

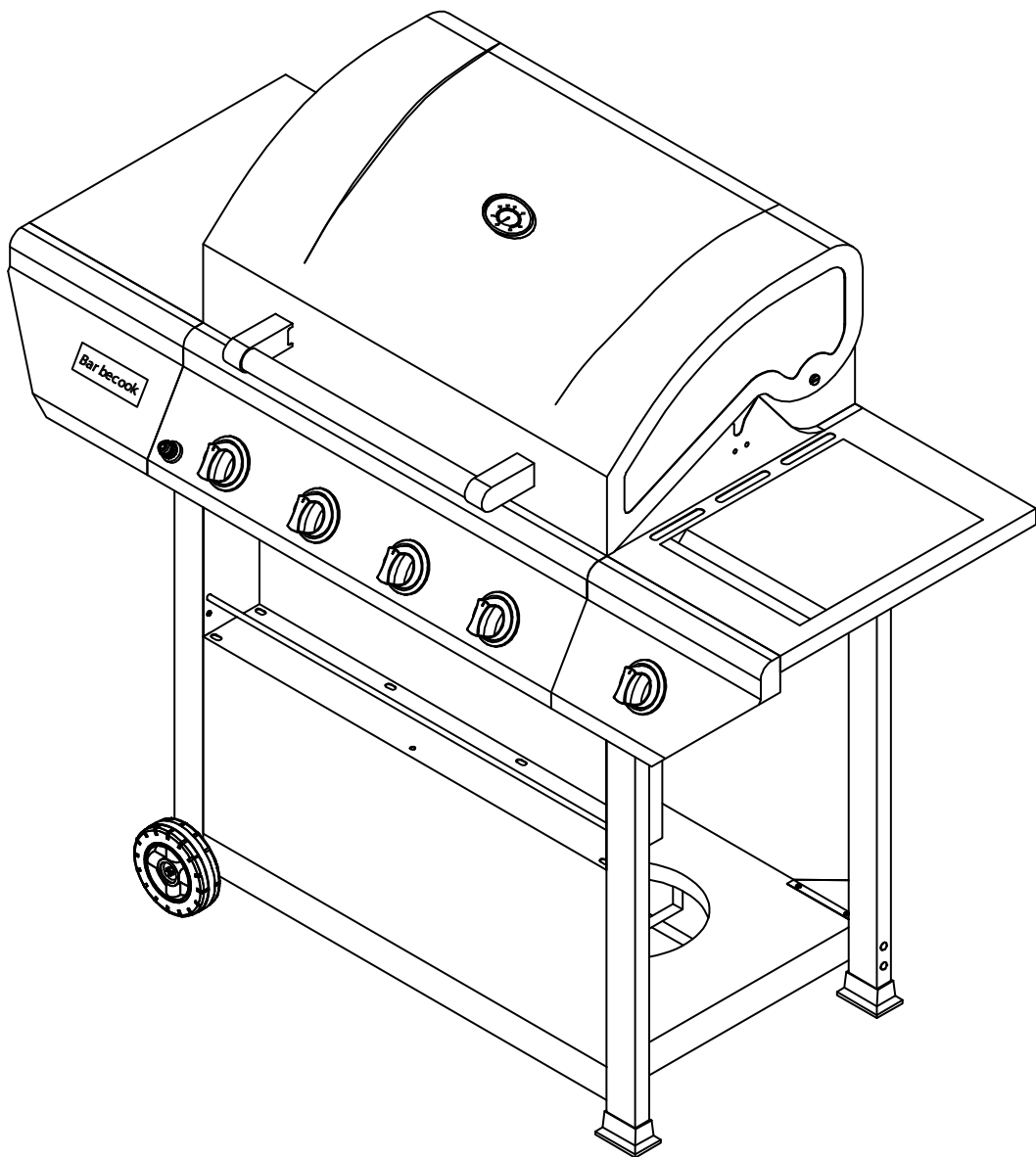


MARQUE : BARBECOOK

REFERENCE : CEBU 4.1

CODIC : 3844862

barbecook®



Cebu 4.1

223.6841.000

www.barbecook.com

NL MONTAGE-INSTRUCTIES

Lees aandachtig de instructies alvorens de barbecue te monteren. Monteer de barbecue op een vlakke en propere ondergrond.

Opgelet: Wees voorzichtig tijdens het monteren van de barbecue. Het gereedschap kan het geëmailleerde oppervlak beschadigen. Het kan gebeuren dat er vijzen over zijn na de montage.

FR INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Lisez attentivement les instructions avant d'assembler le barbecue. Assemblez le barbecue sur une surface plane et propre.

Attention : Soyez prudent au cours de l'assemblage du barbecue. Les outils peuvent endommager la surface émaillée. Il se peut qu'il reste des fixations à la fin de l'assemblage.

EN INSTALLATION INSTRUCTIONS

Carefully read the instructions before installing the barbecue. Install the barbecue on a flat and clean base.

Note: Be careful when installing the barbecue. Tools may damage the enamelled surface. Some screws may be left over after installation.

DE MONTAGEANWEISUNGEN

Lesen Sie sich die Anweisungen vor der Montage des Grills sorgfältig durch. Montieren Sie den Grill auf einem ebenen und sauberen Untergrund.

Achtung: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill montieren. Die emailierte Oberfläche des Grills kann durch das Werkzeug beschädigt werden. Er kann sein, dass nach der Montage Schrauben übrig sind.

EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση του μπάρμπεκιου. Εγκαταστήστε το μπάρμπεκιου σε επίπεδη και καθαρή βάση.

Σημείωση: Να είστε προσεκτικοί κατά την εγκατάσταση του μπάρμπεκιου. Τα εργαλεία ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια. Ενδέχεται να περισσέψουν κάποιες βίδες μετά την εγκατάσταση.

ES INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar la barbacoa. Instale la barbacoa sobre una base plana y limpia.

Nota: Tenga cuidado al instalar la barbacoa. Las herramientas pueden dañar la superficie esmaltada. Pueden sobrar algunos tornillos al terminar la instalación.

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

Внимателно прочетете инструкциите, преди да инсталирате барбекюто. Инсталирайте барбекюто на равна и чиста повърхност.

Забележка: Внимавайте, когато инсталирате барбекюто. Инструментите могат да повредят емайлираната повърхност. Някои винтове могат да останат след инсталирането.

ET PAIGALDUSJUHISED

Lugege hoolikalt juhiseid enne grilli paigaldamist. Asetage grill tasasele ja puhtaale alustalle.

Märkus: Olge grilli paigaldades ettevaatlik. Tööriistad võivad selle emailitud pinda kahjustada. Mõned kruvid võivad pärast paigaldamist üle jääda.

FI ASENNUSOHJEET

Lue ohjeet huolellisesti ennen grillin asentamista. Asenna grilli tasaiselle ja puhtaalle alustalle.

Huomaa: Ole varovainen, kun asennat grilliä. Työkalut voivat vaurioittaa emaloitua pintaa. Asennuksesta voi jäädä ylimääräiseksi joitakin ruuveja.

NO INSTRUKSER FOR MONTERING

Les instruksene nøye før montering av grillen. Monter grillen på en flat og ren base.

Merk: Utvis forsiktighet ved montering av grillen. Verktøy kan skade den emaljerte overflaten. Det kan bli skruer til overs etter monteringen.

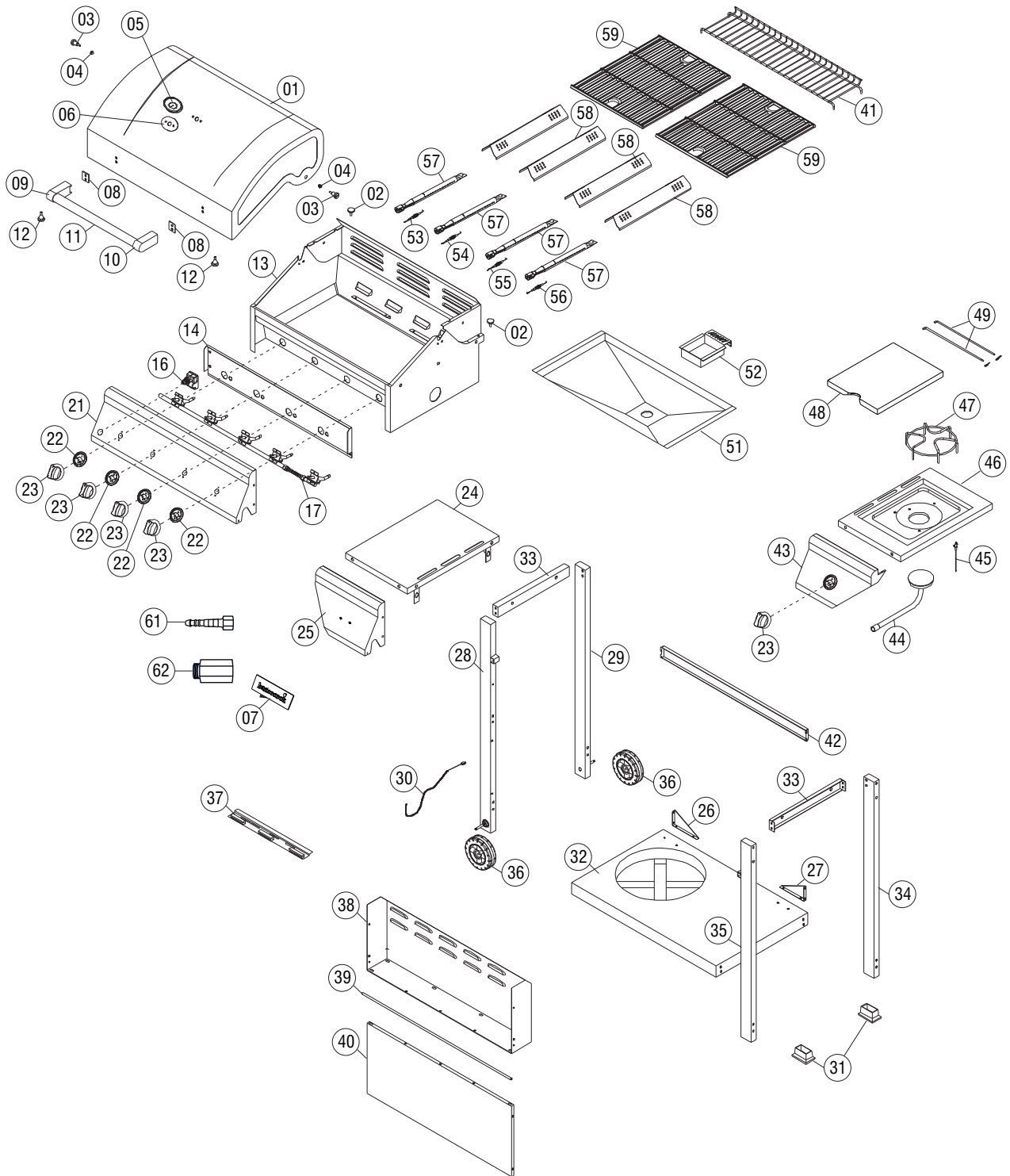
SV INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION

Läs anvisningarna noga innan du installerar grillen. Installera grillen på ett platt och rent underlag.

Observera: Var försiktig när du installerar grillen. Verktygen kan skada den glaserade ytan. Vissa skruvar kan bli över efter installation.

CEBU 4.1

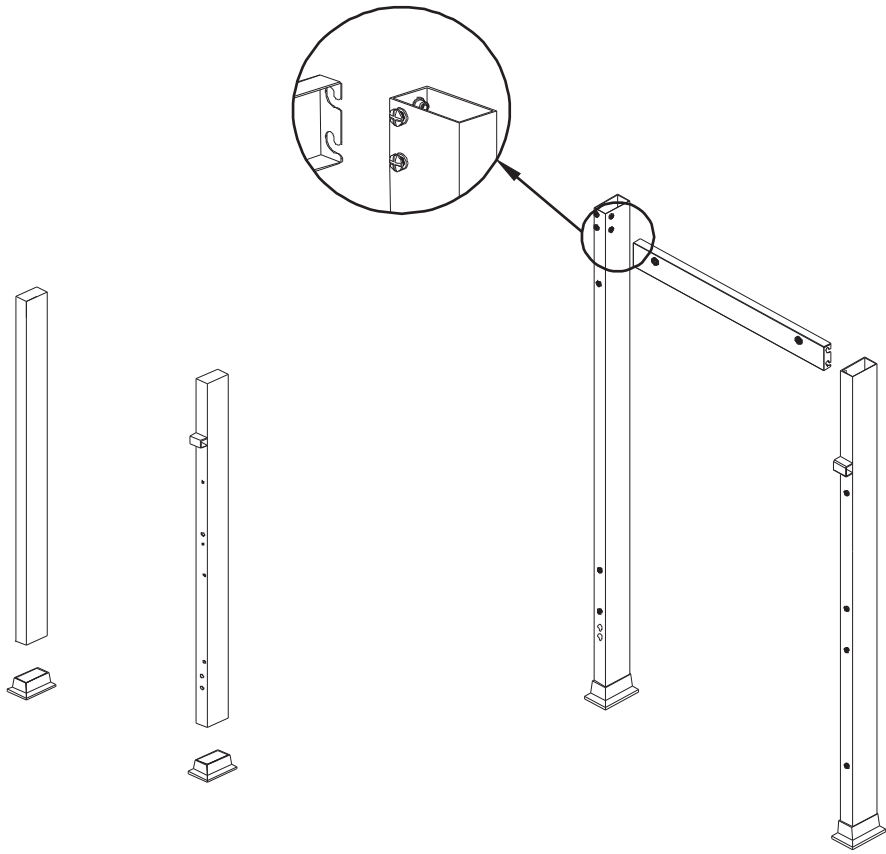
223.6841.000



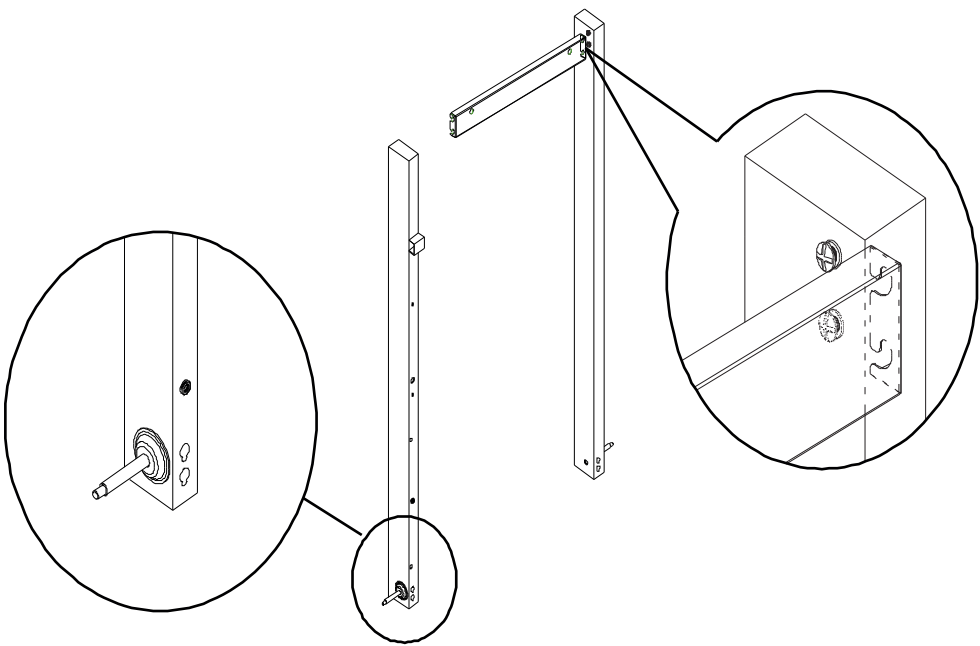
CEBU 4.1
#223.6841.000

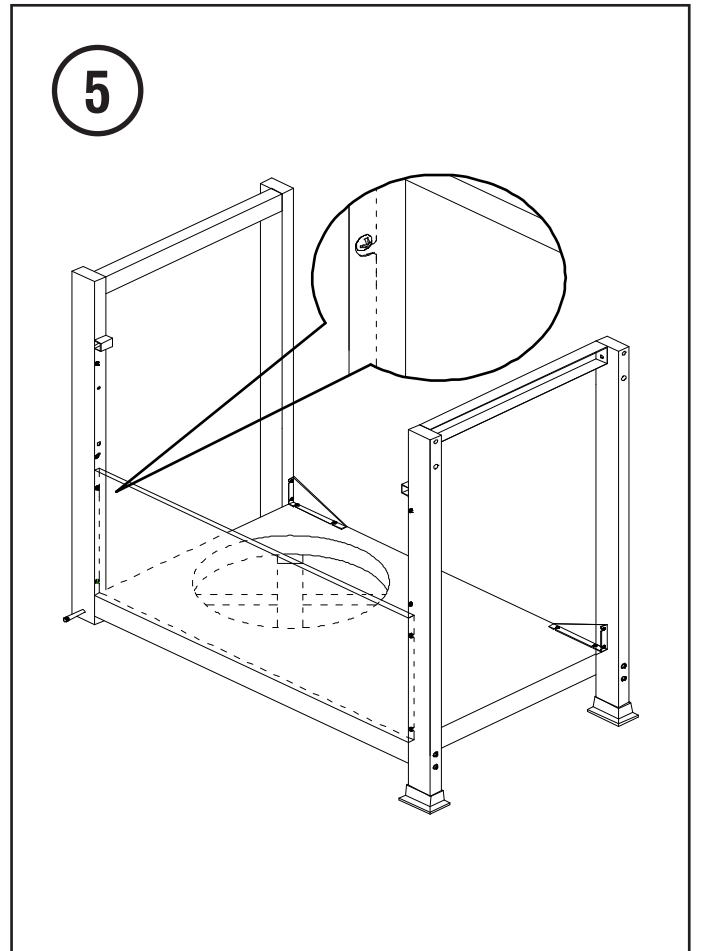
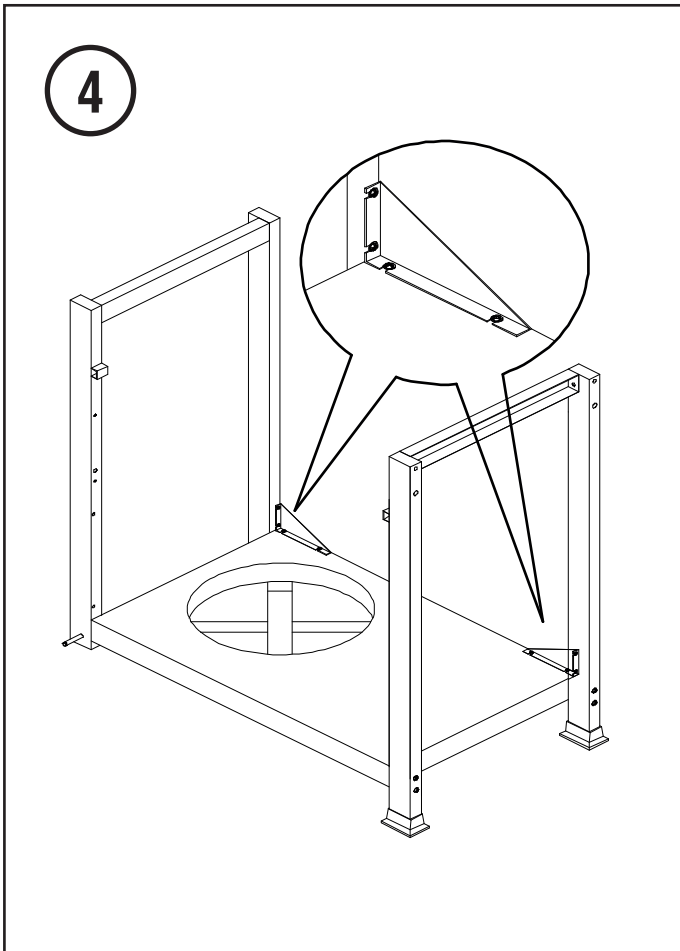
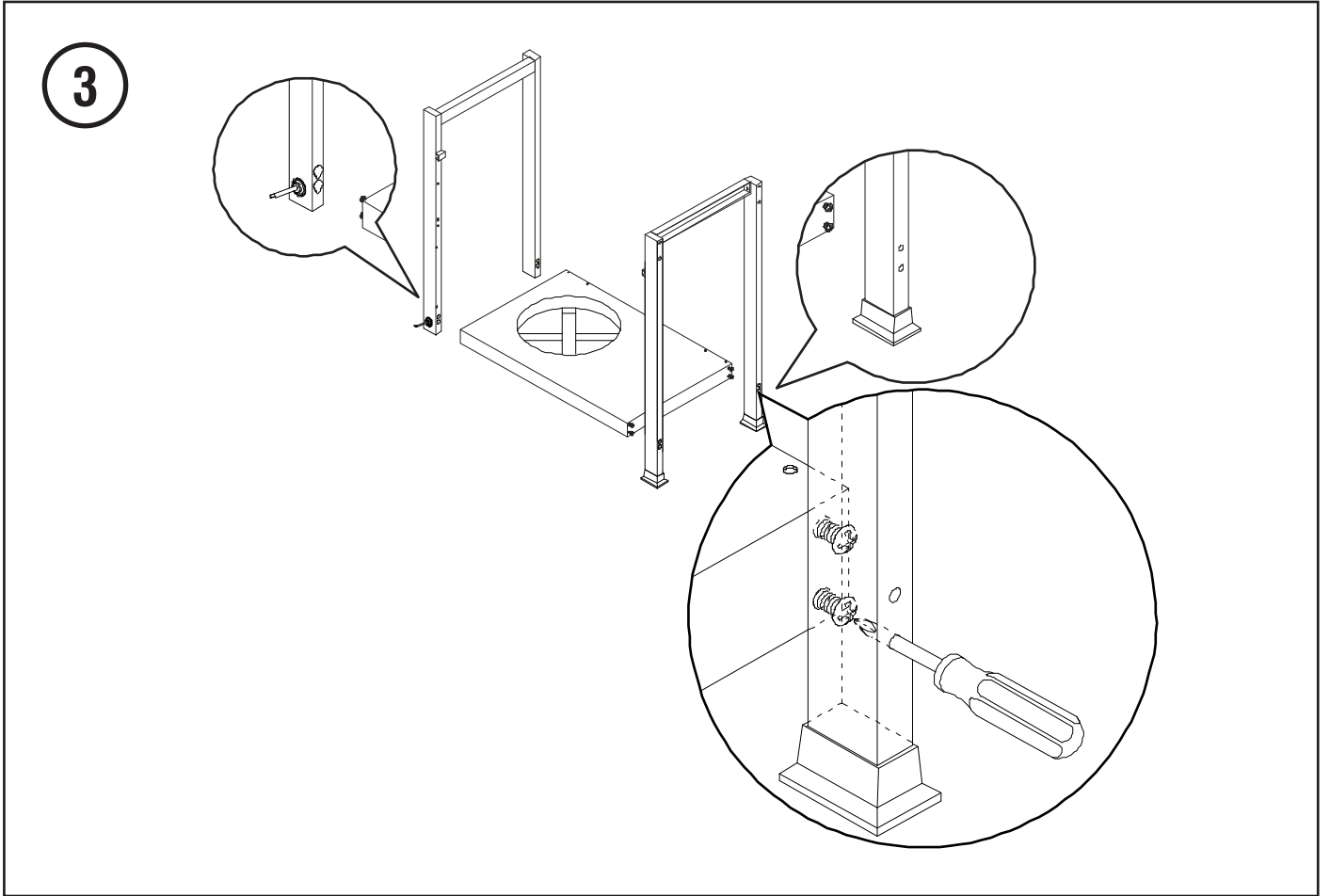
1	2276841010	33	2276831340
2	2276831020	34	2276831350
3	2276831030	35	2276831360
4	2276831040	36	2276831370
5	2276831050	37	2276841370
6	2276831060	38	2276841380
7	2276831070	39	2276841390
8	2276831080	40	2276841400
9	2276831090	41	2276841410
10	2276831100	42	2276841420
11	2276831110	43	2276831420
12	2276831120	44	2276831430
13	2276841130	45	2276831440
14	2276841140	46	2276831450
16	2276841160	47	2276831460
17	2276841170	48	2276831470
21	2276841210	49	2276831480
22	2276831230	51	2276841510
23	2276831240	52	2276831510
24	2276831250	53	2276841530
25	2276831260	54	2276841540
26	2276831270	55	2276841550
27	2276831280	56	2276841560
28	2276831290	57	2276831550
29	2276831300	58	2276831560
30	2276831310	59	2276841590
31	2276831320	61	2279900210
32	2276841320	62	2279900230

1

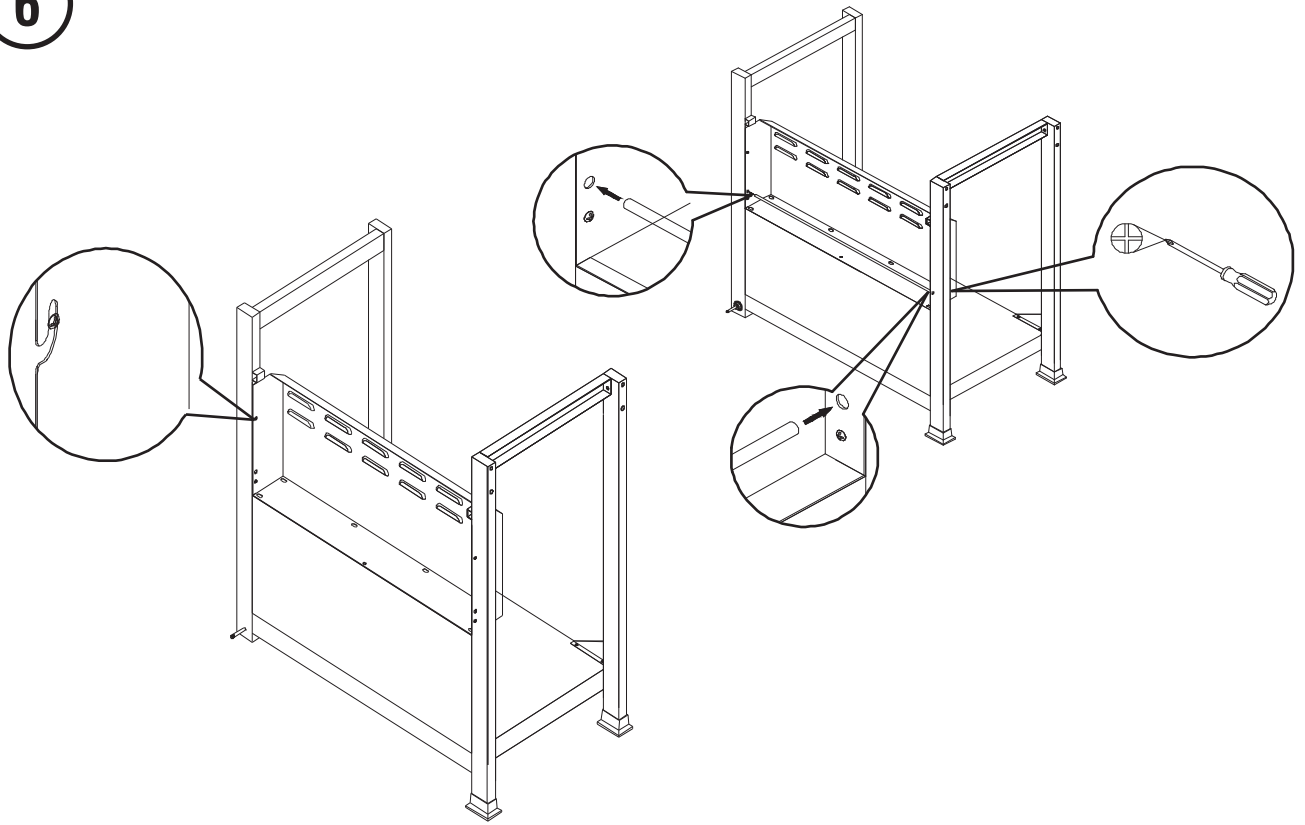


2

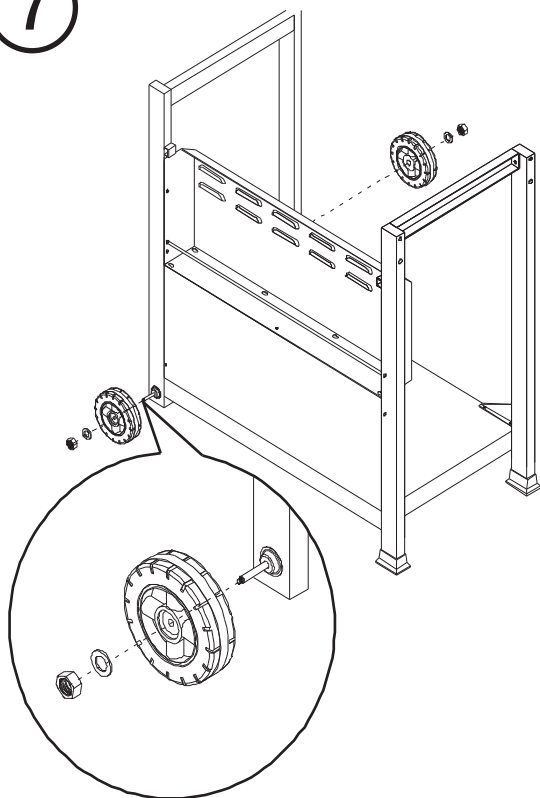




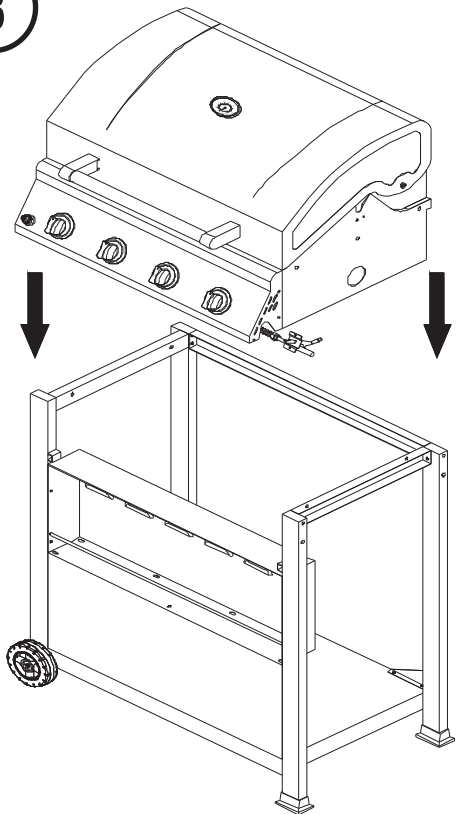
6



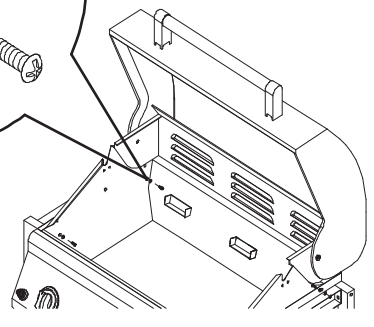
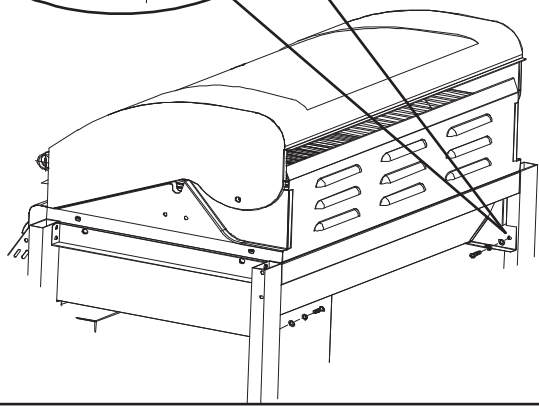
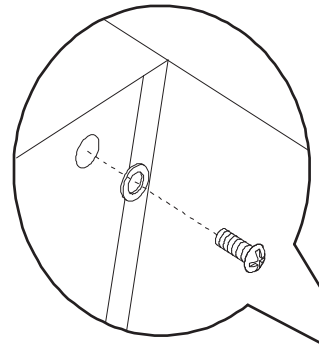
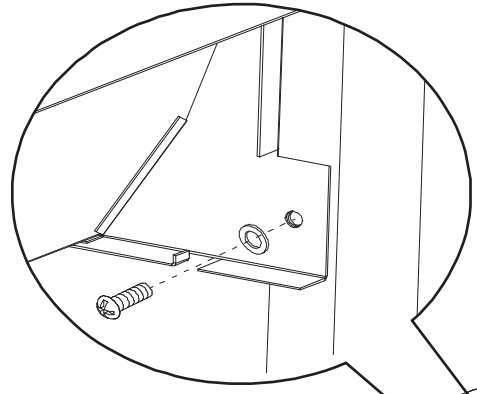
7



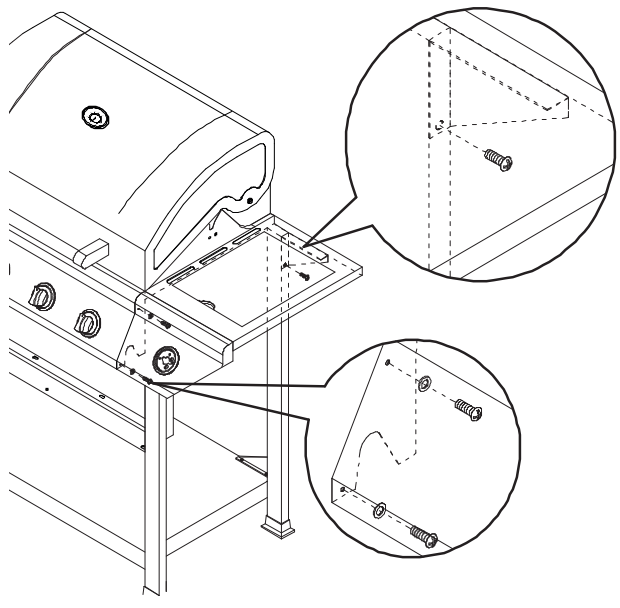
8



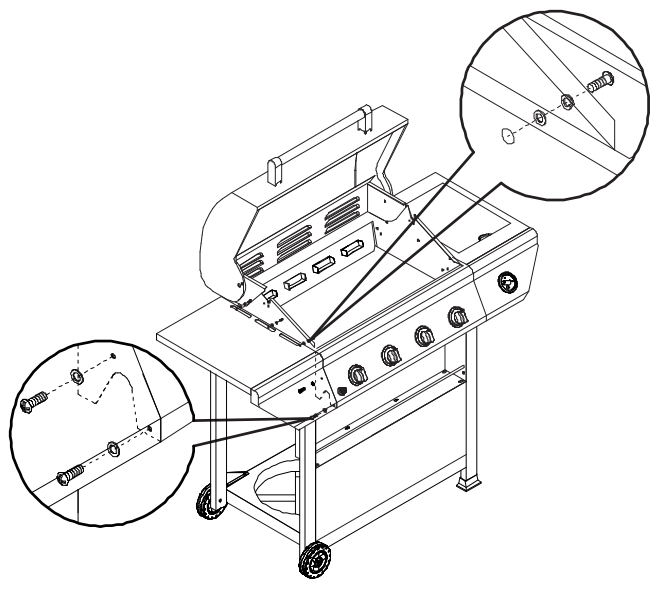
9



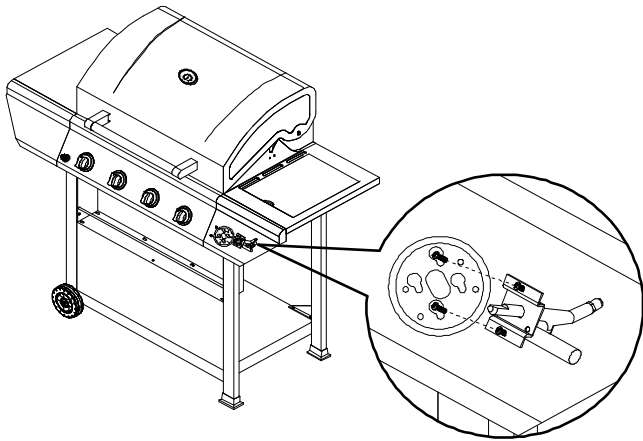
10



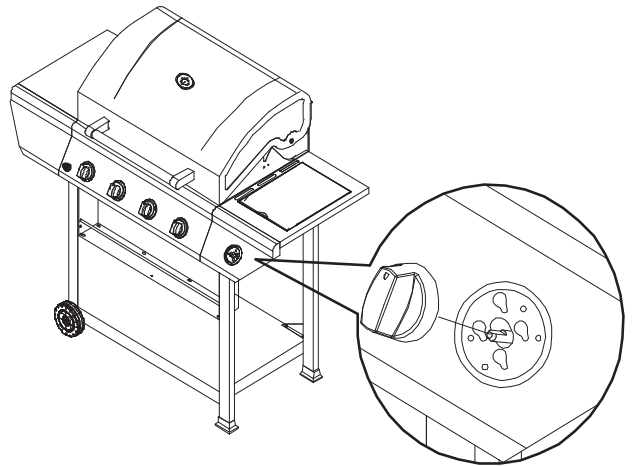
11



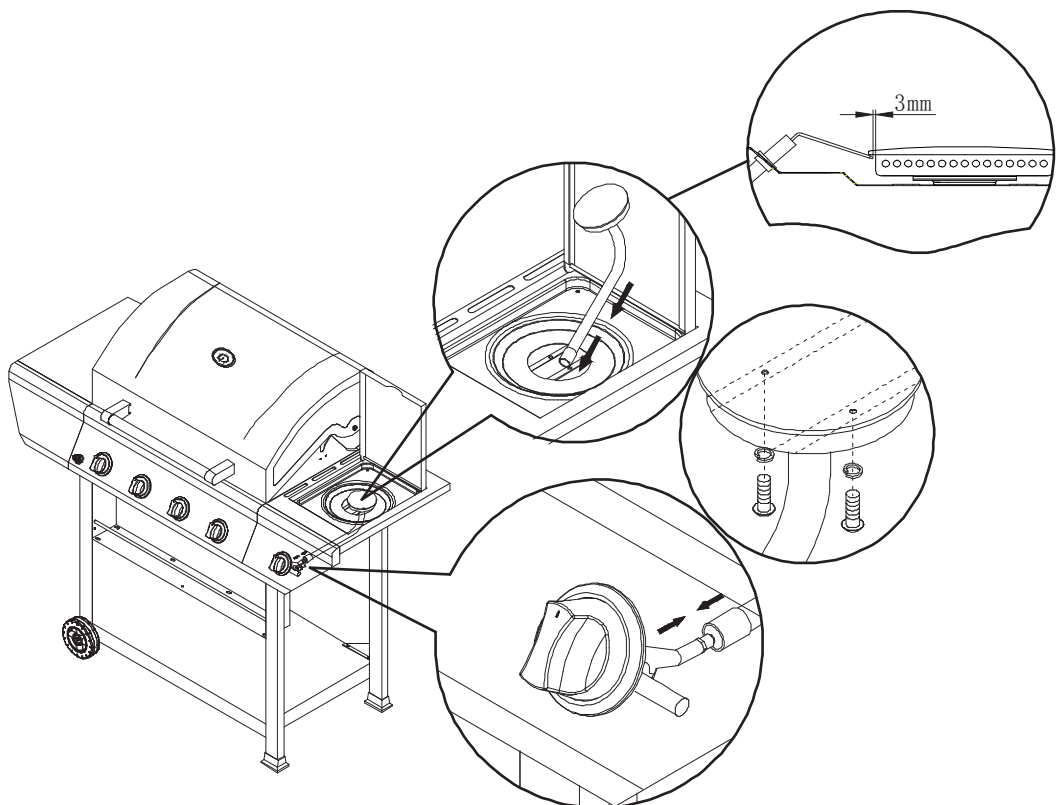
12



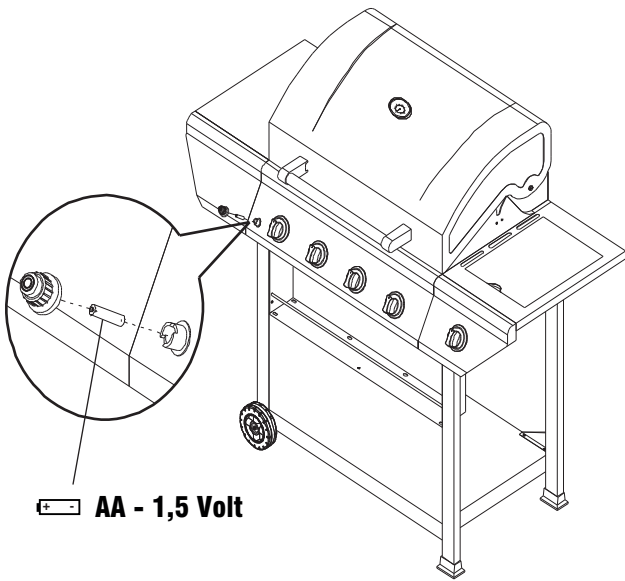
13



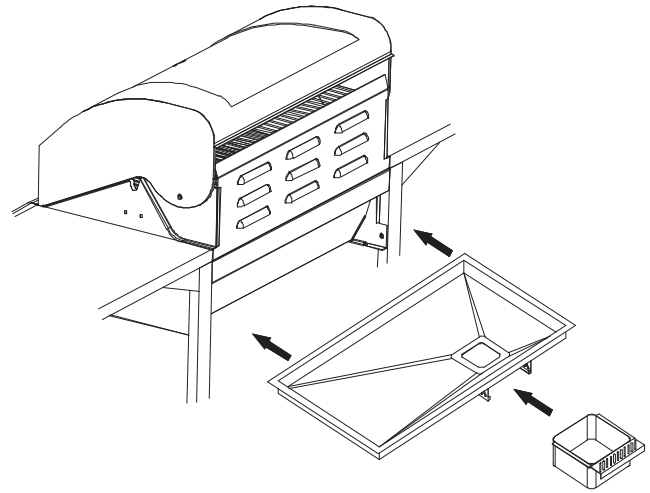
14



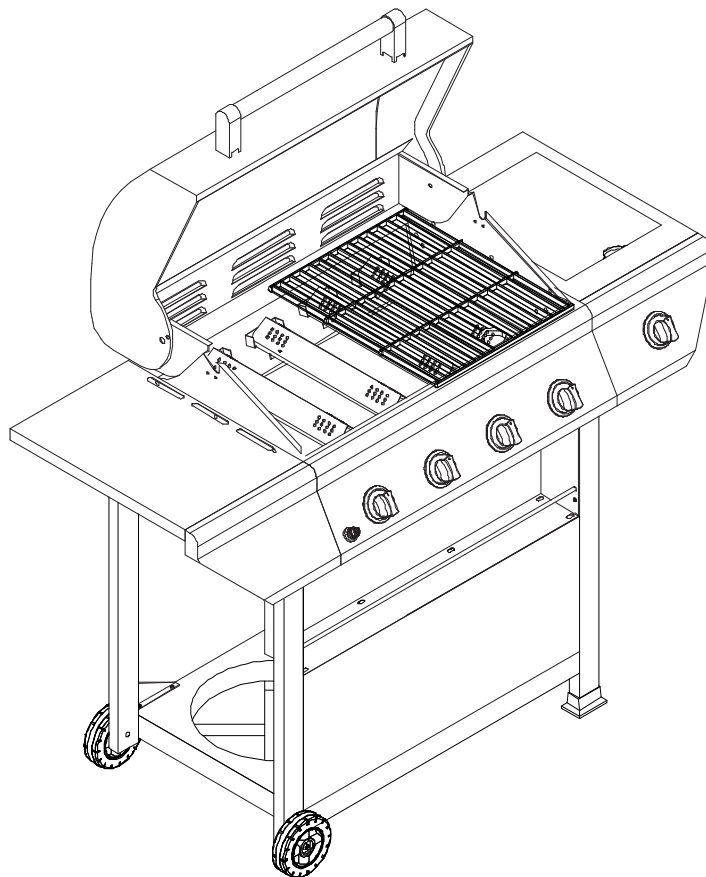
15



16



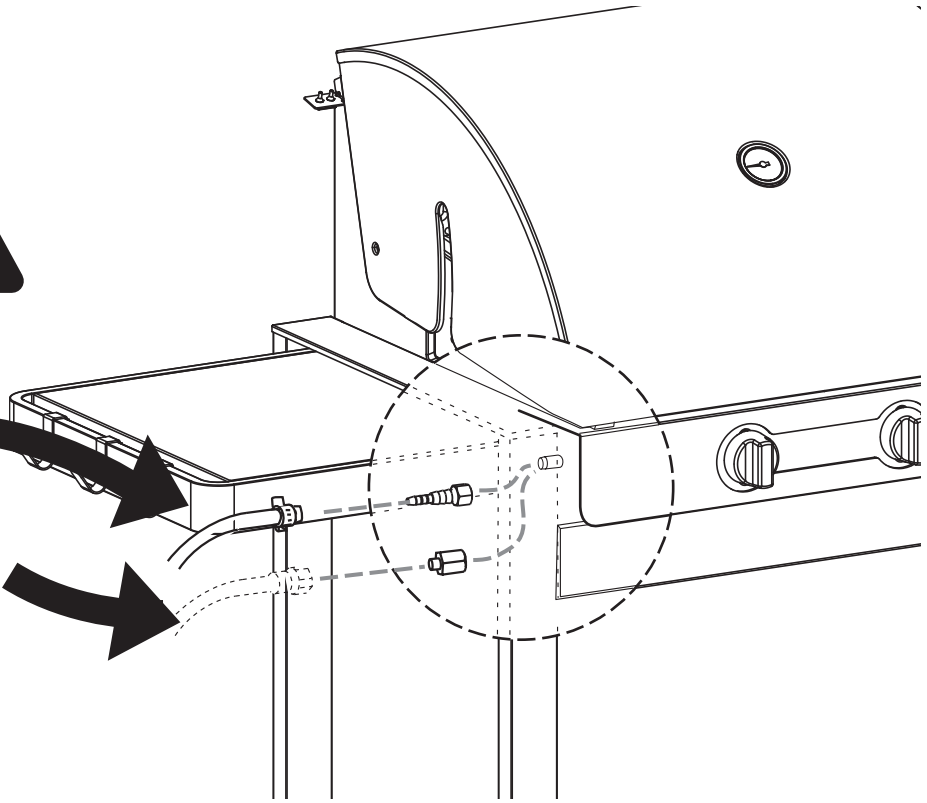
17





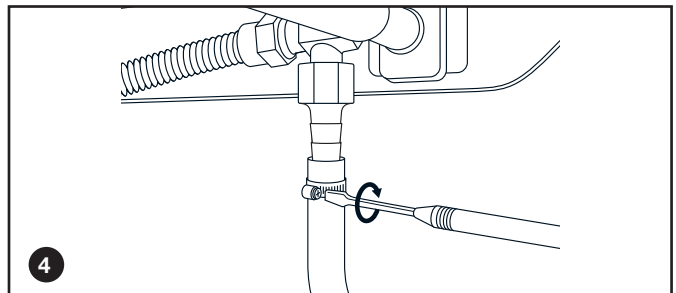
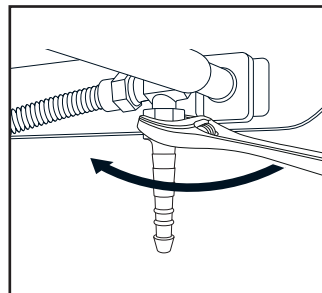
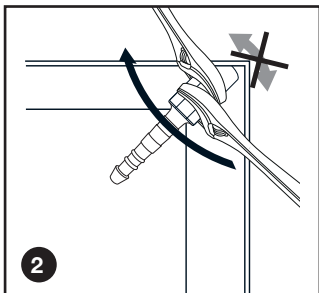
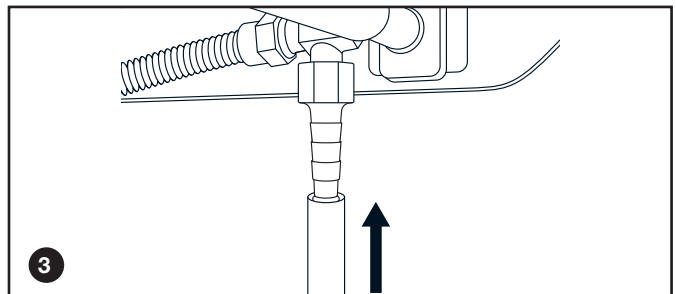
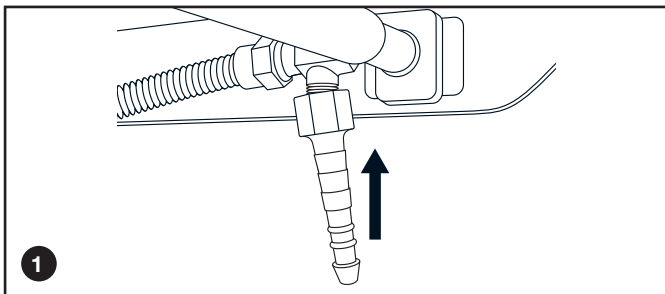
HOSE CONNECTION

connection for FRANCE

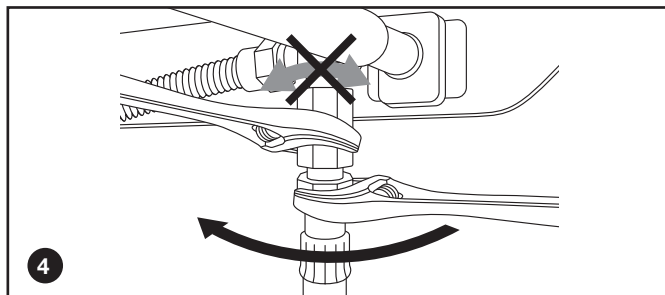
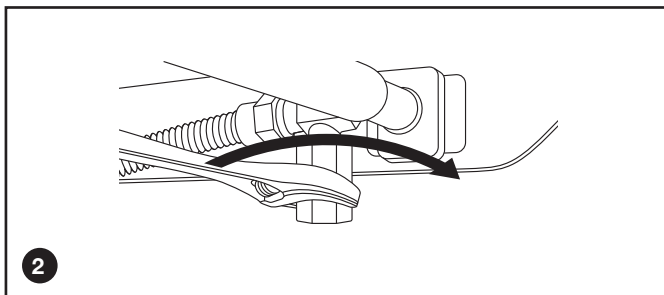
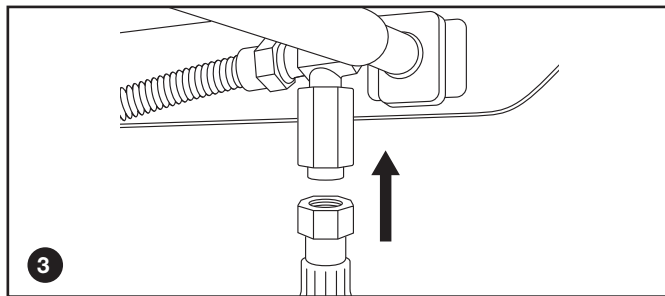
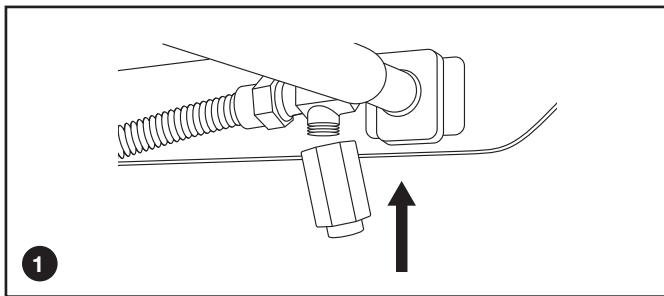


We recommend:
PROPANE

A



B



NL BELANGRIJK !

Monteer het juiste koppelstuk!
Er zijn 2 koppelstukken meegeleverd in de doos

A – Standaard koppelstuk

BE – CH – CZ – DK – ES – FI – GB – IE – IT – PT – SI

1. Monteer het meegeleverde koppelstuk A op de barbecue. Draai eerst aan met de hand.
2. **HEEL BELANGRIJK**
Draai daarna het koppelstuk met behulp van 2 sleutels stevig vast. Met sleutel slw 19 draai je het koppelstuk vast, terwijl u de gas verdeelbuis in positie houdt met sleutel slw 16.
3. Schuif de slang van de regulator over het koppelstuk A
4. Span de span ring aan ter hoogte van koppelstuk A. Zorg dat de gas slang nauw aansluit aan het koppelstuk

B – Frans koppelstuk

FR

1. Monteer het meegeleverde koppelstuk B op de barbecue. Draai eerst vast met de hand.
2. **HEEL BELANGRIJK**
Draai daarna het koppelstuk met behulp van 2 sleutels stevig vast. Met sleutel slw 19 draai je het koppelstuk vast, terwijl u de gas verdeelbuis in positie houdt met sleutel slw 16.

3. Draai de gas slang op het net gemonteerde koppelstuk B. Draai eerst vast met de hand

4. HEEL BELANGRIJK

Draai daarna de gas slang met behulp van 2 sleutels stevig vast. Met een Engelse sleutel draai je de gas slang vast, terwijl u het koppelstuk in positie houdt met sleutel slw 16.

FR IMPORTANT !

Montez le connecteur approprié !
Deux connecteurs sont fournis dans la boîte.

A – Connecteur standard

BE – CH – CZ – DK – ES – FI – GB – IE – IT – PT – SI

1. Montez le connecteur fourni sur l'appareil. Serrez tout d'abord à la main.
2. **TRÈS IMPORTANT**
Serrez ensuite le connecteur à fond à l'aide de deux clés. Utilisez une clé AF de 22 mm pour serrer le connecteur tout en maintenant le tuyau de distribution de gaz en place à l'aide d'une clé AF de 16 mm.
3. Faites coulisser le flexible du régulateur sur le connecteur A.
4. Serrez l'anneau de retenue au même niveau que le connecteur A. Assurez-vous que le flexible de gaz est solidement connecté au connecteur.

B – Connecteur français

FR

1. Montez le connecteur fourni sur l'appareil. Serrez tout d'abord à la main.
2. **TRÈS IMPORTANT**
Serrez ensuite le connecteur à fond à l'aide de deux clés. Utilisez une clé AF de 22 mm pour serrer le connecteur tout en maintenant le tuyau de distribution de gaz en place à l'aide d'une clé AF de 16 mm.
3. Serrez le flexible de gaz sur le connecteur B qui vient d'être monté. Serrez tout d'abord à la main.
4. **TRÈS IMPORTANT**
Serrez ensuite le connecteur à fond à l'aide de deux clés. Utilisez une clé ajustable pour serrer le flexible de gaz tout en maintenant le connecteur en place à l'aide d'une clé AF de 16 mm. Nous vous recommandons de connecter l'appareil à du propane pour obtenir les meilleurs résultats.

EN IMPORTANT!

Fit the right connector!
Two connectors are supplied in the box.

A – Standard connector

BE – CH – CZ – DK – ES – FI – GB – IE – IT – PT – SI

1. Fit the supplied connector to the appliance. Tighten first by hand.

NL Markering van de inspuiters

- Inspuiter hoofdbranders: 0,84
- Inspuiter zijbrander: 0,84

FR Marquage des injecteurs

- Injecteur des brûleurs principaux: 0,84
- Injecteur du brûleur latéral: 0,84

EN Marking of the injectors

- Injector main burners: 0,84
- Injector side burner: 0,84

DE Markierung der Einspritzdüsen

- Einspritzdüse Hauptbrenner: 0,84
- Einspritzdüse Seitenbrenner: 0,84

EL Σημάδεμα εγχυτήρων

- Κύριοι καυστήρες εγχυτήρα: 0,84
- Πλάγιος καυστήρας εγχυτήρα: 0,84

ES Marcado de los inyectores

- Quemadores principales del inyector: 0,84
- Quemador lateral del inyector: 0,84

BG Маркиране на инжекторите

- Инжектор главна горелка: 105
- Инжектор странична горелка: 65

ET Pihustite märgistamine

- Peapõletite pihusti: 0,84
- Külgpõleti pihusti: 0,84

FI Injektorien merkinnät

- Injektoripääpolttimet: 0,84
- Injektorisivupoltin: 0,84

NO Markering av injektorene

- Injektor hovedbrennere: 0,84
- Injektor sidebrenner: 0,84

SV Markering av injektorerna

- Injektor till huvudbrännarna: 0,84
- Injektor till sidobrännare: 0,84

IT Indicazioni relative agli iniettori

- Iniettore bruciatori principali: 0,84
- Iniettore bruciatore laterale: 0,84

PT Marcas dos injectores

- Bicos de gás principais do injector: 0,84
- Bico de gás lateral do injector: 0,84

DA Markering af dyser

- Dyse hovedbrænder: 0,84
- Dyse sidebrænder: 0,84

HU A befecskendezők megjelölése

- A központi égőfejek befecskendezője: 0,84
- Az oldalsó égőfej befecskendezője: 0,84

RO Marcarea injectoarelor

- Injector arzătoare principale: 0,84
- Injector arzător lateral: 0,84

CS Označení trysek

- Tryska hlavních hořáků: 0,84
- Tryska bočního hořáku: 0,84

HR Označe na brizgalicama

- Brizgalica glavnog plamenika: 0,84
- Brizgalica bočnog plamenika: 0,84

LT Purkštuvų žymėjimas

- Pagrindinių degiklių purkštuvai: 0,84
- Šoninio degiklio purkštuvai: 0,84

LV Iesmidzināšanas apzīmējumi

- Iesmidzināšanas galvenie degļi: 0,84
- Iesmidzināšanas sānu degļi: 0,84

PL Oznaczenia wtryskiwaczy

- Wtryskiwacz palników głównych: 0,84
- Wtryskiwacz palnika bocznego: 0,84

SK Označenie trysiek

- Tryska hlavných horákov: 0,84
- Tryska bočných horákov: 0,84

SL Označevanje injektorjev

- Glavni gorilniki injektorja: 0,84
- Stranski gorilnik injektorja: 0,84

A B C D E F G

A	B	C	D	E	F	G
barbecook®	CERU 4.1	DK - GR - NL - NO - SE - EE - LT - LV - CY - CZ - PL - MT - HU - SI - SK	I 3 B/P G30 - 30 mbar	G30	G30	G30
223.6841.000		BE - CH - ES - FR - LU - GB - IE - IT - PT - CY	I 3 + G30/G31 - 28-30/37 mbar	17,6 kW	14,1 kW	3,5 kW
				1290 gr/u	1034 gr/u	256 gr/u
				1262 gr/u	1011 gr/u	251 gr/u

Inspuiter hoofdbrander - Injeteur brûleur principale - Injektor Hauptbrenner - Inietore bruciatore capo - Inyector para hornilla principal - Injector quemador principal - Insprüningspumpen head gasbrännaren - Den store brænders dysetype - Suutin pääpolttimen - Třyska hlavních hořáků - Třyska bočných hořáků

Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0,92 (28-30-37 mbar)/0,81 (50 mbar)

Inspuiter zijbrander - Injeteur brûleur latérale - Injektor Seitenkocher - Inietore bruciatore laterale - Inyector para hornilla lateral - Injector quemador lateral - Insprüningspumpen side gasbrännaren - Side brænders dysetype - Suutin sivupolttimen - Třyska bočního hořáku - Třyska bočných hořáků - Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0,82 (28-30-37 mbar) 0,81 (50 mbar)

A: Merk - Marque - Marke - Brand - Marca - Značka - Märke - Märke - Marken - Kaubamärk - Tuotemerkki - robna marka - Määrke - Ženklas - Prečizme - Marke - Marca - Marca - Značka - Znamka - Märke
B: Model - Appliance model - Modél des Gérits - Appliance model - Model zařizení - Model zařizení - Maskhiens model - Μοντέλο οικιακής - Modelo de aparato - Seadme mudel - Laitteen malli - model uređaja - A készülék típusa - Modelo apparecchio - Prietiso modelle - leices modelis - Modell - Model stosowania - Modelul aparatului - Model zařadenia - Model naprave - Anordningsmodell

C: Land van bestemming - Pays de destination - Landesbezeichnung - Country identification - Идентификация на страната - Identifikace země - Identifikationsland - Xüüpü turumölçüsi - Identificador de país - Rīglāhs - Mean tinnistus - država za identifikaciju - Származási ország - Paese - Identifikuojama šalis - Identifikācijas valsts - Opprinnelsesland - Identificação do país - Tara de identificare - Identifikácia krajiny - Identifikacijska država - Landsidentifikation

D: Gascategorie - Type de gaz - Gascategorie - Gas category - Категория на газа - Kategorie plynu - Gas kategori - Категория усьогодів - Categoria de gas - Gaaslik - Kaasukategoria - categoria plina - Gázkategória - Categoría gas - Dujú kategória - Gázas kategória - Gascategorie - Rodzaj gazu - Tipo de gás - Categoría de gas - Categoría plina - Kategorie plynu - Gaskategori

E: Nominaal vermogen met zijbrander - Capacité nominale avec brûleur latérale - Nominal capacity with sideburner - Nominale Kapazität mit Seitenkocher - Capacita nominale con bruciatore laterale - Capacidad nominal con hornilla lateral - Capacidade nominal con quemador lateral - Nominell kapacitet med den side - Nominel ydelse med side - Mitotettu kapasiteettista sivupolttimen

F: Nominaal vermogen zonder zijbrander - Capacité nominale sans brûleur latérale - Nominal capacity without sideburner - Nominale Kapazität ohne Seitenkocher - Capacita nominale senza bruciatore laterale - Capacidad nominal sin hornilla lateral - Capacidade nominal sem queimador lateral - Nominell kapacitet utan den side - Nominel ydelse uden side - Mitotettu kapasiteetti ilman sivupolttimen

G: Nominaal vermogen zijbrander - Capacité nominale brûleur latérale - Nominal capacity sideburner - Nominale Kapazität Seitenkocher - Capacita nominale bruciatore laterale - Capacidad nominal hornilla lateral - Capacidade nominal queimador lateral - Nominell kapacitet side gasbrännaren - Nominel ydelse side brænders - Mitotettu kapasiteetti sivupolttimen



Industrielaan 4
B - 8501 KORTRIJK - Heule Belgium

CE CE 1008-13
PIN: 1008 CM 2561

Type-Tipo-Tyyppi: A1

TYP_CERU_4.1_BBC131002_A

barbecook®

NL	HANDLEIDING VOOR MONTAGE, GEBRUIK EN ONDERHOUD	25
FR	NOTICE DE MONTAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	31
EN	INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	38
DE	ANLEITUNG ZU MONTAGE, GEBRAUCH UND PFLEGE	44
EL	ΟΔΗΓΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ, ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	51
ES	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO	58
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ, УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА	65
ET	PAIGALDUS-, KASUTUS- JA HOOLDUSJUHISED	72
FI	ASENNUS-, KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OHJEET	78
NO	INSTRUKSER FOR INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD	84
SV	INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL	90
IT	ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE	96
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO	103
DA	INSTRUKTIONER OM INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHODELSE	110
HU	ÜZEMBEHELYEZÉSI, HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ	116
RO	INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE, UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE	122
CS	NÁVOD K INSTALACI, POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBĚ	129
HR	UPUTE ZA UGRADNJU, UPORABU I ODRŽAVANJE	135
LT	MONTAVIMO, NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS NURODYMAI	141
LV	UZSTĀDĪŠANAS, LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJA	147
PL	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI	153
SK	POKYNY K MONTÁŽI, POUŽÍVANIU A ÚDRŽBE	159
SL	NAVODILA ZA NAMESTITEV, UPORABO IN VZDRŽEVANJE	165

GUIDE D'ASSEMBLAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INFORMATIONS RELATIVES A LA SECURITE

CET APPAREIL EST EXCLUSIVE- MENT DESTINE A ETRE UTILISE A L'EXTERIEUR SI VOUS DETECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ
 2. ETEIGNEZ LES FLAMMES EVENTUELLES
 3. OUVREZ LE COUVERCLE
 4. SI L'ODEUR PERSISTE, CONTACTEZ IMMEDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU LES POMPIERS
- L'UTILISATEUR EST RESPONSABLE DE L'ASSEMBLAGE ET DE L'INSTALLATION CORRECTS, AINSI QUE DE L'UTILISATION LA PLUS ADEQUATE DE CE BARBECUE.
 - LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL PEUT PROVOQUER UNE EXPLOSION OU UN INCENDIE DANGEREUX.
 - LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL PEUT PROVOQUER DE GRAVES BLESSURES ET DES DEGATS MATERIELS.
 - UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION LORSQUE VOUS MANIPULEZ DES ELEMENTS PARTICULIEREMENT CHAUDS
 - APPORTER DES MODIFICATIONS AU BARBECUE EST DANGEREUX ET N'EST PAS AUTORISE. CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE EN ACCORD AVEC LES DISPOSITIONS EN VIGUEUR.
 - STOCKEZ LA BONBONNE A L'EXTERIEUR DANS UN ENDROIT BIEN VENTILE
 - NE PLACEZ JAMAIS LA BONBONNE DE RESERVE (PLEINE OU VIDE) SOUS LE BARBECUE OU A PROXIMITE DE CELUI-CI LORSQUE VOUS L'UTILISEZ.
 - NE RANGEZ PAS NI N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE NI D'AUTRES LIQUIDES ET VAPEURS INFLAMMABLES A PROXIMITE DE N'IMPORTE QUEL BARBECUE.
 - GARDEZ LES MATERIAUX INFLAMMABLES A AU MOINS 76 CM DU BARBECUE
 - NE LAISSEZ JAMAIS DANS LA ZONE ENVIRONNANTE DES MATIERES COMBUSTIBLES, DE L'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES INFLAMMABLES
 - UTILISEZ UNIQUEMENT LE BARBECUE A L'EXTERIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILE ET A MINIMUM 3 M DE TOUTE HABITATION OU BATIMENT.

- N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL SOUS UNE CONSTRUCTION QUI LE SURPLOMBE OU SOUS LES BRANCHES D'UN ARBRE
- N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE SUR UN BATEAU NI DANS UN AUTRE VEHICULE RECREATIF
- N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE DANS UN GARAGE, DANS UNE REMISE, DANS DES COULOIRS OU TOUT AUTRE ESPACE FERME
- NE LAISSEZ PAS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL FONCTIONNE
- N'OBSTRUEZ PAS LE PASSAGE DE L'AIR NECESSAIRE A LA COMBUSTION ET A LA VENTILATION
- N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE SI VOUS ETES SOUS L'INFLUENCE DE L'ALCOOL OU DE DROGUES
- DES PIECES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRES CHAUDES. ELOIGNEZ LES (JEUNES) ENFANTS ET LES ANIMAUX DE L'APPAREIL.
- NE DEPLACEZ PAS LE BARBECUE PENDANT SON UTILISATION
- N'UTILISEZ PAS DE CHARBON, DE BOIS OU DE BRIQUETTES
- N'UTILISEZ PAS DE PIERRES DE LAVE OU DE BRIQUETTES EN CERAMIQUE
- LES OUVERTURES DE VENTILATION DU CHARIOT DOIVENT TOUJOURS RESTER DEGAGEES.
- LES ELEMENTS SCELLES PAR LE FABRICANT OU SON REPRESENTANT NE PEUVENT PAS ETRE MODIFIES PAR L'UTILISATEUR.
- LE BRULEUR LATERAL NE PEUT JAMAIS ETRE ALLUME SANS OUVRIR LE COUVERCLE DE PROTECTION.
- PLACER TOUJOURS LES DEUX OUVERTURES RONDES DANS LA GRILLE AU DESSUS DES RECIPIENTS AROMATISES®.
- PLACEZ TOUJOURS LE BARBECUE SUR UN SOL DUR, A DISTANCE DES OBJETS SUSCEPTIBLES DE PRENDRE FEU OU DE FONDRE.

RACCORDEMENT AU GAZ

BONBONNE DE GAZ

N'utilisez qu'une bonbonne de gaz agréée qui satisfait à toutes les normes et dispositions nationales.

- Nous recommandons de raccorder l'appareil à du PROPANE
- La bonbonne doit toujours être stable et en position verticale
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les robinets de la bonbonne
- Ne raccordez jamais une bonbonne de gaz sans détendeur à un barbecue
- Ne raccordez jamais une bonbonne de gaz non certifiée au barbecue

- Fermez toujours les robinets de la bonbonne lorsque vous n'utilisez pas le barbecue
- Ne placez jamais la bonbonne de réserve sous le barbecue ou à proximité de celui-ci lorsque vous l'utilisez
- N'exposez jamais la bonbonne à une chaleur excessive ou au rayonnement direct du soleil
- La conduite flexible doit être remplacée si les dispositions nationales l'exigent

TUYAU ET DETENDEUR

Le flexible et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant. Vous pouvez uniquement utiliser une combinaison de flexible et de régulateur si celle-ci est conforme à tous les règlements et normes locaux et nationaux, et correspond aux connexions de la bouteille de gaz utilisée et au type de gaz/à la pression nominale indiqués sur le barbecue. Le flexible doit être aussi court que possible.

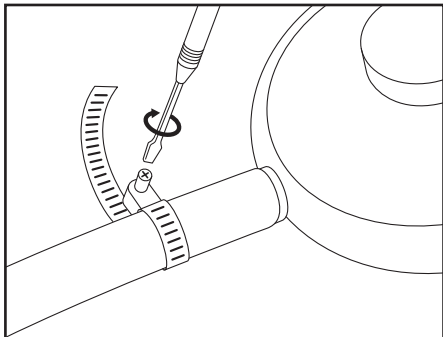
- Ne raccordez jamais ce barbecue à une alimentation sans détendeur. N'essayez jamais de modifier le tuyau ou le détendeur de quelque manière que ce soit.
- Avant chaque utilisation du barbecue, contrôlez le tuyau sur toute sa longueur pour vous assurer qu'il ne présente aucun défaut (entailles, déchirures, parties brûlées) et n'est pas excessivement usé. Si vous constatez des dégâts ou une usure, vous devez remplacer le tuyau avant d'utiliser le barbecue, selon les normes nationales
- Evitez que de la graisse (ou toute autre substance chaude) tombe sur le tuyau et que celui-ci entre en contact avec des pièces chaudes du barbecue
- Le raccord du détendeur doit être protégé lorsqu'il n'est pas branché à la bonbonne
- Assurez-vous que le flexible ne traîne pas sur le sol, car cela peut poser des problèmes en termes d'étanchéité à l'air de la connexion.
- Ne tordez pas le tuyau lorsque vous branchez ou débranchez la bonbonne
- La longueur maximale du tuyau peut être de 1,5 m

BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

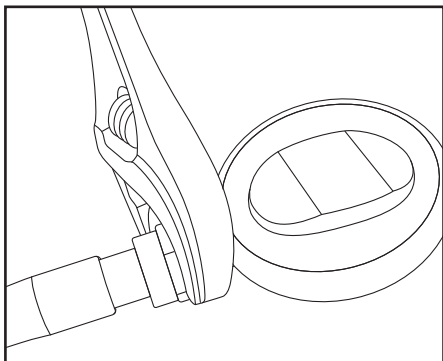
Sur certains régulateurs de pression de gaz, vous devez appuyer sur ON pour la connexion et sur OFF pour la déconnexion. D'autres régulateurs sont munis d'un écrou et d'une vis à filetage à gauche pour connecter le régulateur à la bouteille de gaz. Suivez les instructions correspondant au régulateur de pression de gaz concerné.

1. Connectez le flexible au régulateur de gaz.

a. Poussez le flexible sur le régulateur et serrez l'anneau de retenue.

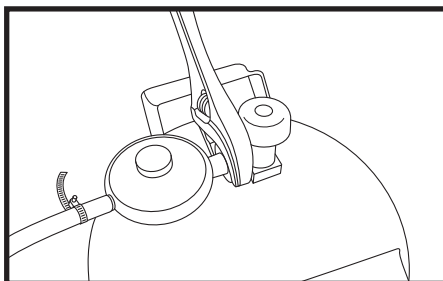


b. Enroulez le flexible de gaz sur le régulateur, tout d'abord à la main, puis serrez-le à fond à l'aide d'une clé ajustable.

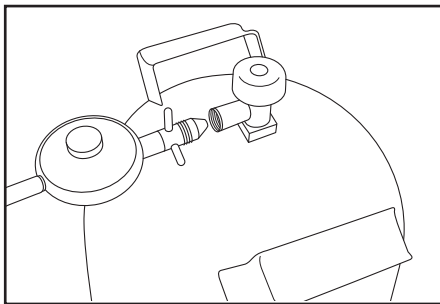


2. Connectez le régulateur de gaz à la bouteille.

a. Vissez le connecteur du régulateur de pression de gaz au côté droit du réservoir



b. Vissez le connecteur du régulateur de pression de gaz au côté gauche du réservoir



ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Effectuez un essai d'étanchéité :

- Avant d'allumer l'appareil pour la première fois
- Chaque fois que la bouteille de gaz est changée ou qu'un composant de gaz est remplacé.
- Au moins une fois par an, de préférence au début de la saison

L'essai d'étanchéité doit être effectué à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et éloigné des flammes nues, des sources de chaleur et des étincelles. Ne fumez pas ! Utilisez un mélange 50/50 de savon liquide et d'eau ou un spray d'étanchéité pour l'essai.

AVERTISSEMENT

Ne recherchez pas les fuites de gaz avec un briquet ou une allumette ! Veillez à ce qu'il n'y ait aucune étincelle ou flamme nue à proximité lorsque vous vérifiez l'absence de fuites. Les étincelles ou les flammes nues peuvent provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves ou mortelles, ainsi que des dommages matériels.

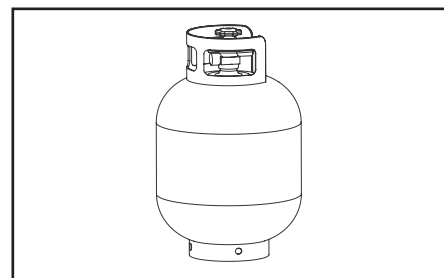
Toutes les pièces qui sont connectées à l'usine sont soigneusement contrôlées en termes de fuites de gaz. Les brûleurs ont été testés. Cependant, par mesure de sécurité, vous devez vérifier l'absence de fuites au niveau de toutes les connexions avant utilisation.

N'allumez pas les brûleurs lorsque vous recherchez les fuites.

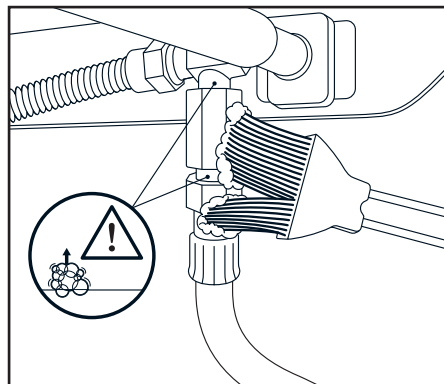
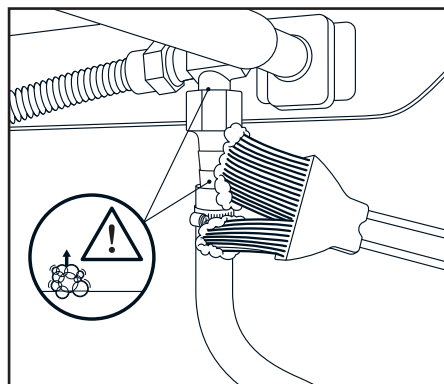
Méthode :

- Préparez de l'eau savonneuse
- Une fois que la bouteille de gaz pleine est connectée à l'appareil et que tous les boutons de commande sont tournés sur OFF (arrêt), ouvrez lentement la bouteille de gaz d'un tour vers la droite
- Contrôlez l'absence de fuites en appliquant de l'eau savonneuse sur les connexions. L'étanchéité doit être contrôlée aux endroits suivants :

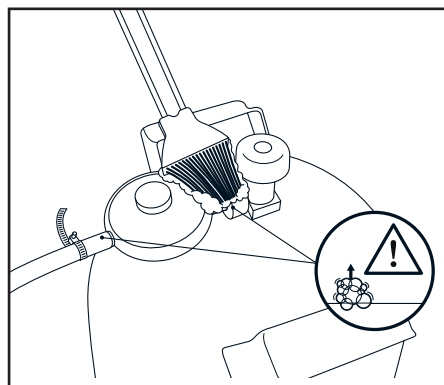
1. Les soudures sur la bouteille



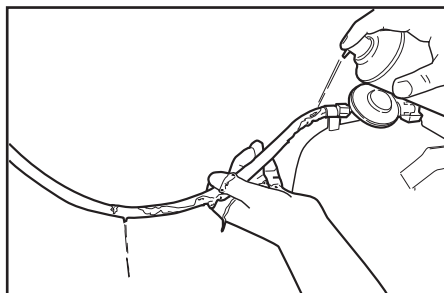
2. La connexion avec l'appareil



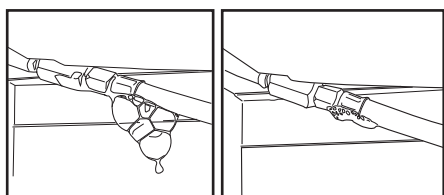
3. La connexion entre le flexible et la bouteille + La connexion entre le régulateur et la bouteille



4. Le flexible de gaz entre l'appareil et la bouteille



- Vérifiez qu'aucune bulle de savon n'apparaisse. Si vous voyez des bulles de savon et que les bulles de savon s'agrandissent, c'est qu'il y a une fuite de gaz.



NOK

OK

Si'il y a une fuite, coupez le gaz et serrez la connexion. Ouvrez la soupape à gaz et vérifiez à nouveau la connexion avec l'eau savonneuse. Si la fuite n'a pas été réparée, contactez un distributeur dans votre région. **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL.** Vous trouverez une liste de distributeurs sur notre site web.

Connectez-vous sur www.barbecook.com

- Une fois que vous avez vérifié l'absence de fuites, coupez le gaz, rincez les connexions à l'eau et séchez-les pour prévenir la formation de rouille.
- Tournez le bouton de la bouteille à gauche et fermez la bouteille.

Remarque : le régulateur peut être différent de celui qui est illustré ici.

AVERTISSEMENT : Vous devez effectuer ces essais d'étanchéité même si votre appareil est installé par le distributeur ou le magasin.

REPLACEMENT D'UNE BONBONNE DE GAZ

Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, assurez-vous que les boutons sur le barbecue sont en position OFF (arrêt) et que la bouteille de gaz est fermée. Ne remplacez pas la bouteille de gaz à proximité d'objets susceptibles de produire des flammes ou des étincelles.

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DE LA BONBONNE DE GAZ

Bien que la bonbonne de gaz ne présente aucun danger si elle est manipulée correctement, des imprudences risquent d'entraîner un incendie et/ou une explosion.

Pour limiter les risques :

- Ne rangez jamais la bonbonne de gaz dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos, mais dans un espace bien ventilé
- Ne rangez jamais la bonbonne à proximité d'un autre appareil qui fonctionne au gaz, ni dans un endroit très chaud, comme une voiture ou un bateau
- Gardez la bonbonne hors de portée des enfants
- Transportez et rangez la bonbonne dans une position verticale et ne l'inclinez pas
- Ne fumez pas à côté de la bouteille de gaz.

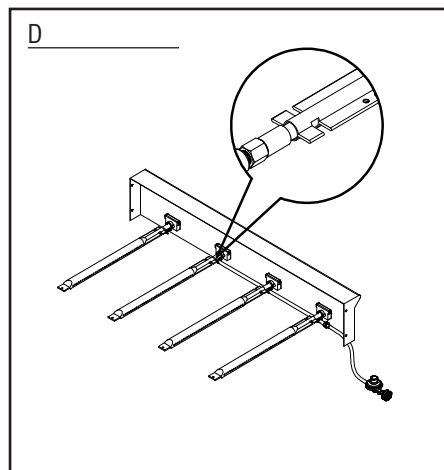
UTILISATION

AVANT LA PREMIERE UTILISATION / AVANT D'UTILISER L'APPAREIL APRES UNE LONGUE INTERRUPTION

N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir lu, compris et contrôlé toutes les informations qui figurent dans ce manuel.

Assurez-vous que :

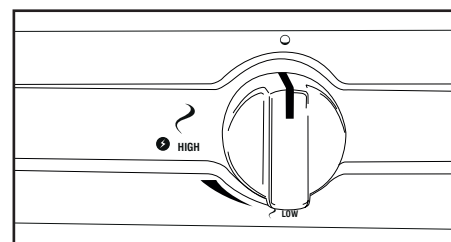
- Le barbecue est installé correctement
- Il n'y a pas de fuite à l'arrivée de gaz (voir 'Essai d'étanchéité')
- Les brûleurs sont correctement installés et les venturi sont bien placés sur les ouvertures des vannes de gaz (fig. D) et ils ne sont pas obstrués (voir les informations de sécurité et de nettoyage des brûleurs)
- Aucun tuyau d'alimentation en gaz ne peut entrer en contact avec une surface chaude
- Votre barbecue se trouve à un endroit qui ne présente aucun danger



ALLUMAGE DES BRULEURS

Avant d'allumer le barbecue, vous devez avoir effectué tous les contrôles et procédures qui sont expliqués dans le chapitre 'Avant la première utilisation'.

- Il faut toujours ouvrir le couvercle du barbecue lorsque vous allumez le(s) brûleur(s).
- Ne vous penchez pas directement au-dessus du barbecue lorsque vous allumez le(s) brûleur(s).
- Les boutons de réglage du barbecue doivent être placés sur 'OFF'. Ouvrez lentement le robinet de la bonbonne de gaz. Avant d'ouvrir le bouton de réglage d'un brûleur, attendez environ 10 secondes pour laisser le gaz se stabiliser.
- Important : allumez d'abord le brûleur central
- Une fois qu'un brûleur est allumé, il suffit de placer le bouton de réglage des autres brûleurs sur la position 'HIGH' pour les allumer.
- N'essayez jamais d'allumer tous les brûleurs en une seule fois



ALLUMAGE DES BRULEURS AVEC L'ALLUMEUR

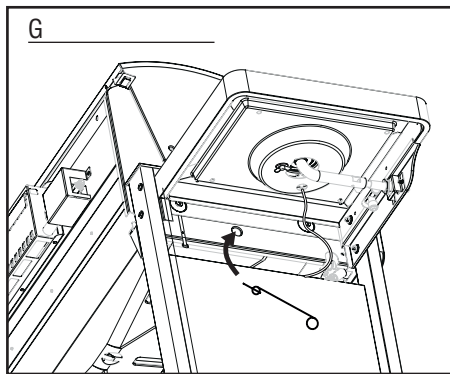
La batterie n'est pas fournie avec l'appareil.

- Ouvrez le couvercle du barbecue
- Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz.
- Appuyez sur l'allumeur jusqu'à ce que vous entendiez la production d'une étincelle
- Maintenez l'allumeur enfoncé et enfoncez le bouton de réglage du brûleur du milieu puis tournez-le sur 'HIGH'
- Si le brûleur ne s'allume pas après 3 essais, fermez le gaz et attendez 5 minutes avant d'essayer à nouveau. De cette manière, le gaz accumulé peut se disperser. Faites un nouvel essai en répétant les étapes précédentes.
- Si le brûleur ne s'allume toujours pas, lisez le chapitre 'Guide de dépannage' pour déterminer l'origine du problème et sa solution, ou utilisez une allumette comme expliqué ci-après.

ALLUMAGE DES BRULEURS AVEC UNE ALLUMETTE

En dessous de la cuve se trouvent à gauche et à droite de petites ouvertures qui permettent d'allumer les brûleurs avec une allumette en cas de dysfonctionnement de l'allumeur électronique. (Fig. G)

- Ouvrez le couvercle du barbecue
- Placez une allumette dans le porte-allumette fourni (fig. G)
- Introduisez une allumette enflammée dans l'ouverture à environ 13 mm du brûleur
- Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz.
- Enfoncez le bouton de réglage souhaité et placez-le sur 'HIGH'. Le brûleur doit s'allumer dans les 5 secondes. Si ce n'est pas le cas, fermez le bouton de réglage et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.
- Répétez les étapes 1 à 5. Si le brûleur ne s'allume pas après 3 tentatives, consultez le chapitre 'Guide de dépannage'



ALLUMAGE DES AUTRES BRULEURS

- Dès que le premier brûleur est allumé, il suffit de placer le bouton de réglage des autres brûleurs sur la position 'HIGH' pour les allumer.

ALLUMAGE DU BRULEUR LATERAL AVEC L'ALLUMEUR

Uniquement pour le modèle Brahma 3.0 -4.0

223.9340.000 - 223.9923.000

Ouvrez d'abord le couvercle du brûleur latéral.

Pour allumer le brûleur latéral, utilisez l'allumeur sur le panneau de commande et le bouton de réglage sur le panneau du brûleur latéral.

- Appuyez sur l'allumeur jusqu'à ce que vous entendiez la production d'une étincelle.
- Maintenez l'allumeur enfoncé et enfoncez le bouton de réglage du brûleur latéral puis tournez-le sur 'HIGH'

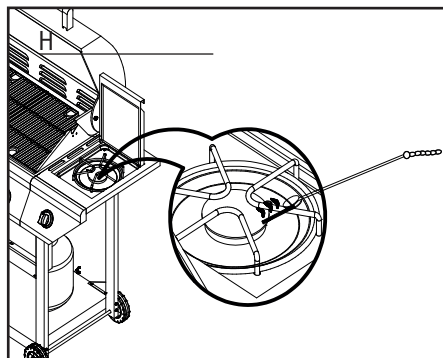
- Répétez cette procédure quelques fois si le brûleur ne s'allume pas immédiatement.
- Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, placez le bouton de réglage sur 'OFF' et attendez 5 minutes pour laisser au gaz le temps de se disperser.
- Répétez les étapes 1 à 3. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, lisez le chapitre 'Guide de dépannage' ou utilisez une allumette comme décrit ci-après.

Remarque :

- la charge maximale du brûleur latéral est de 9 kg !
- le diamètre de la casserole ne peut pas dépasser 220 mm

ALLUMAGE DU BRULEUR LATERAL AVEC UNE ALLUMETTE

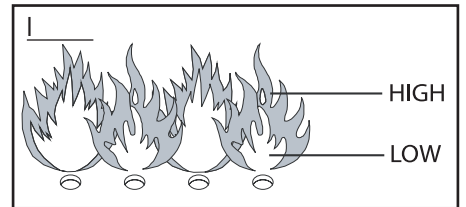
- Placez une allumette dans le porte-allumette fourni
- Maintenez une allumette enflammée à environ 13 mm du brûleur (Fig. H)
- Enfoncez le bouton de réglage du brûleur latéral et placez-le sur 'HIGH'. Le brûleur doit s'allumer dans les 5 secondes. Si ce n'est pas le cas, placez le bouton de réglage sur 'OFF' et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.
- Répétez les étapes 1 à 3. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, lisez le chapitre 'Guide de dépannage' pour déterminer l'origine du problème et sa solution.



CONTROLE VISUEL DES FLAMMES

Si les flammes des brûleurs sortent de la cuve lorsque le barbecue fonctionne, coupez immédiatement les boutons de réglage. Attendez 5 minutes pour laisser le gaz se disperser avant d'allumer à nouveau le brûleur. Lisez le chapitre 'Guide de dépannage' si le problème persiste. A chaque allumage du barbecue, il faut contrôler les flammes. (Fig. I) Une bonne flamme doit être presque entièrement bleue, avec un peu de jaune au-dessus. Si la flamme est anormalement petite et en grande partie jaune, vous devez éteindre le barbecue et vérifier si les venturi sont

obstrués, ou lire le chapitre 'Guide de dépannage'.



ETEINDRE LE BARBECUE

- Fermez le robinet de la bonbonne de gaz.
- Placez tous les boutons de réglage des brûleurs sur 'OFF'.

Si vous procédez dans cet ordre, il n'y aura pas de gaz sous pression qui restera dans le système.

CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION DU BARBECUE

PREMIERE UTILISATION

Avant d'utiliser votre barbecue à gaz pour la première fois, vous devez 'rôder' l'appareil en le laissant brièvement fonctionner sans cuire d'aliments. Pour 'rôder' le barbecue, allumez-le. Fermez le couvercle et **maintenez la température sur 'HIGH' pendant 15 minutes**. N'ouvrez pas le couvercle pendant cette procédure. Ouvrez ensuite le couvercle et continuez à laisser le barbecue chauffer pendant 5 minutes sur 'HIGH'. Le barbecue est à présent prêt à être utilisé.

PRECHAUFFER LE BARBECUE

Le barbecue doit être préchauffé avant d'y placer les aliments. Fermez le couvercle et préchauffez la surface de cuisson pendant minimum 10 minutes sur la **position 'HIGH'**. Si les aliments doivent être cuits à une température plus basse que 'HIGH', placez les boutons de réglage sur la position correcte avant de déposer les aliments sur le barbecue.

TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson réel dépend de nombreux facteurs, comme vos préférences, la température extérieure et le vent. L'expérience vous permettra d'évaluer le temps de cuisson.

GARDER SOUS CONTROLE LES FLAMBEES

Lorsqu'on cuisine au barbecue, une flambée n'est pas un problème. Mais si elles sont trop nombreuses, elles peuvent faire grimper la température du barbecue et entraîner l'accumulation de graisse, ce qui accroît les risques d'incendie. Pour limiter les flambées :

- Coupez l'excédent de gras de la viande avant de la cuire
- Cuisez la viande grasse à une basse température
- Assurez-vous que le trou d'écoulement de la graisse n'est pas bouché et que le récipient à graisse n'est pas plein
- Fermez le couvercle pour réduire l'arrivée d'air et baissez la température

REMARQUE : Lorsque le couvercle est fermé, la température à l'intérieur du barbecue est plus uniforme et vous pouvez cuisiner plus vite et en consommant moins d'énergie.

Lorsqu'un (des) brûleur(s) s'éteint(s) pendant la cuisson, ouvrez le couvercle, coupez le(s) brûleur(s) et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se disperser avant d'allumer à nouveau le brûleur.

COMMENT EVITER QUE LES ALIMENTS RESTENT COLLES A LA GRILLE DE CUISSON

- Huilez légèrement les aliments avant de les placer sur la grille.
- Ou enduisez les grilles avec un peu d'huile de cuisson pour éviter que les aliments n'attachent
- Ne retournez pas trop vite les aliments après les avoir placés sur la grille

AVERTISSEMENT :

- Ne laissez pas votre barbecue fonctionner sans surveillance, surtout s'il y a des enfants ou des animaux à proximité. Continuez à contrôler le barbecue pour voir si tout fonctionne bien
- Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Utilisez une protection appropriée lorsque vous touchez ces pièces. Tenez les jeunes enfants à distance de l'appareil.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est allumé
- N'utilisez pas de charbon, de bois ou de briquettes
- N'utilisez pas de pierres de lave ni de briquettes en céramique

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, celui-ci doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

BRÛLAGE DES RÉSIDUS

Après utilisation, vous pouvez laisser votre appareil brûler, sans aliments et avec le capot fermé, pendant dix minutes supplémentaires en tournant tous les brûleurs sur

HIGH (haut). Une grande proportion de résidus sera ainsi brûlée, pour un nettoyage ultérieur facilité. Laissez l'appareil refroidir. Vous pouvez ensuite enlever les résidus brûlés avec une brosse non abrasive et procéder au nettoyage.

GRILLES ET PLAQUES

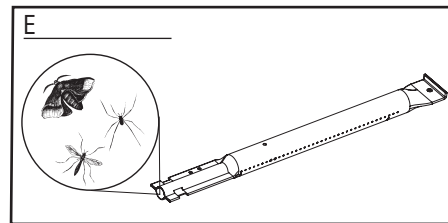
Après chaque utilisation, laissez refroidir le barbecue et nettoyez les grilles à l'aide d'une brosse non abrasive. Les grilles peuvent également être lavées avec le « Barbecue® all cleaner » spécial, un détergent doux ou du bicarbonate de soude. N'utilisez pas de nettoyants pour four.

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, vous devez effectuer toutes les activités indiquées ci-dessous, de préférence au début de la saison des barbecues.

BRÛLEURS ET TUBES DE VENTURI

IMPORTANT

Dangers naturels - araignées et insectes : de petits insectes peuvent tisser une toile ou faire un nid dans les tubes de Venturi des brûleurs à gaz (fig. E).



Cela bloquera complètement ou partiellement l'alimentation en gaz. Une flamme jaune avec de la fumée ou un brûleur qui est difficile ou impossible à allumer sont des signes d'obstruction de ce tube.

Le gaz peut alors brûler en dehors du tube de Venturi et endommager gravement votre appareil. Si cela se produit, fermez immédiatement la bouteille de gaz.

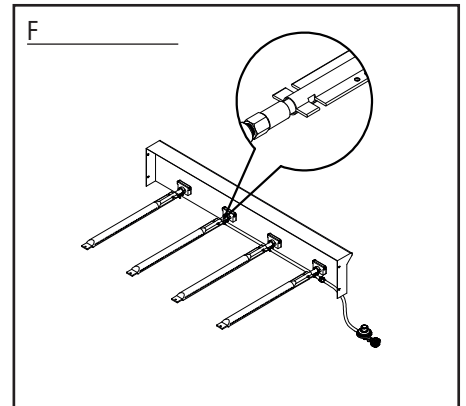
Nettoyage des tubes de Venturi / des brûleurs

Les brûleurs et les tubes de Venturi doivent être déposés pour un nettoyage au moins deux fois par an.

- Déposez les brûleurs comme illustré à la fig. F.
- Nettoyez minutieusement les tubes de Venturi. Dégagez toute ouverture obstruée avec un nettoyant pour tuyaux ou une brosse (par exemple, un trombone déplié).
- Remettez le brûleur en place conformément aux instructions (fig. F). Une fois le

nettoyage effectué, les tubes de Venturi doivent être remis en place correctement sur les soupapes à gaz.

- Si le brûleur est fendu ou présente des trous inhabituels ou d'autres dommages, il doit être remplacé.



Remarque : les dommages dus à un tube de Venturi complètement ou partiellement obstrué dans un brûleur ne sont pas couverts par la garantie et seront considérés comme un entretien inadéquat.

Mesures de précaution spéciales pour les pièces en émail

(la garantie sera annulée en cas de non-respect de ces instructions)

- Les métaux et/ou les objets pointus peuvent endommager l'émail.
- Ne versez jamais de liquides froids dans la cuve chaude. Cela peut endommager l'émail.
- Évitez de heurter l'appareil sur une surface dure. Cela peut endommager l'émail.
- Dans ces modèles, le processus d'émaillage laisse parfois des bords fins qui ne sont pas entièrement couverts par l'émail. Cela n'est pas considéré comme un défaut de fabrication et n'est donc pas couvert par la garantie.
- Lors de l'assemblage des pièces en émail, utilisez toujours les rondelles en fibre fournies afin de prévenir l'endommagement de l'émail autour des fixations par vis.

Mesures de précaution spéciales pour les pièces en acier inoxydable

(la garantie sera annulée en cas de non-respect de ces instructions)

Lors du nettoyage de pièces en acier inoxydable ou chromées, il est préférable d'éviter les nettoyants agressifs, abrasifs

ou métalliques. Utilisez des nettoyeurs non agressifs et laissez-leur le temps d'agir. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux. Rincez abondamment et laissez bien sécher avant de ranger l'appareil.

Pour empêcher la formation de rouille sur les composants en acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer. L'environnement dans lequel votre appareil est utilisé peut avoir des effets néfastes sur sa durée de vie. Les emplacements les moins adaptés incluent la côte, les endroits à proximité de lignes de chemin de fer et les alentours d'une piscine.

Vous trouverez de plus amples informations sur www.barbecook.com, dans la rubrique « Entretien ».

RANGEMENT DE L'APPAREIL

Coupez le gaz au niveau de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé. L'appareil et la bouteille de gaz doivent rester à l'extérieur dans un endroit bien ventilé. Ne rangez pas l'appareil dans un garage, un abri ou tout autre endroit fermé, ou à proximité d'un feu ouvert ou d'une source de chaleur si la bouteille de gaz est branchée.

Achetez une couverture Barbecue pour protéger votre appareil et rangez-le sous abri ou dans un endroit sec.

Vous pouvez ranger l'appareil à l'intérieur à condition que la bouteille de gaz ait été débranchée et rangée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, par exemple pendant l'hiver, l'appareil doit être rangé. Quelques astuces :

- Nettoyez les brûleurs et essuyez-les légèrement avec de l'huile de cuisson. Emballez-les dans du papier.
- Nettoyez les grilles et essuyez-les légèrement avec de l'huile de cuisson. Emballez-les dans du papier et rangez-les à l'intérieur.

Ne rangez JAMAIS les bouteilles de gaz à l'intérieur

GARANTIE

Votre appareil Barbecue® bénéficie d'une garantie de deux ans contre tous les défauts de fabrication. Cette garantie s'applique à partir de la date d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé conformément à ces instructions.

Pour que la garantie soit valide, vous devez produire le ticket de caisse et mentionner le numéro de série qui se trouve :

- Sur l'étiquette signalétique à l'intérieur du panneau frontal de votre appareil.
- Dans le manuel
- Sur l'emballage

Le numéro commence par un « G » suivi de 15 chiffres.

Ce Barbecue® n'est pas destiné à un usage commercial. L'usure, la rouille, la déformation et la décoloration des pièces

qui sont directement exposées au feu ou à une chaleur intense sont normales et ne seront en aucun cas considérées comme des défauts de fabrication ; elles sont la conséquence directe de l'utilisation. Par conséquent, les brûleurs, etc. peuvent devenir rouillés au fil du temps et il est normal de remplacer ces pièces.

Cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui développent des défauts au cours de l'utilisation normale.

Cette garantie ne s'appliquera pas aux défauts dus à une installation incorrecte, à une mauvaise utilisation, à des modifications apportées à l'appareil, au démontage de l'appareil, à l'usure ou à un mauvais entretien.

Enregistrement de votre appareil

Nous vous remercions pour votre achat d'un appareil Barbecue®. Nous espérons que ce barbecue vous apportera pleine satisfaction. Enregistrez votre appareil pour bénéficier de notre service clients et pour un traitement optimal de la garantie. Tenez-vous au courant des nouveaux développements, produits et accessoires et découvrez de délicieuses recettes.

Chez Barbecue®, nous respectons les données que vous enregistrons. Barbecue promet que vos informations ne seront pas vendues, partagées ou transmises à des tiers.

Rendez-vous sur www.barbecue.com/ pour la registration dès aujourd'hui, sélectionnez votre pays et votre langue, et enregistrez votre appareil.

GUIDE DE DEPANNAGE POUR ALLUMAGE ELECTRIQUE

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer le brûleur (avec l'allumeur ou une allumette)	<ul style="list-style-type: none"> • Venturi obstrué 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les venturi
Chaleur insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> • Le robinet de la bonbonne de gaz n'est pas ouvert • Les venturi ne sont pas placés sur les vannes de sortie • Orifices du brûleur obstrués • Bonbonne de gaz vide ou presque vide • Détendeur mal monté sur la bonbonne 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir le robinet de la bonbonne de gaz • Réinstaller les venturi • Nettoyer les orifices ou remplacer le brûleur • Nouvelle bonbonne • Serrer le raccord du détendeur • Démêler le tuyau
Flammes jaunes	<ul style="list-style-type: none"> • Venturi partiellement obstrués • Sel sur le brûleur • L'appareil est raccordé à du butane. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les venturi • Nettoyer le brûleur • Raccordez l'appareil à du propane avec le détendeur correct.
Des flammes viennent de la cuve	<ul style="list-style-type: none"> • Temps venteux • Bonbonne presque vide • Le fond de la cuve du brûleur est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Orienter le barbecue de sorte que l'arrière soit face au vent • Nouvelle bonbonne ou remplir la bonbonne • Nettoyez la cuve du barbecue.
Chaleur et flambées excessives	<ul style="list-style-type: none"> • Aliments trop gras • Trou d'écoulement de la graisse bouché • Plaque de rayonnement mal placée 	<ul style="list-style-type: none"> • Couper l'excédent de gras ou réduire la chaleur • Nettoyer la cuve et le brûleur • Placer correctement la plaque de rayonnement
Flammes derrière le panneau de commande	<ul style="list-style-type: none"> • Venturis bouchés 	<ul style="list-style-type: none"> • Couper immédiatement le gaz, laisser refroidir le barbecue et nettoyer les venturi
Bourdonnement du détendeur	<ul style="list-style-type: none"> • Situation temporaire causée par une température extérieure élevée ou une bonbonne pleine 	<ul style="list-style-type: none"> • Phénomène normal qui ne présente aucun problème ni danger
Flamme incomplète	<ul style="list-style-type: none"> • Brûleur obstrué, percé ou rouillé 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer ou remplacer le brûleur

GUIDE DE DEPANNAGE POUR ALLUMAGE ELECTRIQUE

Problème	Cause possible	Solution
Il n'y a pas d'étincelles lorsque l'allumeur est enfoncé ; il n'y a pas de bruit	<ul style="list-style-type: none"> • La pile est mal mise en place • Batterie à plat ou manquante • Le bouton d'allumeur est mal mis en place • Générateur d'étincelles défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la pile en place (attention à bien orienter les signes "+" et "-", avec "+" au-dessus et "-" en dessous) • La remplacer par une nouvelle pile AA • Dévisser le bouton et le réinstaller • Remplacer le générateur d'étincelles
Il n'y a pas d'étincelles lorsque l'allumeur est enfoncé ; on entend bien un bruit	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvaise mise à la masse • Le brûleur et l'électrode sont trop éloignés l'un de l'autre 	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher et rebrancher toutes les connexions avec le générateur d'étincelles et les électrodes • Rapprochez l'électrode du brûleur en la courbant légèrement.
Il y a des étincelles, mais pas pour toutes les électrodes et/ou elles ne sont pas assez fortes	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvaise mise à la masse • Les étincelles ne touchent pas le(s) brûleur(s) • Pile faible • Les électrodes sont mouillées • Les électrodes sont fendues ou cassées "il y a des étincelles" 	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher et refixer toutes les connexions avec le générateur d'étincelles et les électrodes • S'il y a des étincelles qui ne proviennent pas du(des) brûleur(s), il se peut que le câblage soit endommagé. Remplacer le câblage. • La remplacer par une nouvelle pile AA • Utiliser des mouchoirs en papier pour éliminer la saleté • Remplacer les électrodes fendues ou cassées