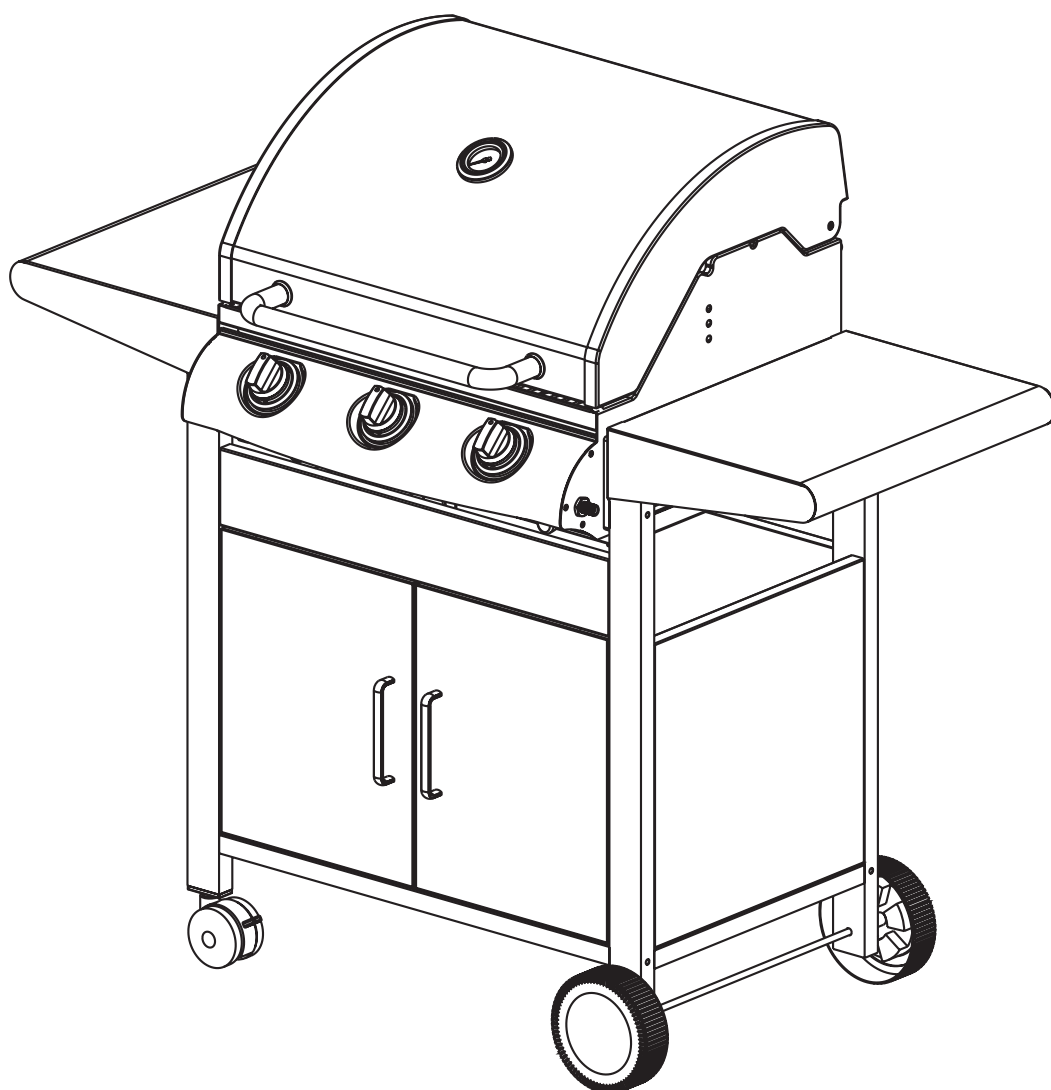


essentiel 

---

## Barbecue

EBGZ 1



---

## 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>consignes d'usage</b>	<b>6</b>
<b>votre produit</b>	<b>8</b>
Contenu de l'emballage	8
Caractéristiques techniques	8
Description de l'appareil	9
<b>assemblage de l'appareil</b>	<b>10</b>
Avant le montage	10
Outils nécessaires (non fournis)	11
Montage	11
<b>raccordement à la bouteille de gaz</b>	<b>17</b>
Emplacement d'installation approprié	17
Branchement du tuyau et du détendeur (non fournis)	18
Test de fuite	20
Changement de la bouteille de gaz	20
<b>utilisation</b>	<b>21</b>
Préparation avant la cuisson	21
Description d'une manette de commande	21
Allumage du barbecue	22
ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE	22
ALLUMAGE MANUEL	22
Première utilisation	23
Préchauffage	23
Cuisson	23
CUISSON SUR LA GRILLE ET LA PLANCHA	23
CUISSON AVEC LE CAPOT FERMÉ	23
CONTRÔLE DES EMBRASEMENTS	24
GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD	24
TIROIR RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSES	25
CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON	25
LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE	25
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>25</b>
Recommandations	25
Grilles et plancha	25
Plancha	26
Diffuseurs de flamme	26
Brûleurs	26
NETTOYER LES BRÛLEURS	26
DÉMONTER / REMONTER LES BRÛLEURS	26
Tiroir récupérateur de graisses	27
Corps de l'appareil	27
Stockage	27
Après une période de non utilisation prolongée	27
<b>résolution de problèmes</b>	<b>28</b>

## consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT DE MONTER ET D'UTILISER CET APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur ; ne l'utilisez jamais en intérieur.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloignez les jeunes enfants.
- Ne déplacez pas l'appareil lors de son fonctionnement.
- Fermez le robinet du récipient de gaz après usage.
- Ne modifiez pas 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 l'appareil et ses accessoires (y compris tiroir récupérateur de graisses) après chaque utilisation pour éviter l'accumulation des graisses (risque d'incendie).

- Procédez à un test de fuite avant l'utilisation (voir section "Test de fuite").
- 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) procédez à un test de fuite (voir section "Test de fuite").
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil par grands vents.
- N'entrez pas autour de l'appareil des objets qui pourraient gêner la circulation de l'air.
- N'utilisez pas 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 section "Test de fuite").
- 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 gaz.
- Cet appareil doit être installé au sol sur un support horizontal, plan et stable avant utilisation.

## votre produit

---

### Contenu de l'emballage

- 1 barbecue gaz
- 1 notice d'utilisation

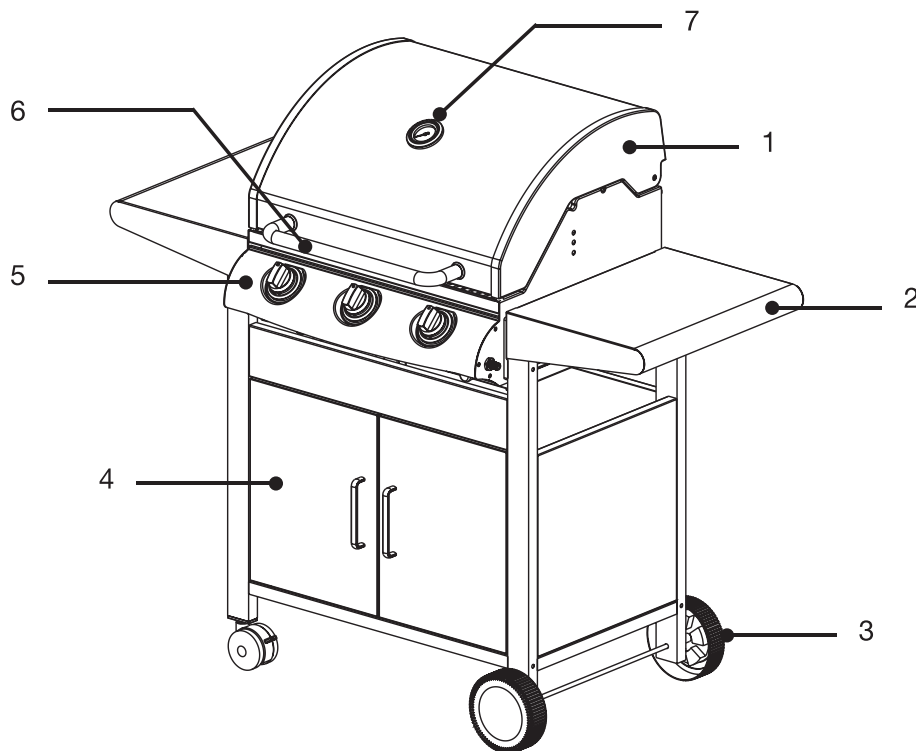
---

### Caractéristiques techniques

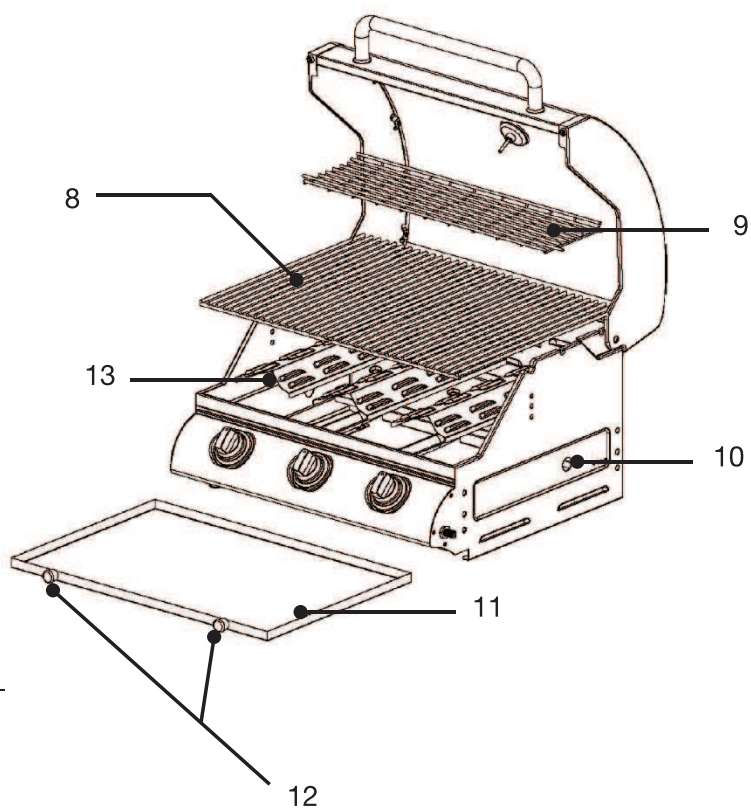
- Puissance : 10,5 kW (3 x 3,5 kW)
- 3 brûleurs inox
- Surface de cuisson : 59 x 45,5 cm
- Dimension grille de cuisson : 30 x 46 cm
- Dimensions plancha : 30 x 46 cm
- Tiroir récupérateur des graisses et jus de cuisson
- Sur meuble avec 4 roues, dont 2 multidirectionnelles
- Piézo intégré dans l'allumeur
- Pression gaz : Butane : 28 - 30 mbar / Propane : 37 mbar
- Consommation gaz : Butane : 820 g/h
- Diamètre des injecteurs : Ø 0,95 mm
- Pays de destination : FRANCE



## Description de l'appareil



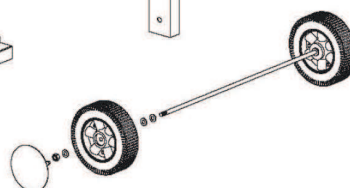
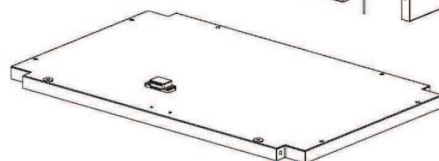
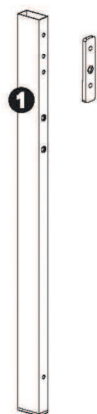
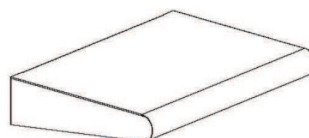
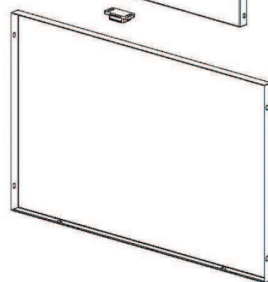
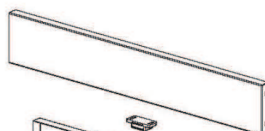
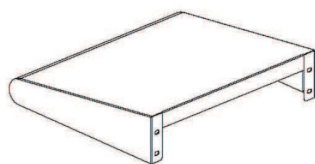
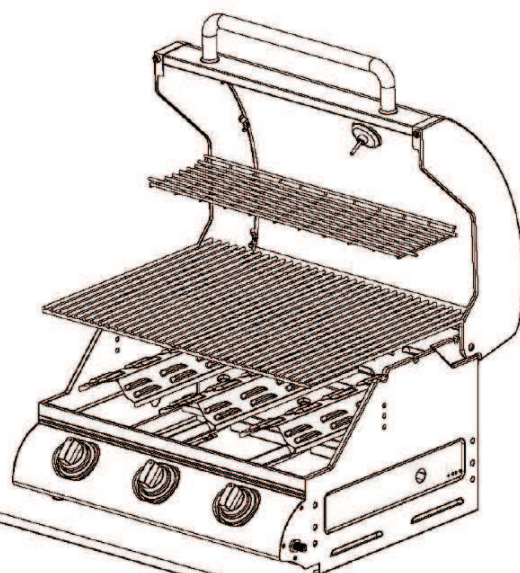
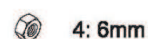
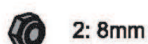
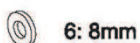
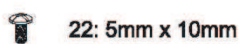
1	Capot
2	Etagère latérale (x 2)
3	Roulette (x 4)
4	Placard de rangement
5	Panneau de commande
6	Poignée d'ouverture/fermeture du capot
7	Indicateur de température
8	Grille de cuisson et plancha
9	Grille de maintien au chaud
10	Orifice d'allumage manuel
11	Tiroir récupérateur de graisses
12	Poignées du tiroir récupérateur de graisses (x 2)
13	Diffuseur de flammes (x 3)



# assemblage de l'appareil

## Avant le montage

- Retirez tous les emballages et les accessoires puis examinez-les avec soin pour savoir si l'appareil n'a pas subi de dommages visibles durant le transport.
- Vérifiez que l'emballage comporte l'intégralité des pièces ci-dessous :



## Outils nécessaires (non fournis)

Avant de commencer le montage de l'appareil, munissez-vous des outils suivants :



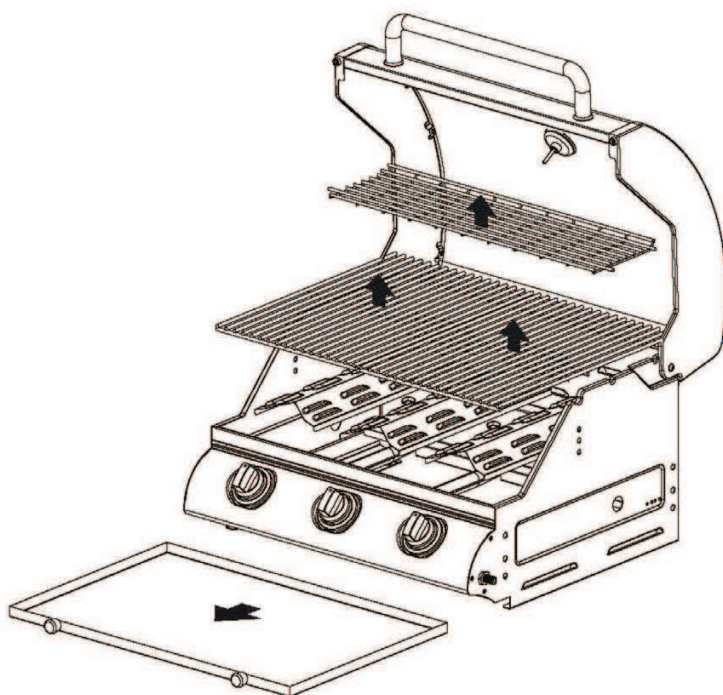
Clé à molette



Tournevis cruciforme

## Montage

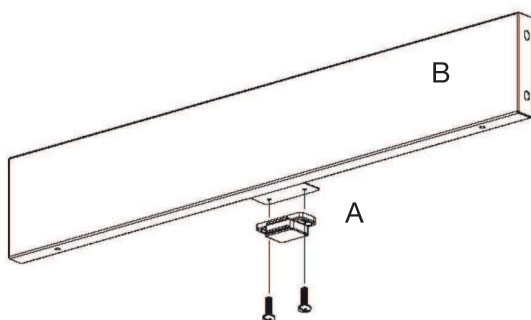
Procédez à l'assemblage des différents éléments comme indiqué dans les étapes ci-dessous :



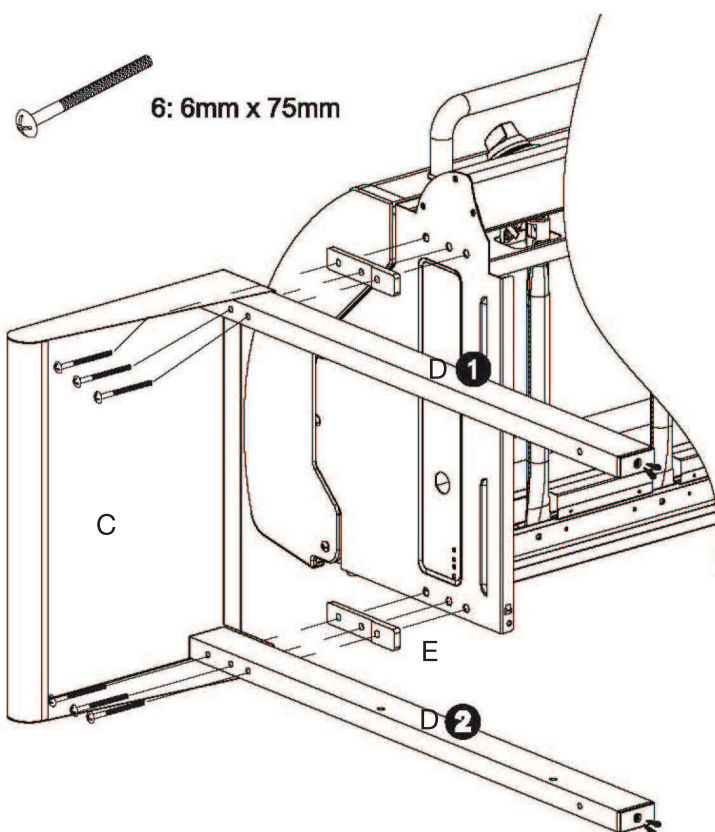
1. Retirez la grille de cuisson, la plancha, la grille de maintien au chaud et le tiroir de récupération des graisses de la partie supérieure du barbecue (figure ci-contre).

 2: 4mm x 10mm

 1:



2. Assemblez le cale-porte supérieur (A) au panneau avant supérieur de la table (B) à l'aide de 2 vis 4x10 mm (figure ci-contre).

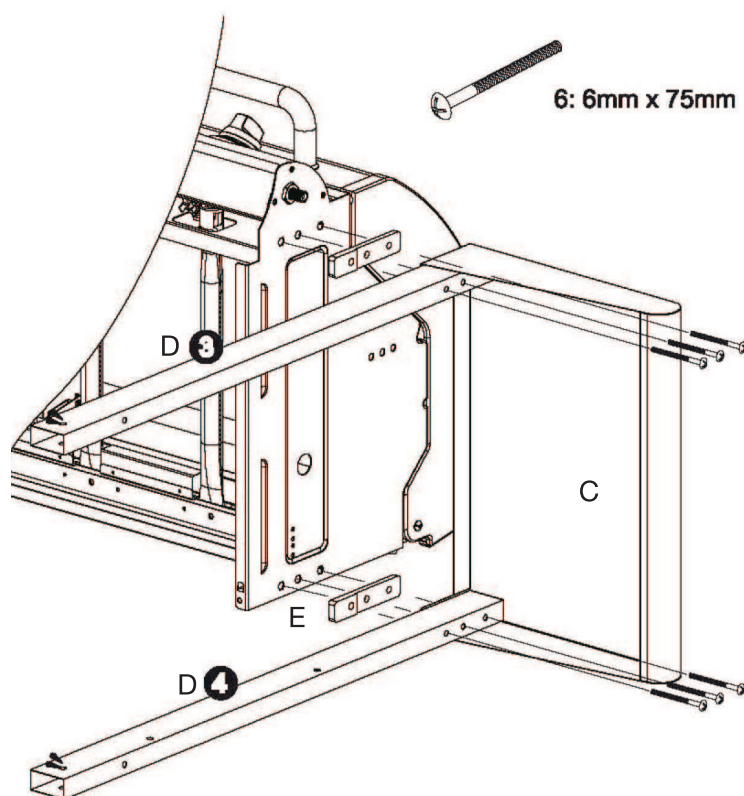


3. Basculez le barbecue vers l'arrière avec précaution.

Assemblez la tablette latérale gauche (C) aux pieds (D1) et (D2) en veillant à ce que les trous de fixation coïncident.


Insérez les vis dans les pieds puis dans les lamelles métalliques (E).

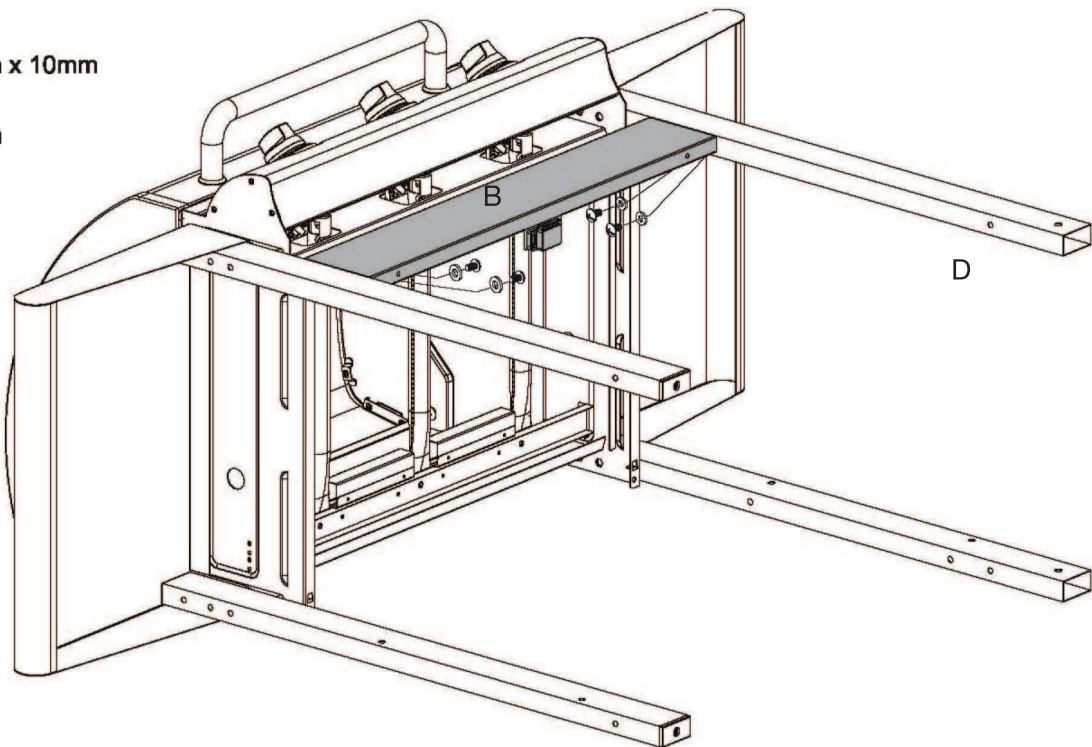
Fixez l'ensemble au barbecue à l'aide de 6 vis 6x75 mm.



4. Répétez l'étape 3 avec la tablette latérale droite (C) et les pieds (D3) et (D4).

 4: 5mm x 10mm

 4: 5mm

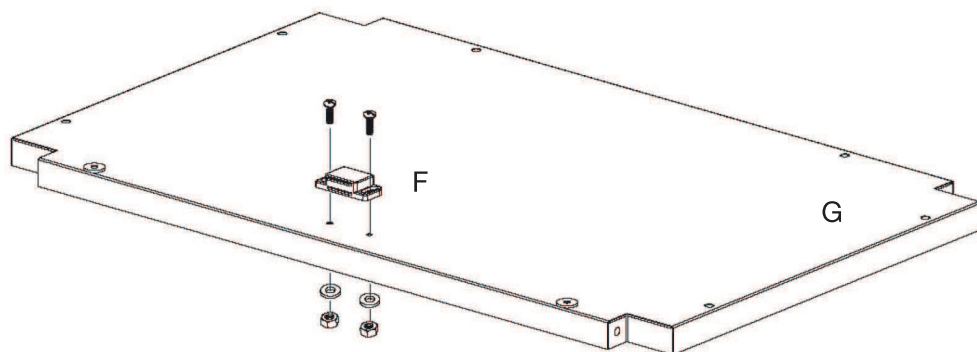


5. Assemblez le panneau avant supérieur (B) aux pieds du barbecue (D) à l'aide de 4 vis 5x10 mm préalablement insérées dans 4 rondelles 5 mm. Assurez-vous que les vis soient solidement fixées et que les pieds ne soient pas branlants (figure ci-dessus).

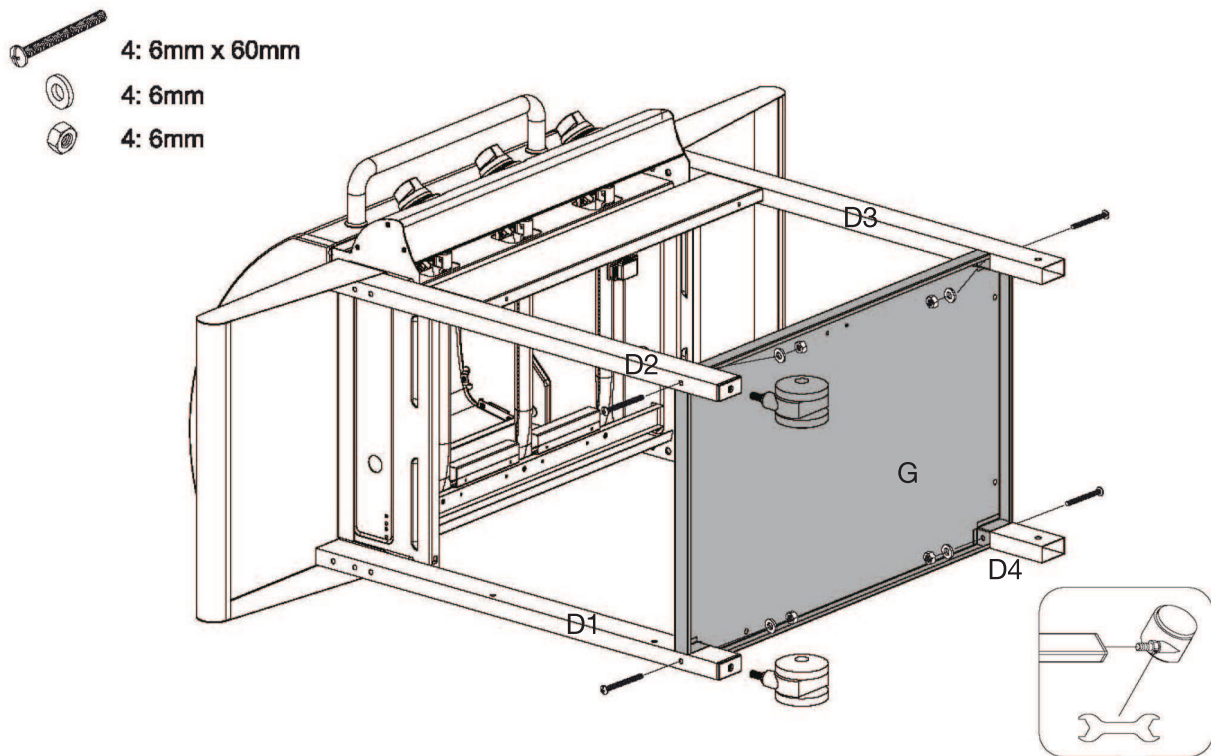
 2: 4mm x 10mm

 2: 4mm

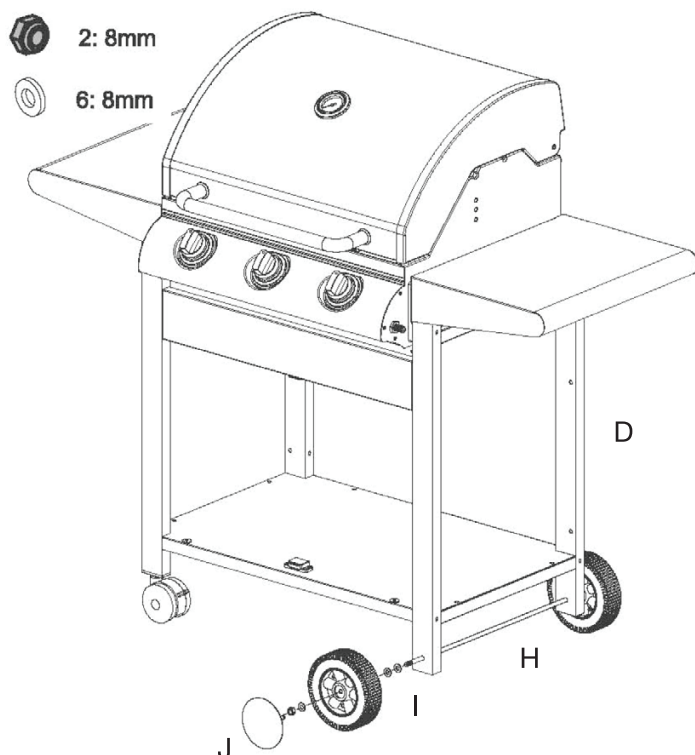
 2: 4mm



6. Assemblez le cale-porte inférieur (F) au panneau inférieur de la table (G) à l'aide de 2 vis 4x10 mm, 2 rondelles de 4 mm et 2 écrous de 4 mm (figure ci-dessus).

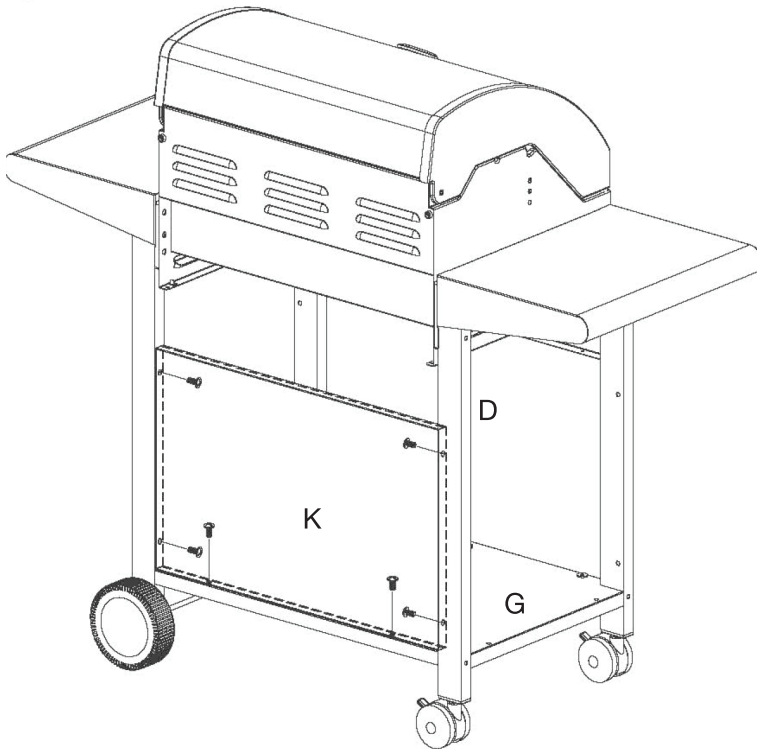


7. Assemblez le panneau inférieur (G) aux pieds de la table (D1, D2, D3 et D4) à l'aide de 4 vis 6x60 mm, 4 rondelles 6 mm et 4 écrous 6 mm (figure ci-dessus). Fixez ensuite les roulettes multidirectionnelles aux 2 pieds gauche (D1 et D2) en serrant solidement les écrous préinstallés sur celles-ci à l'aide d'une clé à molette (figure ci-contre).



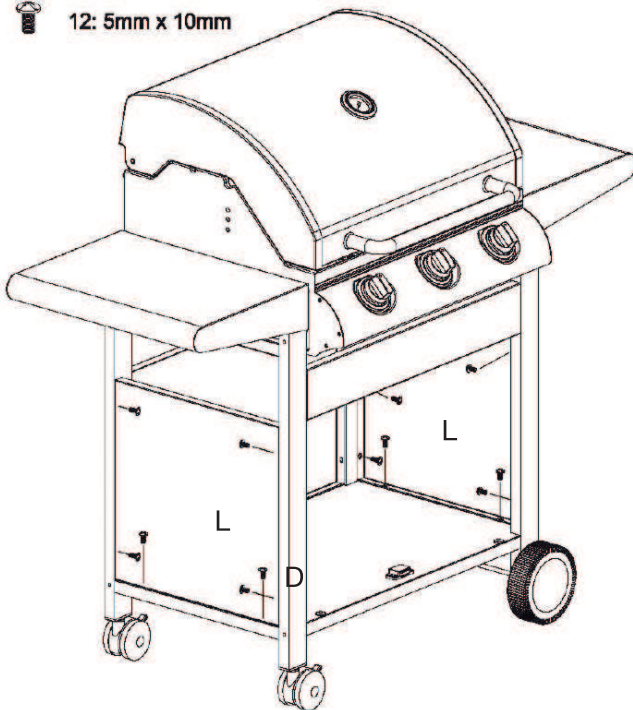
8. Remettez avec précaution le barbecue sur ses pieds. Insérez la barre de maintien des roulettes (H) dans les trous prévus à cet effet situés au bas des 2 pieds droits (D3 et D4). A chaque extrémité de la barre, insérez, dans l'ordre suivant : 2 rondelles 8 mm, une roulette (I), 1 rondelle 8 mm, un écrou 8 mm et 1 cache-roue (J). Assurez-vous que les roues soient solidement fixées aux pieds de la table.

 6: 5mm x 10mm



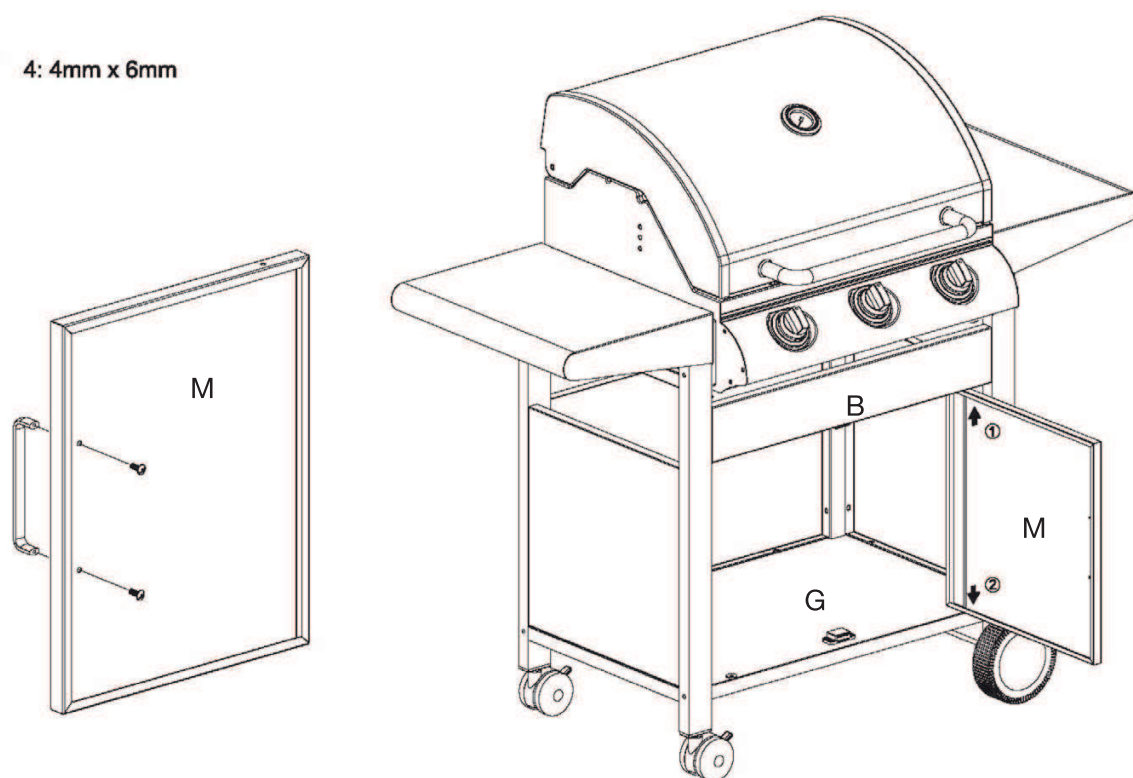
9. Assemblez le panneau arrière de la table (K) et fixez-le aux pieds (D) et au panneau inférieur (G) à l'aide de 6 vis 5x10 mm (figure ci-contre).

 12: 5mm x 10mm

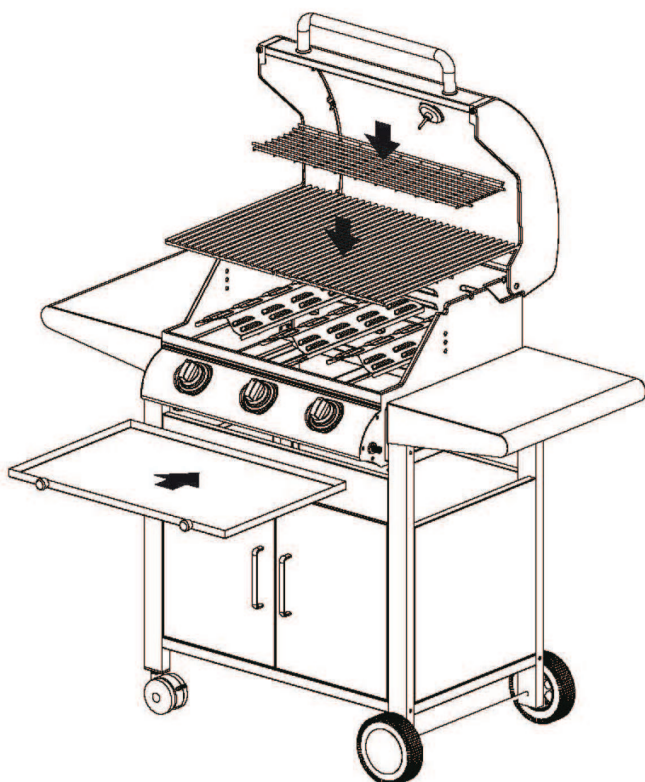


10. Assemblez les panneaux latéraux de la table (L) et fixez-les aux pieds (D) à l'aide de 12 vis 5x10 mm (figure ci-contre).

 4: 4mm x 6mm



11. Assemblez les portes de la table (M) et fixez-les au panneau avant supérieur (B) et au panneau inférieur (G) à l'aide de 4 vis 4x6 mm (figure ci-dessus).



12. Replacez la grille de cuisson, la plancha, la grille de maintien au chaud et le tiroir de récupération des graisses sur la partie supérieure du barbecue (figure ci-contre).

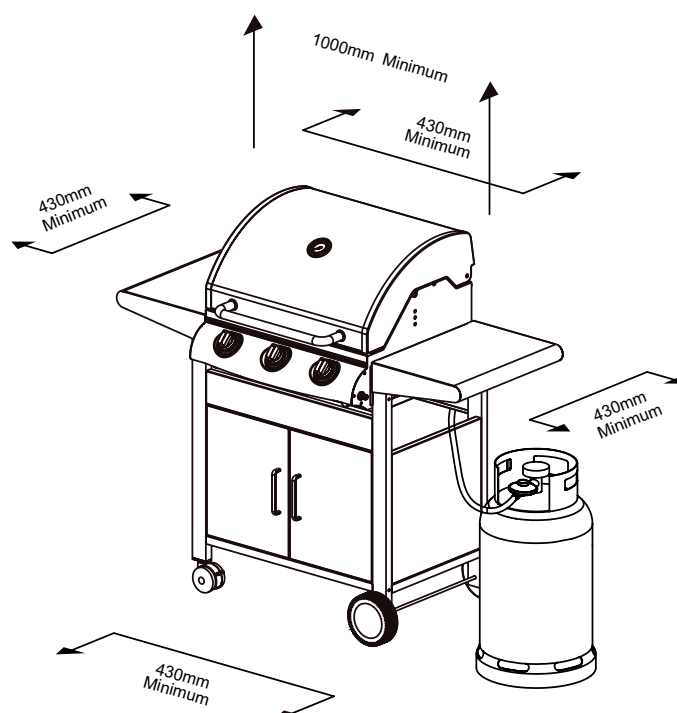


## raccordement à la bouteille de gaz

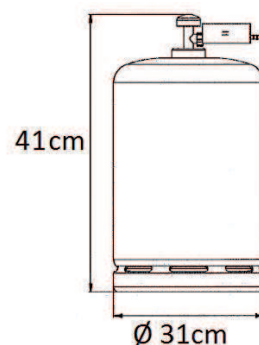
- Ce barbecue est destiné à une utilisation en extérieur uniquement et dans un endroit bien aéré.
- Votre appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz propane ou butane liquéfié en bouteille.
- Pour utiliser votre barbecue, vous devez vous procurer :
  - 1 bouteille de gaz propane ou butane de 6 à 13 kg,
  - 1 tuyau flexible 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 ci-dessous :



- La bouteille de gaz doit être placée sur le sol, sur le côté droit du barbecue, en position debout, à au moins 1 mètre de distance de l'appareil.
- La bouteille (de 6 à 13kg) peut être placée dans un meuble de rangement adapté, sauf indication contraire sur le produit, à condition que ses dimensions (détendeur inclus) soit conformes aux exigences indiquées sur la figure ci-contre.
- Si votre bouteille de gaz ne répond pas aux exigences ci-contre, installez-la impérativement sur le sol, à côté de votre appareil.



- 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.
- Veillez à ce que l'appareil soit éloigné de toute source de chaleur (cigarettes, étincelles, flammes nues, etc.).
- Ne placez jamais votre appareil sous ou sur une surface combustible.
- Ne placez aucun matériau inflammable et aérosol près de l'appareil.

### **Branchement du tuyau et du détendeur (non fournis)**

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

<b>Pays de destination</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Gaz et pression</b>
FRANCE	I <sub>3</sub> (28-30/37 mbar)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar

<b>Puissance nominale (<math>\Sigma Q_n</math>)</b>	10,5 kW (820 g/h)
<b>Repère sur injecteur</b>	0,95

- L'entrée gaz G1/2 se situe sur le côté latéral droit de l'appareil.
- Utilisez un tuyau conforme à la réglementation nationale en vigueur (NF) avec écrou fileté G1/2 pour le vissage sur l'appareil, et écrou fileté M20x1.5 sur le détendeur, conforme à la norme NF D 36-125 ou à la norme XP D 36-112.
- Le raccordement à l'appareil doit se faire à l'aide d'un tuyau d'alimentation de longueur 1,2 m ou 1,5 m maximum.
- 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.
- Ne tirez pas sur le tuyau ou ne le vrillez pas.
- Veillez à ce que le tuyau ne soit pas soumis à des efforts de torsion ou traction : l'embout de raccordement d'entrée gaz se situant sur le côté latéral droit, positionnez le récipient de gaz à droite de l'appareil.
- Veillez à ce que le tuyau ne soit jamais en contact des parties de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.



**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).

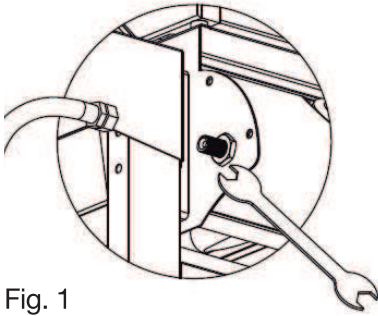


Fig. 1

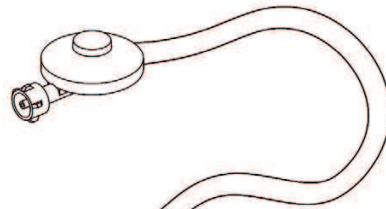


Fig. 2

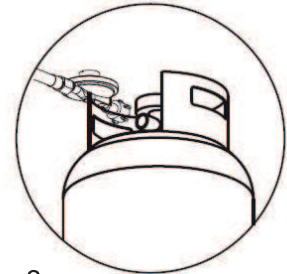
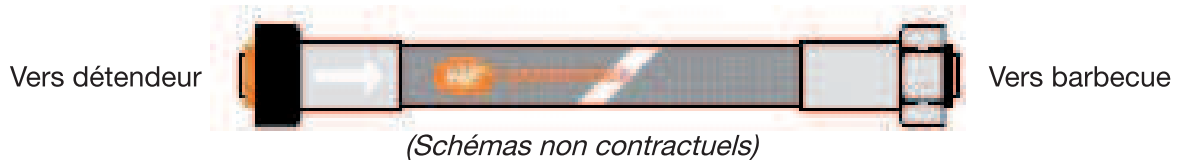


Fig. 3



1. Vérifiez que tous 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 1 ci-dessus) et l'écrou fileté M20x1.5 (de couleur noire) sur le raccord de sortie du détendeur (figure 2 ci-dessus) en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.
3. Vérifiez l'étanchéité de l'ensemble en effectuant un test de fuite (voir section suivante « Test de fuite »).
4. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz (figure 3 ci-dessus). Reportez-vous aux instructions relatives à l'installation du détendeur et de la bouteille.

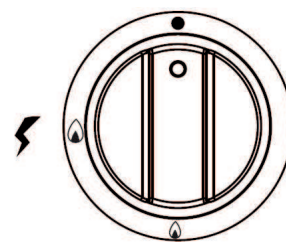
## Test de fuite



### 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 la bouteille de gaz.
- 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).
2. Préparez une solution d'eau et de savon (1/2 volume d'eau et 1/2 volume de savon) puis passez la solution aux points de raccordement gaz de la bouteille, du détendeur, du tuyau et de la connexion gaz à l'aide d'un pinceau.



3. Ouvrez le robinet du récipient 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 de la bouteille de gaz

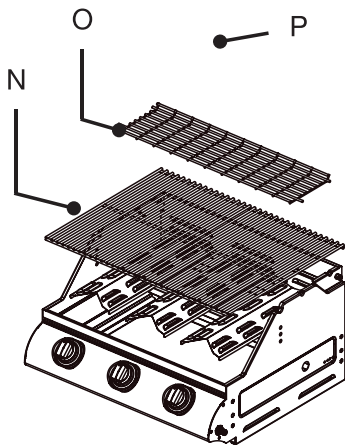
- Changez toujours la bouteille de gaz en dehors de toute source possible de feu.
- Ne changez pas la bouteille de gaz lors de l'utilisation de l'appareil. Les manettes de commande doivent être sur la position fermée « ● » (arrêt).
- Attendez le complet refroidissement de l'appareil.
- Le changement doit s'opérer en extérieur uniquement.
- Ne fumez pas lorsque vous changez la bouteille de gaz.
- Changez toujours la bouteille de gaz à une chaleur appropriée.
- Quand la bouteille est vide, faites-la remplir ou remplacez-la auprès d'un revendeur agréé où votre bouteille ne sera pas remplie à plus de 80% de sa capacité pour permettre au gaz de se dilater en fonction de la température.
- Faites inspecter votre bouteille tous les 10 ans par un service agréé. La date de chaque contrôle doit être imprimée sur la bouteille.

## utilisation



Avant de commencer à utiliser votre barbecue, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont sur la position « ● » (arrêt).

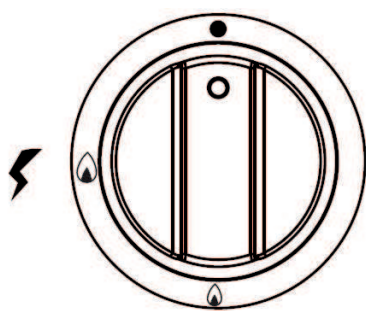
### Préparation avant la cuisson



- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, essayez le 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.
- Pour empêcher que la nourriture ne colle à la grille de cuisson et à la plancha, enduisez-les d'huile alimentaire **avant chaque utilisation**.
- Les diffuseurs de flamme (N) doivent être placés sous la grille de cuisson ou sous la plancha (schéma ci-contre).

### Description d'une manette 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 piézoélectrique

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

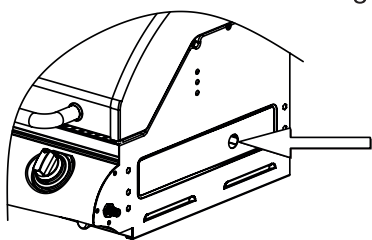
1. Ouvrez le capot du barbecue. N'allumez jamais le barbecue avec le capot fermé !
2. Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient sur la position « ● » (arrêt).
3. Ouvrez l'alimentation en gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
4. Poussez et tournez la manette de commande souhaitée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et placez-la sur la position piezzo ⚡️. Le brûleur s'allume.  
Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, remplacez 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. Répétez l'étape 4 pour allumer les autres brûleurs ou ouvrez l'arrivée de gaz du brûleur adjacent. Celui-ci s'allumera automatiquement.

**Remarque :** 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 :

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 la bouteille 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 (figure ci-contre).
5. Tournez la manette de commande souhaitée et placez-la sur la position maximum 🔥 (grande flamme).



Une fois le brûleur de droite allumé, vous pouvez ouvrir l'arrivée de gaz du brûleur adjacent et celui-ci s'allumera automatiquement.

6. Répétez les étapes 4 et 5 pour allumer les autres brûleurs.


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



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


---

## Première utilisation

Allumez le barbecue et laissez-le chauffer pendant 30 minutes sur la position minimum (petite flamme ) de manière à faire brûler tous les résidus de fabrication. Il peut se produire un léger dégagement d'odeurs lors de cette opération : ceci est normal.

---

## Préchauffage

Allumez les brûleurs, comme indiqué précédemment, sur la position maximum  (grande flamme) et laissez préchauffer le barbecue 2 à 5 minutes.

---

## Cuisson

### Cuisson sur la grille et la plancha

Les brûleurs chauffent les diffuseurs de flamme qui répartissent la chaleur équitablement sur la grille et la plancha.

Avec la grille de cuisson, les jus et graisses des aliments s'écoulent sur les diffuseurs pendant la cuisson, produisant ainsi une fumée qui, en s'évaporant, enveloppe les aliments et leur donne une saveur caractéristique du barbecue.

Avec la plancha, les aliments cuisent dans leur propre jus et graisse.

### Cuisson avec le capot fermé

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.

Lorsque vous utilisez le barbecue avec le capot baissé :

- Allumez le brûleur de gauche et le brûleur de droite, mais laissez le brûleur central éteint. Cela permettra une meilleure circulation de l'air.
- A l'aide de l'indicateur de température 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.
- Evitez 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.

### Contrôle 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'embrasement :

- Placez toutes les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt).
- Fermez l'alimentation de la bouteille de gaz.
- Eloignez 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.

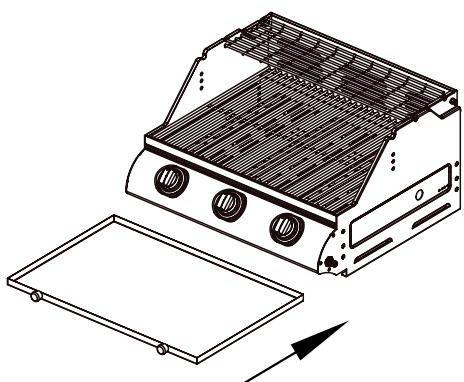
### Grille de maintien au chaud

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.

### Tiroir récupérateur de graisses

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. Il doit être vidé régulièrement autant que nécessaire.




Laissez refroidir l'appareil puis tirez le tiroir avec précaution à l'aide des poignées situées sous les manettes de commande. Remplacez-le sur l'appareil après nettoyage.



## 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 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 "déglaçage" 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 ou en plastique 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 de la bouteille 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 : risque de rouille et de détérioration rapide des matériaux.

## Grilles

1. 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 additionné 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.

---

## Diffuseurs de flamme

1. Nettoyez régulièrement les diffuseurs en les 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 et laissez sécher complètement avant de les remettre en place sur le barbecue.

---

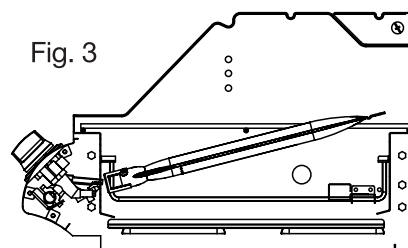
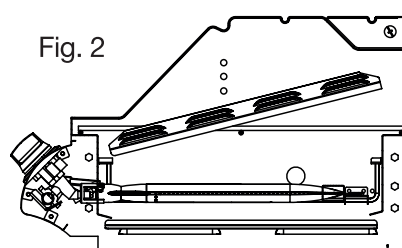
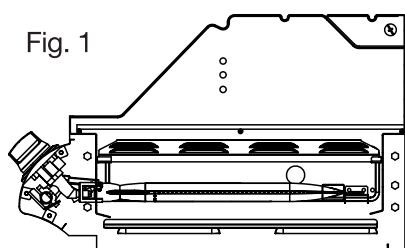
## Brûleurs

### Nettoyer les 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 la bouteille de gaz est fermée.
2. Démontez les brûleurs en vous reportant à la section suivante « Démontez / remontez 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 « Démontez / remontez 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.

### Démontez / remontez les brûleurs



1. Assurez-vous que toutes les manettes de commande de gaz sont en position « ● » (arrêt) et que la bouteille de gaz est fermée.

2. Enlevez la grille de cuisson et la plancha du barbecue (figure 1).
3. Enlevez le diffuseur de flammes (figure 2).
4. Enlevez les boulons et les écrous se trouvant sous les brûleurs à l'arrière du cadre du barbecue.
5. Enlevez et faites tourner le brûleur (figure 3).
6. Nettoyez les brûleurs comme décrit dans la section précédente.
7. Appliquez alors la procédure inverse pour réinstaller les brûleurs, le diffuseur de flamme et la grille.

---

## Tiroir récupérateur de graisses

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

1. Tirez le tiroir avec précaution à l'aide des poignées situées sous les manettes de commande.
2. Utilisez une raclette en bois ou en plastique pour enlever les gros résidus alimentaires.
3. Nettoyez le tiroir récupérateur de graisses à l'aide d'une éponge douce additionnée de produit vaisselle.
4. Rincez et laissez sécher complètement avant de le remettre en place sur le barbecue.

---

## Corps de l'appareil

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

1. Otez 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.

---

## Stockage

Protégez votre barbecue à l'aide d'une housse étanche 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 d'inutilisation :

- 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 la bouteille de gaz est bien pleine,
- 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 de la bouteille,
- 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 :

- La bouteille de gaz est vide : remplacez-la.
- Les tubes des brûleurs sont mal alignés sur les orifices : replacez les tubes correctement.
- L'alimentation en gaz est obstruée : enlevez le tuyau du barbecue. Ouvrez l'alimentation en gaz de la bouteille pendant quelques secondes afin d'éliminer l'obstruction du tuyau. Fermez le gaz, puis raccordez le tuyau 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 :

- La bouteille de gaz est vide : remplacez-la.
- 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 tuyau du barbecue. Ouvrez l'alimentation en gaz de la bouteille pendant quelques secondes afin d'éliminer l'obstruction du tuyau. Fermez le gaz, puis raccordez le tuyau au barbecue.
- Le bouton poussoir de l'allumage piézoélectrique est défectueux : procédez 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 :

- La bouteille de gaz est vide : remplacez-la.
- 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 tuyau du barbecue. Ouvrez l'alimentation en gaz de la bouteille pendant quelques secondes afin d'éliminer l'obstruction du tuyau. Fermez le gaz, puis raccordez le tuyau 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 la bouteille de gaz dans un endroit vide en la tenant en position verticale et placez-la 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 de la bouteille de gaz.
- Eloignez 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 la bouteille de gaz prend feu ou que vous ne pouvez pas éteindre l'appareil :

- Contactez les pompiers.
- Evacuez les personnes et les animaux.
- Laissez le capot du barbecue ouvert.
- Refroidissez la bouteille 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.

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 1



### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



### 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.

