



BARBECUE et PLANCHA GAZ

Conseils d'utilisation et d'entretien

GB GAS BARBECUES AND PLANCHA
ES BARBACOA y PLANCHA DE GAS
DE GASGRILL und GASPLANCHA
NL GASBARBECUE en PLANCHA

GB Instructions for care and use
ES Consejos de uso y de mantenimiento
DE Tipps für Verwendung, Wartung & Pflege
NL Aanbevelingen voor gebruik en
onderhoud

SAS GARDEN MAX
236, Avenue Clément Ader
59118 WAMBRECHIES
France

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) Ouvrir le capot (selon modèle)

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

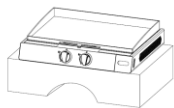
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- **Ne pas utiliser le barbecue par grands vents.**
- Ne pas entreposer autour de l'appareil des objets qui pourraient gêner la circulation de l'air.
- Ne pas utiliser cet appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
- Avant chaque utilisation, 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 (sauf pour les modèles à poser), 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).

En effet, il est nécessaire de garder une certaine distance entre la bouteille de gaz et les brûleurs pendant l'utilisation. C'est pourquoi certaines tablettes basses sont équipées d'un décaissement permettant de mettre la bouteille de gaz en gardant une distance de sécurité avec les brûleurs. Les tablettes standard ne sont pas adaptées car la bouteille de gaz est alors trop proche de la zone de chauffe.

La bouteille (de 6 à 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

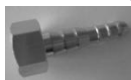
France

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).

Vers détendeur (embout fileté noir)

Vers barbecue



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, procédez à l'allumage du barbecue CAPOT OUVERT. Ne jamais allumer l'appareil capot fermé.

Pour les autres modèles, retirez le couvercle du barbecue avant allumage, et positionnez-le 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'au "CLIC" pour enflammer le 1^{er} 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 (voir §D2).

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'au "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.

Attendez le complet refroidissement de l'appareil ; nettoyez avec un chiffon doux et de l'eau l'ensemble du barbecue et huilez légèrement les surfaces de cuisson.


G/ Cuisson

Pour les barbecues équipés d'une plancha : huilez 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.

Attention ! Pour les barbecues équipés d'un panneau avant, il peut être nécessaire de le retirer afin de récupérer le tiroir récupérateur de graisses pour le nettoyer.

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 dégraçage 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 mettez-le 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 prématurées.

-Huiler les surfaces de cuisson en fonte pour éviter la rouille avant la 1^{ère} 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, contacter 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
- Corrosion de surface
- 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, Royaume Uni, Espagne, Italie, Portugal, Belgique, Luxembourg, Suisse	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar
Pays-Bas	I _{3B/P} (30)	G30-Butane /G31 -Propane : 30mbar

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


Modèles AM027SBI ED (AM027SB)

Puissance nominale (ΣQ_n)	12,5kW (909g/h au Butane – 893g/h au Propane)
Repère sur injecteur	0.77
Autres	PIN 0063CQ7671  0063-20

Modèles AM006T ED (AM007T)

Puissance nominale (ΣQ_n)	10,5kW (764g/h au Butane – 750g/h au Propane)
Repère sur injecteur	0.91
Autres	PIN 0063CQ7671  0063-20

Modèles AM053I (AM021)

Puissance nominale (ΣQ_n)	8,4kW (611,5g/h au Butane – 600,1g/h au Propane)
Repère sur injecteur	0.83
Autres	PIN 2575DL0359CN1296  2575-20

Modèles PG063I






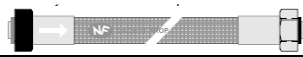

Puissance nominale (ΣQ_n)	6kW (436,8g/h au Butane – 428g/h au Propane)
Repère sur injecteur	0.70
Autres	PIN 2575DL0359BU1023  2575-20



TABLEAU DE DEPANNAGE RAPIDE

N° du cas	Anomalie	Causes possibles	Solutions proposées
 <p>IMPORTANT NE JAMAIS DEMONTER LA RAMPE DE GAZ INTEGREE AU BARBECUE (située derrière le panneau de contrôle frontal) NI LES ROBINETS NI LES INJECTEURS NI AUCUNE PARTIE PROTEGEE PAR LE FABRIQUANT</p>			
1	« La flamme s'allume sur 2 brûleurs, mais pas sur le 3 ^e » ou sur 1 brûleur, ou mais pas sur le 2 ^e »	Brûleur (tube venturi) et/ou injecteur obstrués(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"> • Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) <u>ne s'allume pas</u> Cela signifie que c'est l'injecteur qui est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur). • Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) <u>s'allume</u> Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).
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 ^{ère} utilisation ou après plusieurs utilisations » « Aucun des brûleurs de mon barbecue ne s'allume, à la 1 ^{ère} utilisation, ou après plusieurs utilisations »	a) Se reporter au cas n°2 : Procéder directement (et sans réaliser de tests préalables) au nettoyage de chacun des brûleurs préalablement démontés et de chacun des injecteurs avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).	
		b) Robinet de la bouteille de gaz fermé, insuffisamment ouvert ou non purgé	Ouvrir (davantage) le robinet de la bouteille de gaz afin de libérer celui-ci dans le circuit du barbecue Purger le détendeur en appuyant sur le bouton situé sur le détendeur au niveau de la bouteille. 
		c) Bouteille de gaz vide	Essayez de rallumer le barbecue avec une bouteille de gaz neuve. Si le barbecue se rallume avec la bouteille neuve, cela signifie que votre bouteille initiale était vide.
		d) Flexible de raccordement bouteille-barbecue obstrué	Essayez de rallumer le barbecue avec un autre flexible de raccordement. Si le barbecue se rallume, cela signifie que votre flexible initial était obstrué : Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).
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 defectueux	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 defectueux. 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"> • Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) <u>présente également des flammes jaunes</u> Cela signifie que c'est l'injecteur qui n'est pas bien positionné. Il y a donc trop d'air dans le ratio air/gaz ce qui provoque l'apparition de flammes jaunes. Contactez votre revendeur. • Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) <u>ne présente pas de flammes jaunes</u> Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).
6	« Le barbecue a pris feu, des flammes sortent du barbecue »	Accumulation de graisses et manque de nettoyage et d'entretien du barbecue	Nettoyez le barbecue
		Des graisses provenant des aliments sont tombées sur les brûleurs lors de la cuisson	Toujours utiliser le barbecue avec les protecteurs de flamme correctement positionnés au-dessus des brûleurs
7	« Je n'arrive pas à brancher mon barbecue au détendeur de la bouteille de gaz » (France UNIQUEMENT)	a) Le tuyau périphérique n'est pas adapté au raccord standard à visser G1/2 équipant nos barbecues 	Achetez un flexible conforme à la norme NF D 36125 ou à la norme XP D 36112 (embouts filetés respectifs G1/2 et 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 » (Hors France)	Le tuyau périphérique n'est pas adapté à l'embout de raccordement universel fourni avec nos barbecues	Achetez un tuyau/flexible adapté à l'embout de raccordement fourni et en accord avec la réglementation nationale en vigueur 
11	« Mes brûleurs inox changent de couleur à la 1 ^{ère} 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 ^{ère} 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

Keep this manual for future reference

FAILURE TO FOLLOW THESE WARNINGS AND PRECAUTIONS COULD RESULT IN SERIOUS INJURY OR DEATH, OR DAMAGE BY FIRE

1. Safety requirements

«Use outdoors only»

«Read the instructions before using the appliance»

«WARNING : accessible parts may be very hot. Keep young children away»

«Do not move the appliance during use»

«Turn off the gas supply at the gas cylinder after use»

«Do not modify the appliance»

All the parts protected by manufacturer must not be manipulated by consumer. It can be dangerous and is strictly prohibited.

«Under no circumstances should any part protected by the manufacturer be handled by the user»

«This appliance must be kept away from flammable materials during use»

- Use suitable protective gloves when handling your appliance and during cooking: certain accessible parts may be very hot.
- Clean the barbecue and accessories (including grease tray) after each use in order to avoid grease build-up (fire hazard)
- Carry out leak test before use (see §2C)
- If you smell gas or in the event of a leak:

- Shut off gas cylinder valve,
- Extinguish any open flame,
- Open the hood (depending on model)
- Carry out the « leak test» (see §2C)

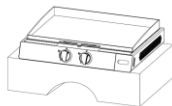
- Never leave the appliance unattended.
- Do not use the barbecue in high winds.
- Do not place objects around the appliance that may obstruct airflow.
- Do not use this appliance for any other purpose than that for which it is intended.
- Before each use, ensure that all the gas connections are properly tightened. In the event of these having loosened, immediately shut off the gas cylinder valve, check all the connections and then carry out a leak test (see §2C).
- Never loosen the gas connections when you are using your appliance.
- Operates without lava rock and do not use charcoal.
- This barbecue must be installed at ground level (except for tabletop models), on a horizontal, level and stable support before use.

The parts below are the flame protectors (protection against falling grease residue during cooking) and must be positioned above the burners heating the cooking grill, in the notches provided (if applicable).



Additional rules for certain models

WARNING! The tabletop barbecue must be placed ONLY on materials such as bricks, stone and concrete on a horizontal, level and stable support before use.



2. Use:

Do not use this barbecue unless all parts are in place. The device must be correctly installed according to the assembly manual enclosed leaflet.

A/ Connection to the gas cylinder

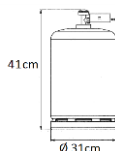
A1/ Cylinder/regulator

The gas cylinder (NF compliant for France) can be put on the floor (next to the appliance) or on the bottom shelf/inside the trolley of your appliance (unless otherwise stated on the appliance).

Indeed, it is necessary to keep a certain distance between the gas bottle and the burners during use. This is why some low shelves feature a location to put the gas cylinder by keeping a safe distance from the burners.

The standard tablets are not suitable because the gas bottle is too close to the heating zone.

The gas cylinder can be put on the bottom shelf/inside the trolley unless otherwise stated on the appliance and if its dimensions (included regulator) are according to the following drawing:



If your gas cylinder doesn't respect the required dimensions, put it on the floor, next to your appliance.

Use only LPG cylinder.

Do not obstruct the ventilation openings of the housing of the gas cylinder.

Do not use a damaged or rusted gas cylinder. In case of damaged, please contact your gas cylinder supplier to make it checked. Do not use a gas cylinder with a damaged valve.

Use a regulator with safety valve, in compliance with current national regulations (NF for France, BSEN 16129:2013 for other countries) of 37 mbar for Propane or 28-30 mbar for Butane.

Note : For other countries, cylinder and regulator are dependant on the National Situations in countries of destination.

NEVER USE YOUR PRODUCT WITH CITY GAZ. The gas circuit is produced only for Butane/Propane (G30/G31).

NEVER USE TOOL TO TIGHTEN THE PRESSURE REGULATOR NUT ON YOUR PRODUCT: it can damage the product. A hand tight is sufficient.

A2/ Coupling head

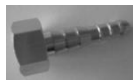
France

Use the G1/2 threaded gas inlet coupling head on the side or rear of your barbecue.



Other countries

Use the ringed nozzle supplied as a spare part. Using an appropriate tightening tool (spanner), screw the ringed nozzle firmly onto the G1/2 threaded gas inlet G1/2 coupling head and then make a leakage test (see §2C).



A3/ Supply hose

For all countries

Replace the main supply hose before its use-by date, if it is damaged, showing signs of cracks, or when required to do so by national regulations. It must be compliant with EN16436-1:2014.

Do not pull on the hose or kink it.

Take care that the hose is not twisted or under any strain: the gas inlet coupling head being located on the left side, position the gas cylinder to the left of the appliance.

Keep the hose away from parts of the appliance liable to become hot.

Place the gas cylinder at least 1 metre away from the barbecue.

A supply hose of a length of 1.2m or 1.5m (maximum) must be used for connection to the appliance.

France

Use a hose with NF marking and a G1/2 threaded nut to screw onto the appliance, and an M20x1.5 threaded nut onto the regulator, in compliance with Norm XP D 36-125 or Norm XP D 36-112.

Screw the G1/2 threaded nut of the hose onto the inlet connection of the appliance and the M20x1.5 threaded nut (in black colour) onto the outlet connection of the regulator, following the instructions supplied with the flexible hose.

Check the gas-tightness of the entire system by making leakage test (see §2C).

To regulator (black threaded head)

To barbecue



Other countries

Use a flexible hose of a quality suitable for the use of Butane or Propane, in compliance with current national regulations. Connect the hose onto the ringed nozzle already installed on the appliance (see §2A), following the instructions supplied with the flexible hose.

Check the gas-tightness of the entire system by making the leakage test (see §2C).

B/ Replacing the gas cylinder

The gas cylinder must be changed in accordance with the following instructions:

- Do not change the cylinder when the appliance is in use (control knobs must be in OFF position (●))
- Wait until the appliance is completely cold
- Carry out replacement well away from any ignition source or heat source
- Replacement must only be carried out outdoors

Before changing the gas cylinder, ensure that its valve is completely closed.

C/ Leak test

It is imperative that you perform a "gas-tightness test":

- Before using the barbecue for the first time (even if your barbecue has been assembled before purchasing)
- Every time the gas cylinder, hose or regulator is replaced.
- At least once a year, preferably at the beginning of the barbecue season.
- After the appliance has been left stored or unused for a long period of time.

Check that the hose is undamaged and is clear of the lower part of the barbecue.

- Perform leak tests outdoors only and keep away from any combustible materials. Do not smoke.
- Make sure all the control knobs are in «OFF» position (●).
- Make up a soapy solution of 50% washing up liquid and 50% water.
- Screw the regulator onto the gas cylinder.
- Connect the flexible supply hose to the appliance and to the regulator following the instruction (see §2A).
- With a paintbrush, apply the mixture to the gas cylinder/regulator/hose/coupling connections to the barbecue.
- Turn on the gas cylinder valve.
- Observe the different gas cylinder/regulator/hose/coupling connections to the barbecue: if bubbles form, this indicates there is a gas leak.
- Turn off the gas cylinder valve.

To correct the leak, tighten the nuts and perform the test again.

If a part is faulty, get it replaced. The appliance must not be used until the leak is corrected. Should the problem continue, contact your dealer or a gas appliance technician.

Important: Never use a flame to check for a gas leak.

D/ Lighting the appliance

IMPORTANT before operation

Do not operate the appliance before you have carefully read and understood all the instructions.

In addition, make sure that:

- the entire unit [cylinder/regulator/hose/appliance] is not leaking
- there is no blockage in the burners (venturi tube) and/or injectors (e.g. spiders' webs)
- the supply hose is not damaged or past its use-by date, and is not touching any of the parts of the appliance that may become hot or sharp
- that the burners are connected correctly to the injectors by the orifice intended for this purpose.

D1/Lighting of main burners

IMPORTANT: for barbecue models with hood, light the barbecue with the HOOD OPEN. Never light the appliance with the hood down.

For other models, remove the barbecue lid before lighting, and place it behind the main body of the appliance on the notch supplied for this purpose, in order to form a windbreak during cooking or put it on the floor. Never light the appliance with the lid down.

Automatic lighting

Step 1. Remove the lid (open the hood) and make sure that all the knobs are in the "OFF" position (•) (push the knob and turn it in the direction of clockwise to the stop)

Step 2. Turn on the gas cylinder valve

Step 3. Push on the left knob and rotate to the "CLICK" in order to ignite the 1st burner.

Step 4. In the same way, continue to light the other burners proceeding from left to right.

Step 5. If one or more burners fail to ignite after steps 2 and 3, turn the knob to the "OFF" position and repeat the operation 2 or 3 times.

Step 6. If one or more burners still fail to ignite, shut off the gas supply, wait 5 minutes for the gas to clear and repeat steps 2 and 3 or light the burners with a commercial lighter (see §D2).

Manual lighting

Should automatic lighting fail to work, place all the control knobs on "OFF" (•). Place a lit match or a commercial lighter close to the burner ports, and then turn the control knob to the high position (represented by a large flame symbol).

Should one or more burners fail to light after several attempts at automatic and/or manual lighting, check that the burners and/or injectors are not blocked.

D2/Lighting of side burner

IMPORTANT: make sure to open the side burner hood before lighting it. Never let the side burner hood closed during lighting or using of side burner.

The side burner is designed for pan with a diameter from 10 to 22cm. Make sure to respect these dimensions.

Automatic lighting

Step 1. Open and make sure that the knob is in the "OFF" position (•) (push the knob and turn it in the direction of clockwise to the stop)

Step 2. Turn on the gas cylinder valve

Step 3. Push on the knob and rotate to the "CLICK" in order to ignite the burner.

Step 4. If the burner fail to ignite after steps 2 and 3, turn the knob to the "OFF" position and repeat the operation 2 or 3 times.

Step 6. If the burner still fail to ignite, shut off the gas supply, wait 5 minutes for the gas to clear and repeat steps 2 and 3 or light the burner with a commercial lighter (see §D2).

Do not put anything on the hood of side burner. Only put stuff on the right side shelf.

Manual lighting

Should automatic lighting fail to work, place control knob on "OFF" (•). Place a lit match or a commercial lighter close to the burner port, and then turn the control knob to the high position (represented by a large flame symbol).

Should one or more burners fail to light after several attempts at automatic and/or manual lighting, check that the burner and/or injector are not blocked.

E/ Extinguishing the appliance

Step 1. Return all the knobs to the "OFF" position (•) (push the knob and turn it in the direction of clockwise to the stop)

Step 2. Turn off the gas cylinder valve

Step 3. Wait until the appliance is completely cold before replacing the lid (depending on model).

F/ Preheating/ Commissioning the appliance

IMPORTANT: It is imperative that you perform the leak test before using the appliance for the first time (see §2C).

Before using the appliance for the first time, we recommend that you heat your appliance «blind» (i.e. without food) for 30 minutes on the highest setting with all the accessories. This may cause some odour and/or smoke emissions due to the carbonisation of material residues. Wait until the appliance is completely cold, clean with water and a soft cloth, and then lightly oil the cooking surfaces.

G/ Cooking


For barbecues equipped with a plancha: lightly oil the cooking surface to prevent food sticking.

For barbecues with hood: there are 2 possible cooking modes:

-Traditional grilling with the hood open

-Oven-type grilling with the hood closed: ideal for large cuts of meat.

WARNING! For traditional grilling like grilled sausages ..., do not close the cover. This type of food gives off a lot of fat and oven-type grilling is not suitable.

 **Tip:** To facilitate cleaning of the grease drawer, we advise you to line its surface with a sheet of aluminum foil, to be thrown away after each use once the appliance is completely cold.

If fat get burn, turn down the intensity of the heat to low and move the food to a cooler area. NEVER USE WATER TO TURN OFF THE FLAMES IN A GAS BARBECUE.

H/ Cleaning and storage

Wait until the barbecue is completely cold.

For hygiene and safety reasons: carefully clean your appliance and all its accessories (including the grease drawer) **after each use**, using hot soapy water and a soft non-abrasive cloth, in order to remove grease residue and using a soft non-abrasive cloth. Dry and oil cast iron surfaces.

Warning! For barbecues equipped with a front panel, it may be necessary to remove it in order to take the grease drawer for cleaning.

To clean the plancha: never use scouring or abrasive objects or detergents. To remove cooked-on grease and meat juices efficiently, deglaze it just after cooking (the cooking plancha must be hot):

Switch off the appliance, wear suitable protective gloves against the heat of the plancha, and throw a small quantity of water on the surface to be cleaned. Be careful of the heat produced by the steam. Remove any residue with a spatula in the slit in the plancha. Finish cleaning with a soft sponge. Dry and lightly oil. You can replace the water by vinegar on a warm cooking plancha.

To clean the side shelves: clean these parts **after each use**, using hot soapy water and a soft non-abrasive cloth. The side shelves do not be use as cutting board.

Do not clean the grills/planchas or accessories in a self-cleaning oven: you risk damaging them.

Protect the appliance (after disconnecting from the gas cylinder) with a cover during warm weather and then store it in a cool and dry place.

Turn off the gas cylinder valve after each use.

Disconnect the gas cylinder when the appliance is not in frequent use. Check that the gas cylinder valve has been properly turned off.

Store the gas cylinder in a dry, well-ventilated location, out of the reach of children and away from any combustible source. Do not store the gas cylinder in a cellar or basement.

Warning! Propane should only be stored outdoors, in a cool, dark place.

Butane and Propane gas cylinders must not be place near or under the radiation of a heat source. Disconnected gas cylinders must be kept turned off, even when presumed empty, in a ventilated area.

Warning! Element in stainless steel (cooking grids, burners,...) will be colored in normal use. This is normal for this kind of material.

I/ Care

To maximise the life of your barbecue, we recommend that you:

-Clean all cooking surfaces after each use.

-Do not leave your barbecue out in the rain; do not allow water to stagnate on the cooking surfaces, the trays of the grease drawer: risk of deterioration and/or premature corrosion.

-Oil cast iron cooking surfaces to prevent rust.

Frequent cleaning of the burner allows it to remain in good condition for numerous times of use and prevents premature oxidation (acid residues from grilled food). Oxidation of the burner is nevertheless a normal occurrence over time and an oxidised burner that works does not need replacing. Replacement is only necessary if it is not working properly despite the instructions of this manual having been followed.

Damage caused by fat fires is not covered by the warranty.

WARNING! After a long storage period, check that the burners (venturi tubes) are not blocked by insects: risk of fire or flame flashback. If necessary, clean the inside of the burners (venturi tubes) with a pipe cleaner.

J/ Customer service

For any enquiry regarding spare parts, contact your dealer.

K/ Warranty

All our barbecues are guaranteed for 2 years from their date of purchase (with invoice or sales receipt as proof of purchase), exclusive of freight charges for the product's return, which remain at the customer's cost, and subject to compliance with all the instructions of the present manual and subject to the presentation of the product in its original packaging.

The warranty does not apply in the following cases:

- Failure to comply with all the instructions of the present manual
- Abnormal conditions of use
- Incorrect storage
- Surface corrosion
- Improper maintenance
- Alteration of the product
- Use for professional purposes
- Use of change parts that are non-original.

If you are unable to correct the problem after consulting the troubleshooting table, contact your dealer.

L/ Failure / Problems encountered / Solutions

See troubleshooting table on following page.


M/ Technical specifications

WARNING: This product was designed for use in the countries listed below:


Dest.	Cat.	Pn
France, United Kingdom, Spain, Italy, Portugal, Belgium, Luxembourg, Switzerland	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar
Netherlands	I _{3B/P} (30)	G30-Butane /G31 -Propane : 30mbar

Marking on injector, for example, 0.86 indicates that the size of the injector is 0.86mm.


Models AM027SBI ED (AM027SB)

Rated power (ΣQn)	12,5kW (909g/h with Butane – 893g/h with Propane)
Injectors markings	0.77 PIN 0063CQ7671
Other	 0063-20


Models AM006T ED (AM007T)

Rated power (ΣQn)	10,5kW (764g/h with Butane – 750g/h with Propane)
Injectors markings	0.91 PIN 0063CQ7671
Other	 0063-20







Models AM053I (AM021)

Rated power (ΣQn)	8,4kW (611,5g/h with Butane – 600,1g/h with Propane)
Injectors markings	0.83 PIN 2575DL0359CN1296
Other	 2575-20

Models **PG063I**

Rated power (ΣQ_n)	6kW (436,8g/h with Butane – 428g/h with Propane)
Injectors markings	0.70
Other	PIN 2575DL0359BU1023  2575-20

TROUBLESHOOTING TABLE

Case N°	Problem encountered	Possible causes	Proposed solutions
 <p>IMPORTANT NEVER DISMANTLE THE GAS RAMP FITTED INTO THE BARBECUE (located behind the front control panel) NOR THE VALVES OR INJECTORS</p>			
1	«2 burners will light, but not the 3 rd or 1 burner will light but not the 2 nd »	Burner (venturi tube) and/or injector blocked	Take off the burner that is not working and replace it for test purposes by one of the other (working) burners that you have also dismantled. Test to see if it will light: <ul style="list-style-type: none"> • If the «replacement» burner (used for the test) <u>does not light</u> This means that the injector is blocked. Clean it with compressed air (generally available from your dealer). • If the «replacement» burner (used for the test) <u>lights</u> This means that the initial burner is blocked. Clean it with compressed air (generally available from your dealer).
2	«Flames are coming out of one of the knobs on the front control panel»	Immediately close the gas valve. Do not perform any replacement tests on the knob in question, but take off the burner and clean both it and the injector with compressed air (generally available from your dealer).	
3	«I am unable to light my barbecue when using it for the 1 st time or after having used it several times» «When using my barbecue for the first time or after having used it several times, none of the burners will light»	a)	Refer to case n°2: Do not perform the replacement tests, but take off all the burners and clean both these and the injectors with compressed air (generally available from your dealer).
		b)	Gas cylinder valve closed, not sufficiently open or not drained Open (or open further) the gas cylinder valve in order to release gas in the barbecue circuit. If it doesn't work, you must drain your hose by pushing the knob situated on the hose at the level of the gas cylinder. 
		c)	Gas cylinder empty Try lighting the barbecue using a new gas cylinder. <u>If the barbecue lights with the new cylinder</u> , this means that your initial cylinder was empty.
		d)	Cylinder-barbecue connection hose blocked Try lighting the barbecue with another connection hose. <u>If the barbecue lights</u> , this means that your initial hose was blocked: Clean it with compressed air (generally available from your dealer).
4	«The barbecue burners will not light with the (piezzo) ignition button but will light with a match»	Faulty (piezzo) integrated electronic ignition system or misplaced	Gently move the tip of Piezzo so that it is located about 3-4mm of the burner and at a hole of the burner. If that does not work, it means that the Piezzo is defective. Contact your dealer 
5	«The flame of my barbecue is yellow instead of blue»	Burner (venture tube) is blocked or injector not well placed	Take off the burner that have a yellow flame and replace it for test purposes by one of the other (working) burners that you have also dismantled. Test to see if it will have good color of flame: <ul style="list-style-type: none"> • If the «replacement» burner (used for the test) <u>have yellow flames</u> This means that the injector is not well placed. Thus, there is too much air in the air/gas ratio which causes the appearance of yellow flames. • If the «replacement» burner (used for the test) <u>does not have yellow flames</u> This means that the initial burner is blocked. Clean it with compressed air (generally available from your dealer).
6	«The barbecue has set on fire, there are flames coming from the barbecue»	Grease build-up and insufficient cleaning and care of barbecue	Clean the barbecue
		Food grease has fallen onto the burners during cooking	Always use the barbecue with the flame protectors correctly positioned over the burners
7	« I am unable to connect my barbecue to the regulator of the gas cylinder» (France ONLY)	a)	The peripheral hose is not suitable for the G1/2 standard screw connector on our barbecues Purchase a hose compliant with Norm NF D 36125 or Norm XP D 36112 (threaded nuts G1/2 and M20x1.5 respectively) 
		b)	The peripheral hose is suitable for the G1/2 standard screw connector on our barbecues, but is not being connected the right way round. Check which way round the hose must be connected. Attention the 2 nozzles on the hose are different: one (black-coloured) is for connection to the regulator, the other for connection to the G1/2 threaded gas inlet head of the barbecue
8	«The threaded connection on my barbecue is broken»	The delivery hose has not been connected the right way round, and the black nozzle of the hose intended to be connected to the regulator has been forced on to the G1/2 gas inlet threaded coupling head of the barbecue	Barbecue cannot be used, contact your dealer 
9	« Your connection is an American fitting»	Impossible	All our gas barbecues are equipped with fittings compliant (respectively) with the different national regulations
10	« I am unable to connect my barbecue to the regulator of the gas cylinder» (Other countries)	The peripheral hose is not suitable for the universal coupling head supplied with our barbecues	Purchase a flexible tube/hose suitable for the coupling nut supplied and compliant with current national regulations 
11	«My stainless steel burners have changed colour the 1 st time I used the barbecue»	This is absolutely normal as stainless steel is a material which reacts to being heated by a change in colour	
12	«My new barbecue seems to have already been used»	Your barbecue has been part of a batch of samples tested under laboratory conditions, which could explain signs of use	
13	« My plancha is eroded»	Contact your dealer	
14	« My plancha cracked the 1 st time it was heated»	Manufacturing fault linked to the manufacturing process of cast iron parts: an air bubble may accidentally be present when the molten iron is placed in the mould	Contact your dealer

Conserve el presente manual para futuras consultas.

LA INOBSERVANCIA DE ESTAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES PODRÍA PROVOCAR LESIONES GRAVES E INCLUSO LA MUERTE, O DAÑOS MATERIALES COMO CONSECUENCIA DE UN INCENDIO.

1. Normas de seguridad:

"Utilizar solamente al aire libre"

"Consultar el folleto antes de su utilización"

"¡CUIDADO! Algunas partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantener alejado de los niños pequeños"

"No desplace el aparato durante su funcionamiento"

"Cierre la llave de la bombona de gas después del uso"

"No modifique el aparato"

Todas las partes protegidas por el fabricante no deberán ser manipuladas en ningún caso por el usuario.

"Este aparato debe estar alejado de materiales inflamables durante su uso"

• Lleve guantes de protección adaptados al manipular el aparato y durante las fases de cocción: algunas partes accesibles pueden estar muy calientes.

• Limpie la barbacoa y sus accesorios (incluido el cajón recolector de grasa) después de cada uso para evitar la acumulación de grasa (peligro de incendio)

• Realice la prueba de fugas antes del uso (ver §2C)

• En caso de olor a gas o fuga de gas:

(1) cierre la llave de la bombona de gas,

(2) apague los fuegos existentes,

(3) abra la cubierta (según modelo)

(4) proceda con la "prueba de fugas" (ver §2C)

• No deje nunca el aparato sin supervisión.

• No utilice la barbacoa en caso de fuertes vientos.

• No coloque alrededor del aparato objetos que pudieran entorpecer la circulación del aire.

• No utilice este aparato con ningún otro fin distinto del especificado.

• Antes de cada uso, asegúrese de que todas las conexiones están bien apretadas. En caso de que estuvieran flojas, cierre de inmediato la llave de la bombona de gas y compruebe todas las conexiones; a continuación, proceda con una prueba de fugas (ver §2C).

• No afloje nunca las conexiones de gas cuando esté utilizando el aparato.

• No utilice ni carbón vegetal ni piedra de lava en la barbacoa de gas.

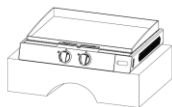
• Esta barbacoa deberá instalarse en el suelo (salvo los modelos de sobremesa), y sobre un soporte horizontal, plano y estable antes del uso.

Las piezas a continuación son protectores de llama (protección contra los residuos procedentes de los alimentos durante la cocción) y deben colocarse encima de los quemadores que calientan la parrilla de cocción, en las ranuras previstas para tal efecto (si procede). No incorpore piedra de lava en estos protectores de llamas.



Reglas adicionales para algunos modelos

¡ATENCIÓN! Las barbacoas de sobremesa deberán colocarse SOLAMENTE sobre materiales tales como ladrillo, piedra u hormigón, y sobre un soporte horizontal, plano y estable antes del uso.



2. Utilización:

No utilice la barbacoa si no tiene todas sus piezas correctamente instaladas. El aparato deberá montarse correctamente de conformidad con el manual de montaje incluido con estas instrucciones.

A/ Conexión a la bombona de gas

A1/ Bombona/regulador

La bombona de gas puede colocarse en el suelo (al lado de la barbacoa) o sobre la mesilla baja/en el mueble de la barbacoa (salvo indicación contraria en el aparato).

De hecho, es necesario mantener una cierta distancia entre la botella de gas y los quemadores durante el uso. Por eso, algunos estantes bajos cuentan con un desdoblamiento para poner el cilindro de gas, manteniendo una distancia segura de los quemadores. Los estantes estándar no son adecuados debido a que la botella de gas está demasiado cerca de la zona de calentamiento.

La bombona puede colocarse sobre la mesilla baja/en el mueble salvo indicación contraria en el producto y a condición de que sus dimensiones (regulador incluido) estén conformes a las exigencias a continuación:



Utilice sólo botellas de GLP.

Si la bombona de gas no responde a las exigencias anteriormente citadas, deberá colocarla obligatoriamente en el suelo, al lado de la barbacoa.

No obstruya las aperturas de ventilación del alojamiento de la bombona de gas.

No utilice una bombona de gas dañada u oxidada. En caso de deterioro o presencia de óxido en la bombona, haga que la compruebe su proveedor de gas. No utilice una bombona de gas cuya llave esté dañada.

Utilice un regulador con seguridad, conforme a la reglamentación nacional vigente (NF para Francia, BS EN 16129: 2013 para otros países) de 37 mbar para propano o de 28-30 mbar para butano.

Observación: para los demás países, las bombonas y los reguladores deberán estar conformes a la reglamentación nacional que corresponda.

NO CONECTE NUNCA EL APARATO AL GAS CIUDAD (gas natural). El circuito de gas ha sido diseñado exclusivamente para gas butano/propano (G30/G31).

NUNCA UTILICE UNA HERRAMIENTA PARA APRETAR LA TUERCA DEL REGULADOR EN SU PRODUCTO: puede dañar el producto. Una presión a mano es suficiente.

A2/ Boquilla de conexión

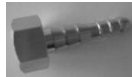
Francia

Uso de la boquilla roscada de entrada de gas G1/2 **SOLAMENTE** (pieza ya instalada en la barbacoa).



Otros Países

Uso de la boquilla acanalada incluida como pieza de repuesto. Enrosque firmemente y con ayuda de una herramienta de apriete adaptada (llave) la boquilla acanalada en la boquilla roscada de entrada de gas G1/2 y, a continuación, realice la prueba de fugas (ver §2C).



A3/ Tubo de alimentación

Para todos los países

Cambie el tubo principal de alimentación antes de su fecha de caducidad si está dañado, si está resquebrajado o cuando las condiciones nacionales lo requieran. Debe ser compatible con la norma EN16436-1:2014.

No tire del tubo ni lo retuerza.

Asegúrese de que el tubo no sufra esfuerzos de torsión o tracción: como la boquilla de conexión de entrada de gas se encuentra en el lateral izquierdo, coloque la bombona de gas a la izquierda del aparato.

Asegúrese de que el tubo no entre nunca en contacto con partes del aparato que pudieran calentarse.

Coloque la bombona de gas a 1 metro de distancia como mínimo de la barbacoa.

La conexión al aparato deberá realizarse con un tubo de alimentación de 1,2 m o 1,5 m de longitud (máximo).

Francia

Utilice un tubo que presente el marcado NF, tuerca roscada G1/2 para enroscar en el aparato y tuerca roscada M20x1.5 en el regulador, conforme a la norma XP D 36-125 o a la norma XP D 36-112.

Enrosque la tuerca roscada G1/2 del tubo en la conexión de entrada del aparato y la tuerca roscada M20x1.5 (de color negro) en la conexión de salida del regulador siguiendo las indicaciones incluidas con el tubo flexible.

Compruebe la estanqueidad del conjunto realizando una prueba de fugas (ver §2C).

Hacia regulador (boquilla roscada negra) Hacia barbacoa



Otros Países

Utilice un tubo flexible que esté adaptado al uso de butano y propano, conforme a la reglamentación nacional vigente.

Realice la conexión del tubo en la boquilla acanalada previamente instalada en el aparato (apartado A2/ Boquilla de conexión) siguiendo las indicaciones incluidas con el tubo flexible.

Compruebe la estanqueidad del conjunto siguiendo las indicaciones del apartado C/ Prueba de fugas.

B/ Cambio de la bombona de gas

El cambio de la bombona de gas deberá realizarse respetando las siguientes instrucciones:

- No cambie la bombona mientras se esté utilizando el aparato (botones de mando en posición "OFF" (●))
- Espere que el aparato se haya enfriado completamente
- Realice el cambio lejos de cualquier fuente de inflamación y de calor
- El cambio deberá realizarse en el exterior solamente

Antes de cambiar la bombona de gas, asegúrese de que la llave está completamente cerrada.

C/ Prueba de fugas

Debe **obligatoriamente** realizar una "prueba de estanqueidad":

- Antes del primer uso (aunque la barbacoa haya sido montada por el distribuidor).
- Cada vez que se sustituya la bombona de gas, el tubo o el regulador.
- Al menos una vez al año, preferiblemente al inicio de la temporada.
- Después de un largo periodo de almacenaje o de no utilización del aparato.

Compruebe que el tubo no esté dañado y que esté alejado de la parte inferior de la barbacoa.

- Opere en el interior de un local, alejado de cualquier material inflamable. No fume.
- Asegúrese de que los botones de los mandos están en posición "OFF" (●).
- Prepare una mezcla con un 50% de producto lavavajillas y un 50% de agua.
- Enrosque el regulador en la bombona de gas.
- Conecte el tubo flexible de alimentación al aparato y al regulador (ver §2A)
- Con un pincel, extienda el preparado sobre las conexiones bombona/regulador/tubo/conexión de gas con la barbacoa.
- Abra la llave de la bombona de gas.
- Observe las diferentes conexiones bombona/regulador/tubo/conexión de gas con la barbacoa: si se forman burbujas, significa que hay una fuga de gas.
- cierre la llave de la bombona de gas.

Para eliminar la fuga, apriete las tuercas y repita la prueba.

Si una pieza está defectuosa, deberá cambiarla. El aparato no deberá ponerse en servicio antes de que haya desaparecido la fuga. Si el problema persiste, contacte con su distribuidor o con un técnico de gas especializado.

importante: No utilice nunca llamas para detectar una fuga de gas.

D/ Encendido del aparato

¡IMPORTANTE antes de la puesta en marcha

No ponga en marcha el aparato antes de haber leído detenidamente y comprendido todas las instrucciones. Asegúrese también de que:

- el conjunto [bombona/regulador/tubo/aparato] no presente fugas
- los quemadores (tubo venturi) y/o inyectores no estén obstruidos (por ejemplo: telas de araña)
- el tubo de alimentación no esté dañado o haya caducado y que no entre en contacto con partes del aparato cortantes o susceptibles de estar calientes.
- los quemadores estén correctamente conectados a los inyectores a través del orificio previsto para tal efecto.

D1/Encendido de los quemadores principales

IMPORTANTE: para los modelos de barbacoa con cubierta, proceda con el encendido de la barbacoa **CON LA CUBIERTA QUITADA**. Nunca encienda el aparato con la cubierta puesta.

Para los demás modelos, retire la tapa de la barbacoa antes del encendido y colóquela detrás de la cuba con la ranura prevista para tal efecto, con el fin de formar una pantalla durante la cocción o en el suelo. No encienda nunca el aparato con la tapa puesta.

Encendido automático

Etapas 1. Quite la tapa (abra la cubierta) y asegúrese de que todos los botones están en posición "OFF" (●) (pulse el botón y gírelo en el sentido de las agujas de un reloj hasta el final)

Etapas 2. Abra la llave de la bombona de gas.

Etapas 3. Pulse el botón de la izquierda y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta escuchar un "CLIC" para encender el 1º quemador.

Etapas 4. A continuación, encienda los demás quemadores de izquierda a derecha del mismo modo.

Etapas 5. Si uno o varios quemadores no se encienden después de las etapas 2 y 3, coloque el botón en la posición "OFF" y repita la operación 2 o 3 veces.

Etapas 6. Si, a pesar de todo, uno o varios quemadores no se encienden, corte la entrada de gas, espere 5 minutos a que el gas se disipe y repita las etapas 2 y 3 o encienda con un encendedor de cocina (ver apartado D2).

Encendido manual

En caso de que no funcionara el encendido automático, coloque el (los) botón(es) de mando en "OFF" (●). Presente una cerilla encendida o un encendedor de cocina cerca de los puertos del (de los) quemador(es) y luego gire el botón de mando hasta la posición de flujo máximo (simbolizado por una gran llama).

Si después de varios intentos de encendido automático y/o manual, un o varios quemador(es) no se enciendiera(n), compruebe si el quemador y/o el inyector están obstruidos.

D2/ Encendido del hornillo lateral

IMPORTANTE: asegúrese de abrir correctamente la tapa del hornillo lateral antes de proceder con el encendido. No deje nunca la tapa de protección durante el encendido y el uso del hornillo lateral. El hornillo ha sido diseñado para recipientes con un diámetro comprendido entre 10 y 22 cm. Asegúrese de respetar estas dimensiones.

Encendido automático

Etapas 1. Abra la tapa y asegúrese de que el botón está en posición "OFF" (●)

Etapas 2. Abra la válvula de la bombona de gas.

Etapas 3. Pulse el botón y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta escuchar un "CLIC" para encender el quemador.

Etapas 4. No encienda el quemador con un recipiente sobre el hornillo; encienda primero y luego coloque el recipiente.

Etapas 5. Si el quemador no se enciende después de la etapa 3, coloque el botón en la posición "OFF" (●) y repita la operación 2 o 3 veces. Si, a pesar de todo, el quemador no se enciende, corte la entrada de gas, espere 5 minutos a que el gas se disipe y repita las etapas 2 y 3 o encienda con un encendedor de gas.

No coloque nada sobre la tapa del hornillo; sólo la mesilla de la derecha servirá para colocar objetos.

Encendido manual

En caso de que no funcionara el encendido automático, coloque el botón de mando en "OFF" (●). Presente una cerilla encendida o un encendedor de cocina cerca de los puertos del quemador y luego gire el botón de mando hasta la posición de flujo máximo (simbolizado por una gran llama).

Si después de varios intentos de encendido automático y/o manual, el quemador no se enciendiera, compruebe si el quemador y/o el inyector están obstruidos.

E/ Extinción del aparato

Etapas 1. Coloque todos los botones en posición "OFF" (●) (pulse los botones y gírelos en el sentido de las agujas de un reloj hasta el final)

Etapas 2. Cierre la llave de la bombona de gas.

Etapas 3. Espere a que su aparato se haya enfriado completamente para volver a colocar la tapa (según modelo).

F/ Pre calentamiento/Puesta en servicio del aparato

IMPORTANTE: Es imprescindible que realice la prueba de fugas antes de utilizar por primera vez el aparato (ver apartado C).

Antes del primer uso, se recomienda calentar el aparato sin alimentos y a máxima potencia durante 30 min consecutivos, con el conjunto de sus accesorios. Es posible que esta operación provoque olores y/o humos debidos a la carbonización de residuos de materiales.

Espere que el aparato se haya enfriado completamente; limpie con un paño suave y agua el conjunto de la barbacoa y engrase ligeramente las superficies de cocción.


G/ Cocción

Para las barbacoas equipadas con una plancha: engrase ligeramente la superficie de cocción para que los alimentos no se adhieran a ella.

Para las barbacoas con cubierta: 2 modos de cocción posibles:

- Sin la cubierta puesta: parrilladas tradicionales
- Con la cubierta puesta: cocción tipo horno, ideal para piezas grandes de carne.

¡Atención! Para cocinar parrilladas tradicionales como salchichas..., no cierre la cubierta. Este tipo de alimentación emite una gran cantidad de grasa y con la cubierta puesta no es adecuada.

 **Truco:** para facilitar la limpieza del cajón recolector de grasas, le recomendamos que coloque una lámina de papel de aluminio sobre toda la superficie y la deseche después de cada uso, una vez que el aparato se haya enfriado completamente.

En caso de combustión de las grasas de cocción, baje la intensidad del calor al mínimo y desplace los alimentos hacia una zona menos caliente. NO UTILICE NUNCA AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS EN UNA BARBACOA DE GAS.

H/ Limpieza y almacenaje

Espere a que la barbacoa se haya enfriado completamente.

Por razones de higiene y de seguridad: limpie con cuidado el aparato y el conjunto de accesorios (incluido el cajón recolector de grasas) después de cada cocción con agua caliente jabonosa para eliminar todos los residuos de grasa y con un paño suave no abrasivo. Aclare, seque y engrase las superficies de fundición.

¡Atención! Para barbacoas equipados con un panel frontal, puede ser necesario de retirarle al fin de recuperar el cajón recolector de grasas para la limpieza.

Limpieza de la plancha: no utilice nunca objetos ni detergentes de fregado y abrasivos. Para retirar eficazmente las grasas cocidas y los jugos de las carnes, proceda con su desgaseado justo después de la cocción (plancha aún caliente):

apague el aparato, póngase los guantes de protección adaptados al calor de la plancha y eche una pequeña cantidad de agua sobre la superficie a limpiar. Tenga cuidado con el calor que desprende el vapor. Elimine los residuos con una espátula en la ranura de la plancha. Termine la limpieza con una esponja suave. Seque y engrase ligeramente. Puede sustituir el agua por vinagre blanco sobre una superficie templada.

Limpieza de las mesillas laterales: limpie estas zonas después de cada uso con agua caliente jabonosa y un paño suave no abrasivo. Aclarar y secar.

Las mesillas laterales no deberán utilizarse como encimeras de corte.

No limpie las rejillas/planchas, ni los accesorios en un horno autolimpiante: podrían sufrir daños-

Cubra el aparato (previamente desconectado de la bombona de gas) con una funda durante la temporada de uso y guárdelo en un lugar fresco y protegido de la humedad cuando no lo vaya a utilizar durante un largo periodo de tiempo.

Cierre la llave de la bombona de gas después de cada uso.

Desconecte la bombona de gas cuando el aparato no se utilice con frecuencia. Compruebe que la llave de la bombona de gas esté correctamente cerrada.

Guarde la bombona de gas en un lugar seco y ventilado, fuera del alcance de los niños y lejos de cualquier fuente inflamable. No guarde la bombona de gas en una bodega o un sótano.

¡Atención! El propano se almacena en el exterior solamente, protegido de cualquier fuente de calor y de la radiación solar.

Las bombonas de gas butano y propano no deberán colocarse cerca ni bajo la radiación de una fuente de calor. Las bombonas de gas no conectadas, aunque se suponga que estén vacías, deberán mantenerse cerradas en una zona bien ventilada.

Atención! Los elementos de acero inoxidable (parrilla de cocción, quemadores, ...) son de color en uso. Esta es una reacción normal para este tipo de material.

I/ Mantenimiento

Para conservar la barbacoa el mayor tiempo posible, le recomendamos que:

Limpie todas las superficies de cocción después de cada uso.

No deje la barbacoa bajo la lluvia; no deje agua estancada en las superficies de cocción, las mesillas o el cajón recolector de grasas: riesgo de deterioro y/o corrosión prematuros.

Engrase las superficies de cocción de fundición para evitar la oxidación.

El mantenimiento frecuente del quemador permite conservarlo en buen estado para numerosos usos y evitar su oxidación prematura (residuos ácidos de las parrilladas). La oxidación del quemador es, no obstante, un fenómeno normal con el paso del tiempo y un quemador oxidado que funcione no debe cambiarse.

Sólo deberá cambiarlo si su funcionamiento es incorrecto a pesar de respetarse las instrucciones del presente manual.

¡Atención! Después de un largo periodo de almacenaje, compruebe que los quemadores (tubo venturi) no están obstruidos con insectos: peligro de incendio al encenderlo o retorno de llamas. En caso de obstrucción del o de los quemadores (tubos venturi), desmonte los quemadores y limpie el interior con un limpiatubos.

Los daños causados por los incendios de grasa no están cubiertos por la garantía.

J/ Servicio de postventa

Para cualquier solicitud de piezas de recambio, contactar con el revendedor.

K/ Garantía

Todas nuestras barbacoas están garantizadas de 2 años a contar desde su fecha de compra (factura o recibo de compra como justificante), exceptuando los gastos de devolución del producto, los cuales corren a cargo del consumidor, bajo reserva de que se haya respetado la totalidad de las instrucciones del presente manual, bajo reserva de disponibilidad de las piezas en stock y bajo reserva de presentación del producto en su embalaje original.

Esta garantía no será válida en los siguientes casos:

- Incumplimiento de las instrucciones del presente manual
- Condiciones anormales de utilización:
- Almacenamiento inadecuado
- Defecto de mantenimiento
- Corrosión superficial
- Modificación del producto
- Utilización con fines profesionales
- Uso de piezas de recambio que no fueran originales.

Si no lograra resolver el problema tras consultar la tabla de solución de problemas, contacte con su distribuidor.

L/ Averías/ Problemas encontrados/ Soluciones

Ver la tabla de solución de problemas en la página siguiente


M/ Especificaciones técnicas

ATENCIÓN: Este producto ha sido diseñado para utilizarse en los países mencionados a continuación:

Dest.	Cat.	Pn
Francia, Reino Unido, España, Italia, Portugal, Bélgica, Luxemburgo, Suiza	I ₃ * (28-30/37 mbar)	G30 - Butano: 28-30 mbar G31 - Propano: 37 mbar
Holanda	I _{3B/P} (30)	G30-Butano /G31 -Propano: 30 mbar

Markado de inyector, por ejemplo, 0.86 indica que el tamaño del inyector es 0.86mm.


Modelos AM027SBI ED (AM027SB)

Potencia nominal (ΣQ_n)	12,5kW (909g/h con Butano – 893g/h con Propano)
Marcas inyectoras	0.77
Otros	PIN 0063CQ7671  0063-20

Modelos AM006T ED (AM007T)

Potencia nominal (ΣQ_n)	10,5kW (764g/h con Butano – 750g/h con Propano)
Marcas inyectoras	0.91
Otros	PIN 0063CQ7671  0063-20

Modelos AM053I (AM021)

Potencia nominal (ΣQ_n)	8,4kW (611,5g/h con Butano – 600,1g/h con Propano)
Marcas inyectoras	0.83
Otros	PIN 2575DL0359CN1296  2575-20

Modelos PG063I








Potencia nominal (ΣQ_n)	6kW (436,8g/h con Butano – 428g/h con Propano)
Marcas inyectoras	0.70
Otros	PIN 2575DL0359BU1023  2575-20

Tabla de solución de problemas

Nº de caso	Anomalia	Posibles causas	Soluciones propuestas
 <p>IMPORTANTE NO DESMONTAR NUNCA LA RAMPA DE GAS INTEGRADA EN LA BARBACOA (situada detrás del panel frontal) NI LAS LLAVES NI LOS INYECTORES</p>			
1	« La llama se enciende en 2 quemadores, pero no en el 3º o en un quemador, pero no en el 2º »	Quemador (tubo venturi) y/o inyector obstruidos	Desmontar el quemador que no funciona y sustituirlo por otros quemadores previamente desmontados (que funcionen) para hacer una prueba. Realizar una prueba de encendido: <ul style="list-style-type: none"> • Si el quemador (« de sustitución » utilizado para la prueba) <u>no se enciende</u> Significa que lo que está obstruido es el inyector. Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra). • Si el quemador (« de sustitución » utilizado para la prueba) <u>se enciende</u> Significa que el quemador inicial está obstruido. Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).
2	« Salen llamas por uno de los botones del panel frontal de comandos »	Consultar el caso nº 2 Proceder directamente (y sin realizar pruebas previas) a limpiar el quemador, previamente desmontado, y el inyector correspondientes al botón con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).	
3	« No consigo encender la barbacoa en la 1ª utilización o tras varias utilizaciones » « Ninguno de los quemadores de la barbacoa se enciende, en la 1ª utilización o tras varias utilizaciones »	a)	Consultar el caso nº 2: Proceder directamente (y sin realizar pruebas previas) a limpiar todos los quemadores, previamente desmontados, y todos los inyectores con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).
		b)	Llave de la bombona de gas cerrado, no bastante abierta o no purga Abrir (más) la llave de la bombona de gas para liberar el mismo hacia el circuito de la barbacoa. Purgar el regulador pulsando el botón de la presión en la botella. 
		c)	Bombona de gas vacía Intentar volver a encender la barbacoa con una bombona de gas nueva. Si la barbacoa se enciende con la bombona nueva, significa que la bombona inicial estaba vacía.
		d)	Tubo de conexión bombona-barbacoa obstruido Intentar volver a encender la barbacoa con otro tubo de conexión. Si la barbacoa se enciende, significa que el tubo inicial estaba obstruido: Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).
4	« Los quemadores de la barbacoa no se encienden con el botón (piezzo) pero con una cerilla sí se encienden »	Sistema de encendido electrónico integrado (Piezzo) defectuoso o no bien colocado	Mueva suavemente el extremo del piezo de modo que se encuentra a unos 3-4 mm del quemador y en un agujero del quemador. Si eso no funciona, significa que el Piezzo es defectuoso. Póngase en contacto con su vendedor 
5	« La llama de mi barbacoa es de color amarillo en lugar de azul »	Quemador (tubo venturi) obstruido o inyector mal ubicado	Desmontar el quemador que has llamas de color amarillo y sustituirlo por otros quemadores previamente desmontados (que funcionen) para hacer una prueba. Realizar una prueba de encendido: <ul style="list-style-type: none"> • Si el quemador (« de sustitución » utilizado para la prueba) <u>has llamas de color amarillo</u> Significa que el inyector es mal ubicado. Por lo tanto, hay demasiado aire en la relación de aire/gas que provoca la aparición de llamas amarillas. Póngase en contacto con su vendedor. • Si el quemador (« de sustitución » utilizado para la prueba) <u>no has llamas amarillas</u> Significa que el quemador inicial está obstruido. Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).
6	« La barbacoa de ha incendiado, salen llamas de la barbacoa »	Acumulación de grasa y falta de limpieza y de mantenimiento de la barbacoa	Limpiar la barbacoa
		Durante la cocción, ha caído grasa procedente de los alimentos sobre los quemadores	Utilizar siempre la barbacoa con los protectores de llama correctamente colocados encima de los quemadores
7	« No consigo conectar la barbacoa al descompresor de la bombona de butano » (SÓLO Francia)	a)	El tubo periférico no es el adecuado para la conexión estándar enroscable G1/2 que equipan nuestras barbacoas. Comprar un tubo que responda a la norma NF D 36125 o a la norma XP D 36112 (boquillas de rosca respectivas G1/2 y M20x1.5) 
		b)	El tubo periférico es el adaptado para la conexión estándar enroscable G1/2 que equipan nuestras barbacoas, pero no se ha respetado el sentido de la conexión Comprobar el sentido de la conexión del tubo. Cuidado: las 2 boquillas del tubo son distintas: una (de color negro) se adapta al descompresor, y la otra es para la conexión con la boquilla de rosca de la entrada de gas G1/2 de la barbacoa
8	« La conexión de rosca de mi barbacoa está rota »	No se ha respetado el sentido de la conexión del tubo de alimentación, y se ha forzado mecánicamente la boquilla negra del tubo inicialmente destinado al descompresor al intentar insertarla en la boquilla de rosca de entrada de gas G1/2 de la barbacoa.	Barbacoa no utilizable 
9	« La conexión es una conexión americana »	Imposible	Todas nuestras barbacoas de gas están equipadas con conexiones que respetan (respectivamente) las distintas reglamentaciones nacionales.
10	« No consigo conectar la barbacoa al descompresor de la bombona de butano » (Otros países)	El tubo periférico no es el adaptado para la boquilla de conexión universal que viene con nuestras barbacoas	Comprar un tubo adaptado a la boquilla de conexión de la barbacoa y que cumpla la reglamentación nacional vigente 
11	« Los quemadores de acero inoxidable cambian de color al utilizar la barbacoa por primera vez »	Es completamente normal, ya que el acero inoxidable es un material que reacciona al calentamiento con una modificación de su color	
12	« Mi barbacoa nueva parece haber sido utilizada »	Su barbacoa forma parte de un lote de muestras probadas en el laboratorio, hecho que puede explicar ciertas marcas de utilización	
13	« Mi plancha se deshace »	Póngase en contacto con su vendedor	
14-R	« Mi plancha se ha agrietado al calentarla por primera vez »	Defecto de fabricación ligado al proceso de fabricación de las piezas de hierro colado: accidentalmente, puede quedar una burbuja de aire al introducir el hierro fundido en el molde	Póngase en contacto con su vendedor
15-R	« Mi parrilla de cocción se ha vuelto rosa »	Defecto de fabricación durante el cromado de la parrilla	

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 Benutzer keinesfalls bewegt bzw. gehandhabt werden.

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

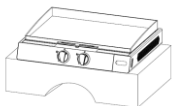
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät anfassen. Dies gilt auch während der Garphasen: Bestimmte zugängliche Teile des Gerätes können nämlich sehr heiß werden.
- Reinigen Sie den Grill und das Zubehör (inklusive der Fettauffanglade) nach jeder Verwendung, um ungewünschte Fettansammlungen 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:

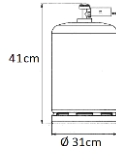
Der Grill darf nicht verwendet werden, wenn er noch nicht vollständig montiert worden ist.

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

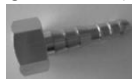
Frankreich

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 ₃₊ (28-30/37 mbar)	G30 - Butangas: 28-30 mbar G31 - Propangas: 37 mbar
Niederlande	I _{3B/P} (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 AM027SBI ED (AM027SB)

Nennleistung (ΣQn)	12,5kW (909g/h mit Butan – 893g/h mit Propan)
Kennzeichnung Düsen	0.77
Anderes	PIN 0063CQ7671  0063-20

Modelle AM006T ED (AM007T)

Nennleistung (ΣQn)	10,5kW (764g/h mit Butan – 750g/h mit Propan)
Kennzeichnung Düsen	0.91
Anderes	PIN 0063CQ7671  0063-20

Modelle AM053I (AM021)

Nennleistung (ΣQn)	8,4kW (611,5g/h mit Butan – 600,1g/h mit Propan)
Kennzeichnung Düsen	0.83
Anderes	PIN 2575DL0359CN1296  2575-20

Modelle PG063I






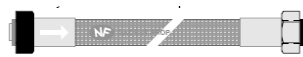
Nennleistung (ΣQn)	6kW (436,8g/h mit Butan – 428g/h mit Propan)
Kennzeichnung Düsen	0.70
Anderes	PIN 2575DL0359BU1023  2575-20

TABELLE FÜR SCHNELLE STÖRUNGSBESEITIGUNG

	Anomalie	Mögliche Ursachen	Vorgeschlagene Lösungen
	<p>WICHTIG! IN DEN GRILL INTEGRIERTE REIHENBRENNER DARF IN KEINEM FALLE AUSGEBAUT WERDEN (befindet sich hinter der vorderen Bedientafel) DIES GILT AUCH FÜR DIE SPERRHÄHNE, DIE DÜSEN UND ALLE VOM HERSTELLER GESICHERTEN TEILE</p>		
1	 <p>"Die Flamme zündet sich an 2 Brennern, aber nicht an dem 3. Brenner oder an 1 Brenner oder nicht an dem 2. Brenner an"</p>	Brenner (Venturirohr) und/oder Düse verstopft	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Wenn der Brenner</u> (d. h. der für den Test verwendete "Ersatzbrenner") <u>nicht einschaltet</u> <i>Dies bedeutet, dass die Düse verstopft ist. Reinigen Sie diesen Schlauch mit Druckluft (normalerweise bei Ihrem zuständigen Händler erhältlich).</i> • <u>Wenn sich der Brenner</u> (d. h. der für den Test verwendete "Ersatzbrenner") <u>einschaltet</u> <i>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).</i>
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 <u>mit Druckluft vor (in der Regel bei Ihrem zuständigen Händler erhältlich).</u>	
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"	<p>a) Bitte beziehen Sie sich auf den Fall Nr. 2: Nehmen Sie (ohne vorherige Tests) an allen zuvor ausgebauten Brennern und allen Düsen <u>umgehend eine Reinigung mit Druckluft vor (in der Regel bei Ihrem zuständigen Händler erhältlich).</u></p> <p>b) Tippen Sie auf den geschlossenen Gasflasche, offen oder nicht ausreichend gespült</p> <p>c) Leere Gasflasche</p> <p>d) Der Verbindungsschlauch von Flasche-Grill ist verstopft</p>	<p>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.</p>  <p>Versuchen Sie den Grill mit einer neuen Gasflasche anzuzünden. <u>Wenn der Grill sich mit der neuen Gasflasche anzündet</u>, bedeutet dies, dass die vorherige Flasche leer war.</p> <p>Versuchen Sie den Grill mit einem anderen Verbindungsschlauch erneut einzuschalten. <u>Wenn Sie der Grill erneut einschaltet</u>, bedeutet dies, dass der vorherige Schlauch verstopft gewesen ist: <u>Reinigen Sie diesen Schlauch mit Druckluft (normalerweise bei Ihrem zuständigen Händler erhältlich).</u></p>
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	<p>Bewegen Sie das Ende des piezo so dass es um 3-4mm des Brenners und in ein Loch des Brenners.</p> <p>Wenn das nicht funktioniert, bedeutet dies, dass der Piezzo ist defekt. Kontaktieren Sie Ihren Händler</p> 
5	« Die Flamme der mein Grill ist statt blau gelb »	Brenner (Venturi-Rohr) blockiert oder schlecht positioniert Injektor	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Wenn der Brenner ("Ersatz" für den Test verwendet) hat auch gelben Flammen</u> <i>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.</i> • <u>Wenn der Brenner ("Ersatz" für den Test verwendet) zeigt keine gelbe Flammen</u> <i>Dies bedeutet, dass die anfängliche Brenner verstopft. Reinigen mit Druckluft oder mit Hilfe eines Rohrreiner (in der Regel bei Ihrem Fachhändler).</i>
6	"Der Grill hat Feuer gefangen, aus dem Grill treten Flammen aus"	<p>Ansammlung von Fett sowie mangelnde Reinigung und Pflege des Grills</p> <p>Von den Lebensmitteln stammendes Fett ist während dem Garen auf die Brenner gefallen</p>	<p>Reinigen Sie den Grill</p> <p>Der Grill muss stets mit den korrekt über den Brennern angebrachten Flammenschutzvorrichtung betrieben werden</p>
7	"Ich kann meinen Grill nicht an den Druckminderer der Gasflasche anschließen" (NUR Frankreich)	<p>c) Der Außenschlauch eignet sich nicht für den standardmäßigen Schraubanschluss G1/2, mit dem unsere Grills ausgestattet sind</p> <p>d) Der Außenschlauch eignet sich für den standardmäßigen Schraubanschluss G1/2, mit dem unsere Grills ausgestattet sind, aber die Anschlussrichtung wurde nicht korrekt beachtet.</p>	<p>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</p>  <p>Prüfen Sie die Anschlussrichtung des Schlauches. <u>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</u></p>
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	<p>Nicht verwendbarer Grill, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler</p> 
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 lektest uit vooraleer u uw toestel gebruikt (zie §2C).

• Indien er een gasgeur of gaslek is:

- (1) sluit de kraan van de gasfles;
- (2) doof elk vuur;
- (3) open het deksel (naargelang van het model);
- (4) voer een "lektest" 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 lektest uit (zie §2C).

• Draai de gasaansluitingen nooit los als het toestel in gebruik is.

• Gebruik in uw gasbarbecue geen houtskool of lavasteen.

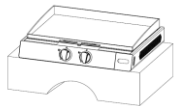
• Deze barbecue moet voor u hem begint te gebruiken, op de grond worden geplaatst, op een horizontale, vlakke en stabiele ondersteuning.

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.

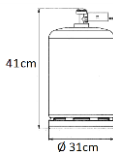
A/ Aansluiting aan de gasfles

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 gascircuit 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

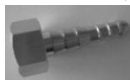
Frankrijk

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 lektest 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 lektest 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 leukst 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 lauw 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 ₃₊ (28-30/37 mbar)	G30 - Butaan: 28-30 mbar G31 - Propan: 37 mbar
Nederland	I _{3B/P} (30)	G30 - Butaan /G31 - Propan 30 mbar

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


Modellen AM027SBI ED (AM027SB)

Nominaal vermogen (ΣQ_n)	12,5kW (909g/h met Butaan – 893g/h met Propan)
Kennzeichnung injectoren	0.77
Andere	PIN 0063CQ7671  0063-20


Modellen AM006T ED (AM007T)

Nominaal vermogen (ΣQ_n)	10,5kW (764g/h met Butaan – 750g/h met Propan)
Kennzeichnung injectoren	0.91
Andere	PIN 0063CQ7671  0063-20







Modellen AM053I (AM021)

Nominaal vermogen (ΣQ_n)	8,4kW (611,5g/h met Butaan – 600,1g/h met Propan)
Kennzeichnung injectoren	0.83
Andere	PIN 2575DL0359CN1296  2575-20

Modellen PG063I

Nominaal vermogen (ΣQ_n)	6kW (436,8g/h met Butaan – 428g/h met Propan)
Kennzeichnung injectoren	0.70
Andere	PIN 2575DL0359BU1023  2575-20

TABEL VOOR PANNEVERHELPING

Nr. van het geval	Onregelmatigheid	Mogelijke oorzaken	Voorgestelde oplossingen
 <p>BELANGRIJK - DEMONTEER NOOIT DE GASBUIS die IN DE BARBECUE IS GEINTEGREERD (achter het controlepaneel vooraan) DEMONTEER GEEN KRANEN, INJECTOREN OF DOOR DE FABRIKANT BESCHERMDE ONDERDELEN.</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"> • <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). • <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).
2	"Er komen vlammen uit een van de knoppen op het controlepaneel vooraan."	Sluit onmiddellijk de gastoevoer af en ga daarbij uiterst voorzichtig te werk. 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).	
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"> • <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. • <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).
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.

