

- L'appareil ne doit être utilisé que dans les limites des seuils définis en matière de tension, de puissance et de vitesse nominale (voir plaque signalétique).
- Ne pas toucher la fiche secteur avec les mains mouillées ! Enlever la fiche secteur par la prise et non pas en tirant sur le câble.
- Ne pliez pas, n'écrasez pas ou n'arrachez pas le câble secteur ; protégez-le des arêtes tranchantes, de l'huile et de la chaleur.
- Ne soulevez pas l'appareil par son câble et n'utilisez pas ce dernier à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
- Contrôlez la prise et le câble avant chaque utilisation.
- En cas d'endommagement du câble secteur, débranchez immédiatement la fiche secteur. N'utilisez jamais l'appareil si le câble secteur est endommagé.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il faut toujours que la fiche secteur soit débranchée.
- Avant de brancher la fiche secteur, vérifiez que l'appareil est hors tension.
- Avant de débrancher la fiche secteur, éteignez toujours l'appareil.
- Lorsque vous transportez l'appareil, veillez à ce qu'il soit hors tension.
- La prise de courant que vous utilisez doit être reliée à la terre et être conforme à la réglementation locale en matière de sécurité. Tout nouvel assemblage de la prise doit être effectué conformément aux spécifications électriques locales.
- Le courant à haute tension peut provoquer des chocs et des brûlures graves, voire mortels. En cas de panne du barbecue, veuillez suivre les instructions du manuel d'utilisation de l'appareil ou contacter votre service clientèle le plus proche pour une réparation. Avant toute réparation, veillez à couper l'alimentation électrique.

3. INSTALLATION GAZ

- Pour usage exclusif avec du gaz combustible liquéfié en bouteille. Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane, butane ou mixés.
- Ce barbecue est équipé d'un système d'allumage. L'allumage ne doit pas se faire avec de l'essence, ni avec du kérosène, du charbon de bois ou des combustibles liquides.
- Les bouteilles de gaz ne doivent pas être placées directement sous le barbecue.
- Ne pas utiliser le barbecue et ne pas stocker les bouteilles de gaz sous le niveau du sol. Le gaz est plus lourd que l'air : s'il y a une fuite le gaz va s'accumuler à un point bas et peut exploser au contact d'une flamme ou d'une étincelle.
- Les bouteilles de gaz ne doivent pas être rangées ou utilisées en position horizontale. Toute fuite pourrait être très grave et du liquide risque de s'infiltrer dans la conduite de gaz.
- Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Avant d'utiliser votre barbecue faites un test de fuite. C'est le seul moyen fiable de détecter une fuite de gaz sur les joints ou les connexions après le montage.
- Faites le test d'étanchéité chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz et du flexible.

Test de fuite

Toujours effectuer ce test dans une zone bien ventilée. Faire ce test de fuite tous les ans et à chaque changement de bouteille de gaz ou de flexible.

Etape 1 - vérifier que tous les boutons sont en position arrêt.

Etape 2 - ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur.

Etape 3 - vérifiez la présence éventuelle de fuites en enduisant tous les joints du système de gaz, y compris les connexions de la bouteille de gaz valve, du tuyau et du détendeur, d'une solution d'eau (50 %) et de savon (50 %). N'utilisez jamais de flamme nue pour tester les fuites.

Etape 4 - la formation de bulles au-dessus de certains joints indique une fuite

Coupez l'alimentation en gaz. Resserrez tous les joints. Recommencez le test si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas le barbecue et contactez votre revendeur local pour obtenir

FR

son assistance. Bien essuyer la solution mixte eau/savon de tous les joints et de toutes les connexions après avoir fait votre test de fuite.

ES

Précautions

- Ne bloquez pas les prises d'air du corps du barbecue.
- Si vous devez remplacer la bouteille, vérifiez que cette dernière est bien fermée et qu'il n'y a aucune source d'allumage (cigarettes, flammes nues, étincelles etc.) À proximité avant de continuer.

PT

Raccord d'un tuyau de gaz au barbecue

- Connectez un tuyau de gaz au point d'admission du gaz, du côté gauche du barbecue. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif ou de liquide sur le raccord.
- Serrez-les à la main.

IT

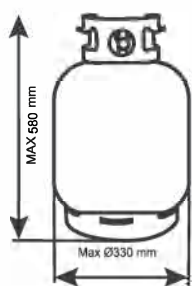
EL

Fixation du détendeur

- Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont à la position arrêt. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz en respectant les instructions que vous aura données le revendeur du détendeur et de la bouteille

PL

Informations sur le gaz et le détendeur :



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30),propane(G31) or their mixtures 28-30 mbar	I3B/P (30)

UA

RO

BR

EN

Ce barbecue peut être alimentée par du propane ou butane combustible liquéfié en bouteille. Les bouteilles de propane fourniront du gaz toute l'année, même en hiver, lorsqu'il fait froid. Il se peut que vous ayez besoin d'une clé à molette (non incluse) pour changer les bouteilles. Les bouteilles de butane fournissent une alimentation en gaz suffisante pendant l'été, mais la performance du barbecue risque d'être affectée lorsque la température du gaz baisse en dessous de +10°C. Vérifiez que vous avez la bouteille de gaz et le détendeur correct pour votre barbecue.

- Le tuyau doit pendre librement sans être coudé, plié ou tordu afin de ne pas obstruer le passage de gaz. Inspectez toujours le tuyau avant usage, en cas de fissures, coupures ou d'usure excessive.
- Hormis le point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit toucher les pièces chaudes du barbecue. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le par un tuyau adéquat conçu spécialement pour usage avec du gaz combustible liquéfié et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé.
- Utilisez un tuyau approprié conforme à la norme ISO3821 et dont la longueur ne dépasse pas 1,5 m.

Pour des performances optimales, nous vous conseillons d'utiliser une bouteille de butane de 13kg ou une bouteille de propane de 13kg. Utilisez un régulateur approprié conforme à la norme EN16129. **VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTendeur ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE. L'UTILISATION D'UN DÉTendeur INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE.**

Veillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

4. CONSEILS D'UTILISATION BARBECUE GAZ ET ELECTRIQUE

LE BARBECUE EST DESTINÉ À FAIRE DES GRILLADES ALIMENTAIRES (VIANDE, POISSON, LÉGUMES, ETC).

LES DIRECTIVES GÉNÉRALEMENT RECONNUES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION DES ACCIDENTS ET LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ JOINTES DOIVENT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE RESPECTÉES.

RÉALISEZ UNIQUEMENT DES ACTIVITÉS QUI SONT DÉCRITES DANS CE MODE D'EMPLOI. TOUTE AUTRE UTILISATION EST UNE UTILISATION NON CONFORME ET NON AUTORISÉE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES EN RÉSULTANT.

LE BARBECUE À GAZ DOIT ÊTRE PLACÉ À L'EXTÉRIEUR, DANS UN ENDROIT OUVERT ET BIEN AÉRÉ ET LOIN DES MATERIAUX INFLAMMABLES.

CE BARBECUE UTILISE UN BRANCHEMENT ELECTRIQUE.

DANGER ! RISQUE D'INCENDIE ! CE BARBECUE VA DEVENIR TRÈS CHAUD ET NE DOIT PAS ÊTRE DÉPLACÉ DURANT SON UTILISATION ! GARDEZ ÉLOIGNÉS LES ENFANTS, PERSONNES AGÉES ET LES ANIMAUX ! NE PAS L'UTILISER CE BARBECUE DANS DES PIÈCES FERMÉES !

Avertissements

- Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section 'informations importantes' de ce manuel.
- La conception de ce barbecue proscrit l'utilisation de plus de 50 % de la zone de cuisson comme plaque solide. Si les plaques sont totalement recouvertes, il en résultera une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager le barbecue que la garantie ne couvre pas.

Allumage du barbecue

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne jamais allumer votre barbecue avec le capot fermé.
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur arrêt. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
- Poussez le bouton du brûleur que vous voulez allumer et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir une résistance à la rotation. Attendez 4 secondes, puis continuez à tourner le bouton jusqu'à entendre un déclic (le brûleur doit normalement s'allumer). Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- Allumez les autres brûleurs dans n'importe quel ordre, selon les besoins. Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant d'allumer le suivant.
- Si le brûleur ne s'allume pas après avoir suivi la procédure ci-dessus, tournez tous les boutons à la position d'arrêt. Fermez la soupape de gaz sur la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes. Recommencez toutes les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez vous reporter aux instructions d'allumage manuel, ci-dessous.
- Après l'allumage, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes de manière à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle doit rester ouvert pendant le préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à feux doux pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

FR

ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL/DE GRILLAGE

1. Appuyez sur le bouton du brûleur latéral et faites-le lentement tourner sur position du débit maximum. Appuyez sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur latéral s'allume. Maintenez le bouton appuyé pendant 5 secondes de plus pour vous assurer que le brûleur reste allumé.

ES

2. Si le brûleur ne s'allume pas, faites tourner le bouton sur la position d'arrêt et recommencez la procédure d'allumage.

PT

3. Si le brûleur ne s'allume pas après la 2e étape, tournez le bouton sur la position d'arrêt, patientez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage ci-dessus ou utilisez une allumette pour allumer le brûleur.

IT

Instructions d'allumage du brûleur arrière

1. Ouvrez le couvercle.

2. Vérifiez que tous les boutons sont sur la position d'arrêt.

EL

3. Appuyez sur le bouton du brûleur arrière et tournez-le sur la position d'allumage. Appuyez sur l'allumeur simultanément, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pendant 10 secondes, puis relâchez-le pour vous assurer que le brûleur arrière s'allume.

4. Si ce n'est pas le cas, patientez 5 minutes avant de répéter la troisième étape jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

PL

Cuisson sur la grille

• Les brûleurs en acier inox chauffent le diffuseur de chaleur (ou le panier avec les briquettes/pierre de lave) sous la grille, qui à son tour chauffe la nourriture placée sur la grille. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur le diffuseur de chaleur (ou les briquettes/pierre de lave) chaud et s'évaporent. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue. Pour obtenir une cuisson plus uniforme, abaissez le capot du barbecue, en veillant à ce que les brûleurs soient à feu doux.

UA

RO

Cuisson sur la plaque

• Les brûleurs chauffent directement la plaque, qui cuit la nourriture placée dessus. Les plaques permettent de cuire les plus petits aliments, comme les fruits de mer, qui pourraient tomber entre les barres de la grille. Elles permettent également de cuire les aliments qui exigent une cuisson de haute température/courte durée, comme les légumes et les petits morceaux de poisson. De même, elles peuvent être utilisées exactement comme la plaque de cuisson d'une cuisine, pour griller les steaks, les oeufs, etc. Sinon, on peut s'en servir pour chauffer les casseroles ou maintenir la nourriture chaude.

BR

EN

Cuisson à l'infrarouge

• L'infrarouge procure une énergie radiante qui chauffe très rapidement. Cette chaleur puissante est créée à l'aide de brûleurs dotés de milliers d'orifices séparés à distances égales. Ce phénomène permet le rayonnement qui augmente la température jusqu'à 980 °C (Plus de 1800° F). Idéale pour saisir les aliments.

Sondes de température

• Ce barbecue dispose de deux sondes de température intégrées qui permettent de mesurer la température des aliments pendant leur cuisson.

• Insérez la sonde dans l'aliment à cuire. Insérez le connecteur dans la prise femelle située au niveau du panneau de commande. La température de l'aliment à cuire s'affiche sur l'écran LCD.

Contrôle des embrasements *très important*

• Les embrasements surviennent lorsque l'on cuit les aliments et que les jus et graisses coulent sur les diffuseurs de chaleur brûlants. La fumée aide bien sûr à donner le bon goût du barbecue,

mais il est préférable d'éviter les embrasements pour ne pas brûler les aliments. Pour contrôler ces embrasements il est absolument essentiel d'enlever les excès de gras sur les aliments avant la cuisson. Utilisez raisonnablement les marinades et les sauces de cuisson. Il faut également mettre les brûleurs sur mini pour la cuisson.

- Quand des embrasements se produisent ils peuvent normalement être éteint en mettant de la levure chimique ou du sel directement sur les diffuseurs de chaleur. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la surface de cuisson du barbecue en prenant soin de vous protéger contre les flammes.
- En cas de feu de graisses merci de suivre les consignes ci-dessous.

Feux de graisse

- Videz et nettoyez le tiroir à graisses de tous les débris de cuisson après chaque utilisation.
- Si le barbecue est utilisé pour de grandes réceptions, il sera nécessaire de l'éteindre toutes les deux heures et de le nettoyer. Il faudra le nettoyer plus souvent si vous faites cuire beaucoup de nourriture très grasse (saucisses, merguez,...). Ne pas respecter ces consignes peut être la cause de feux de graisses, qui peuvent occasionner des blessures et peuvent endommager le barbecue.

En cas de feu de graisse/avertissements:

- Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez tous les boutons de gaz.
- Fermez la bouteille de gaz.
- Eloignez tout le monde du barbecue et attendez que le feu s'éteigne.
- Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.
- Ne jamais asperger votre barbecue avec de l'eau. Si vous utilisez un extincteur, il faut qu'il soit à poudre.
- Ne pas enlever le tiroir à graisses.
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'aggraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

Fin de la séance de cuisson

- Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale et laissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage. Assurez-vous que le capot est ouvert pendant cette opération.
- Veuillez nettoyer systématiquement votre barbecue après chaque utilisation, pour éviter l'accumulation de graisse de cuisson qui risquerait de prendre feu.

Mise à l'arrêt du barbecue

- Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez tous les robinets de gaz à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position arrêt, et coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille.
- Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer le capot ou le couvercle.

5. ENTRETIEN ET MAINTENANCE BARBECUE GAZ

- Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et particulièrement après des périodes prolongées de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.
 - N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
 - Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.
- Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches de haute résistance et autres accessoires pour barbecues sont disponibles auprès de votre revendeur local.

Même si votre barbecue est couvert pour sa protection, il faut l'inspecter régulièrement car l'humidité ou la condensation pourraient se former, ce qui pourrait l'endommager. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et l'intérieur de sa housse de protection. Il serait possible que des résidus de graisses moisissent sur des parties du barbecue. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.

Toute partie rouillée que vous trouveriez, et qui n'est pas en contact avec la nourriture, doit être traitée avec un antirouille et repeinte avec une peinture barbecue ou résistante à la chaleur.

Surfaces de cuisson

- Quand le barbecue a refroidi, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres récurrentes car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des grilles et plaques dans un lave-vaisselle à cause de leur poids.

- Nous rappelons qu'il faut absolument éviter d'utiliser des glaçons qui risquent de provoquer un choc thermique et de fissurer l'email de la plaque.

- Si de la rouille apparaît sur la surface de cuisson, en contact avec les aliments, il faut la changer.

Entretien des brûleurs

- Votre brûleur a été réglé pour offrir une performance de flamme maximale. Vous verrez normalement une flamme bleue avec potentiellement une extrémité jaune quand le brûleur est allumé. Si la tendance de la flamme est plutôt jaune cela pourrait être dû à des débris ou des insectes dans les trous ou les tubes du brûleur. Cela pourrait causer un blocage ou une restriction du flux de gaz qui pourraient occasionner un feu derrière le panneau de contrôle, ce qui endommagerait très sérieusement votre barbecue. Si cela survenait, et si cela est possible, il faut immédiatement couper le gaz sur la bouteille.

- Le brûleur doit être inspecté, enlevé et nettoyé de façon régulière, au moins une fois par an, en plus des conditions suivantes:

- En sortant votre barbecue de son rangement.

- Si un ou plus des brûleurs ne s'allume pas.

- Si la flamme du brûleur tire beaucoup sur le jaune.

- Si le gaz s'allume derrière le panneau de contrôle.

- Pour nettoyer complètement un brûleur, enlevez-le du barbecue. Une légère brosse métallique peut être utilisée pour enlever la rouille de la surface du brûleur. Utilisez un nettoyeur de pipe ou un morceau de fil de fer pour ôter les obstructions dans les trous ou les tubes du brûleur, en prenant bien soin de ne pas agrandir les trous du brûleur.

- Vous pourriez avoir besoin d'une lampe torche pour vous assurer que l'intérieur du tube du brûleur est bien dégagé. Tournez le brûleur et tapez-le doucement contre une surface dure comme un morceau de bois afin de déloger tous débris de l'intérieur.

- Quand vous remontez le brûleur, assurez-vous bien que les tubes sont bien en face des gicleurs.

Diffuseur de chaleur

Éliminez tous résidus alimentaires du diffuseur de chaleur avec une raclette en bois ou en plastique souple ou avec une brosse en laiton. N'utilisez pas ni de raclette ni de brosse en acier. Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse et rincez bien.

Tiroir à graisses

- Après chaque usage, enlevez et nettoyez le tiroir à graisses de tous morceaux de nourriture et de gras en utilisant si nécessaire une raclette en bois ou en plastique.

• Vous risquez de provoquer un feu de graisse si vous ne respectez pas ces consignes. Ceci pourrait entraîner des détériorations importantes de votre barbecue qui ne seront pas couvertes par la garantie. Si besoin, le tiroir à graisse peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse.

Corps du barbecue

Enlevez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et bien essoré. Les excès de graisse et les morceaux de nourriture peuvent être enlevés de l'intérieur du corps du barbecue avec une racle en bois ou en plastique souple. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez ajouter une feuille de papier aluminium qui sera changée à chaque utilisation. Attention à ne pas boucher les trous d'écoulement des graisses. Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez un chiffon et de l'eau chaude savonneuse ou une brosse nylon. N'utilisez pas d'abrasifs. Enlevez les grilles et/ou plaques et les brûleurs avant de nettoyer à fond. Ne pas immerger les boutons de gaz ou les rampes dans l'eau. Vérifier l'allumage après avoir soigneusement réinstallé les éléments dans le corps du barbecue.

Capot du barbecue

Nettoyez le capot du barbecue avec un chiffon ou tampon non-abrasif et de l'eau chaude et savonneuse. N'utilisez pas de tampons ou de poudres à récurer, car vous risquez d'endommager la finition de votre barbecue de manière permanente. Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter la formation de rouille.

Chariot

• Essuyez avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher.
• Comme pour tout produit en acier inoxydable et afin de garantir la longévité de votre produit, notamment l'aspect de l'acier inoxydable, nous conseillons d'entretenir régulièrement les parties en inox de votre barbecue avec une huile protectrice, et ceci dès la première utilisation. De temps en temps, vous pouvez également asperger la surface avec un nettoyant pour inox, frotter ensuite avec un chiffon doux et enfin tout astiquer. Vous obtiendrez ainsi une fine couche de protection pour vos surfaces en inox.

Fixations

Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. Vérifier une fois par an le bon serrage des vis.

Portez des mitaines ou des gants de protection lorsque vous manipulez des composants particulièrement chauds.

6. DÉPISTAGE DE PANNES DU GAZ

PROBLÈME/SOLUTION

Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage

- La bouteille de gaz est vide _____ → Remplacer par une bouteille pleine
- Détendeur défectueux _____ → Faire vérifier ou remplacer le détendeur
- Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
- Le câble d'électrode est desserré ou déconnecté de l'électrode _____ → Reconnectez le câble
- L'électrode ou le câble est endommagé _____ → Changez l'électrode et le câble
- L'allumeur intégré est défectueux _____ → Changez-le
- Ecartement incorrect de l'électrode _____ → L'électrode doit être en conformité avec le brûleur avec un écart de 3 à 4 mm entre l'extrémité de l'électrode et le hublot sur le brûleur. Réaligner l'électrode comme l'exige.

Le brûleur ne s'allume pas avec un allume gaz

- La bouteille de gaz est vide _____ → Remplacer par une bouteille pleine

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

• Détendeur défectueux _____ → Faire vérifier ou remplacer le détendeur

• Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs

• Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz

Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur, sifflement ou ronronnement perceptible)

• La bouteille de gaz est trop petite _____ → Utiliser une bouteille plus grande

• Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs

• Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz

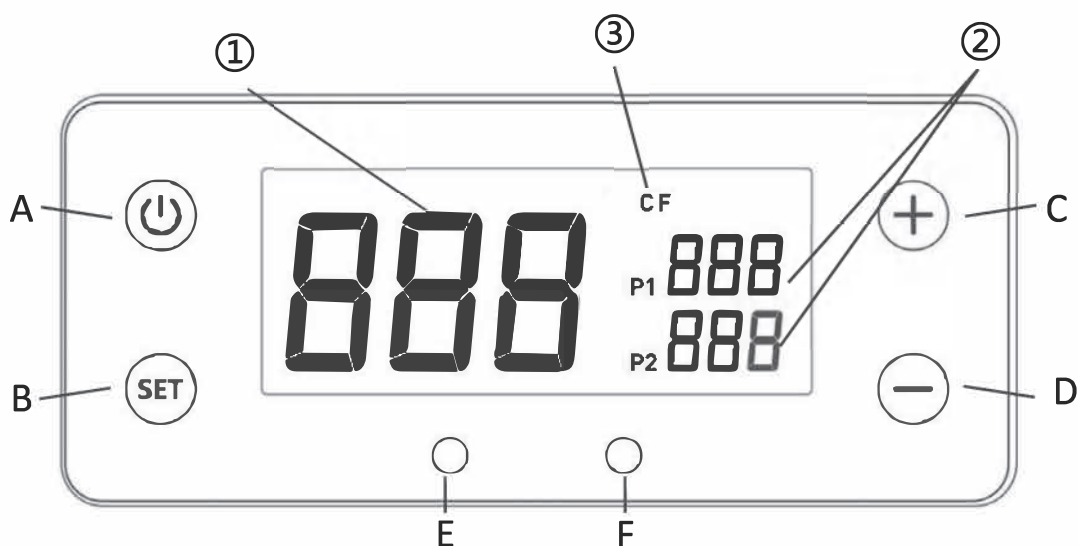
• Vent _____ → Utiliser le barbecue dans un endroit moins exposé au vent

Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner

• Système d'allumage intégré coincé _____ → Remplacer le robinet de gaz

• Robinet de gaz coincé _____ → Faire remplacer le robinet de gaz par votre vendeur

7. UTILISATION ÉCRAN DE CONTRÔLE



A. Bouton marche/arrêt

Appuyez brièvement sur le bouton marche/arrêt pour allumer et éteindre l'écran.

B. Bouton de réglage

1. Appuyez brièvement sur le **bouton de réglage** pour régler la température P1.
2. Après avoir cliqué à nouveau sur le **bouton de réglage**, la température P2 peut être réglée.
3. Cliquez une troisième fois sur le **bouton de réglage** pour quitter le mode réglage.

C. Bouton d'augmentation de la température

Appuyez brièvement dessus pour augmenter la température cible de la sonde à viande.

Appuyez longuement pour augmenter la température cible en continu.

D. Bouton de diminution de la température

- Appuyez brièvement dessus pour diminuer la température cible de la sonde à viande.
- Appuyez longuement pour diminuer la température cible en continu.

E & F. Bouchon des sondes à viande

Deux sondes de température distinctes pour la viande pour mieux contrôler votre gril afin d'obtenir des résultats parfaits à chaque fois.

Icônes d'affichage

1. Affichage de la température du foyer

Cette zone affiche la température en temps réel du foyer.

2. Affichage de température de la sonde à viande

Cette zone affiche la température de la sonde à viande en temps réel lorsque la sonde est insérée. Sans sonde insérée, l'écran affiche « nop ».

3. Degrés Celsius et Fahrenheit

Appuyez sur SET pendant 2 secondes pour passer de l'affichage en °C à l'affichage en °F et vice versa.

4. Allumer l'écran

Appuyez brièvement sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'écran lorsqu'il est éteint.

5. Changer la température en degrés Celsius ou en degrés Fahrenheit

Appuyez sur le bouton de réglage SET pendant 2 secondes pour choisir le mode température en Celsius ou en Fahrenheit. Une fois le réglage effectué, le mode température sera fixé dans un mode jusqu'à ce que vous procédiez à un nouveau réglage.

6. Réglage de la température de la sonde à viande

Insérez la sonde à viande dans le bouchon, appuyez brièvement sur le bouton de réglage **SET** pour régler la température cible.

- Après avoir appuyé une fois, l'icône de température pour P1 clignote.
- Après avoir appuyé deux fois, icône de température pour P2.
- Augmentez ou diminuez la température de consigne en appuyant sur la touche « + » ou « - », tout en appuyant longuement pour augmenter ou diminuer la température de consigne de manière continue.
- La troisième pression confirmera tous les réglages.
- Un signal sonore retentit lorsque la température de la viande atteint la température cible.

7. Économiseur d'écran

L'écran se met en veille après 120 secondes sans aucune opération. L'écran se réveille en appuyant sur n'importe quel bouton.

8. Éteindre l'écran

Appuyez brièvement sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'écran Digitemp lorsqu'il est allumé.

L'écran se met en veille après 120 secondes sans aucune opération. L'écran se réveille en appuyant sur n'importe quel bouton.

•Avertissement: Danger de mort et risque d'accident pour les nourrissons et les enfants !

• Gardez les piles hors de portée des enfants. Ne laissez pas traîner les piles.

• Il existe un risque d'ingestion par les enfants ou les animaux. Consultez immédiatement un médecin si une pile est avalée.

• Ne jetez jamais les piles dans le feu ou dans l'eau.

• Pour la sécurité des enfants, les piles ne sont pas accessibles.

• Le remplacement des piles doit être effectué par un adulte.

• Les piles usagées doivent être retirées du produit.

• Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.

• Les piles rechargeables doivent être retirées du produit avant d'être chargées.

• Les piles rechargeables ne doivent être chargées que sous la surveillance d'un adulte.

• Veillez à respecter la polarité des piles, elle est indiquée dans le compartiment à piles.

• Ne pas mélanger des piles de types différents ou des piles neuves et usagées.

• Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.

• Dans de mauvaises conditions, le liquide peut être éjecté de la batterie et éviter tout contact avec la peau et les yeux.

• En cas de contact accidentel, nettoyez à l'eau. Si le liquide entre en contact avec les yeux demandez de l'aide médicale.

• Le liquide éjecté des batteries peut provoquer des éruptions et des brûlures.

• La batterie doit être retirée du luminaire avant sa mise au rebut.

• Ne pas connecter la chaîne à l'alimentation pendant qu'elle est dans l'emballage.

• Évitez les températures élevées et l'humidité pendant le stockage et le transport.

• Température de rangement: -20 °C à +30 °C.

8. GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer les brûleurs avec le système d'allumage	La bouteille de gaz est vide.	Remplacer par une bouteille pleine
Flamme réduite ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur sifflement ou vrombissement audible)	- Les orifices des brûleurs sont bouchés - Les gicleurs ou le flexible de gaz sont bouchés.	- Nettoyez les brûleurs - Nettoyez les gicleurs et le flexible
Le bouton de la vanne de gaz est difficile à tourner	La vanne est grippée.	Remplacez la vanne.
Code erreur « ERP »	Le fil de la sonde n'est pas correctement connecté	Débranchez le fil de la sonde et rebranchez-le.

9. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations techniques :

N° de modèle : 2025R09P09-0017 Tension : 230V/50Hz Sortie :12V/50-60HZ Fabricant/Réparateur : Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
--	---

ADEO REF.	
MODÈLE DU PRODUIT	2025R09P09-0017
DIMENSIONS	57*200*116 cm
PUISSANCE NOMINALE	20W
TENSION ÉLECTRIQUE/FRÉQUENCE ÉLECTRIQUE	230V/50Hz
COURANT DE FONCTIONNEMENT	1.2 A
POIDS PRODUIT	86.7 kg

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

10. HIVERNAGE

Rangement

- Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger.
- Après un nettoyage complet extérieur et intérieur (grilles, brûleurs, planchas, récupérateur, réservoir compris) vous pouvez ranger votre barbecue dans un endroit frais et sec, non humide.
- Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures d'installation.

• Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches de haute résistance et autres accessoires pour barbecues sont disponibles auprès de votre revendeur local.

Même si votre barbecue est couvert pour sa protection, il faut l'inspecter régulièrement car l'humidité ou la condensation pourraient se former, ce qui pourrait l'endommager. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et l'intérieur de sa housse de protection. Il serait possible que des résidus de graisses moisissent sur des parties du barbecue. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.

Pour le barbecue au gaz

- Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur.
- Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cette bouteille.
- N'exposez pas la bouteille de gaz à la lumière directe du soleil.

11. RESPECTONS NOTRE ENVIRONNEMENT

- Merci de protéger la nature, une journée à l'extérieur ne doit pas engendrer des dommages ou de la pollution.
- Pensez à rapporter votre produit en fin de vie à la déchetterie pour permettre son recyclage.
- Si votre barbecue comporte un moteur ou un souffleur, ne le jetez pas et ne brûlez pas ses accessoires. Respectez les réglementations applicables de collecte et de recyclage de ce type de produits.



Les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Ils doivent être apportés à un point de collecte communal pour une élimination respectueuse de l'environnement, conformément aux réglementations locales. Contactez les autorités locales ou votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage. Le matériau d'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage de manière écologique et mettez-le à la disposition du service de collecte des matériaux recyclables.

12. CONDITIONS D TRANSPORT ET STOCKAGE

Les articles peuvent être transportés dans des conteneurs de transport standard par tout type de transport, à condition qu'ils soient protégés des dommages mécaniques et de l'impact direct des précipitations atmosphériques. Les produits peuvent être transportés à des températures allant de -50°C à +40°C et à une humidité relative allant jusqu'à 98% (à +25°C). Lors du chargement, du transport et du déchargement, toutes les précautions contre les dommages

mécaniques du produit doivent être respectées, ainsi que les exigences de la signalisation de manutention.

Les produits doivent être stockés dans l'emballage du fabricant, dans des locaux chauffés, à une température comprise entre +5°C et +40°C et à une humidité relative ne dépassant pas 80% (à une température de +25°C). Les conditions doivent empêcher l'impact des produits pétroliers et des environnements agressifs, à une distance d'au moins un mètre des appareils de chauffage et des sources de chaleur.

1 3.GARANTI E

Condition de garantie

La garantie de vente démarre à partir de la date d'achat pour la durée définie.

Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation par un seul foyer privé et ne s'applique pas aux barbecues utilisés dans un environnement commercial, communal ou à plusieurs foyers tels que les restaurants, les hôtels, les centres de vacances et les propriétés louées.

Cette garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication : pièces et composants manquants ainsi que les dommages survenant dans des conditions normales d'utilisation.

Les réparations et les pièces de rechange ne prolongent pas la période de garantie initiale.

En aucun cas dans le cadre de cette garantie volontaire, toute compensation de n'importe quel genre ne pourra être supérieure au montant du prix d'achat du produit vendu.

Vous assumez le risque et la responsabilité pour la perte, le dommage ou les blessures à vous et votre propriété et/ou aux autres et à leurs propriétés résultant de la mauvaise utilisation ou de l'abus du produit ou du non-respect des instructions fournies par le guide du propriétaire ci-joint.

Exclusions de garantie

La garantie ne couvre pas les problèmes ou incidents résultant d'une utilisation incorrecte du produit. La garantie du produit est limitée à la valeur du produit.

Les cas suivants sont spécifiquement exclus :

- Usure normale (rouille, déformation, décoloration...) Des pièces exposées directement aux flammes ou à la chaleur intense. Il est normal de devoir remplacer des pièces au fil du temps.
- Tout dommage résultant d'un entretien inapproprié, d'un rangement incorrect, d'un assemblage erroné ou de l'introduction de modifications.
- Tout dommage résultant d'un usage incorrect du produit (usage commercial, usage comme Incinérateur...).
- Conséquences de l'exposition à des sources de chlore, par exemple une piscine, un spa ou un bassin thermal.
- Les dommages dus à des conditions naturelles extrêmes, par exemple de la grêle, des ouragans, tremblements de terre, tsunamis, surtensions de courant, tornades ou orages violents.
- Si vous avez des questions concernant le montage ou l'utilisation de votre appareil vous pouvez contacter le service après-vente de votre magasin.
- Pour nettoyer soigneusement le brûleur, veuillez le retirer de la grille du barbecue. Des brosses métalliques souples peuvent être utilisées pour éliminer la corrosion à la surface du brûleur. Utilisez un nettoyeur pour pipeline ou du fil d'acier pour éliminer les obstacles possibles du trou du brûleur et du tube venturi, et veillez à ne pas agrandir le trou du brûleur, vous devrez peut-être utiliser une lampe de poche pour inspecter l'intérieur du tube venturi du brûleur et vous assurer qu'il n'y a pas d'obstacles à l'intérieur. Placez le brûleur verticalement et tapotez doucement une surface en bois, comme un morceau de bois, pour enlever et libérer tout résidu de son intérieur. Lors de la réinstallation du brûleur, assurez-vous que le tube venturi est installé à la sortie de la buse de la vanne.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

ADEO Services		CE2531D0-0084 2575-24 		
Nom du produit	Barbecue au gaz d'extérieur			
Numéro de modèle	2025R09P09-0017			
Catégorie de gaz	☒ I₃₊(28-30/37)	☒ I_{3B/P}(30)	☐ I_{3B/P}(37)	
Gaz et Pression d'alimentation	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane, propane or their mixtures	
	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar
Pays de destination	I ₃₊ (28-30/37): BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI,TR I _{3B/P} (30): CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,BG,IS,LU,MT,GB,LV,BE I _{3B/P} (37): PL			
Taille d'injecteur du brûleur principal	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	
Taille d'injecteur du brûleur secondaire	Ø 0.91mm	Ø 0.91mm	Ø 0.83mm	
Taille d'injecteur du brûleur de grillage	Ø 0.98mm	Ø 0.98mm	Ø 0.92mm	
Puissance calorifique nominale totale (Hs)	28.2kW(2052g/h)			
Énergie électrique (V/CC)	230 V ~,50 HZ, 20W (Lampe, adaptateur, lampe LED),1 x 1,5 V - brûleur latéral, brûleur arrière, Classe II ,IPX4			
Numéro de série				
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				
Fabriqué en Chine				

14. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

90881840

ADEO Services, 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 Ronchin - France

Objet de la déclaration | Objeto de la declaración | Przedmiot deklaracji | Στόχος της δήλωσης :

Type de produit - Description Tipologia di prodotto Rodzaj produktu Τύπος Προϊόντος	PREMIUM GAS BBQ MATERIAL UPSILON 6+2 B STAINLESS STEEL BLACK SERIES
Référence produit Riferimento del prodotto Referencje produktu Αναφορά προϊόντος	90881840
Industrial Type Design Reference Riferimento del Modello industriale di Tipo Model/type/numer fabryczny Αναφορά σχεδιασμού βιομηχανικού τύπου	K1165BHN61A3
Marque Produit Marca del prodotto Marka produktu Μάρκα προϊόντος	NATERIAL
EAN	3276007796728
Codification du numéro de série ou de lot Codifica del numero di serie Kodowanie numeru seryjnego Κωδικοποίηση σειριακού αριθμού	SSSSSSDDMMYY

	Le cas échéant, le nom et le numéro de l'organisme notifié Dove
L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'union applicable	applicabile il nome e il numero del laboratorio notificato che ha
L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione	rilasciato la certificazione e il riferimento al documento W
Wymieniony powyżej przedmiot niniejszej deklaracji jest zgodny z odpowiednimi wymaganiami unijnego	stosownych przypadkach, notyfikowana nazwa i numer
prawodawstwa harmonizacyjnego Ο στόχος της δήλωσης που περιγράφεται παραπάνω είναι σύμφωνος με τη	laboratorium, które wydało certyfikat oraz odniesienie do
σχετική ενωσιακή νομοθεσία αναρμόνισης:	dokumentu Όπου ισχύει το γνωστοποιημένο όνομα και τον
	αριθμό του εργαστηρίου που εξέδωσε την πιστοποίηση και την
	αναφορά στο έγγραφο
2016_426_EU_GAS_APPLIANCES (Appliances_Burning_Gaseous_Fuels_Products)	EN 498: 2012
2014_30_EU EMC (Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive)	EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2: 2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021
2014_35_EU_LVD (Low Voltage Directive (LVD))	EN 60335-2-102: 2016 EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15: 2021 + A16: 2023 EN 62233: 2008
2011_65_EU RoHS (Restriction of Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (RoHS) Directive)	IEC 62321-3-1:2013 IEC 62321-4:2013+AMD1:2017 IEC 62321-5:2013 IEC 62321-6:2015 IEC 62321-7-1:2015 IEC 62321-8:2017 IEC 62321-7-2:2017 EN ISO 17075-1:2017a

14/08/2024

ADZO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS 50001
59790 RONCHIN