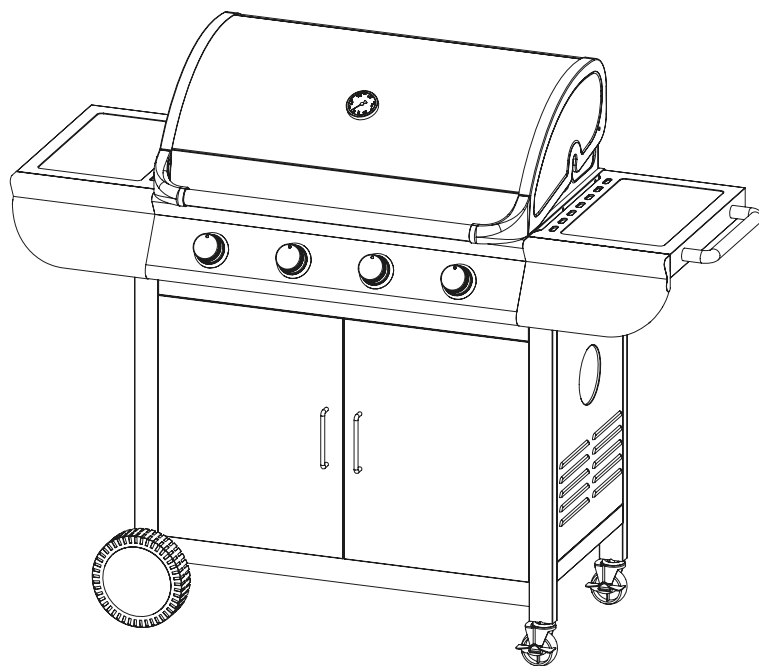


# Barbecue

EBGZ 4



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat



---

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions.  
Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN**  
de nos produits.

Nous espérons que ce barbecue gaz vous donnera entière satisfaction.

---

# sommaire

<b>votre produit</b>	<b>6</b>
<b>Contenu de l'emballage</b>	<b>6</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>6</b>
<b>Description de l'appareil</b>	<b>7</b>
<b>assemblage de l'appareil</b>	<b>8</b>
<b>Avant le montage</b>	<b>8</b>
VISSERIE FOURNIE	8
LISTE DES PIÈCES	9
<b>Montage</b>	<b>10</b>
<b>raccordement au récipient de gaz</b>	<b>16</b>
<b>Emplacement d'installation approprié</b>	<b>16</b>
<b>Récipient de gaz</b>	<b>17</b>
<b>Branchement du tuyau et du détendeur (non fournis)</b>	<b>18</b>
<b>Test de fuite</b>	<b>19</b>
<b>Changement de la bouteille de gaz</b>	<b>20</b>
<b>utilisation</b>	<b>21</b>
<b>Préparation avant la cuisson</b>	<b>21</b>
<b>Description du bandeau de commande</b>	<b>22</b>
<b>Allumage du barbecue</b>	<b>23</b>
ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE	23
ALLUMAGE MANUEL	23
<b>Première utilisation</b>	<b>24</b>
<b>Préchauffage</b>	<b>24</b>
<b>Cuisson</b>	<b>24</b>
CUISSON SUR LA GRILLE	24
CUISSON SUR LA PLANCHA	25
CUISSON AVEC LE CAPOT FERMÉ	25
CONTRÔLE DES EMBRASEMENTS	25
GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD	26
CROCHETS LATÉRAUX	26
TABLETTES LATÉRALES	26
TIROIR RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSES	26
CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON	27
<b>Lorsque la cuisson est terminée</b>	<b>27</b>



<b>nettoyage et entretien</b>	<b>27</b>
<b>Recommandations</b>	<b>28</b>
<b>Grilles</b>	<b>28</b>
<b>Plancha</b>	<b>28</b>
<b>Diffuseurs de flamme</b>	<b>28</b>
<b>Brûleurs</b>	<b>28</b>
NETTOYAGE DES BRÛLEURS	28
EN CAS DE RETOUR DE FLAMME	29
<b>Tiroir récupérateur de graisses</b>	<b>29</b>
<b>Corps de l'appareil et tablettes latérales</b>	<b>30</b>
<b>Rangement et stockage</b>	<b>30</b>
<b>Après une période de non utilisation prolongée</b>	<b>30</b>
<b>résolution de problèmes</b>	<b>31</b>

# votre produit

---

## Contenu de l'emballage

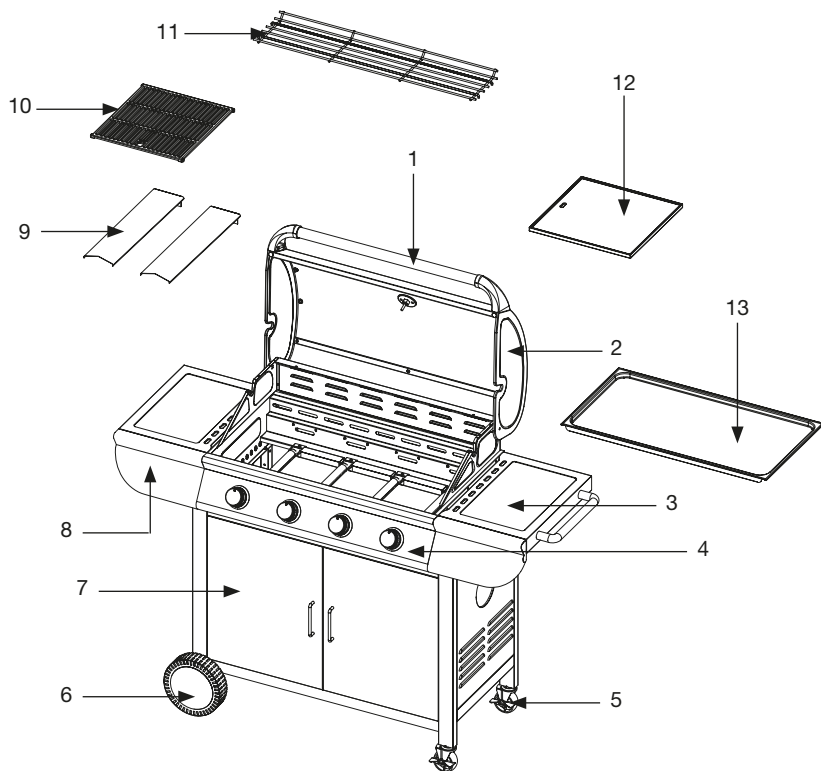
- 1 barbecue gaz
- 1 grille
- 1 plancha
- 1 housse de protection
- 1 notice de montage et d'utilisation

---

## Caractéristiques techniques

- Puissance : 14 kW (débit : 1019 g/h pour le butane et 1001 g/h pour le propane)
- 4 brûleurs en inox avec valves de 3,5 kW
- Piezo intégré aux boutons (valves)
- Diffuseur de chaleur en acier galvanisé
- 1 grille et 1 plancha en fonte émaillée
- Surface de cuisson :
  - Grille en fonte émaillée : 41,5 x 37,5 cm
  - Plancha en fonte émaillée : 41,5 x 37,5 cm
- Grille de maintien au chaud
- Tiroir récupérateur de graisses amovible
- Caisson équipé de 2 portes avec poignées
- 4 roues dont 2 multidirectionnelles
- 2 tablettes latérales dont 1 avec poignée
- 2 crochets porte-accessoires
- Gaz :
  - Butane 28-30 mbar
  - Propane 37 mbar
- Tuyau et détendeur gaz non fournis
- Catégorie I3+ (28-30/37)

## Description de l'appareil







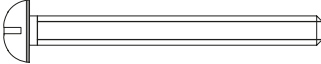



1	Poignée d'ouverture du capot
2	Capot avec indicateur de température
3	Tablette latérale droite avec poignée de transport
4	Bandeau de commande
5	Roulettes de transport multidirectionnelles (x 2)
6	Roues de transport (x 2)
7	Caisson 2 portes avec poignées
8	Tablette latérale gauche
9	Diffuseurs de flammes (x 2)
10	Grille de cuisson
11	Grille de maintien au chaud
12	Plancha
13	Tiroir récupérateur de graisses

# assemblage de l'appareil


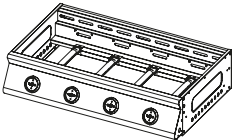
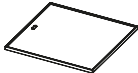
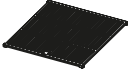
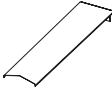

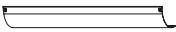
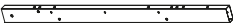


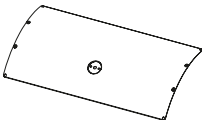
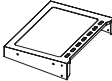

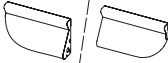
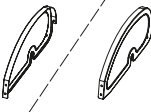
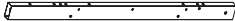
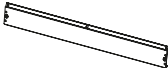



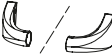

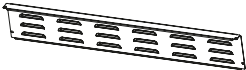

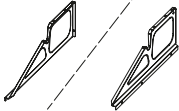
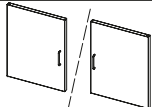



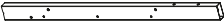


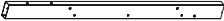

## Avant le montage

- Retirez tous les emballages et accessoires, puis examinez-les avec soin pour savoir si l'appareil n'a pas subi de dommages visibles durant le transport.
- Le montage de l'appareil doit être effectué par 2 personnes minimum.
- Vérifiez que l'emballage comporte l'intégralité des pièces (tableaux ci-après).

### VISSERIE FOURNIE

N°	Pièce	Réf.	Qté.
A		M8	x 2
B		M8	x 4
C		M4 x 8	x 20
D		M6 x 10	x 26
E		M6 x 60	x 8
F		M6	x 14
G		M6 x 14	x 6
H		Clé à molette	x 1

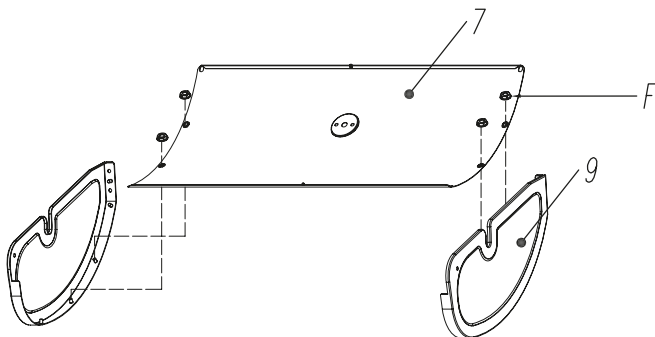
LISTE DES PIÈCES

N°	Pièce	Qté.	N°	Pièce	Qté.
1		x 1	15		x 1
2		x 1			
3		x 1			
4		x 2	16		x 4
5		x 1	17		x 1
6		x 1	18		x 2
7		x 1	19		x 2
8		x 2	20		x 1
9		x 1	21		x 1
10		x 1	22		x 2
11		x 1	23		x 2
12		x 1	24		x 2
13		x 1	25		x 1
14		x 1	26		x 1
			27		x 1
			28		x 2
			29		x 1
			30		x 1
			31		x 1
			32		x 1
			33		x 1
			34		x 1

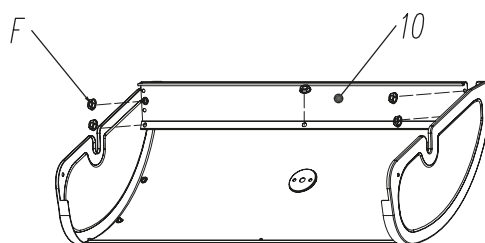
## Montage

Procédez à l'assemblage des différents éléments comme indiqué dans les étapes ci-dessous :

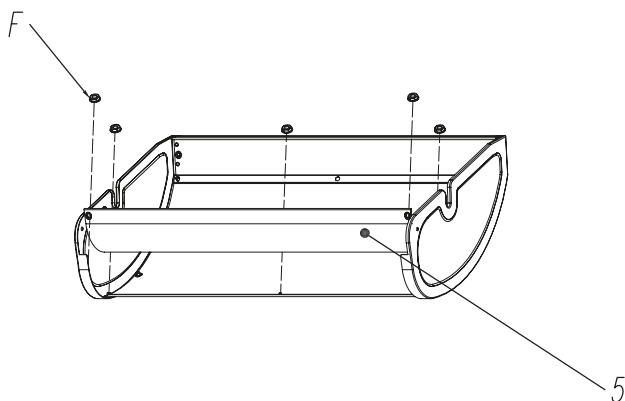
1. Fixez la plaque incurvée du capot (7) aux parois latérales (9) à l'aide de quatre écrous (F).



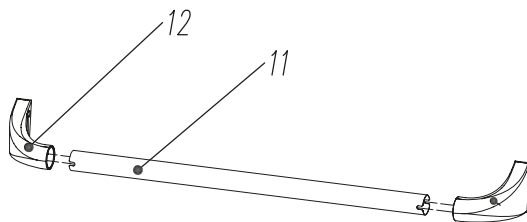
2. Fixez la paroi avant du capot (10) à l'aide de cinq écrous (F).



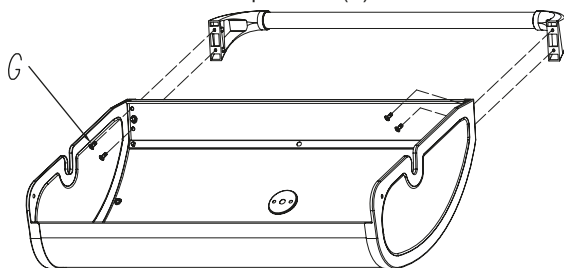
3. Fixez la paroi arrière du capot (5) à l'aide de cinq écrous (F).



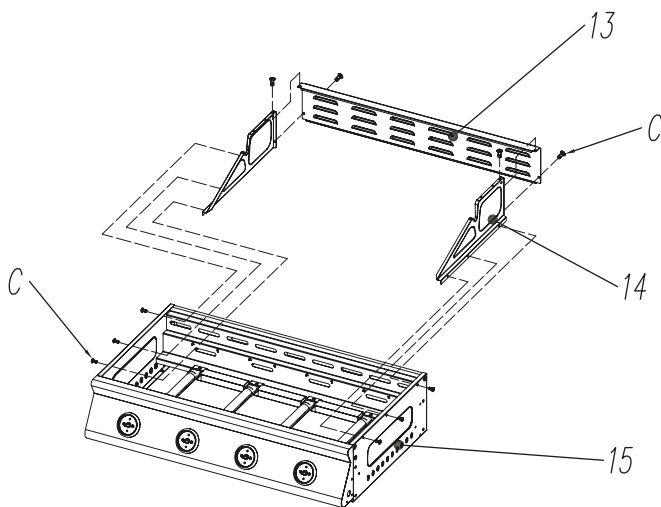
4. Assemblez les 2 parties latérales de la poignée (12) à la partie centrale (11).



5. Fixez la poignée au couvercle à l'aide de quatre vis (G).

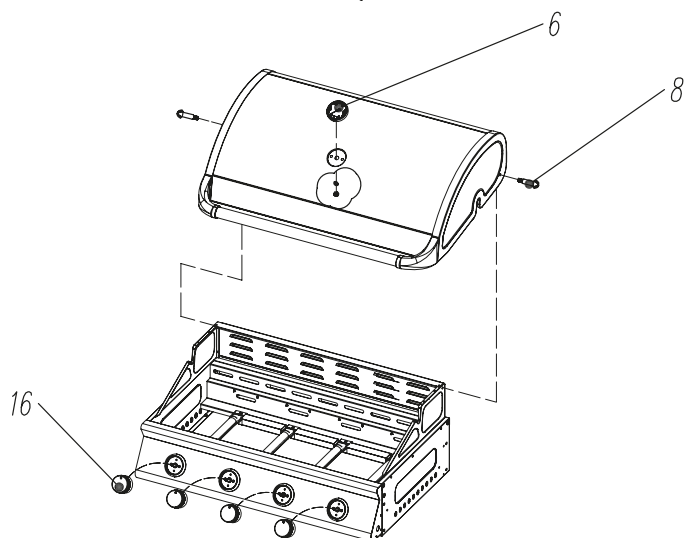


6. Placez la cuve du barbecue (15) sur une surface plane et stable. Fixez les deux équerres (14) à la cuve (15) à l'aide de six vis (C), puis fixez le pare-vent métallique (13) aux 2 équerres (14) à l'aide de quatre vis (C)..



7. Remettez le capot à l'endroit. Retirez la rondelle et l'écrou pré-installés sur le thermomètre (6). Insérez ensuite le thermomètre dans l'orifice prévu à cet effet au-dessus du capot. Glissez la rondelle sur la vis du thermomètre sous le capot et fixez l'ensemble avec l'écrou.

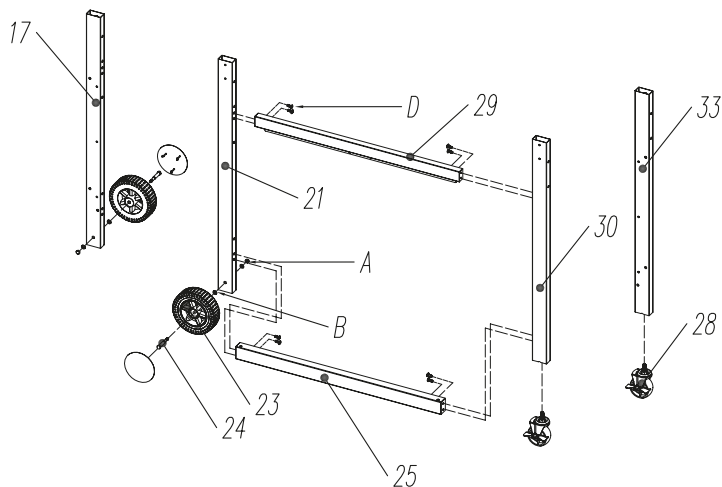
Fixez ensuite le capot à la cuve du barbecue à l'aide de deux vis (8).  
Insérez les 4 boutons des brûleurs (16) en les enfonçant sur la tige.



8. Dissociez les pieds gauches (17 et 21) des pieds droits (30 et 33). Les pieds gauches sont plus longs que les pieds droits. ATTENTION : bien vérifier la position des trous en vous aidant du schéma.  
Fixez les barres supérieure (29) et inférieure (25) aux pieds avant droit (30) et gauche (21) à l'aide de quatre vis (D).

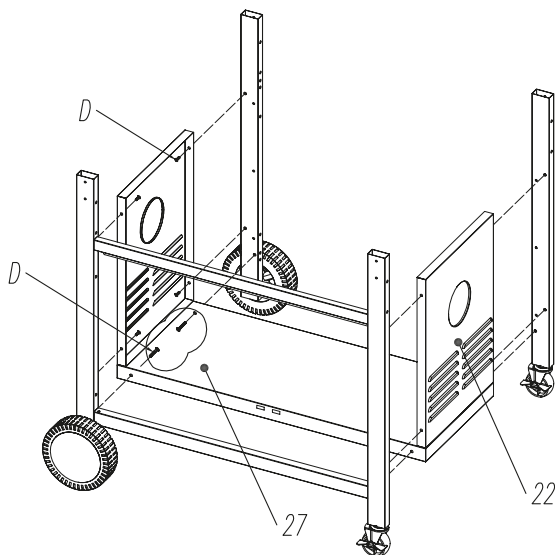
Vissez les roulettes (28) sous les pieds droits (30 et 33).

Assemblez les roues (23) sur les pieds gauches (17 et 21) à l'aide d'une longue vis (24) passant au travers des pieds et de rondelles (B). Assurez-vous que les roues sont bien orientées vers l'extérieur de l'appareil. Fixez ensuite les tubes avec les écrous (A), puis insérez les cache-roues.

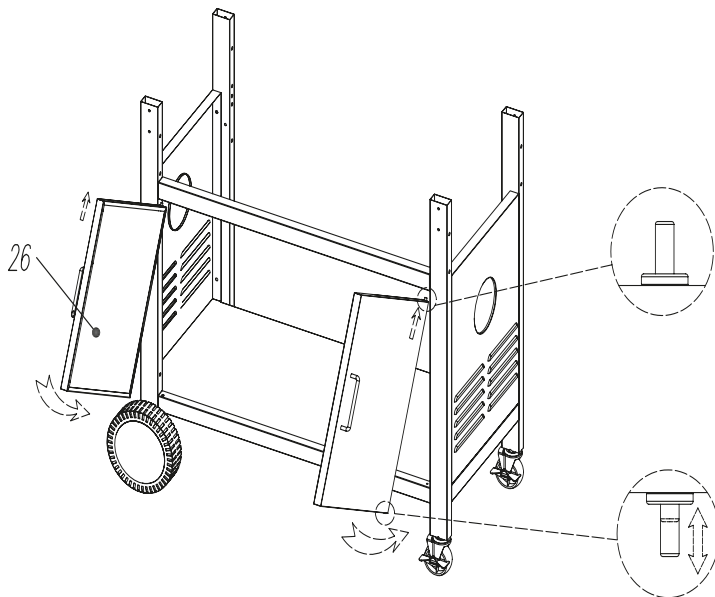




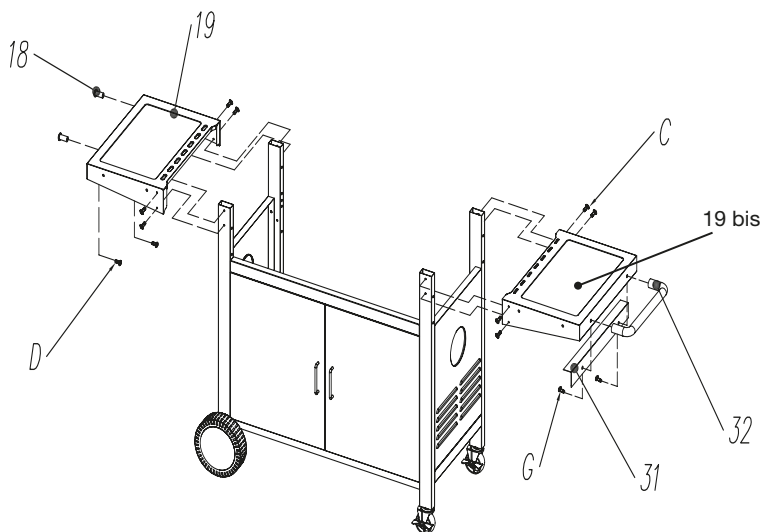
9. Fixez l'étagère inférieure (27) aux quatre pieds (17, 21, 30 et 33) à l'aide de quatre vis (D). Fixez les 2 panneaux latéraux (22), l'un aux pieds gauches (17 et 21), l'autre aux pieds droits (30 et 33), à l'aide de huit vis (D). Les panneaux doivent être fixés en haut et en bas



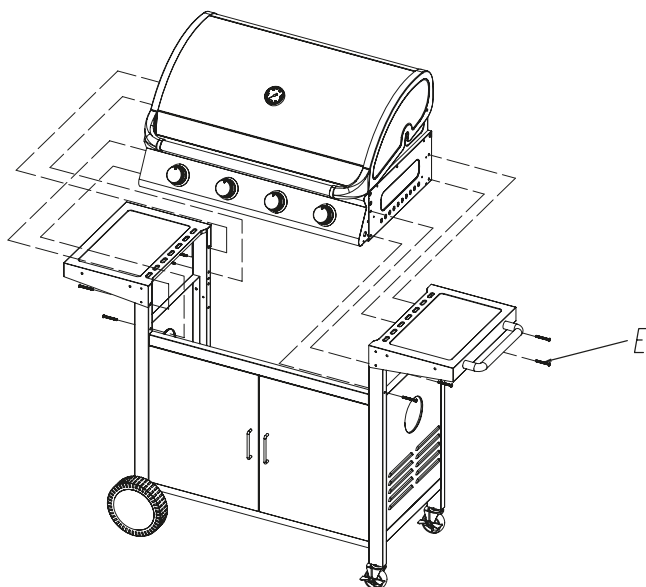
10. Assemblez les portes du caisson (26) en insérant d'abord l'axe pivot supérieur dans l'orifice prévu à cet effet sur la barre du haut. Insérez ensuite l'axe pivot inférieur dans la barre du bas. L'axe pivot inférieur est télescopique pour faciliter le montage.



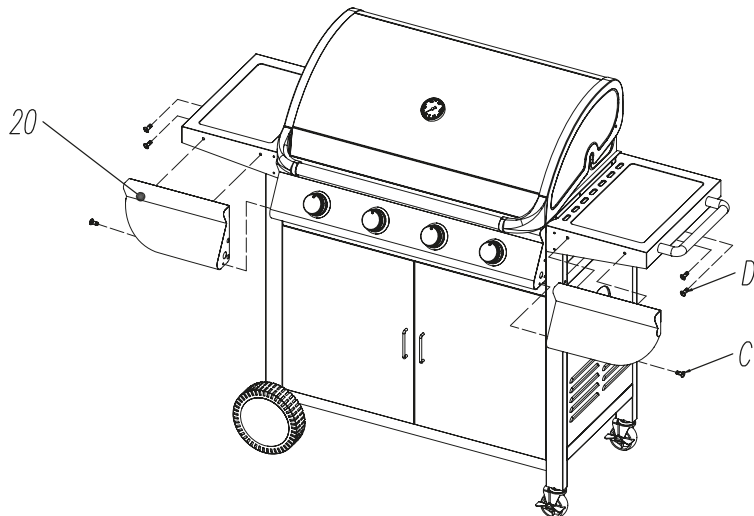
11. Assemblez la tablette latérale gauche (19) à l'aide de quatre vis (C). Fixez ensuite les deux crochets porte-accessoires (18) dans les orifices prévus à cet effet à l'aide de deux vis (D) par l'intérieur de la tablette. Assemblez la tablette de droite (19 bis) à l'aide de quatre vis (C). Glissez la barre de support (31) de la poignée (32) à l'intérieur de la tablette (19bis), puis fixez l'ensemble poignée (32) + tablette (19 bis) + barre de support (31) à l'aide de 2 vis (G).



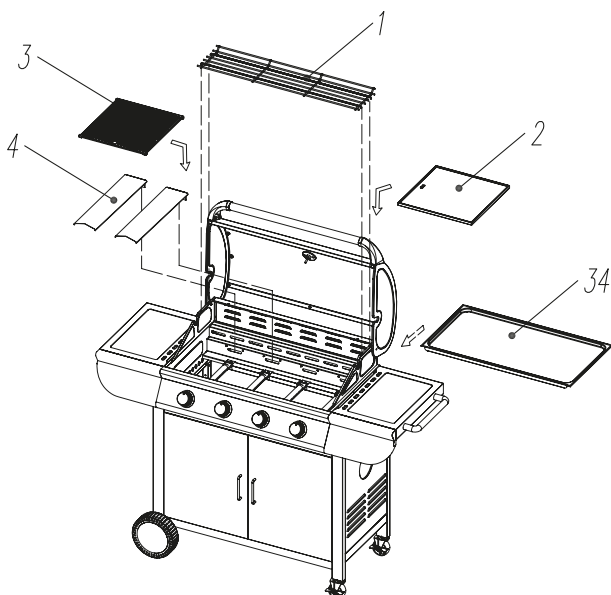
12. Avec précaution, placez le bloc barbecue sur la partie inférieure préalablement assemblée, puis fixez-le à l'aide de huit vis (E). Les orifices des vis sont situés sous la tablette et sur les pieds.



13. Fixez la façade des tablettes (20) à l'aide de quatre vis (D) par l'intérieur de la tablette. Serrez ensuite les deux vis (C) pour fixer les pièces à la façade du barbecue.



14. Installez les éléments amovibles dans le bloc barbecue : les deux diffuseurs de flamme (4) et la grille de cuisson (3) à gauche, la plancha (2) à droite, le tiroir récupérateur de graisse (34) sous le bloc barbecue par l'arrière, et la grille de maintien au chaud (1) sur le pare-vent (13). Assurez-vous que les diffuseurs de flammes sont correctement insérés dans les encoches prévues à cet effet.



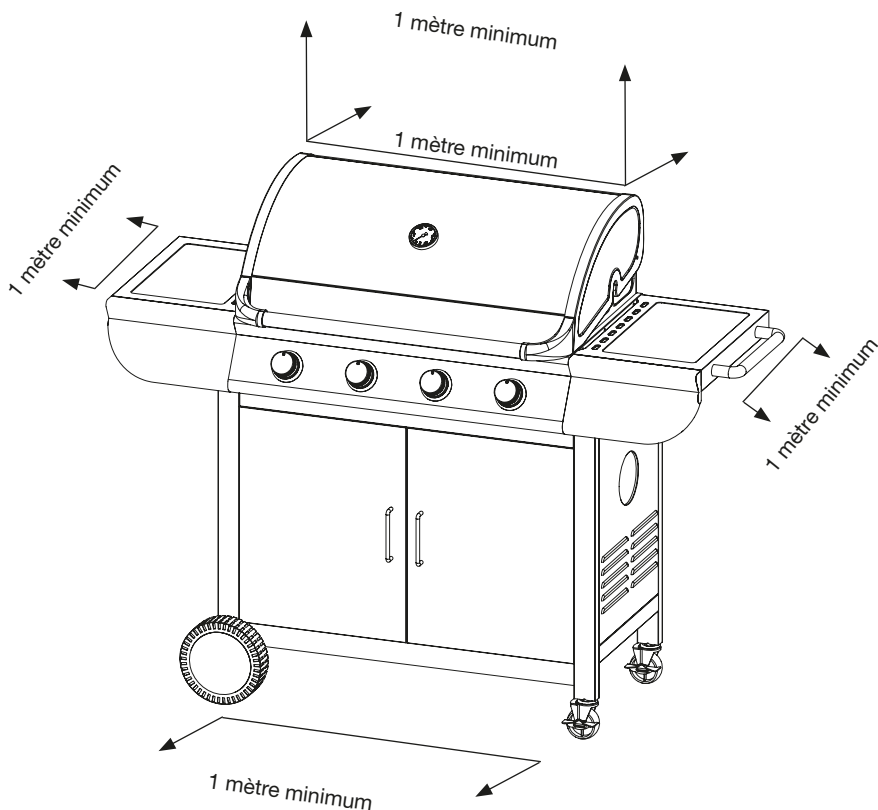
15. Le barbecue est maintenant assemblé. Bloquez les roues multidirectionnelles pour l'immobiliser et reportez-vous ensuite à la section « Raccordement à la bouteille de gaz » avant de l'utiliser.

## raccordement au récipient de gaz

- **Ce barbecue est destiné à une utilisation en extérieur uniquement et dans un endroit bien aéré.**
- Votre appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz propane ou butane liquéfié en bouteille.
- Pour utiliser votre barbecue, vous devez vous procurer :
  - 1 bouteille de gaz propane ou butane,
  - 1 tube souple de gaz (non fourni),
  - 1 détendeur adapté en fonction du type de gaz que vous utilisez (non fourni).

### Emplacement d'installation approprié

- Posez l'appareil sur une surface stable, robuste et non inflammable en respectant les distances de sécurité indiquées sur la figure ci-dessous. Une distance de sécurité de 1 mètre minimum doit être respectée tout autour et au-dessus de l'appareil.

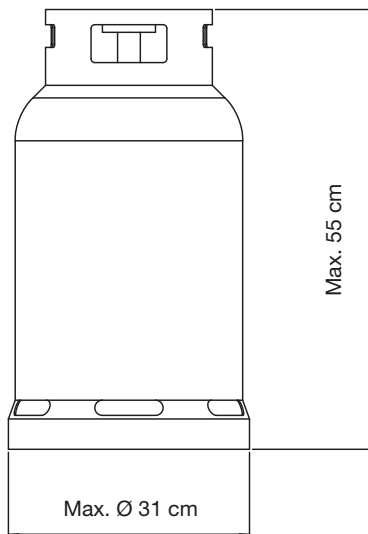


- **ATTENTION !** La bouteille de gaz doit être placée sur le sol (à côté du barbecue) pendant l'utilisation de l'appareil. Il est nécessaire de garder une certaine distance entre la bouteille de gaz et les brûleurs pendant l'utilisation.

- Le caisson est uniquement prévu pour stocker la bouteille fermée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

## Réceptif de gaz

- Veuillez utiliser uniquement des récipients de gaz de type Butane de 28-30 mbar ou Propane en 37 mbar avec un détendeur spécifique pour gaz butane et/ou propane, adapté aux barbecues gaz et conforme à la norme européenne EN 16129 (Ex : EN 12864).
- Utilisez un récipient de gaz d'une capacité de 6 à 13 kg.
- Veuillez respecter les dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous :



- 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) de 37 mbar pour le propane ou de 28-30 mbar pour le butane.
- Le récipient de gaz doit être stocké en extérieur, protégé des intempéries, en position verticale et hors de portée des enfants.
- Le récipient de gaz ne doit pas être stocké dans un lieu où la température est supérieure à 50°C.
- Veillez à ce que l'appareil soit éloigné de toute source de chaleur (cigarettes, étincelles, flammes nues, etc.).
- Ne placez jamais le récipient de gaz sous ou sur une surface combustible.
- Ne placez aucun matériau inflammable et aérosol près de l'appareil.
- Placez le récipient de gaz sur une surface plane et stable hors de l'appareil lors de son fonctionnement.
- **NE JAMAIS PLACER LE RÉCIPIENT DE GAZ SUR UNE TABLETTE LATÉRALE**

## Branchement du tube souple et du détendeur (non fournis)

Cet appareil est conçu pour être utilisé en conformité avec les informations indiquées dans les tableaux ci-dessous :

Pays de destination	Catégorie	Gaz et pression
FRANCE	I3+ (28-30/37)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar

	Brûleur 1	Brûleur 2	Brûleur 3	Brûleur 4
Puissance nominale ( $\Sigma Q_n$ )	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW
Repère sur injecteur*	0,91 mm	0,91 mm	0,91 mm	0,91 mm

\* Le diamètre des injecteurs est visible derrière les injecteurs de l'appareil.

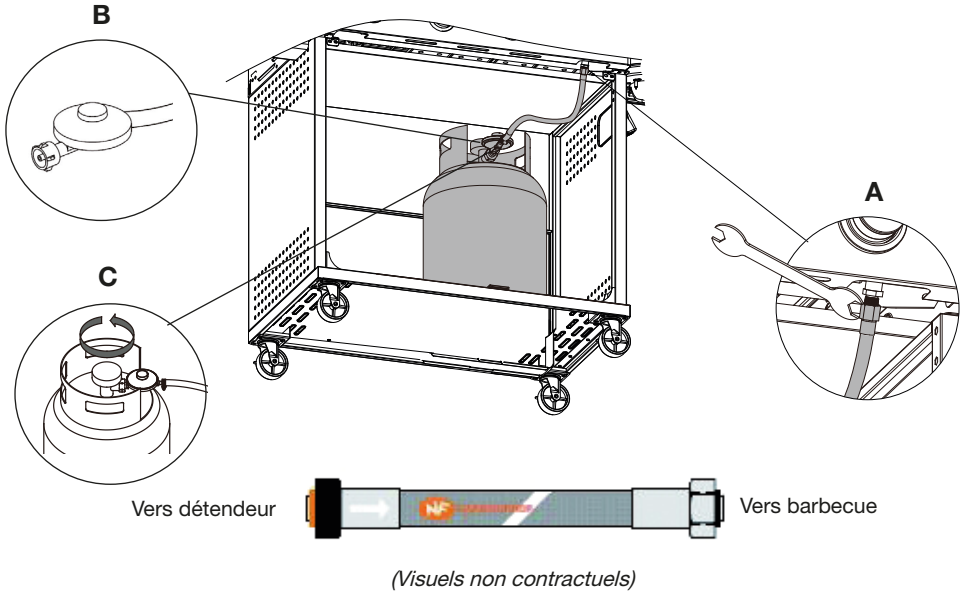
- L'entrée gaz G1/2 se situe sur le côté gauche de l'appareil.
- Seul un tube souple spécifique pour gaz butane et/ou propane, adapté aux barbecues gaz, conforme à la norme NF D36-112 (Ex : XP D36-112) et d'une longueur maximale de 1,20 m ou 1,50 m maximum doit être utilisé pour relier l'appareil au récipient de gaz.
- Changez le tube souple avant sa date de péremption, s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, ou lorsque les conditions nationales l'exigent.
- Ne tirez pas sur le tube souple ou ne le vrillez pas.
- Le tube souple de raccordement ne doit pas être soumis à des efforts de torsion lors de l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Veillez à ce que le tube souple ne soit jamais en contact des parties de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du logement du récipient de gaz.
- Assurez-vous de changer le tube souple servant pour le raccordement selon la date de validité indiquée sur sa gaine.
- Toujours changer le récipient de gaz loin de toute source d'inflammation.

**ATTENTION ! Ne raccordez jamais votre appareil au gaz de ville (gaz naturel). Le circuit de gaz est conçu exclusivement pour le gaz butane/propane (G30/G31).**

1. Vérifiez que toutes les manettes de commande de l'appareil sont sur la position « ● » (arrêt).
2. Vissez l'écrou fileté G1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil (figure A ci-dessus) et

l'écrou fileté M20×1.5 (de couleur noire) sur le raccord de sortie du détendeur (figure B ci-dessus) en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.

3. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz (figure C ci-dessus). Reportez-vous aux instructions relatives à l'installation du détendeur et de la bouteille.
4. Vérifiez l'étanchéité de l'ensemble en effectuant un test de fuite (voir section suivante « Test de fuite »).



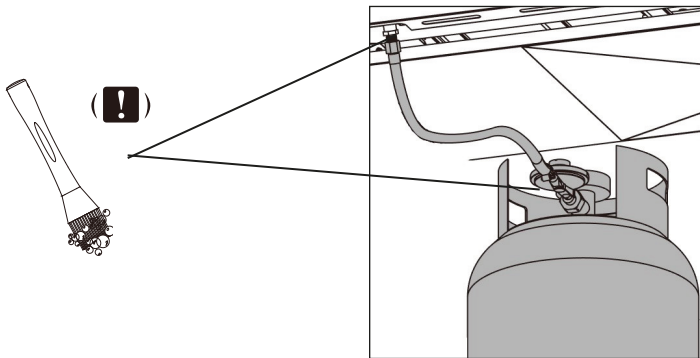
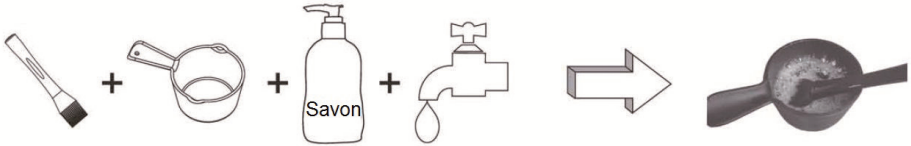
## Test de fuite

### Attention !

- Ce test est à faire impérativement dans un espace bien aéré avant d'utiliser l'appareil, tous les ans, après une longue période de non utilisation, ou lorsque vous remplacez le récipient de gaz, le détendeur ou le tube souple.
- Ne vérifiez pas les fuites de gaz à proximité d'une

flamme nue. Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez immédiatement l'alimentation du gaz.

1. Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient sur la position fermée « ● » (arrêt).



(Visuel non contractuel)

2. Préparez une solution d'eau et de savon liquide (1/2 volume d'eau et 1/2 volume de savon) puis passez la solution aux points de raccordement du récipient de gaz, du détendeur, du tube souple et de la connexion gaz à l'aide d'un pinceau (figures ci-dessus).
3. Ouvrez le robinet du récipient de gaz.
4. La formation de bulles au-dessus de certains joints indique une fuite de gaz. Coupez l'alimentation en gaz, resserrez tous les joints et recommencez le test.
5. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu. Si le problème persiste, contactez votre revendeur ou un technicien gaz spécialisé.

## Changement du récipient de gaz

- Changez toujours le récipient de gaz en dehors de toute source possible de feu.
- Ne changez pas le récipient de gaz lors de l'utilisation de l'appareil. Les manettes de commande doivent être sur la position fermée « ● » (arrêt).
- Attendez le complet refroidissement de l'appareil.
- Le changement doit s'opérer en extérieur uniquement.
- Ne fumez pas lorsque vous changez le récipient de gaz.



- Changez toujours le récipient de gaz à une chaleur appropriée.
- Quand le récipient de gaz est vide, faites-le remplir ou remplacez-le auprès d'un revendeur agréé où votre récipient ne sera pas rempli à plus de 80% de sa capacité pour permettre au gaz de se dilater en fonction de la température.
- Faites inspecter votre récipient tous les 10 ans par un service agréé. La date de chaque contrôle doit être imprimée sur le récipient.

## utilisation

### ATTENTION !

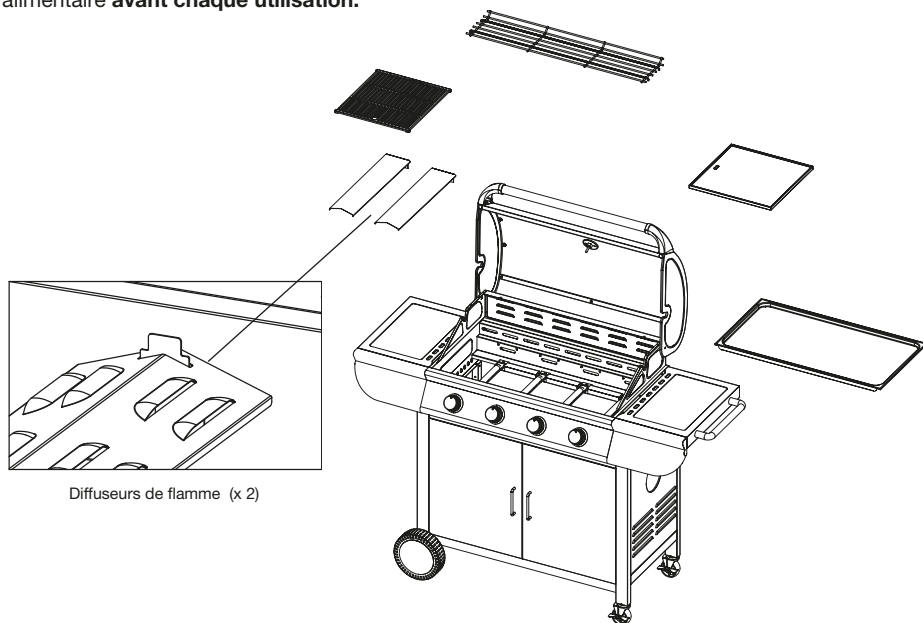
- Utilisez l'appareil uniquement à l'extérieur des locaux.
- Veillez à ce que la bouteille de gaz soit placée à l'extérieur de l'appareil pendant l'utilisation.
- Avant de commencer à utiliser votre barbecue, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont sur la position « ● » (arrêt).
- Les parties métalliques deviennent chaudes pendant l'utilisation. Risque de brûlure ! Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez l'appareil et lors des phases de cuisson.
- **Netentez pas de modifier l'appareil ; toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.**

---

### Préparation avant la cuisson

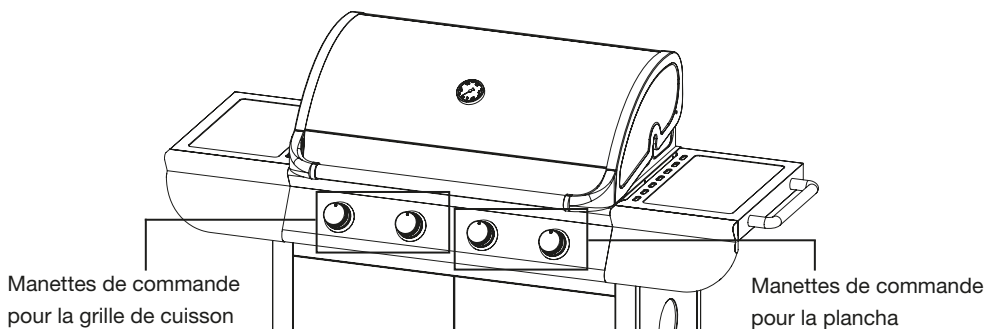
- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, essuyez la grille de cuisson, la plancha et la grille de maintien au chaud avec une solution d'eau et de liquide vaisselle et une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement avant de les replacer sur l'appareil.
- Assurez-vous que **les diffuseurs de flamme sont bien installés sous la grille de cuisson, sur la partie gauche de l'appareil (schéma ci-après).**

- Pour empêcher que la nourriture ne colle à la grille de cuisson et à la plancha, enduisez-les d'huile alimentaire **avant chaque utilisation**.

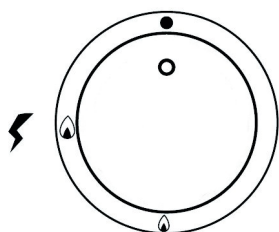


Diffuseurs de flamme (x 2)

## Description du bandeau de commande



Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, autour de chaque manette :





- Robinet fermé : aucune arrivée de gaz
- ⚡ Allumage piézoélectrique intégré à la manette
- 🔥 Grande flamme : débit maximum
- 🔥 Petite flamme : débit minimum

Pour contrôler le débit de la flamme, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

## Allumage du barbecue

### ALLUMAGE PIEZOELECTRIQUE

Le système d'allumage piézoélectrique est intégré aux manettes de commande et repérable par le symbole  situé à gauche de chaque manette.

1. Ouvrez le capot du barbecue. N'allumez jamais le barbecue avec le capot fermé !
2. Assurez-vous que toutes les manettes de commande sont sur la position « ● » (arrêt).
3. Ouvrez l'alimentation en gaz sur le récipient ou le détendeur de gaz.
4. Appuyez et tournez toujours **la manette de commande** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au « clic », et placez-la sur la position piezo . Le brûleur s'allume.  
Si le brûleur ne s'allume pas, ramener la manette sur la position « ● » (arrêt) et renouveler l'opération 2 ou 3 fois.  
Si malgré cela le brûleur ne s'enflamme pas, replacez la manette de commande sur la position « ● » (arrêt), attendez 5 minutes de manière à ce que le gaz accumulé se disperse, puis répétez la procédure.
5. Allumer ensuite les autres brûleurs de la même manière.

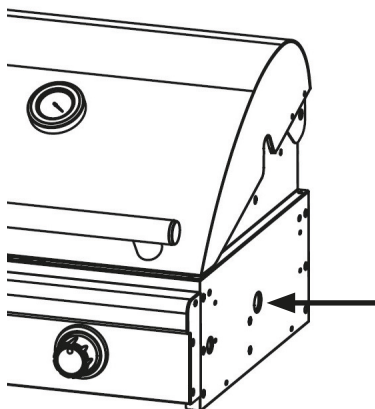
### Remarques :


- 
- Si l'allumeur ne produit pas d'étincelle, procédez à un allumage manuel (reportez-vous à la section suivante).

### ALLUMAGE MANUEL

Vous pouvez allumer le barbecue manuellement si nécessaire :

*(Visuel non contractuel)*




1. Ouvrez le capot du barbecue. N'allumez jamais le barbecue avec le capot fermé !
2. Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient sur la position « ● » (arrêt).
3. Ouvrez l'alimentation en gaz sur le récipient ou le détendeur de gaz.
4. Allumez une allumette spéciale barbecue de 90 mm de long et placez-la à proximité de l'orifice d'allumage situé du côté droit du barbecue, sous la tablette latérale (figure ci-contre).
5. Tournez la manette de commande et placez-la sur la position maximum  (grande flamme). Une fois le brûleur allumé, vous pouvez ouvrir l'arrivée de gaz du brûleur et celui-ci s'allumera automatiquement.

**Remarque :** si vous n'arrivez pas à allumer les brûleurs, reportez-vous à la section « Résolution de problèmes ».

Après chaque utilisation, assurez-vous que toutes les manettes de commande soient sur la position « ● » (arrêt) et que l'alimentation de la bouteille de gaz est fermée.


---

## Première utilisation

1. Placez tous les accessoires sur le barbecue, allumez-le et laissez-le chauffer « à blanc » (c'est à dire sans aliments) pendant 30 minutes sur la position maximum  (grande flamme) de manière à faire brûler tous les résidus de fabrication. Il est possible que cette opération provoque des dégagements d'odeurs et/ou de fumées dus à la carbonisation de résidus de matières.
2. Attendez le refroidissement complet de l'appareil, puis nettoyez-le avec un chiffon doux et de l'eau l'ensemble du barbecue et huilez légèrement les surfaces de cuisson.

---

## Préchauffage

1. Ouvrez le capot.
2. Allumez les brûleurs comme indiqué précédemment et placez les manettes sur la position maximum  (grande flamme).
3. Laissez préchauffer le barbecue 2 à 5 minutes avec le capot fermé.

---

## Cuisson

- Cuisson avec le capot ouvert : grillades traditionnelles.
- Cuisson avec le capot fermé : cuisson type four (idéal pour les grosses pièces de viande).

### CUISSON SUR LA GRILLE

Le brûleur chauffe les diffuseurs de flamme sous la grille de cuisson, puis le diffuseur répartit la chaleur équitablement sur la grille. Les jus et graisses des aliments s'écoulent sur le diffuseur de flamme pendant la cuisson, produisant ainsi une fumée qui, en s'évaporant, enveloppe les aliments et leur donne une saveur caractéristique du barbecue.

### CUISSON SUR LA PLANCHA

La plancha est une technique de cuisson espagnole rapide qui consiste à faire griller des aliments (viandes, poissons, légumes etc.) sur une plaque métallique avec peu ou pas de matière grasse. La plancha permet de préserver la saveur et les valeurs nutritives des aliments qui cuisent dans leur propre jus et graisse.

## CUISSON AVEC LE CAPOT FERME

La cuisson au barbecue avec le capot fermé permet d'obtenir une cuisson homogène, de conserver la chaleur et de réduire le temps de cuisson. Ce mode évite également que les aliments ne se dessèchent lors de la cuisson grâce à l'humidité conservée sous le capot, et de réduire la consommation en gaz.

**ATTENTION ! Ne grillez pas des merguez ou autres pièces de viande très grasses avec le capot fermé ! Ce type d'aliment dégage beaucoup de graisse et ce type de cuisson n'est pas adapté.**

Lorsque vous utilisez le barbecue avec le capot baissé :

- Allumez le brûleur de gauche sous la grille de cuisson et le brûleur de droite sous la plancha, puis fermez le capot.
- A l'aide du thermostat sur le couvercle, assurez-vous que la température du barbecue ne dépasse pas 250°C. Une température excessive risquerait d'endommager l'appareil.
- Pour un résultat de cuisson optimal, vous pouvez placer les aliments dans un plat de cuisson métallique adapté et déposer celui-ci sur la grille de cuisson.
- Évitez d'ouvrir le capot trop fréquemment afin d'éviter des déperditions de chaleur.

## ATTENTION :

- Les parties métalliques deviennent chaudes pendant l'utilisation. Risque de brûlure ! Utilisez toujours la poignée pour ouvrir et fermer le capot.
- Ouvrez toujours le capot avec précaution : de la vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture.

## CONTROLE DES EMBRASEMENTS

Lors de la cuisson d'aliments très gras posés sur la grille de cuisson et la plancha, ou cuits à une température trop élevée, des flambées soudaines peuvent se produire. Celles-ci doivent être maîtrisées afin d'éviter aux aliments de brûler.

Pour empêcher les flambées excessives :

- Préalablement à la cuisson, enlevez les graisses en excès des viandes et volailles avant de les poser sur la grille de cuisson et la plancha.
- Placez la manette de commande sur une position de cuisson minimale.

### En cas d'embrassement :

- Placez toutes les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt).
- Fermez l'alimentation du récipient de gaz.
- Éloignez les personnes et les animaux de l'appareil.
- Laissez le capot du barbecue ouvert.
- N'enlevez pas le tiroir à graisses. Risque de brûlure !
- N'aspergez JAMAIS le barbecue avec de l'eau ! Utilisez uniquement un extincteur à poudre !
- Si le feu persiste, contactez les pompiers.

### GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD

La grille de maintien au chaud vous permet de conserver la nourriture chaude ou de la réchauffer après la cuisson.

Assurez-vous que la grille soit correctement fixée avant de placer des aliments dessus.

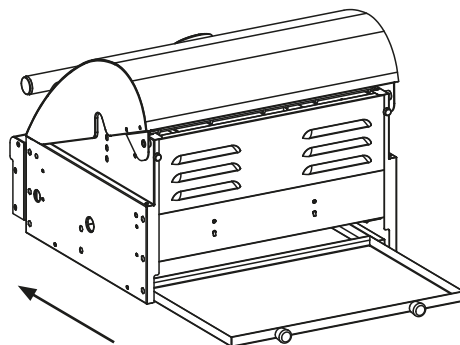
### CROCHETS LATERAUX

Vous pouvez accrocher des ustensiles ou des torchons sur les deux crochets à gauche de l'appareil.

### TABLETTES LATERALES

- Vous pouvez utiliser les tablettes latérales pour y déposer vos plats ou ustensiles pendant la préparation. Le poids de vos plats et/ou ustensiles ne doit pas dépasser plus de 20 kg par tablette.
- **Attention !** Les tablettes latérales ne doivent pas être utilisées comme planches à découper au risque d'abîmer le revêtement.

### TIROIR RECUPERATEUR DE GRAISSES



(Visuel non contractuel)

Le tiroir récupérateur de graisses est destiné à l'évacuation des jus et graisses lors de la cuisson. Le tiroir est entièrement amovible pour un nettoyage facilité. Celui-ci se trouve sous la grille de cuisson et peut être retiré depuis l'arrière de l'appareil. Le tiroir doit être vidé régulièrement autant que nécessaire.




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

#### CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON

- Décongelez les aliments avant la cuisson.
- Retirez le surplus de gras de la viande avant la cuisson afin de réduire les risque d'embrasement.
- Percez les saucisses (à l'exception des merguez) avec un couteau ou une fourchette avant de les faire cuire pour éviter qu'elles n'éclatent en cours de cuisson.
- Pour que les aliments conservent tout leur jus, utilisez des pinces ou des spatules « spécial barbecue » et évitez de retourner les aliments trop souvent au cours de la cuisson.
- Assaisonnez vos aliments lorsque la cuisson est terminée.
- Placez les aliments cuits sur la grille supérieure pour les maintenir au chaud pendant que vous terminez la cuisson des autres aliments.

#### Lorsque la cuisson est terminée

1. Placez les brûleurs sur la position maximum  (grande flamme) et laissez-les brûler pendant 5 minutes, le capot ouvert. Cette opération permettra de brûler les résidus de cuisson et de faciliter le nettoyage.
2. Placez ensuite toutes les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt).
3. Fermez l'alimentation de la bouteille de gaz.
4. **Si vous avez utilisé la plancha :** lorsque la plaque est encore chaude, procédez à son « déglçage » afin de faciliter son nettoyage ultérieur. A l'aide de gants de protection adaptés, versez une petite quantité d'eau sur la surface de la plaque en veillant aux dégagements de vapeur chaude, puis frottez la plaque à l'aide d'une spatule en bois et évacuez les résidus alimentaires dans l'orifice d'évacuation de la plancha.
5. Attendez le refroidissement complet de l'appareil et des accessoires avant de procéder au nettoyage.

#### nettoyage et entretien

- Avant de procéder à toute opération de nettoyage :
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil.
  - Assurez-vous que les manettes de commande sont sur la position « ● » (arrêt).
  - Fermez l'alimentation du récipient de gaz.

---

## Recommandations

- N'utilisez pas d'objets tranchants ou produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez jamais d'eau en stagnation dans la cuve, et le tiroir récupérateur de graisses sous l'appareil : risque de rouille et de détérioration rapide des matériaux.

---

## Grilles

1. Après avoir effectué un déglçage (voir section « Utilisation - Cuisson - Lorsque la cuisson est terminée ») ; frottez la grille de cuisson et la grille de maintien au chaud avec une brosse souple non abrasive (non fournie) pour retirer les résidus alimentaires.
2. Nettoyez les grilles avec une éponge additionnée d'eau chaude savonneuse.
3. Rincez et laissez sécher complètement avant de replacer les grilles sur le barbecue.

**Note :** Les grilles ne sont pas compatibles lave-vaisselle !

---

## Plancha

1. Nettoyez la plaque avec une éponge douce additionnée d'eau chaude savonneuse.
2. Rincez et laissez sécher complètement.
3. Huilez légèrement la plaque.

---

## Diffuseur de flamme

1. Nettoyez régulièrement le diffuseur en le mettant dans une solution d'eau et de produit vaisselle.
2. Si nécessaire, utilisez une raclette en bois ou en plastique pour enlever les résidus alimentaires.
3. Rincez-le et laissez-le sécher complètement avant de le remettre en place sur le barbecue.

---

## Brûleurs

### NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Après plusieurs utilisations, les résidus alimentaires peuvent obstruer les brûleurs. Il est conseillé de brûler ces résidus après chaque cuisson pour maintenir les brûleurs propres. Reportez-vous à la section « Utilisation - Cuisson - Lorsque la cuisson est terminée ». Pour un nettoyage plus approfondi, veuillez suivre les étapes suivantes :

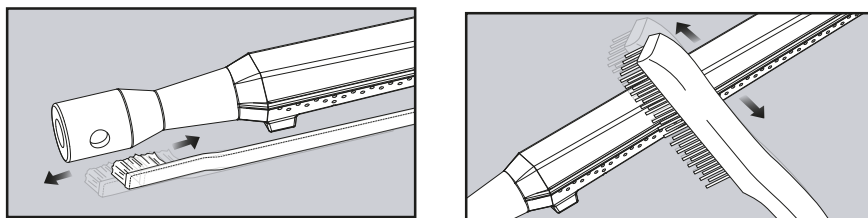
1. Assurez-vous que toutes les manettes de commande de gaz sont sur la position « ● » (arrêt) et que le récipient de gaz est fermé.
2. Démontez les brûleurs en vous reportant à la section suivante « Démontez / remonter les brûleurs ».
3. Nettoyez-les en les mettant dans une solution d'eau chaude et de produit vaisselle.
4. Assurez-vous qu'aucun orifice du brûleur n'est obstrué. Le cas échéant, dégagez les orifices à l'aide d'un cure-dent.



5. Rincez à l'eau claire, séchez et remettez les brûleurs en place sur le barbecue en vous reportant à la section suivante « Démonter / remonter les brûleurs ».
6. Allumez-les immédiatement pour éviter la rouille et la corrosion.
7. Brossez-les légèrement d'huile de cuisine si vous ne devez pas utiliser le barbecue pour une période prolongée.

#### EN CAS DE RETOUR DE FLAMME

Il est possible que de la poussière ou des insectes obstruent le passage du gaz à l'intérieur des brûleurs. Le cas échéant, assurez-vous que toutes les manettes de commande de gaz sont sur la position « ● » (arrêt) et que le récipient de gaz est fermé, puis frottez les extrémités et la surface des brûleurs à l'aide d'une brosse douce et souple comme indiqué sur la figure ci-après :



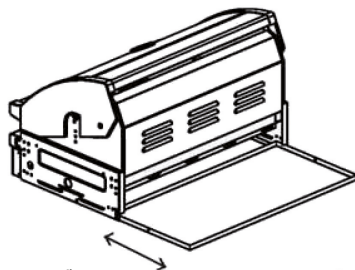
(Visuel non contractuel)

Vérifiez régulièrement l'état des brûleurs. En cas de dommage (trou, fêlure, etc.), éteignez immédiatement l'appareil. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

#### Tiroir récupérateur de graisses

Le tiroir récupérateur de graisses doit être nettoyé après chaque utilisation. Sinon, la graisse accumulée risque de s'enflammer :

1. Retirez le tiroir avec précaution depuis l'arrière de l'appareil.
2. Utilisez une raclette en bois ou en plastique pour enlever les gros résidus alimentaires dans le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir à l'aide d'une éponge douce additionnée de produit vaisselle.
4. Rincez-le et laissez-le sécher complètement avant de le remettre en place sur le barbecue.



(Visuel non contractuel)

---

## Corps de l'appareil et tablettes latérales

Le corps de l'appareil doit être régulièrement nettoyé en fonction de la fréquence d'utilisation du barbecue et la nourriture préparée :

1. Ôtez les grilles et les brûleurs.
2. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide additionné de produit vaisselle. **Veillez à ne pas immerger les manettes de gaz dans l'eau.**
3. Rincez et laissez sécher complètement.
4. Vérifiez l'allumage du barbecue après avoir réinstallé tous les éléments dans le corps de l'appareil.

---

## Rangement et stockage

Ne pas transporter l'appareil et le récipient en même temps mais procéder comme suit :

1. Coupez l'alimentation en gaz du récipient
2. Libérez le gaz restant du tube souple (flexible gaz) de raccordement et du détendeur puis éteindre l'appareil.
3. Dévissez le détendeur du récipient puis du tube souple, puis dévisser le tube souple de l'appareil.
4. Rangez le tout au sec, à l'abri de l'humidité et hors de portée des enfants.
5. La bouteille de gaz fermée peut être stockée dans le caisson.
6. **Ne placez pas de charge supérieure à 40 kg dans le caisson.**
7. Protégez votre barbecue à l'aide de la housse de protection étanche fournie et mettez-le à l'abri de la pluie et de l'humidité. Un soin et un entretien adéquats permettront de conserver votre barbecue dans un parfait état de fonctionnement et prolongeront sa durée d'utilisation.

---

## Après une période de non utilisation prolongée

Au début de chaque saison d'utilisation du barbecue ou après une longue période de non utilisation :

- Relisez soigneusement la notice d'utilisation,
- Vérifiez toutes les valves de gaz, les tubes et raccords des brûleurs pour déceler la moindre obstruction,
- Vérifiez que les brûleurs soient bien positionnés,
- Vérifiez que le récipient de gaz est bien plein,
- Mettez toutes les manettes de commande des brûleurs sur la position « ● » (arrêt) puis raccordez l'alimentation en gaz,
- Contrôlez toute fuite de gaz possible à l'aide d'une solution d'eau et de produit vaisselle. Reportez-vous à la section « Raccordement à la bouteille de gaz - Test de fuite ».
- Assurez-vous que toutes les grilles soient bien propres avant l'utilisation.

## résolution de problèmes

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement et avant de procéder à la vérification de l'appareil :

- Arrêtez la cuisson,
- Placez les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt),
- Coupez l'alimentation en gaz du récipient,
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil.

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants. Si votre problème persiste, contactez le service après-vente\* de votre magasin revendeur.

### 1. Petite flamme, sifflement ou ronronnement :

- Le récipient de gaz est vide : remplacez-le.
- Les tubes des brûleurs sont mal alignés sur les orifices : remplacez les tubes correctement.
- L'alimentation en gaz est obstruée : enlevez le tube souple du barbecue. Ouvrez l'alimentation en gaz du récipient pendant quelques secondes afin d'éliminer l'obstruction du tuyau. Fermez le gaz, puis raccordez le tube souple au barbecue.
- Les brûleurs sont obstrués : nettoyez-les en vous reportant à la rubrique « Nettoyage et entretien - Brûleurs ».

### 2. Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumage piézoélectrique :

- Le récipient de gaz est vide : remplacez-le.
- Le détendeur est défectueux : faites-le vérifier par le service après-vente\* de votre magasin revendeur et remplacez-le le cas échéant.
- Les brûleurs sont obstrués : nettoyez-les en vous reportant à la rubrique « Nettoyage et entretien - Brûleurs ».
- L'alimentation en gaz est obstruée : à l'extérieur uniquement, enlevez le tube souple du barbecue. Ouvrez l'alimentation en gaz du récipient pendant quelques secondes afin d'éliminer l'obstruction du tuyau. Fermez le gaz, puis raccordez le tube souple au barbecue.
- Le bouton poussoir de l'allumage piézoélectrique est défectueux : procédez à l'allumage manuel du barbecue à l'aide d'une allumette et contactez le service après-vente de votre revendeur pour remplacer le bouton poussoir.

### 3. Les brûleurs ne s'allument pas manuellement avec une allumette :

- Le récipient de gaz est vide : remplacez-le.
- Le détendeur est défectueux : faites-le vérifier par le service après-vente\* de votre magasin revendeur et remplacez-le le cas échéant.

- Les brûleurs sont obstrués : à l'extérieur uniquement, nettoyez-les en vous reportant à la rubrique « Nettoyage et entretien - Brûleurs ».
- L'alimentation en gaz est obstruée : enlevez le tube souple du barbecue. Ouvrez l'alimentation en gaz du récipient pendant quelques secondes afin d'éliminer l'obstruction du tuyau. Fermez le gaz, puis raccordez le tube souple au barbecue.

#### 4. Fuite de gaz :

- Placez les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt).
- Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille.
- Vérifiez tous les raccords.
- Si la fuite persiste, éloignez les personnes et les animaux de l'appareil.
- Déplacez le récipient de gaz dans un endroit vide en le tenant en position verticale et placez-le à plus de 20 mètres de toute source d'étincelle ou de chaleur, y compris des appareils électriques, appareils photo à flash, moteur, etc.
- Dispersez le gaz en aérant le plus possible et en vaporisant de l'eau.

#### 5. En cas d'incendie :

##### Si l'appareil prend feu :

- Placez toutes les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt).
- Fermez l'alimentation du récipient de gaz.
- Éloignez les personnes et les animaux de l'appareil.
- Laissez le capot du barbecue ouvert.
- N'enlevez pas le tiroir à graisses. Risque de brûlure !
- N'aspergez JAMAIS le barbecue avec de l'eau. Utilisez uniquement un extincteur à poudre !

##### Si le récipient de gaz prend feu ou que vous ne pouvez pas éteindre l'appareil :

- Contactez les pompiers.
- Évacuez les personnes et les animaux.
- Laissez le capot du barbecue ouvert.
- Refroidissez le récipient de gaz à l'aide d'un tuyau d'arrosage de jardin en le dirigeant à mi-hauteur de la bouteille. N'aspergez pas directement la flamme ! Si le gaz brûle, le feu ne prendra pas d'ampleur et il n'y aura pas d'explosion.



#### Prévention incendie :

- La plupart des incendies en extérieur sont causés par une accumulation de graisses et d'huiles, ou à cause de raccords de gaz mal sécurisés. Suivez les instructions de la présente notice pour effectuer les procédures adéquates de raccordements et de nettoyage.
- En cas de non-utilisation prolongée, les araignées et insectes peuvent nicher dans les tubes des brûleurs et obstruer l'alimentation en gaz ou provoquer un départ de feu par retour de flamme. Pour éviter d'endommager l'appareil et provoquer une situation dangereuse, contrôlez et nettoyez fréquemment les tubes des brûleurs.

\* Vous pouvez contacter le service après vente soit en vous rendant directement dans votre magasin revendeur, soit en consultant le site internet suivant : <http://www.boulangier.com>

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.





## Barbecue

### EBGZ 4

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet appareil. Lors de sa fin de vie, cet équipement ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries). Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.



#### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Faites un geste  
eco-citoyen. Recyclez  
ce produit en fin de vie.

