y a aucune fuite)
	Allumage ou buse bloqués	Nettoyer ou remplacer la buse ou l'allumage
Température du grill trop basse	Durée de chauffe trop courte	Fermer le couvercle et tourner le régulateur sur une position supérieure (chauffer pendant 5-10 minutes)
	Les orifices de sortie du brûleur sont obturés	Éliminer les obturations

Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - le type de panne;
 - numéro de l'article et numéro de série (voir la plaque signalétique sur le dessous de l'appareil) ;
 - date d'achat.



2006533C

Montageanleitung **D/A/CH**

Installation instruction **GB/UK**

Mode de montage **F/B/CH**

Montage-instructie **NL/B**

Instrucciones de instalación **E**

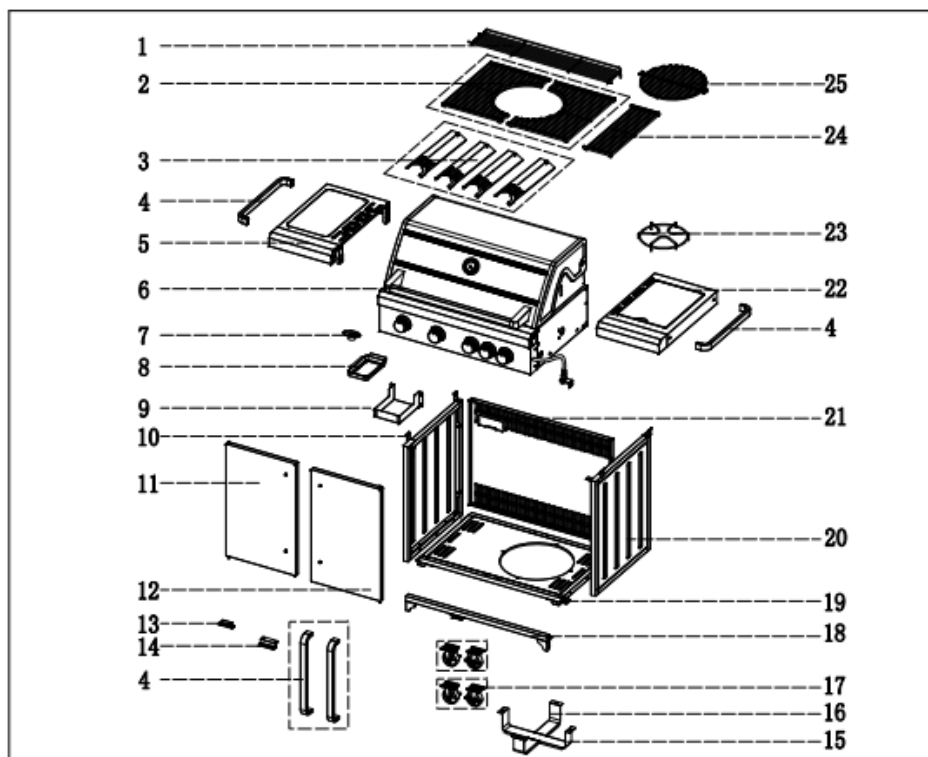
Instruções de montagem **P**

Istruzioni di montaggio **I/CH**





















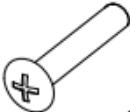
Montážního návodu **CZ**


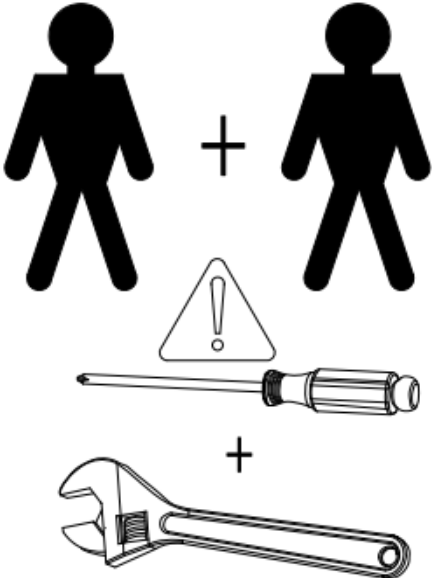

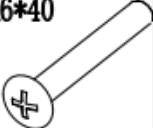
Instrukcje montażu **PL**

Инструкция по монтажу **RUS**



1		*1	4		*4	7		*1
2		*2	5		*1	8		*1
3		*4	6		*1	9		*1

10		*1	17		*4	24		*1
11		*1	18		*1	25		*1
12		*1	19		*1	A		*4
13		*1	20		*1	B	M6*6 	*4
14		*1	21		*1	C	M6*12 	*50
15		*1	22		*1	D	M5*10 	*4
16		*1	23		*1	E	M6*30 	*4

F	M4*16 	*2	
G	M4*10 	*2	
E	M6*40 	*6	

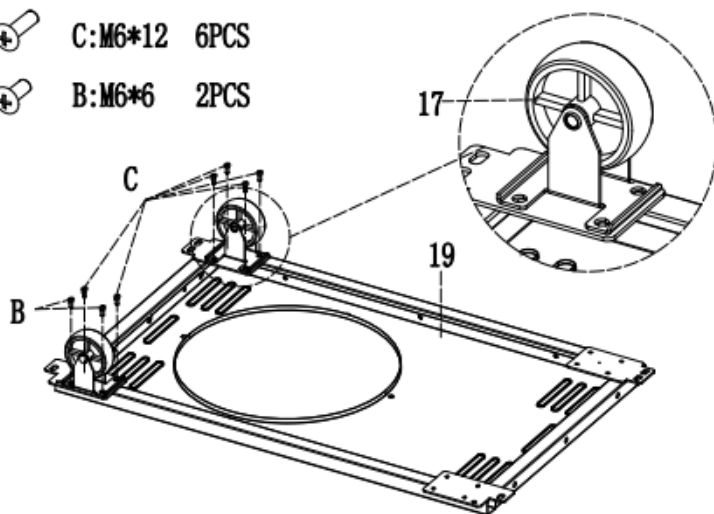
1





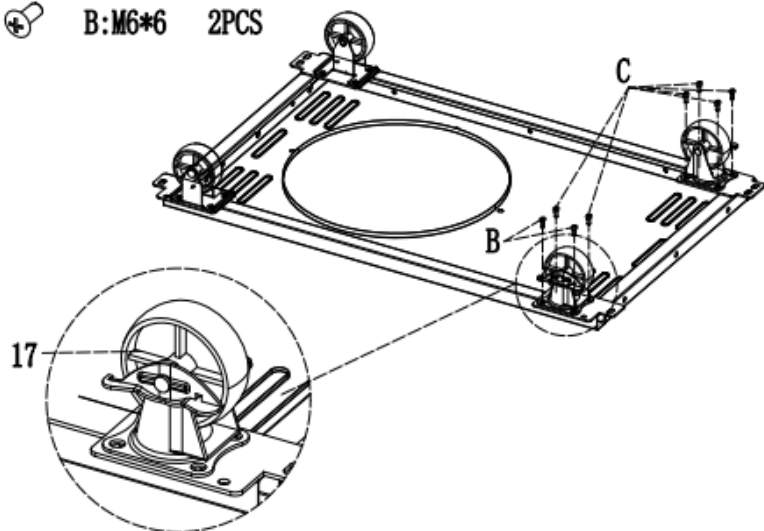
C: M6*12 6PCS





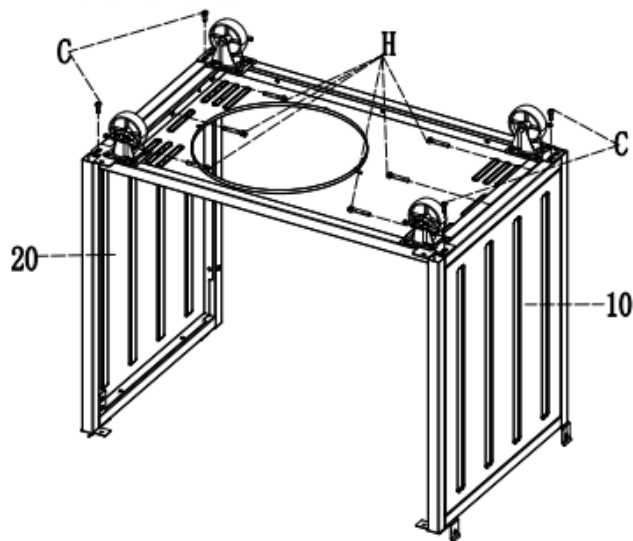
B: M6*6 2PCS





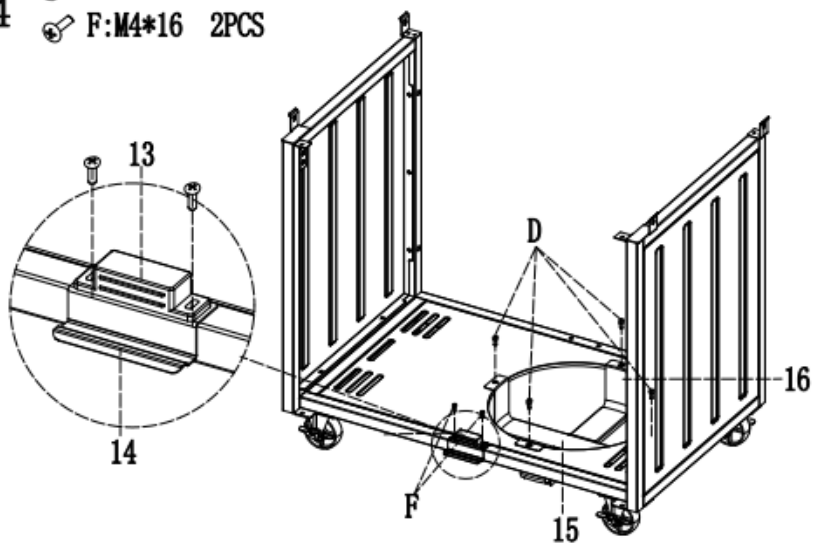
- 2  C:M6*12 6PCS
 B:M6*6 2PCS



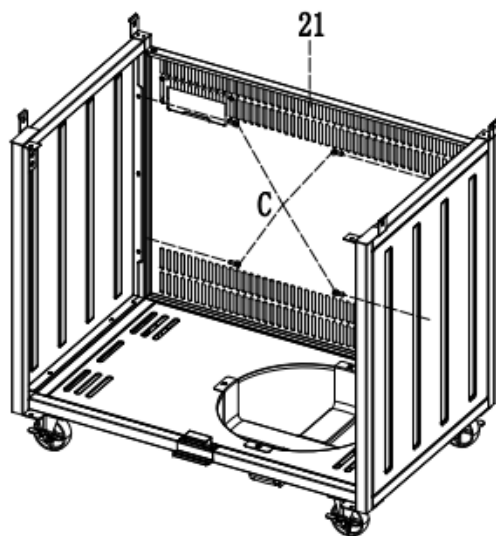
- 3  C:M6*12 4PCS
 H:M6*40 6PCS




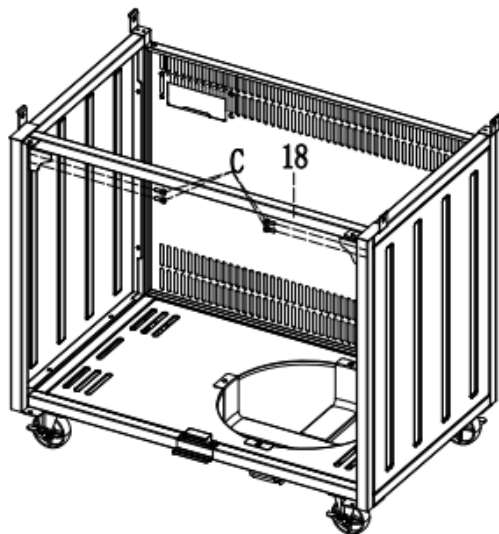
4  D:M5*12 4PCS
 F:M4*16 2PCS




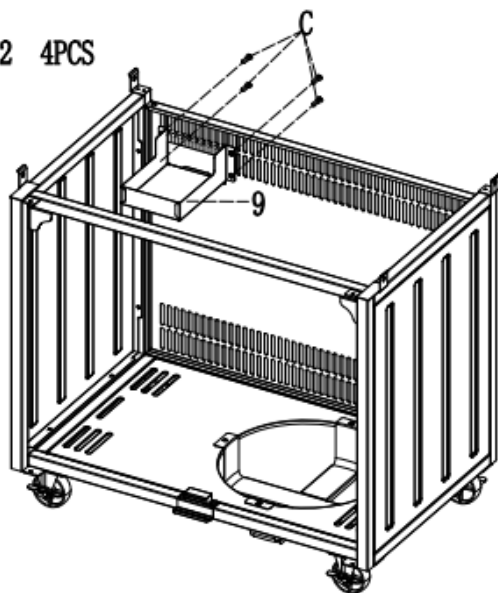
5  C:M6*12 4PCS



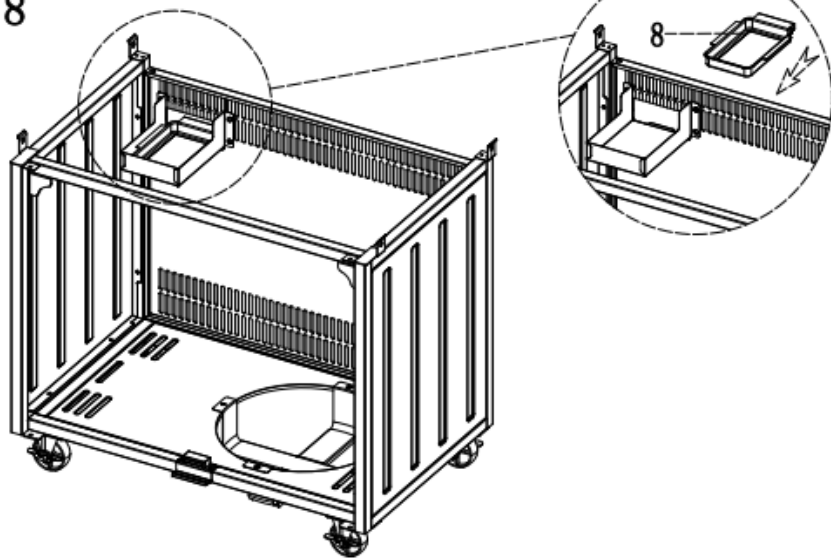
6  C:M6*12 4PCS



7  C:M6*12 4PCS



8

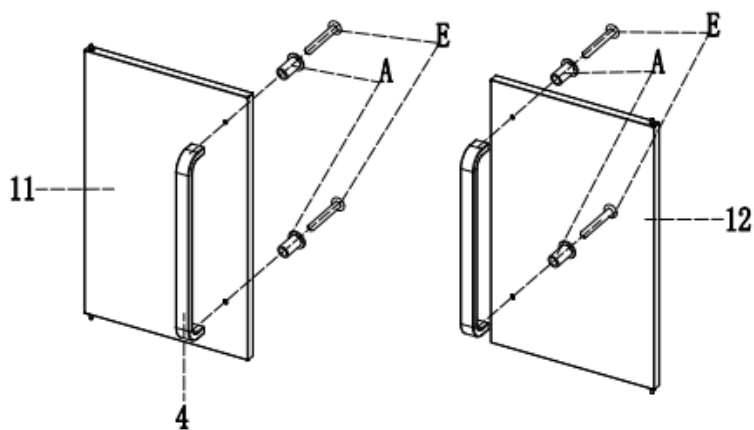


9

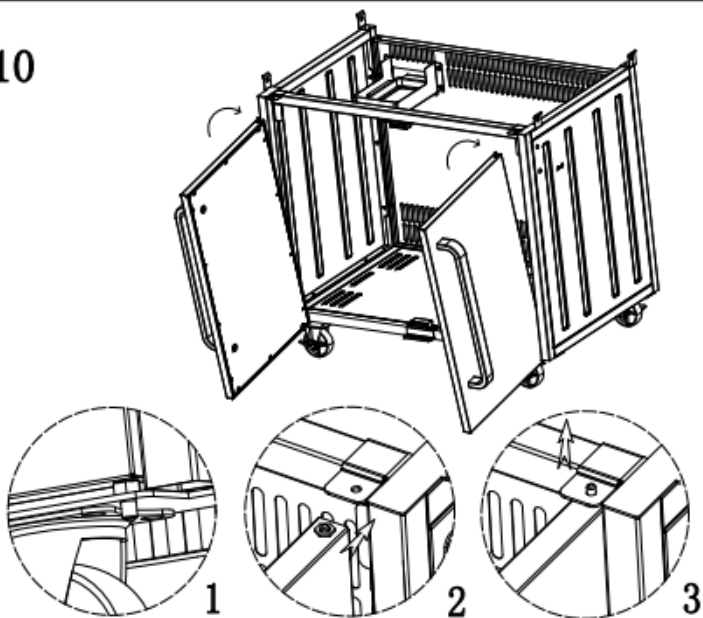



E: M6*30 4PCS

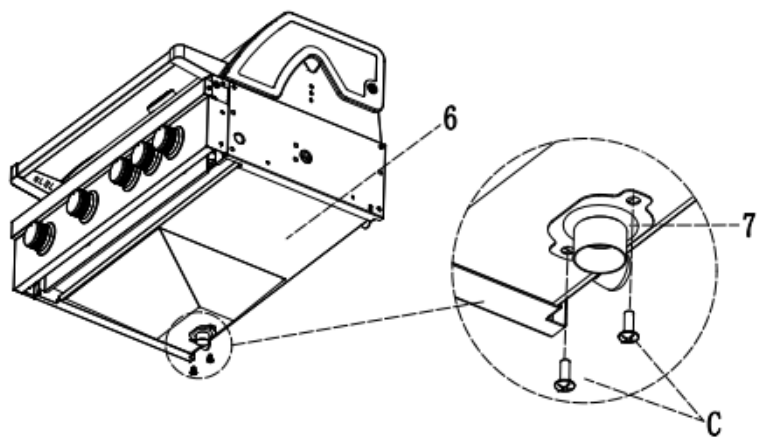
A: 4PCS




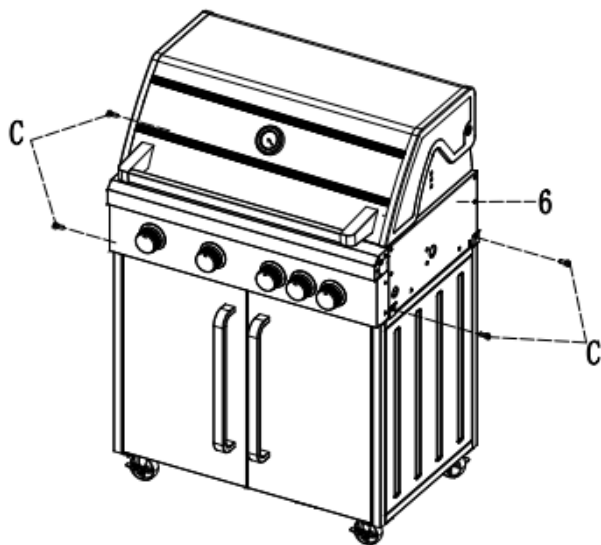
10




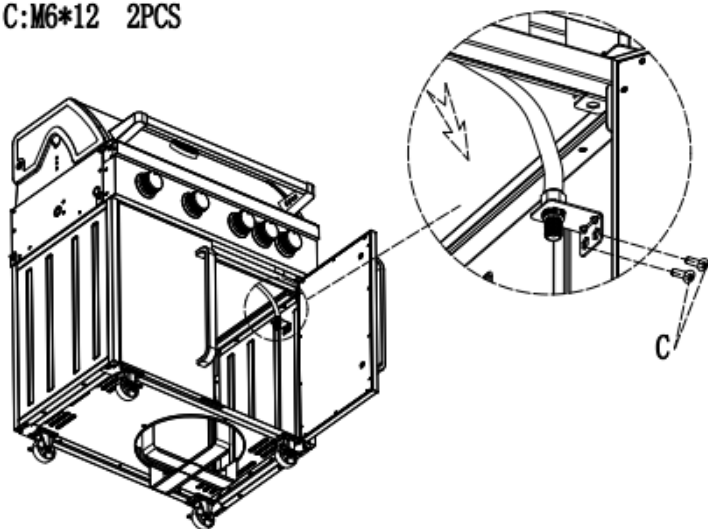
11  C:M6*12 2PCS



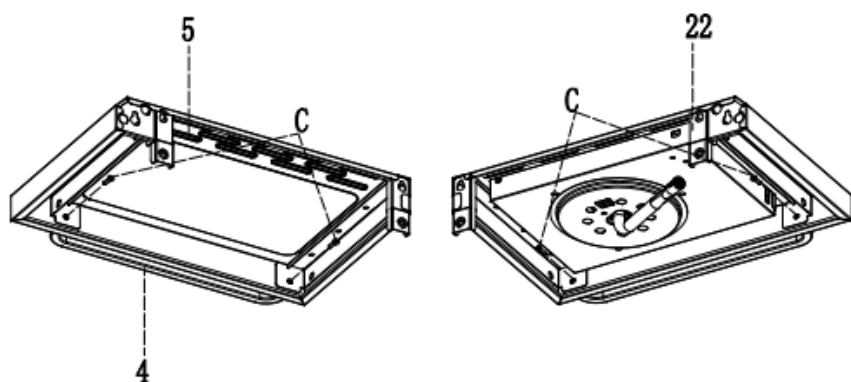
12  C:M6*12 4PCS



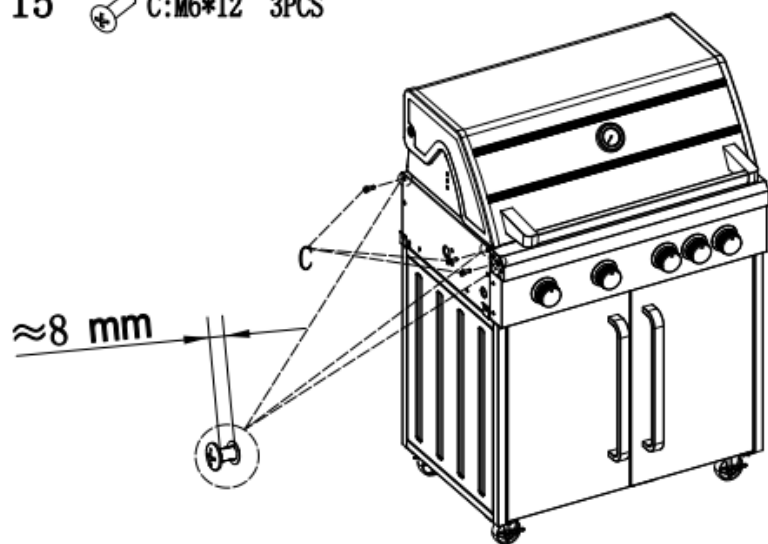
13  C:M6*12 2PCS



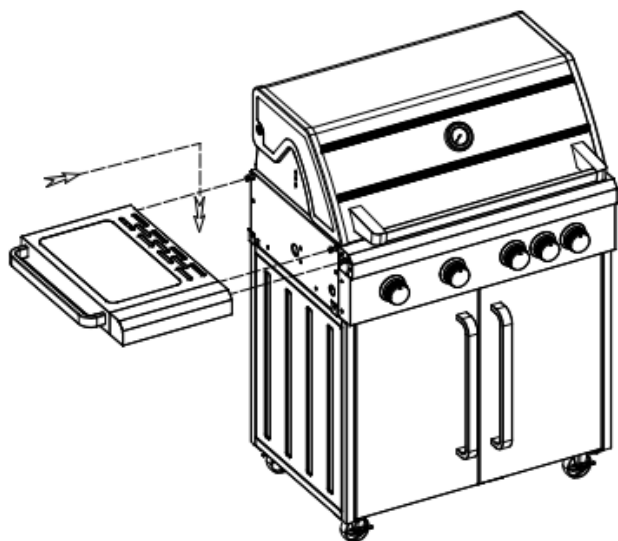
14  C:M6*12 4PCS



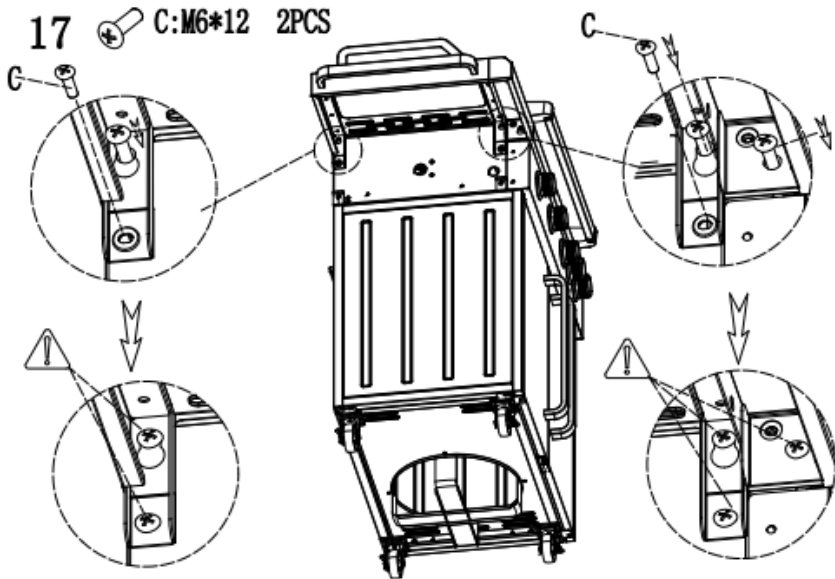
15  C:M6*12 3PCS



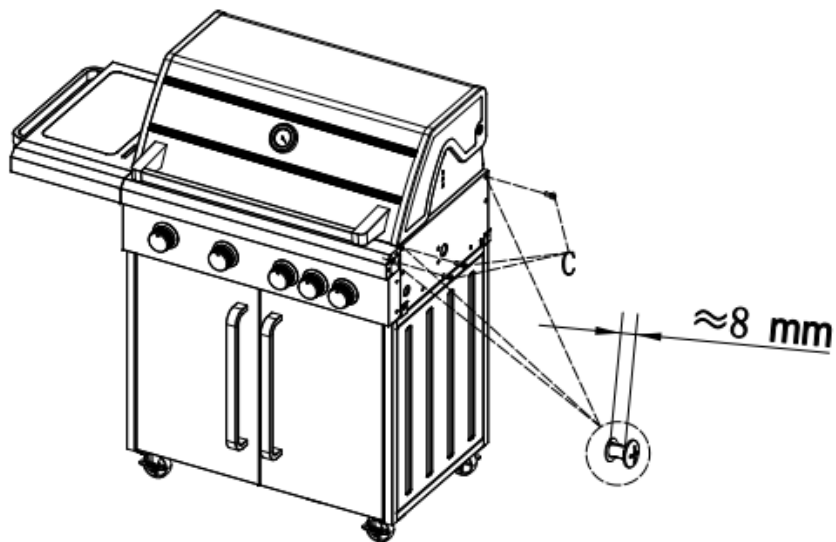
16



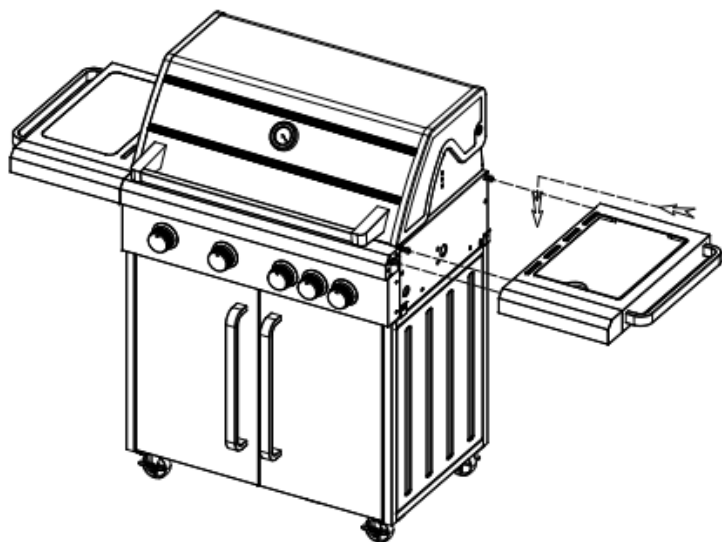
17  C:M6*12 2PCS



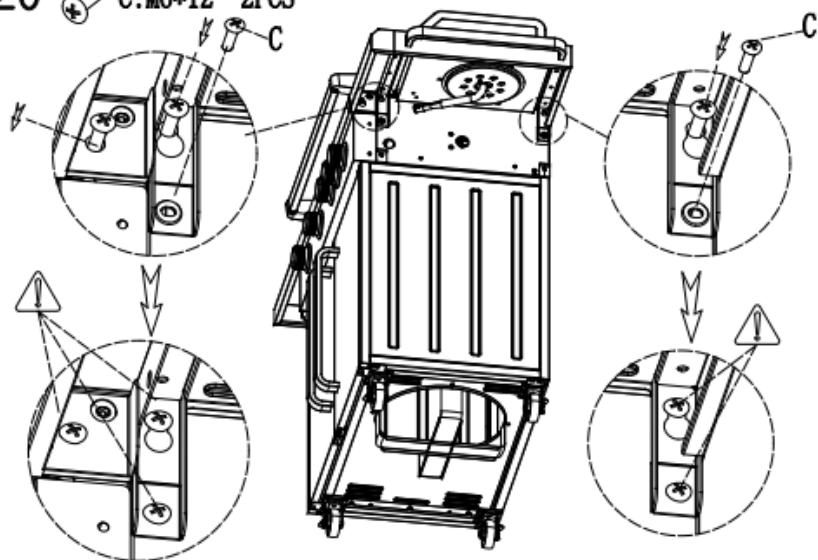
18  C:M6*12 3PCS




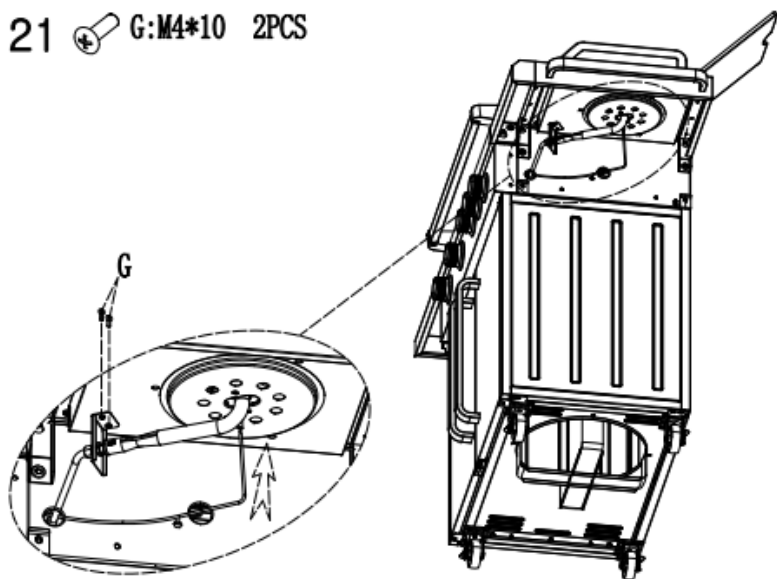
19



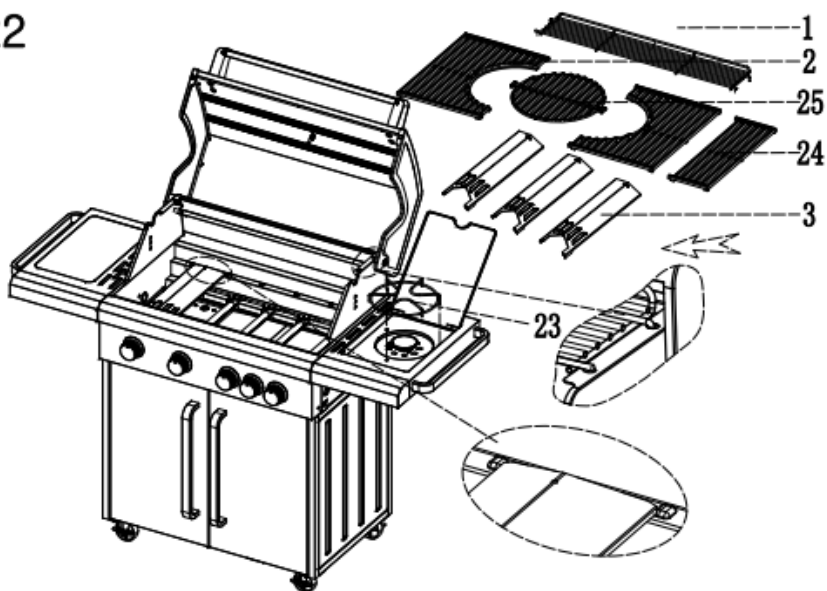
20  C:M6*12 2PCS



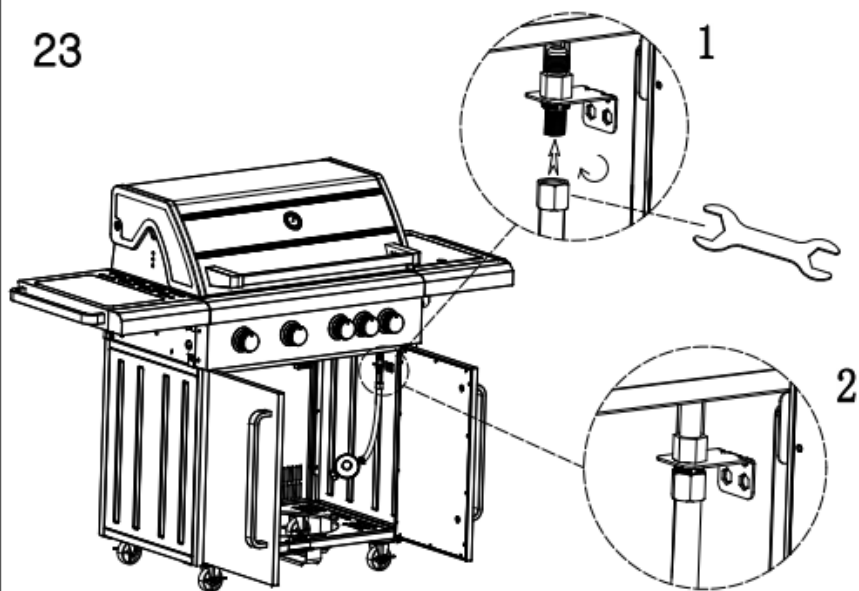
21  G:M4*10 2PCS



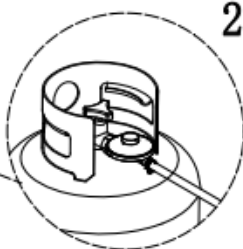
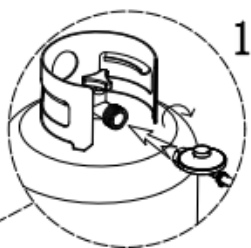
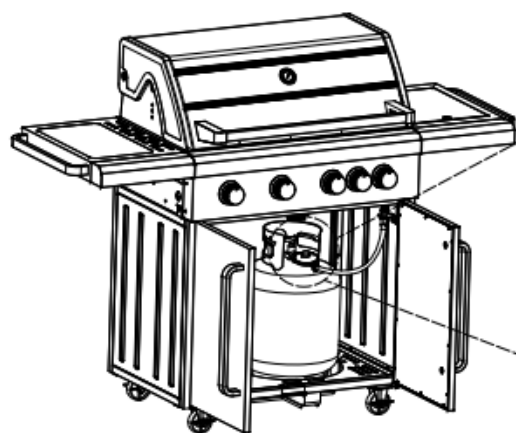
22



23



24



25

