

BARBECUE et PLANCHA GAZ

Conseils d'utilisation et d'entretien

Conservé le présent manuel pour consultation ultérieure

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

1. Règles de sécurité :

« A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux »
 « Consulter la notice avant l'utilisation »
 « ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants »
 « Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation »
 « Fermer le robinet du récipient de gaz après usage »
 « Ne pas modifier l'appareil »
 Toutes les parties protégées par le fabricant ne doivent en aucun cas être manipulées par l'utilisateur.
 « Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation ».

- Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez votre appareil et lors des phases de cuisson : certaines parties accessibles peuvent être très chaudes.
- Nettoyez le barbecue et ses accessoires (y compris tiroir récupérateur de graisses) après chaque utilisation pour éviter l'accumulation des graisses (risque d'incendie)
- Procédez au test de fuite avant l'utilisation (voir §2C)
- En cas d'odeur de gaz ou de fuite de gaz :
 (1) fermez le robinet du récipient de gaz,
 (2) éteignez les feux existants,
 (3) Ouvrez le capot (selon modèle)
 (4) Procédez au « test de fuite » (voir §2C)
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Ne pas utiliser le barbecue par grands vents.
- Ne pas entreposer autour de l'appareil des objets qui pourraient gêner la circulation de l'air.
- Ne pas utiliser cet appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que toutes les connexions gaz sont bien serrées. Dans le cas où celles-ci se seraient desserrées, fermez immédiatement le robinet du récipient de gaz et vérifiez toutes les connexions puis procédez à un test de fuite (voir §2C).
- Ne desserrez jamais les connexions de gaz lorsque vous utilisez votre appareil.
- N'utilisez ni charbon de bois ni pierre de lave dans votre barbecue à gaz.
- Ce barbecue doit être installé au sol sur un support horizontal, plan et stable avant utilisation.

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



Règles supplémentaires pour certains modèles

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

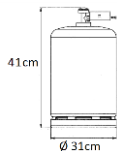
2. Utilisation :

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

A/ Raccordement au récipient de gaz

A1/ Récipient/détendeur

La bouteille de gaz peut être placée sur le sol (à côté du barbecue) ou sur la tablette basse/dans le meuble de votre barbecue (sauf indication contraire sur l'appareil). La bouteille (de 6 à 13kg) peut être placée sur la tablette basse/dans le meuble sauf indication contraire sur le produit et à condition que ses dimensions (détendeur inclus) soient conformes aux exigences ci-dessous :



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

Utilisez uniquement des bouteilles GPL (Gaz de pétrole liquéfiés).

Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du logement du récipient de gaz.

Ne pas utiliser un récipient de gaz endommagé ou rouillé. En cas de détérioration ou de présence de rouille sur la bouteille, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz. Ne pas utiliser un récipient de gaz dont le robinet serait endommagé.

Utilisez un détendeur avec sécurité, conforme à la réglementation nationale en vigueur (**NF pour la France, BSEN 16129 :2013 pour les autres pays**) de 37 mbar pour le Propane ou de 28-30 mbar pour le Butane.

Remarque : pour les autres pays, les bouteilles et détendeurs doivent être en accord avec les réglementations nationales applicables.

NE JAMAIS RACCORDER VOTRE APPAREIL AU GAZ DE VILLE (gaz naturel). Le circuit de gaz est conçu exclusivement pour le gaz Butane/Propane (G30/G31).

NE JAMAIS UTILISER D'OUTIL POUR SERRER L'ECROU DU DETENDEUR SUR VOTRE PRODUIT : vous risquez d'endommager le produit. Un serrage à la main est suffisant.

A2/ Embout de raccordement

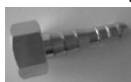
France

Utilisation de l'entrée gaz G1/2 situé sur le côté latéral gauche ou à l'arrière du barbecue.



Autres pays

Utilisation de l'embout annelé fourni en pièce détachée. Vissez fermement et à l'aide d'un outil de serrage adapté (clé) l'embout annelé sur l'embout fileté d'entrée gaz G1/2 puis effectuez le test de fuite (voir §2C).



A3/ Tuyau d'alimentation

Pour tous les pays

Changez le tuyau principal d'alimentation avant sa date de péremption, s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, ou lorsque les conditions nationales l'exigent. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436-1:2014.

Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller.

Veillez à ce que le tuyau ne soit pas soumis à des efforts de torsion ou de traction : l'embout de raccordement d'entrée gaz se situant sur le côté latéral gauche, positionnez le récipient de gaz à gauche de l'appareil.

Veillez à ce que le tuyau ne soit jamais en contact avec des parties de l'appareil susceptibles de devenir chaudes. Placez le récipient de gaz à au moins 1 mètre de distance du barbecue.

Le raccordement à l'appareil doit se faire à l'aide d'un tuyau d'alimentation de longueur 1,2m ou 1,5m (maximum).

France

Utilisez un tuyau comportant un marquage NF et écrou fileté G1/2 pour le vissage sur l'appareil, et écrou fileté M20x1.5 sur le détendeur, conforme à la norme XP D 36-125 ou à la norme XP D 36-112.

Vissez l'écrou fileté G1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20x1.5 (de couleur noire) sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.

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

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

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

Allumage automatique

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



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

Etape 3. Appuyez sur le bouton de gauche et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à « CLIC » pour enflammer le 1^{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.

Allumage manuel

En cas de non fonctionnement de l'allumage automatique, positionnez le(s) bouton(s) de commande sur "OFF" (•). Présentez une allumette enflammée ou un briquet utilitaire allume-feu à proximité des ports du (des) brûleur(s), puis tournez le bouton de commande jusqu'à la position de plein débit (symbolisée par une grande flamme).

Si après plusieurs essais d'allumage automatique et/ou manuel, un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas, vérifiez si les brûleurs et/ou injecteurs ne sont pas obstrués.

D2/ Allumage du réchaud latéral

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

Allumage automatique

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

Etape 2. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz

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

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

Etape 5. Si malgré cela le brûleur ne s'enflamme pas, coupez l'arrivée de gaz, attendez 5 minutes afin que le gaz se dissipe et recommencez les étapes 2 et 3 ou allumez avec un allume gaz.

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

Allumage manuel

En cas de non fonctionnement de l'allumage automatique, positionnez le bouton de commande sur "OFF" (•). Présentez une allumette enflammée ou un briquet utilitaire allume-feu à proximité du port du brûleur, puis tournez le bouton de commande jusqu'à la position de plein débit (symbolisée par une grande flamme).

Si après plusieurs essais d'allumage automatique et/ou manuel, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez si les brûleurs et/ou injecteurs ne sont pas obstrués.

E/ Extinction de l'appareil

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

Etape 2. Fermez le robinet du récipient de gaz

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

F/ Préchauffage/Mise en service de l'appareil

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

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

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


G/ Cuisson

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

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

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

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

 **Astuce :** pour faciliter le nettoyage du tiroir de récupération des graisses, nous vous conseillons de déposer une feuille de papier aluminium sur toute la surface et de la jeter après chaque utilisation après complet refroidissement de l'appareil.

En cas de combustion des graisses de cuisson, baissez l'intensité du feu au minimum et déplacez les aliments vers une zone moins chaude. NE JAMAIS UTILISER D'EAU POUR ETEINDRE LES FLAMMES DANS UN BARBECUE GAZ.

H/ Nettoyage et rangement

Attendre le complet refroidissement du barbecue.

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

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

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

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

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

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

Fermez le robinet du récipient de gaz après chaque utilisation.

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

Stockez le récipient de gaz dans un endroit sec et bien aéré, hors de portée des enfants et loin de toute source inflammable. Ne pas stocker le récipient de gaz dans une cave ou un sous-sol.

Attention ! Le Propane se stocke à l'extérieur uniquement, à l'abri de toute source de chaleur et du rayonnement solaire.

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

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

I/ Entretien

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

-Nettoyer toutes les surfaces de cuisson après chaque utilisation.

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

-Huiler les surfaces de cuisson en fonte pour éviter la rouille avant la 1^{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, contactez votre revendeur.

K/ Garantie

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

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

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

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

L/ Pannes/ Problèmes rencontrés/ Solutions

Voir tableau de dépannage page suivante


M/ Spécifications techniques

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


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

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

Modèles PG062 (BQ500), PG062T (SETCHABQ500)

Puissance nominale (ΣQn)	4kW (291g/h au Butane - 286g/h au Propane)
Repère sur injecteur	0.70
Autres	PIN 0359CT03983  0359-18

Modèles PG063 (BQ501), PG063T (SETCHABQ501)

Puissance nominale (ΣQn)	6kW (437g/h au Butane - 428g/h au Propane)
Repère sur injecteur	0.70
Autres	PIN 0359CT03983  0359-18

Modèles **PG064 (BQ504), PG064T (SETCHABQ504)**








Puissance nominale (ΣQ_n)	8kW (582g/h au Butane – 571g/h au Propane)
Repère sur injecteur	0.70
Autres	PIN 0359CT03983  0359-18



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 obstrué(s)	Démontez le brûleur qui ne fonctionne pas et le remplacer le temps du test par l'un des autres brûleurs (qui fonctionne) préalablement démonté lui aussi. Réalisez un essai d'allumage : <ul style="list-style-type: none"> • <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) ne s'allume pas</u> Cela signifie que c'est l'injecteur qui est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur). • <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) s'allume</u> Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).
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. <u>Si le barbecue se rallume avec la bouteille neuve</u> , cela signifie que votre bouteille initiale était vide.
		d) Flexible de raccordement bouteille-barbecue obstrué	Essayez de rallumer le barbecue avec un autre flexible de raccordement. <u>Si le barbecue se rallume</u> , cela signifie que votre flexible initial était obstrué : Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).
4	« Les brûleurs du barbecue ne s'allument pas avec le bouton (piezzo) mais avec une allumette cela fonctionne »	Système d'allumage électronique intégré (Piezzo) mal positionné ou défectueux	Déplacez délicatement le bout du piezzo afin qu'il soit situé à environ 3-4mm du brûleur et au niveau d'un trou du brûleur. Si cela ne fonctionne pas, cela signifie que le Piezzo est défectueux. Contactez votre revendeur. 
5	« La flamme de mon barbecue devient jaune au lieu d'être bleue »	Brûleur (tube venturi) obstrué ou injecteur mal positionné.	Démontez le brûleur qui présente des flammes jaunes et le remplacer le temps du test par l'un des autres brûleurs (qui fonctionne) préalablement démonté lui aussi. Réalisez un essai d'allumage : <ul style="list-style-type: none"> • <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) présente également des flammes jaunes</u> Cela signifie que c'est l'injecteur qui n'est pas bien positionné. Il y a donc trop d'air dans le ratio air/gaz ce qui provoque l'apparition de flammes jaunes. Contactez votre revendeur. • <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) ne présente pas de flammes jaunes</u> Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).
6	« Le barbecue a pris feu, des flammes sortent du barbecue »	Accumulation de graisses et manque de nettoyage et d'entretien du barbecue Des graisses provenant des aliments sont tombées sur les brûleurs lors de la cuisson	Nettoyez le barbecue Toujours utiliser le barbecue avec les protecteurs de flamme correctement positionnés au-dessus des brûleurs
7	« Je n'arrive pas à brancher mon barbecue au détendeur de la bouteille de gaz » (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 1ère 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

