

essentiel 

Barbecue

EBGZ 3



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

| | |
|--|-----------|
| votre produit | 6 |
| Contenu de l'emballage | 6 |
| Caractéristiques techniques | 6 |
| Description de l'appareil | 7 |
| assemblage de l'appareil | 8 |
| Avant le montage | 8 |
| Outils nécessaires (non fournis) | 10 |
| Montage | 10 |
| raccordement à la bouteille de gaz | 20 |
| Emplacement d'installation approprié | 20 |
| Réceptacle de gaz | 21 |
| Branchement du tuyau et du détendeur (non fournis) | 22 |
| Test de fuite | 23 |
| Changement de la bouteille de gaz | 24 |
| utilisation | 25 |
| Préparation avant la cuisson | 25 |
| Description du bandeau de commande | 26 |
| Allumage du barbecue | 26 |
| ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE | 26 |
| ALLUMAGE MANUEL | 27 |
| Première utilisation | 28 |
| Préchauffage | 28 |
| Cuisson | 28 |
| CUISSON SUR LA GRILLE | 28 |
| CUISSON SUR LA PLANCHA | 28 |
| CUISSON AVEC LE CAPOT FERMÉ | 28 |
| CONTRÔLE DES EMBRASEMENTS | 29 |
| GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD | 29 |
| TIROIR RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSES | 29 |
| CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON | 30 |
| LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE | 30 |
| nettoyage et entretien | 30 |
| Recommandations | 30 |
| Grilles | 31 |
| Plancha | 31 |
| Diffuseurs de flamme | 31 |
| Brûleurs | 31 |

| | |
|--|-----------|
| Tiroir récupérateur de graisses | 32 |
| Corps de l'appareil | 32 |
| Stockage | 33 |
| Après une période de non utilisation prolongée | 33 |
| résolution de problèmes | 33 |

votre produit

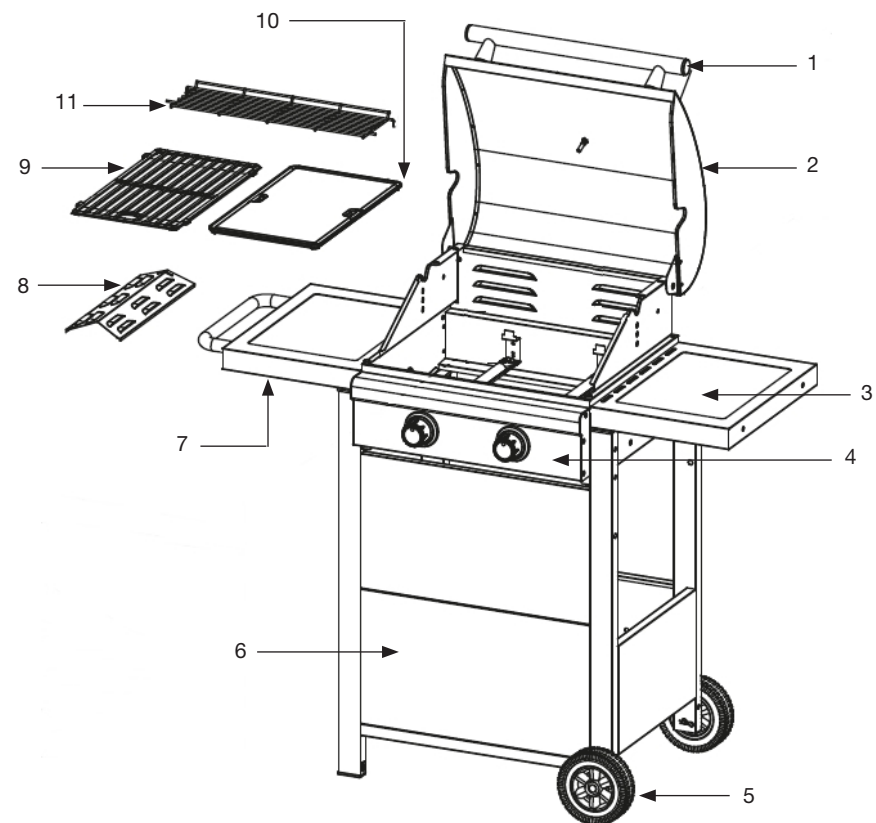
Contenu de l'emballage

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

Caractéristiques techniques

- Puissance : 6,0 kW (437 g/h)
- 2 brûleurs en inox de 3,0 kW
- Piezo intégré aux brûleurs
- Diffuseur de chaleur en acier aluminé forme V
- 1 grille et 1 plancha en fonte émaillée
- Surface de cuisson :
 - Grille : 40,5 x 24,4 cm
 - Plancha : 40,5 x 24,4 cm
- Couvercle avec thermomètre intégré
- Grille de maintien au chaud
- Tiroir à graisses amovible
- Caisson en métal
- 2 tablettes latérales dont 1 avec poignée
- 2 roues
- Gaz :
 - Butane 28-30 mbar
 - Propane 37 mbar
- Tuyau et détendeur gaz non fournis
- Catégorie I3+ (28-30/37)

Description de l'appareil



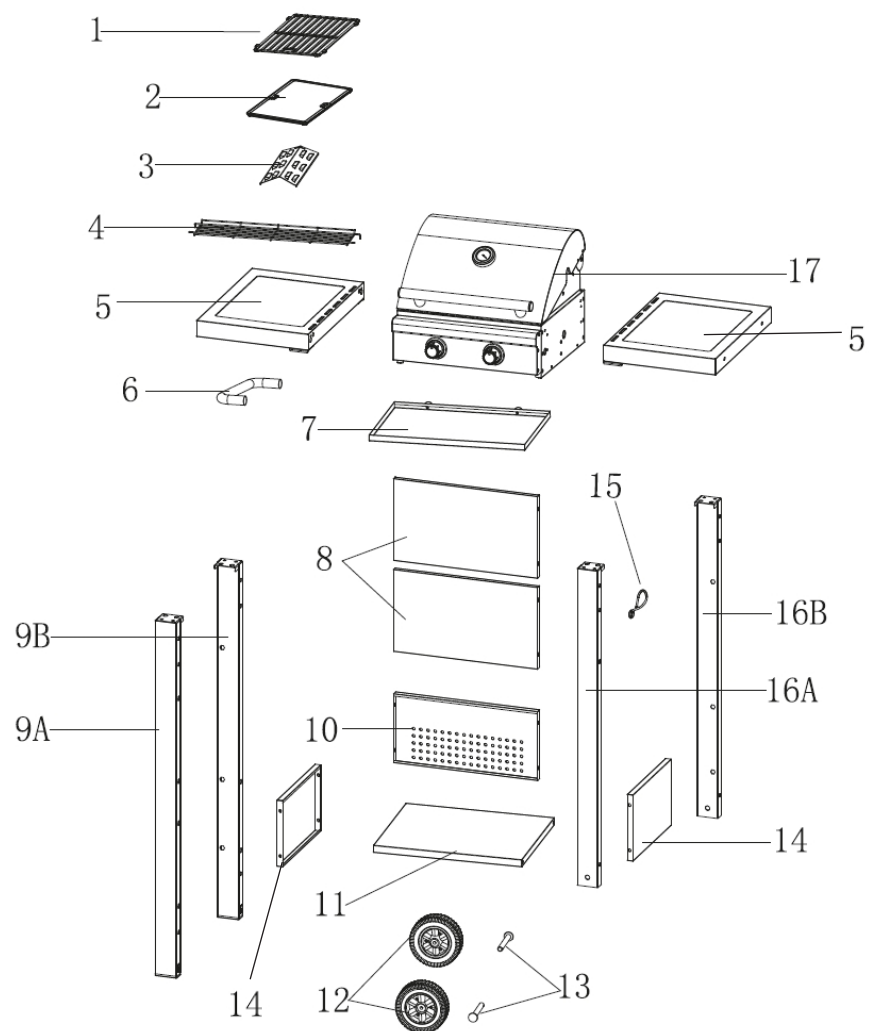
| | |
|----|---|
| 1 | Poignée d'ouverture du capot |
| 2 | Capot avec indicateur de température |
| 3 | Tablette latérale droite |
| 4 | Bandeau de commande |
| 5 | Roulettes de transport (x 2) |
| 6 | Panneaux |
| 7 | Étagère latérale gauche avec poignée de transport |
| 8 | Diffuseur de flammes |
| 9 | Grille de cuisson |
| 10 | Plancha |
| 11 | Grille de maintien au chaud |

assemblage de l'appareil

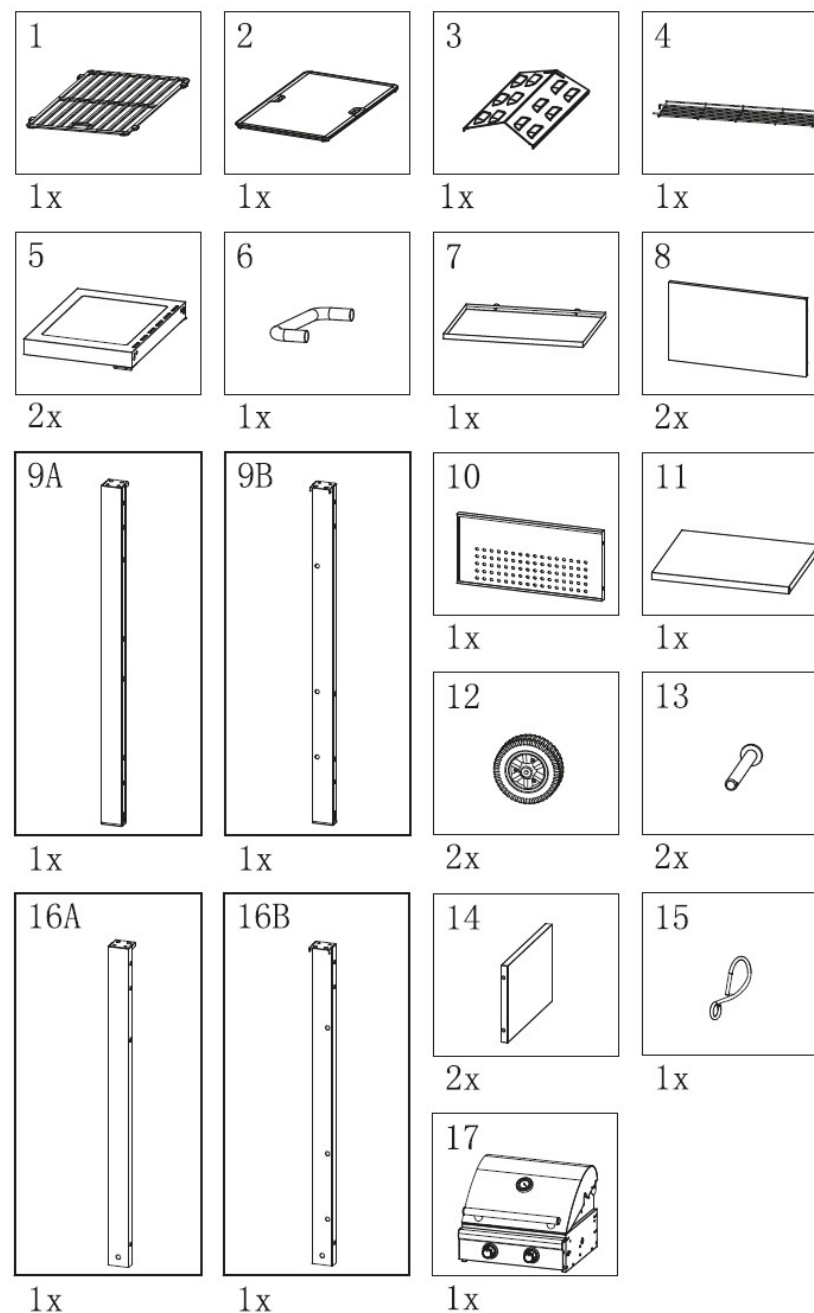
Avant le montage

- 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.
- Le montage de l'appareil doit être effectué par 2 personnes minimum.
- Vérifiez que l'emballage comporte l'intégralité des pièces ci-après.

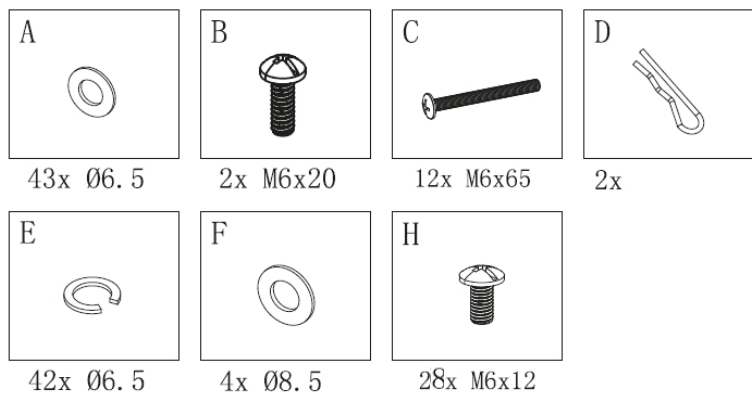
Vue d'ensemble avant l'assemblage :



Liste des pièces fournies :



Visserie fournie :



Outils nécessaires (non fournis)

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



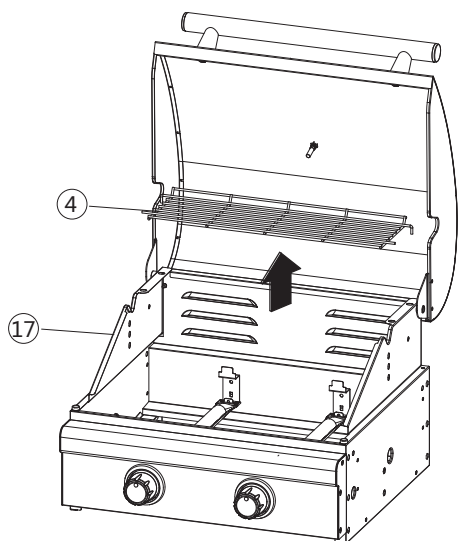
Clé de serrage



Tournevis cruciforme

Montage

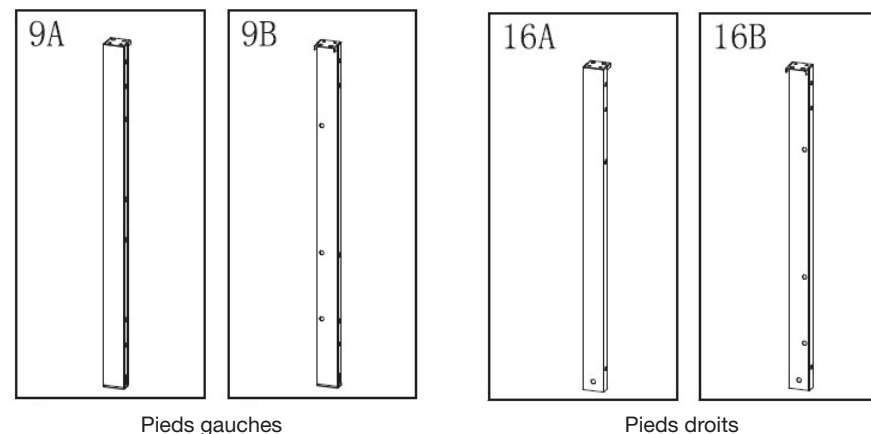
Procédez à l'assemblage des différents éléments comme indiqué dans les étapes ci-dessous :



1. Placez le bloc barbecue (17) sur une surface plane et stable, puis retirez la plancha, la grille de maintien au chaud et le diffuseur de flamme (3) (figure ci-contre).



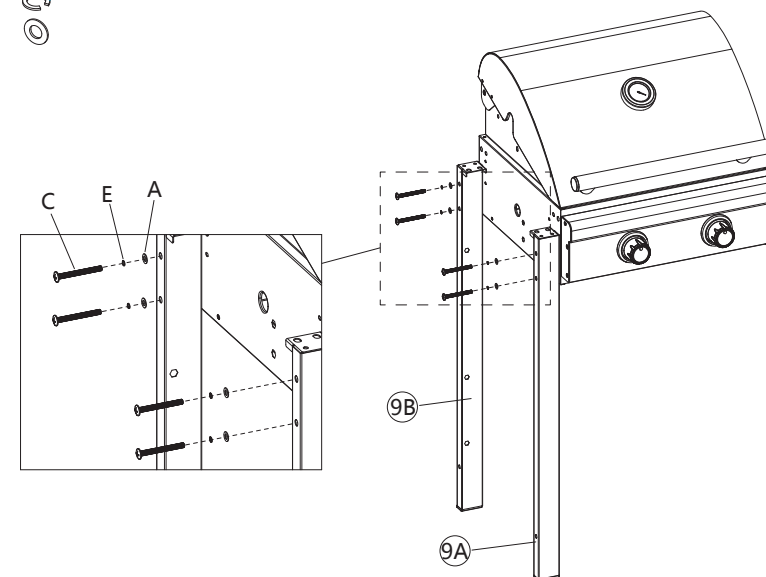
2. Dissociez les pieds droits (16A) et (16B) des pieds gauches (9A) et (9B). **Le nombre de trous sur les pieds est différent selon le côté de l'appareil où ils seront installés**, et les pieds gauches sont plus longs que les pieds droits sur lesquels seront fixées les roues (voir schéma ci-dessous) :






Conseil : pour l'assemblage des pieds, vous pouvez éventuellement coucher le bloc barbecue au sol, sur une couverture pour éviter de rayer la surface de l'appareil.

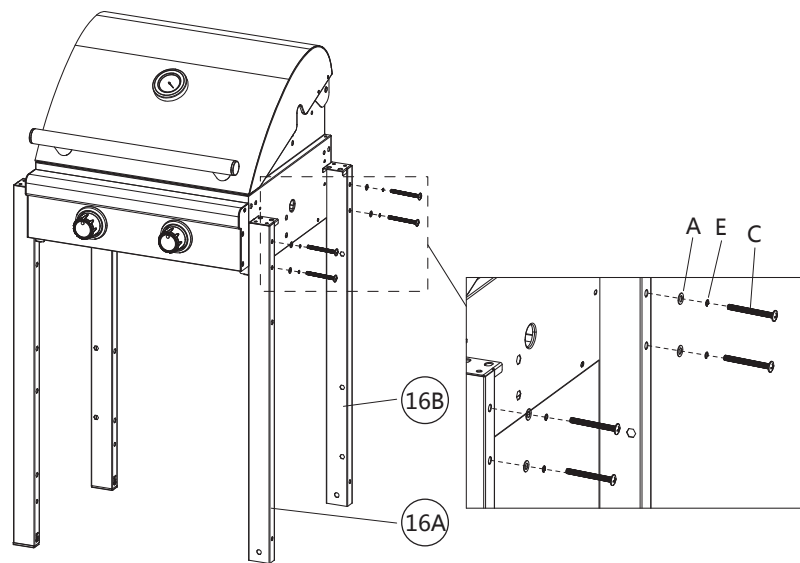
3. Fixez les pieds gauches (9A et 9B) sur l'appareil avec les vis (C), les petites rondelles (E) et les rondelles moyennes (A) comme indiqué sur le schéma ci-après. Assurez-vous que les trous sont correctement orientés.

C x4
E x4
A x4






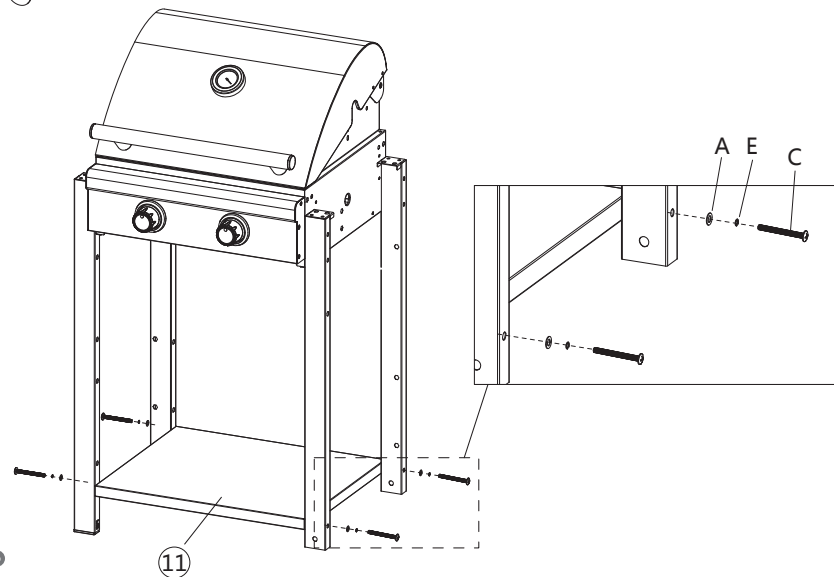
4. Fixez les pieds droits (16A et 16B) sur l'appareil avec les vis (C), les petites rondelles (E) et les rondelles moyennes (A) comme indiqué sur le schéma ci-après. Assurez-vous que les trous sont correctement orientés.

C x4 
 E x4 
 A x4 



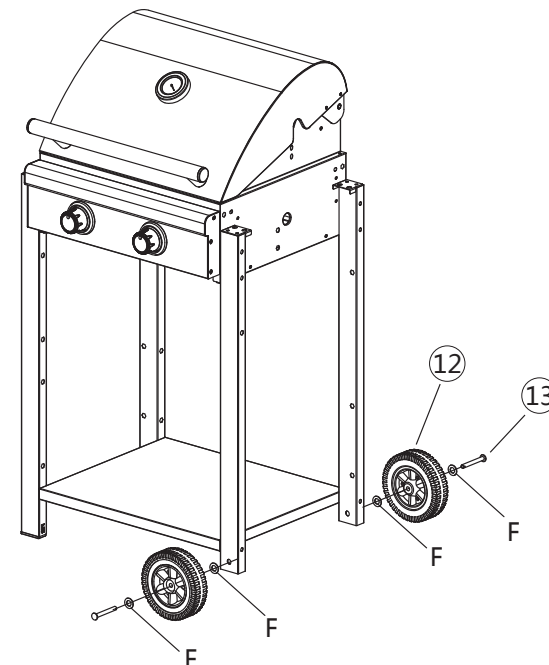
5. Assemblez la tablette inférieure (11) aux 4 pieds de l'appareil avec les vis (C), les petites rondelles (E) et les rondelles moyennes (A) comme indiqué sur le schéma ci-après.

C x4 
 E x4 
 A x4 



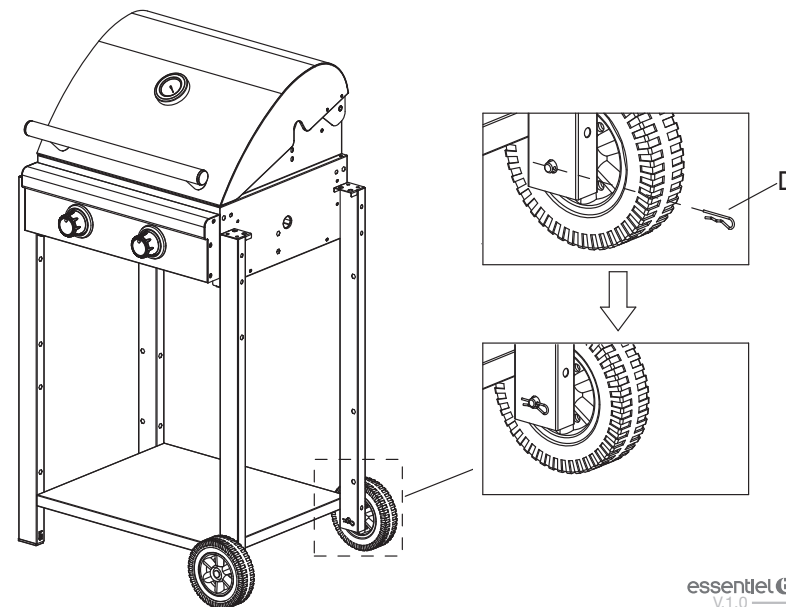
6. Assemblez les roues sur les pieds droits de l'appareil à l'aide des tubes de fixation (13) et des grandes rondelles (F). Assurez-vous qu'une rondelle se trouve bien de chaque côté de la roue.

F x4 



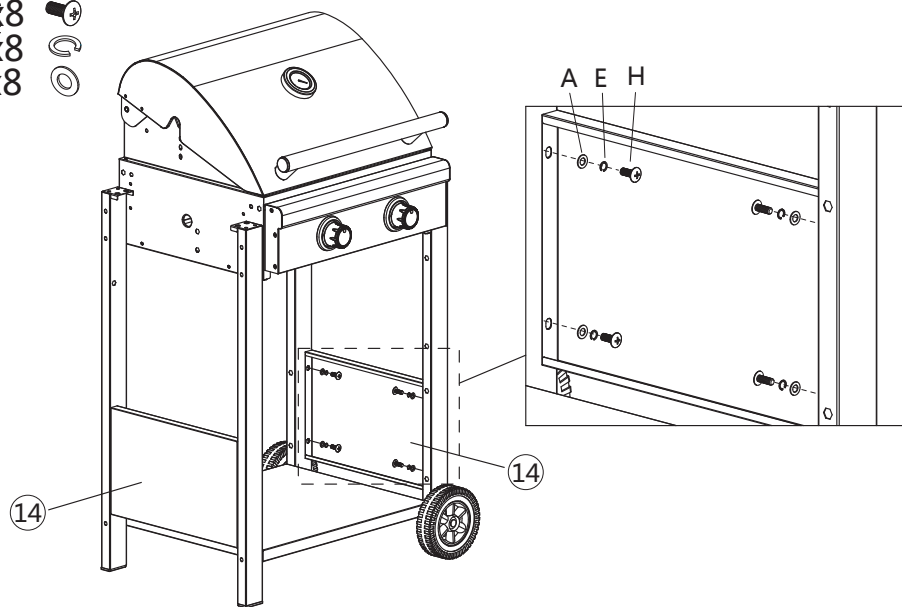
7. Insérez les crochets (D) dans le trou prévu à cet effet sur chaque tube de fixation, comme indiqué sur le schéma ci-dessous. Assurez-vous que les roues sont solidement fixées.

D x2 



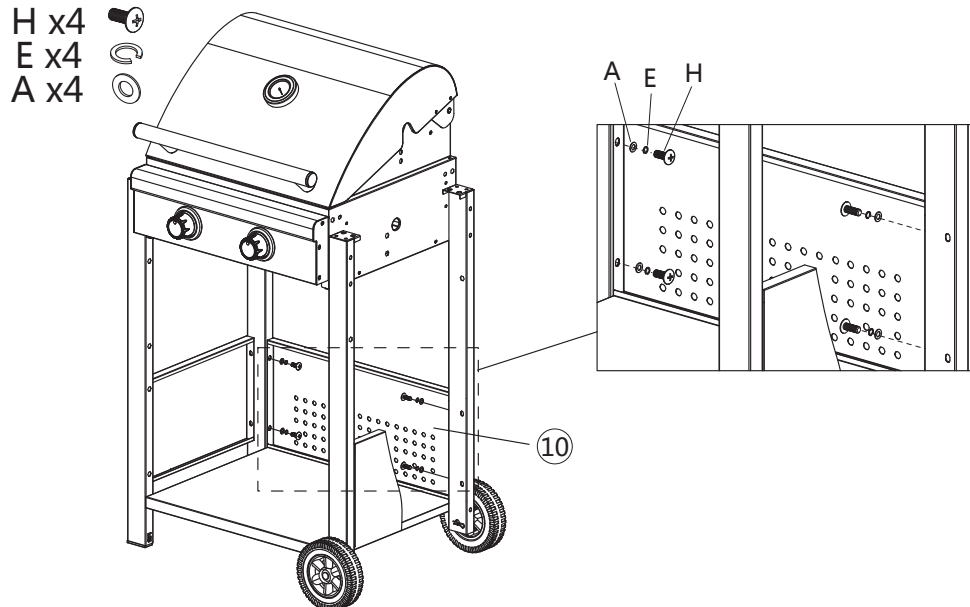
8. Fixez les panneaux latéraux droite et gauche (14) à l'aide des vis (H), des petites rondelles (E) et des rondelles moyennes (A) comme indiqué sur le schéma ci-dessous :

H x8
E x8
A x8



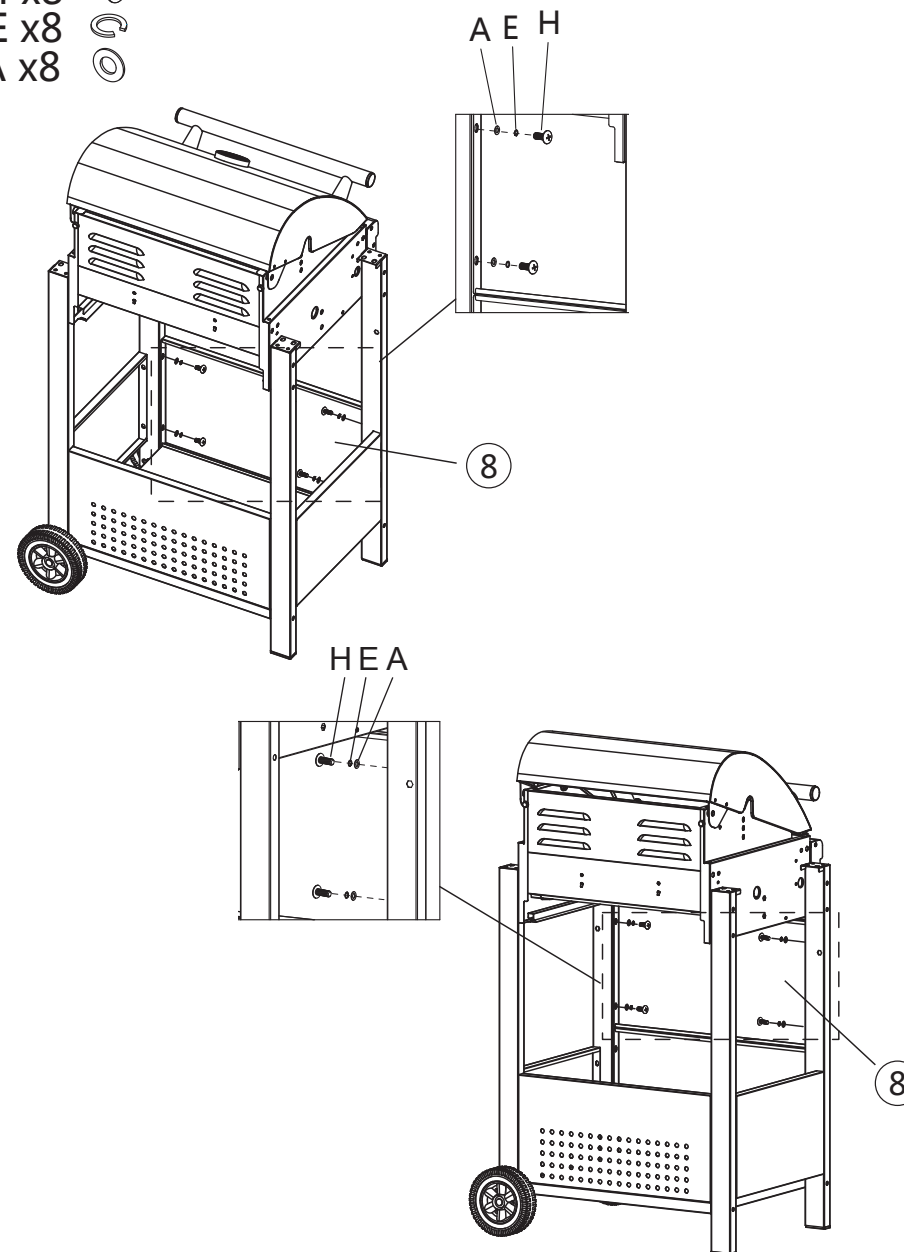
9. Fixez le panneau arrière inférieur (10) à l'aide des vis (H), des petites rondelles (E) et des rondelles moyennes (A) comme indiqué sur le schéma ci-dessous :

H x4
E x4
A x4






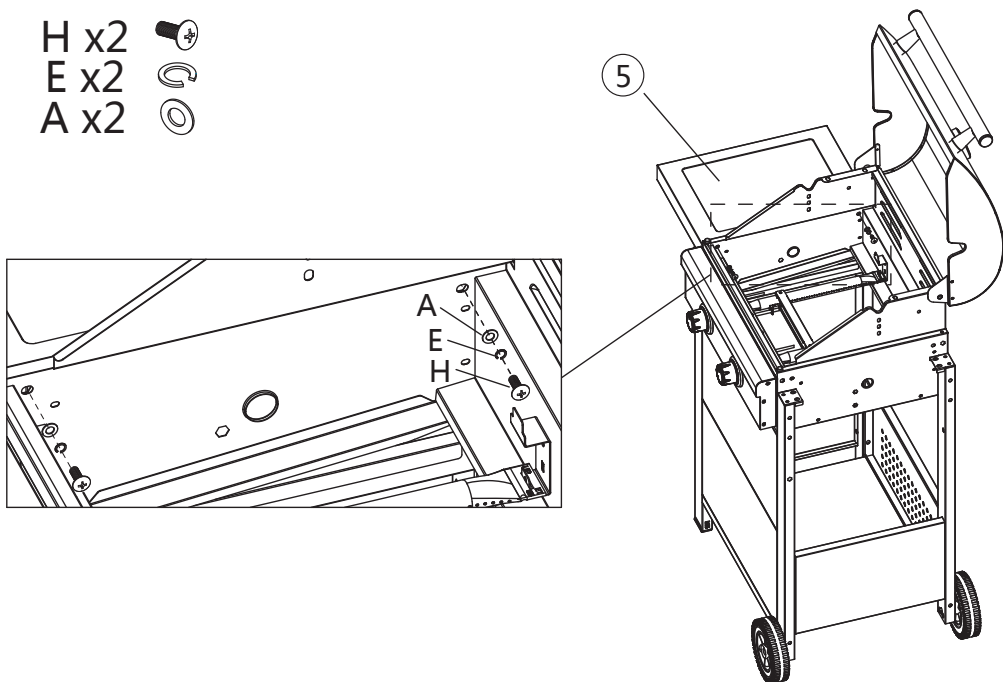
10. Fixez les panneaux avant inférieur et supérieur (8) à l'aide des vis (H), des petites rondelles (E) et des rondelles moyennes (A) comme indiqué sur le schéma ci-dessous :

H x8
E x8
A x8






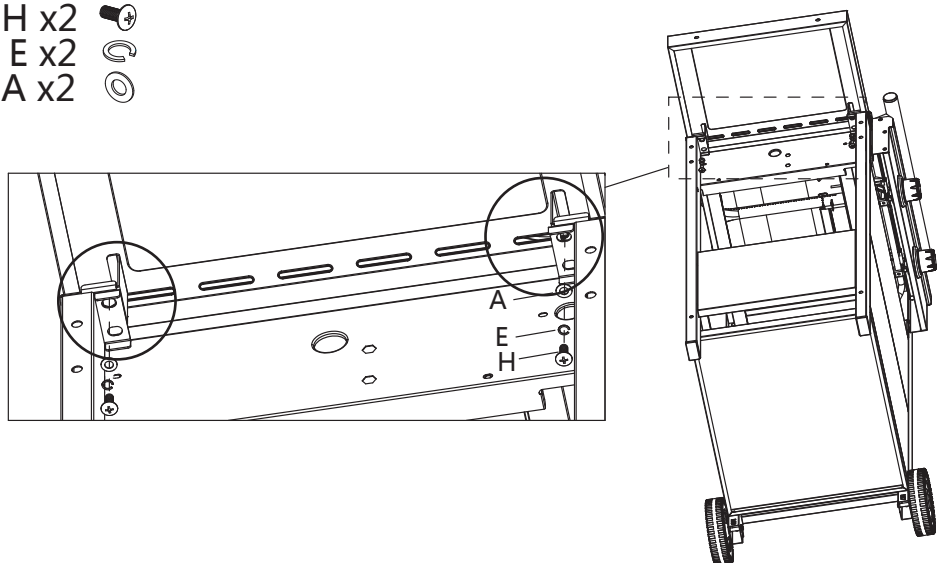
11. Fixez la tablette gauche à l'aide des vis (H), des petites rondelles (E) et des rondelles moyennes (A) comme indiqué sur le schéma ci-dessous :

H x2 
 E x2 
 A x2 






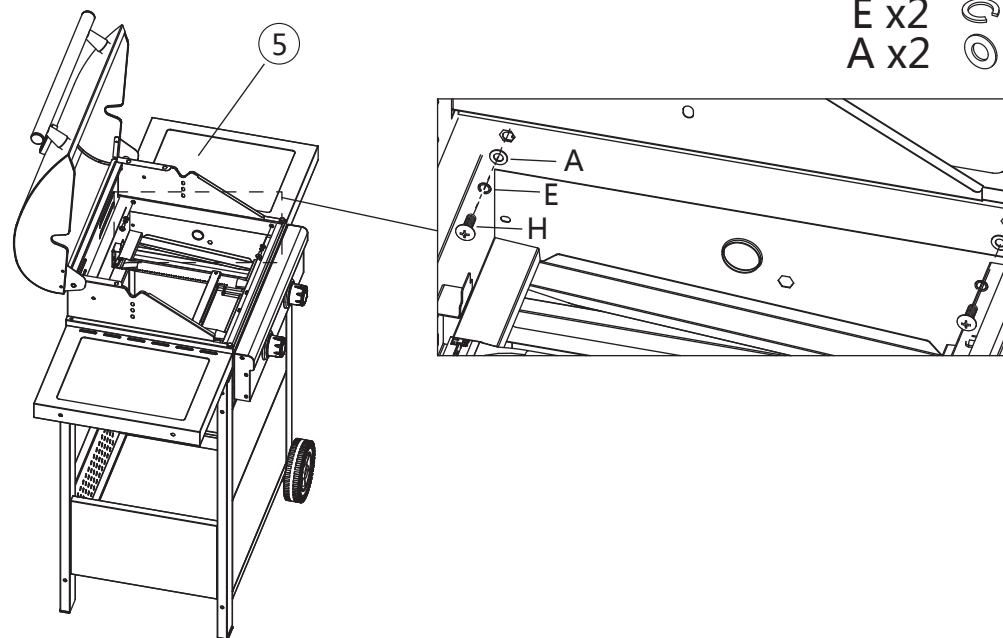
12. Fixez les renforts sous la tablette gauche à l'aide des des vis (H), des petites rondelles (E) et des rondelles moyennes (A) comme indiqué sur le schéma ci-dessous :

H x2 
 E x2 
 A x2 



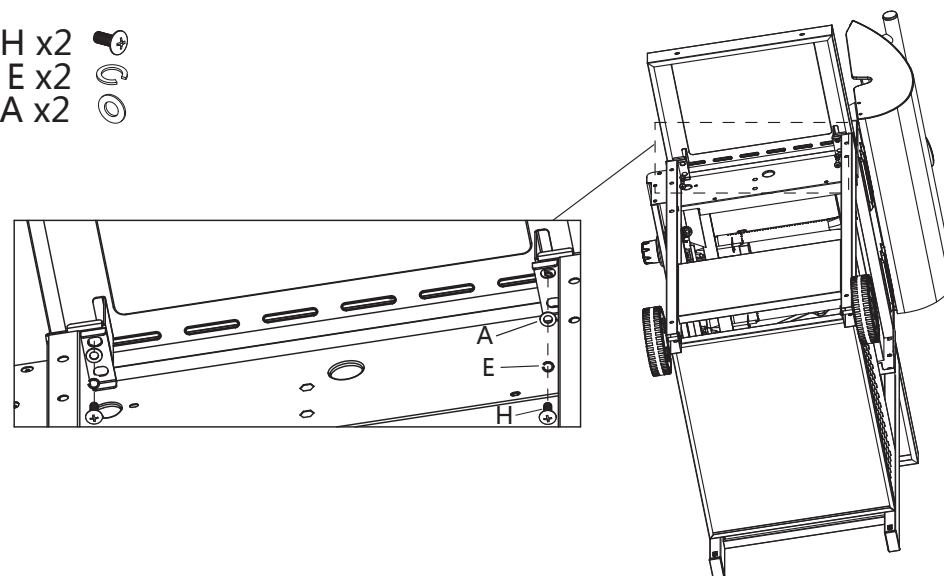
13. Fixez la tablette droite à l'aide des vis (H), des petites rondelles (E) et des rondelles moyennes (A) comme indiqué sur le schéma ci-dessous :

H x2 
 E x2 
 A x2 






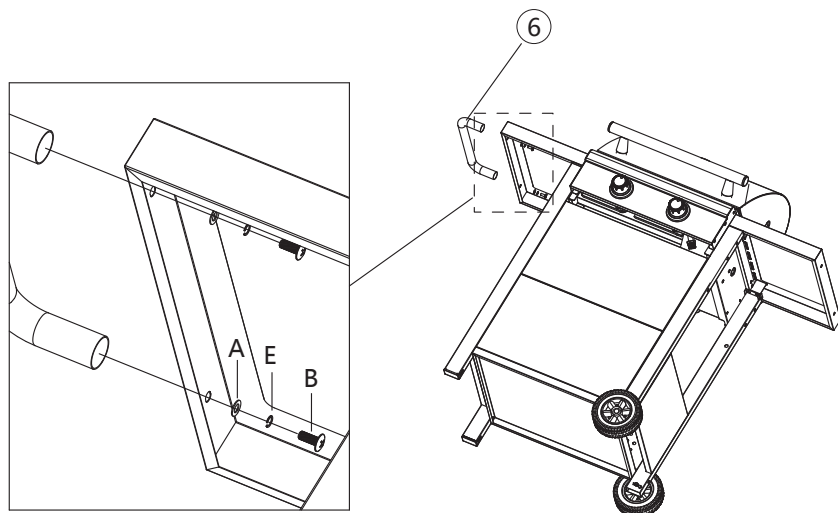
14. Fixez les renforts sous la tablette droite à l'aide des des vis (H), des petites rondelles (E) et des rondelles moyennes (A) comme indiqué sur le schéma ci-dessous :

H x2 
 E x2 
 A x2 

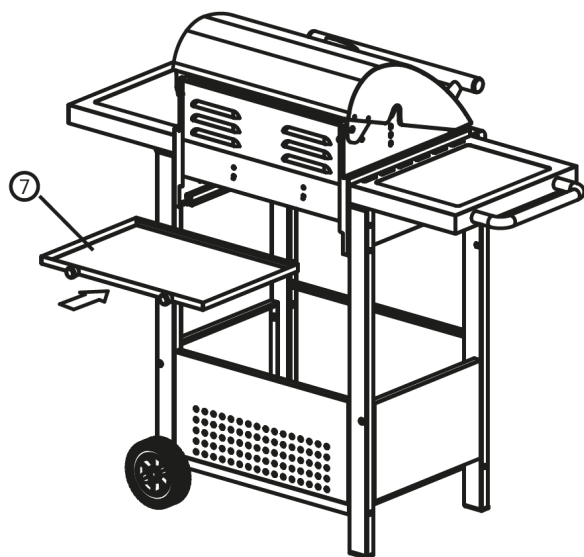


15. Vérifiez que les tablettes latérales gauche et droite sont correctement fixées et alignées, et resserrez les vis des tablettes et des renforts si nécessaire.
16. Fixez la poignée sur la tablette gauche à l'aide des vis (B), des petites rondelles (E) et des rondelles moyennes (A) comme indiqué sur le schéma ci-dessous :

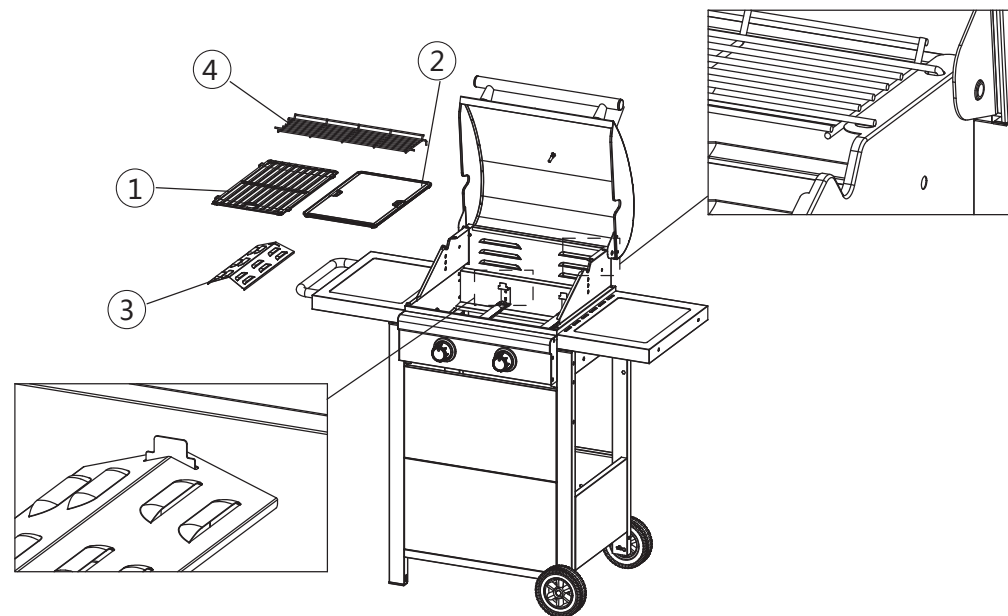
B x2 
 E x2 
 A x2 





17. Insérez le tiroir récupérateur de graisses (7) en le glissant à l'arrière de l'appareil comme indiqué sur le schéma ci-dessous :

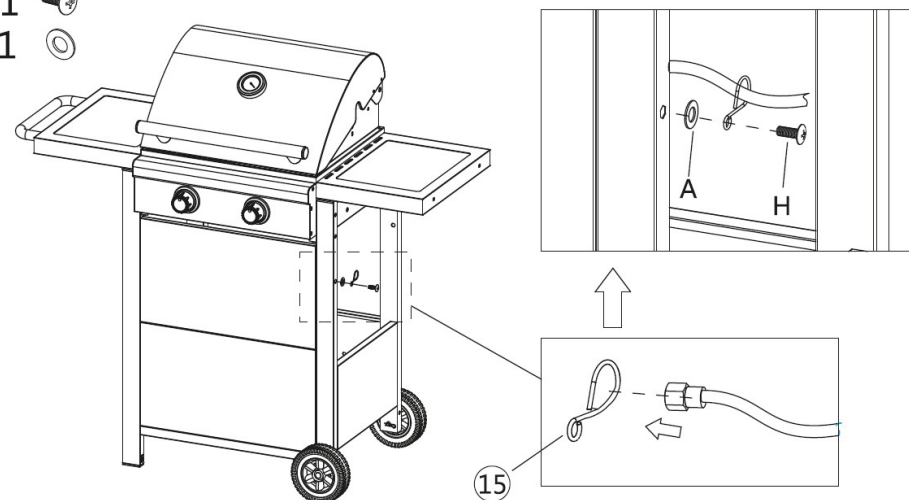


18. Placez les éléments amovibles sur le barbecue : diffuseur de flamme (3) et grille de cuisson (1) du côté gauche de l'appareil, plancha (2) du côté droit, et grille de maintien au chaud (4). Assurez-vous que le diffuseur de flamme est bien inséré dans les encoches prévues à cet effet comme indiqué sur le schéma ci-dessous :



19. Fixez le support du tube souple (15) à l'aide de la vis (B) et de la grande rondelle (A) comme indiqué sur le schéma ci-dessous. Votre barbecue est prêt à être utilisé.

H x1 
 A x1 

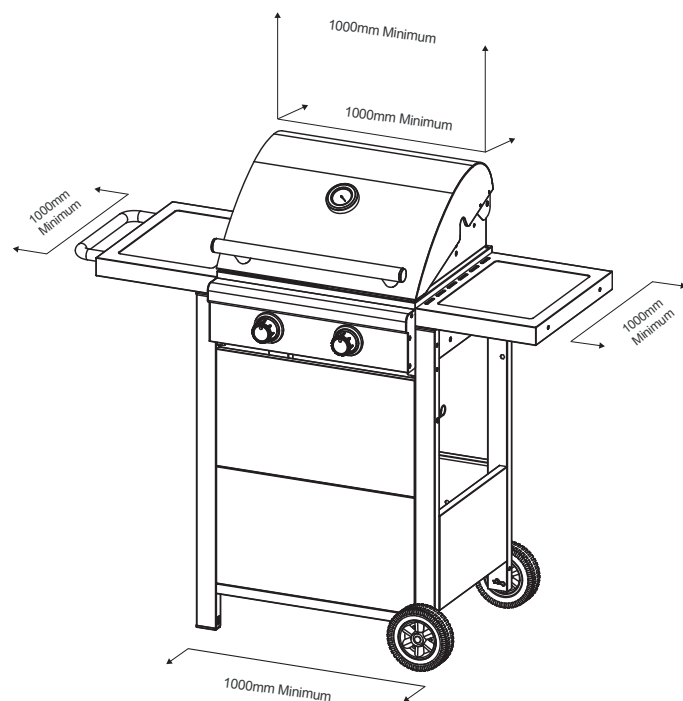


raccordement au récipient de gaz

- 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).

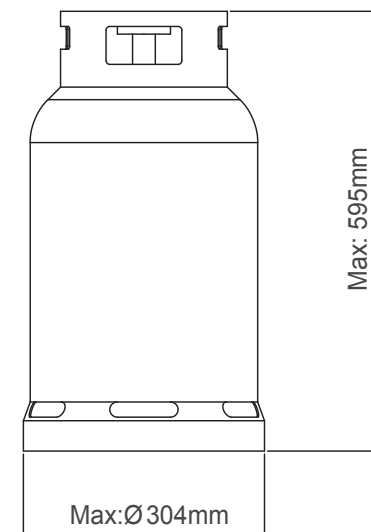
Emplacement d'installation approprié

- 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 430 cm min. doit être respectée tout autour de l'appareil, et de 1000 mm min. au-dessus de l'appareil.



Récipient 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 10,5 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.
- NE JAMAIS PLACER LE RÉCIPIENT DE GAZ SUR UNE TABLETTE LATÉRALE OU SUR LA TABLETTE INFÉRIEURE.

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 :

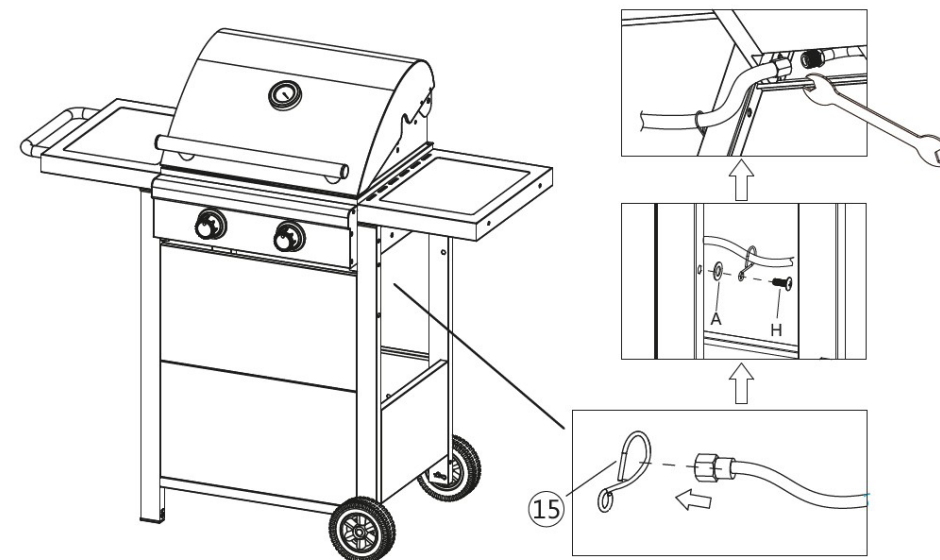
| Pays de destination | Catégorie | Gaz et pression |
|-------------------------------------|------------------|--|
| FRANCE | I3+ (28-30/37) | G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar |
| | Brûleur 1 | Brûleur 2 |
| Puissance nominale (ΣQ_n) | 3 kW (218,5 g/h) | 3 kW (218,5 g/h) |
| Repère sur injecteur* | 0,86 mm | 0,86 mm |

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

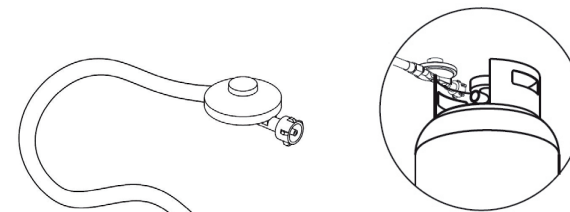
- L'entrée gaz G1/2 se situe sur le côté droit de l'appareil.
- Seul un tube souple spécifique pour gaz butane et / ou propane, adapté aux barbecues gaz, conforme à la norme NF D36-112 (Ex : XP D36-112) et d'une longueur maximale de 1,50 m doit être utilisé pour relier l'appareil au récipient de gaz.
- 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 tube souple sur le raccord d'entrée de l'appareil (figure 1) et l'écrou fileté M20x1.5 (de couleur noire) sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tube souple (figures ci-après).
3. Insérez le tube souple à travers le support de fixation (15) comme indiqué sur le schéma ci-après.



4. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz (figure ci-dessous). Reportez-vous aux instructions relatives à l'installation du détendeur et de la bouteille.



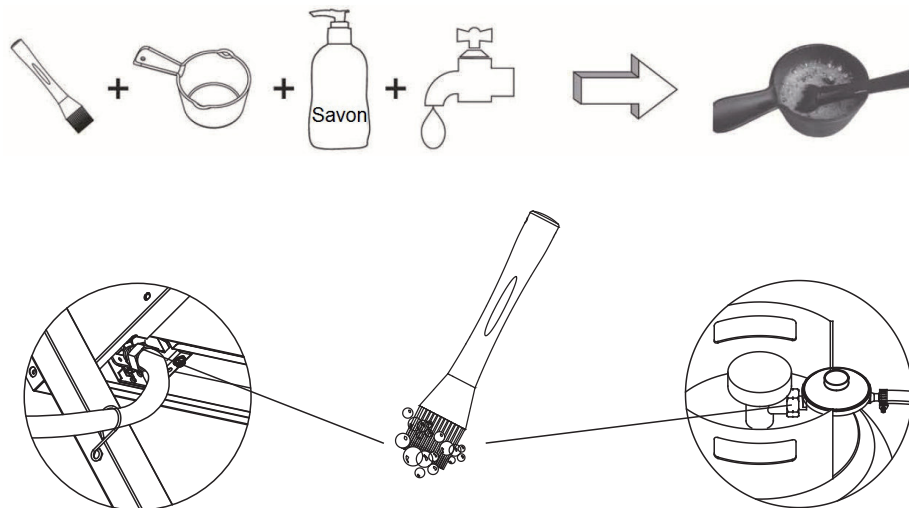
5. Vérifiez l'étanchéité de l'ensemble en effectuant un test de fuite (voir section suivante « Test de fuite »).
6. Veuillez respecter le schéma portant sur le trajet du tube souple de raccordement et prêter attention au guide facilitant le positionnement du tube.

Test de fuite

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

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.
- 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.



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 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.

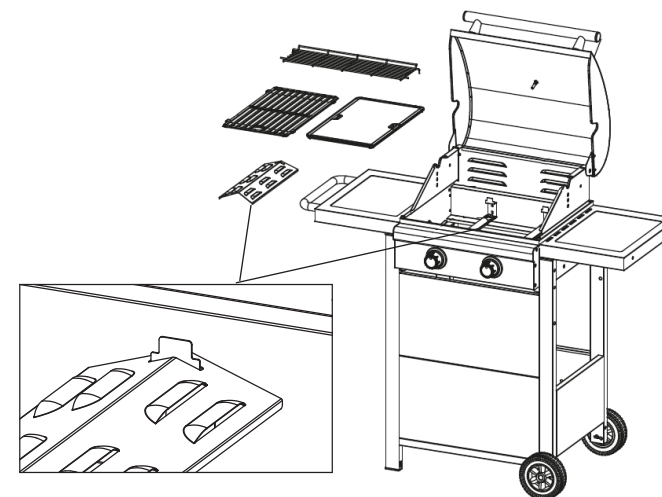
utilisation



- Utilisez l'appareil uniquement à l'extérieur des locaux.
- 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.
- Ne tentez pas de modifier l'appareil; Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.

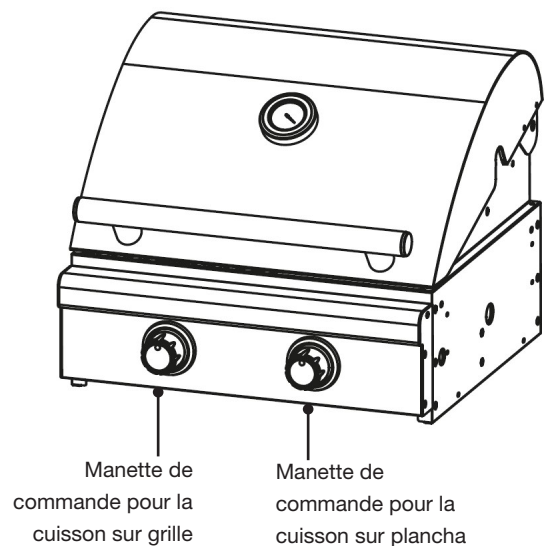
Préparation avant la cuisson

- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, essayez la grille de cuisson, la plancha, 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 **le diffuseur de flamme soit bien installé sous la grille de cuisson du côté gauche de l'appareil, et inséré dans les encoches prévues à cet effet** (voir schéma ci-dessous) :

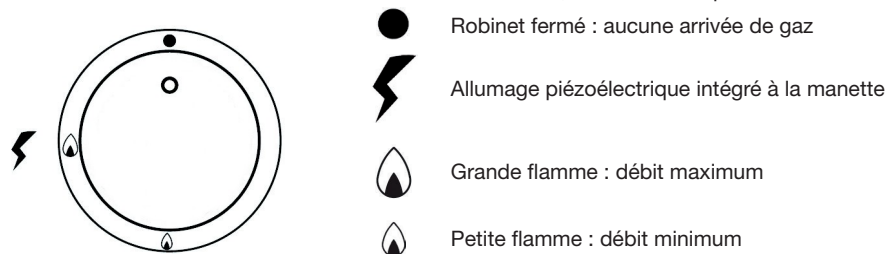


- **La grille de cuisson doit impérativement être placée du côté gauche**, sur le diffuseur de flamme, et **la plancha doit être placée du côté droit**, comme indiqué sur le schéma ci-dessus.
- Pour empêcher que la nourriture ne colle à la grille de cuisson et à la plancha, enduisez-les d'huile alimentaire à l'aide d'un pinceau adapté **avant chaque utilisation**.

Description du bandeau de commande



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



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 le récipient ou le détendeur de gaz.
4. Poussez et tournez toujours **la manette de commande de gauche (cuisson sur grille) en premier** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et placez-la sur la position piezo ⚡. 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.

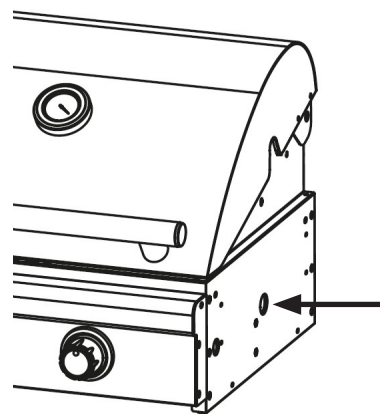
5. Une fois le brûleur de droite allumé, vous pouvez ouvrir l'arrivée de gaz du brûleur de droite (cuisson sur plancha) et celui-ci s'allumera automatiquement.

Remarques :

- Le brûleur de droite (cuisson sur plancha) ne s'allumera pas si le brûleur de gauche (cuisson sur grille) n'est pas allumé.
- 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 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 de gauche (cuisson sur grille) 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 de droite (cuisson sur plancha) 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 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'odeur 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 avec le capot fermé.

Cuisson

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 nutritionnelles des aliments qui 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 sous la grille de cuisson et le brûleur de droite sous la plancha, puis fermez le capot.
- 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.
- 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.

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 :

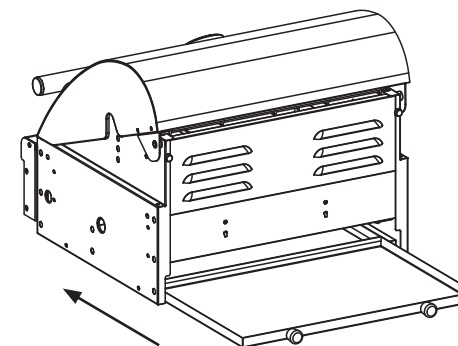
- Placez toutes les manettes de commande sur la position « ● » (arrêt).
- Fermez l'alimentation du récipient de gaz.
- Éloignez les personnes et les animaux de l'appareil.
- Laissez le capot du barbecue ouvert.
- N'enlevez pas le tiroir à graisses. Risque de brûlure !
- N'aspergez JAMAIS le barbecue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

Tiroir récupérateurs 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. 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.

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 risques 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 "déglacage" afin de faciliter son nettoyage ultérieur. À 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 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 déglacage (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

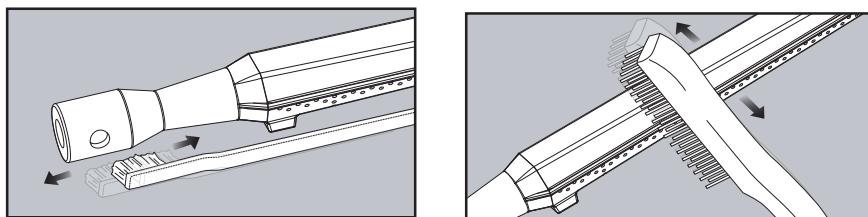
Nettoyage des brûleurs :

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, dégarez 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 / 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-dessous :

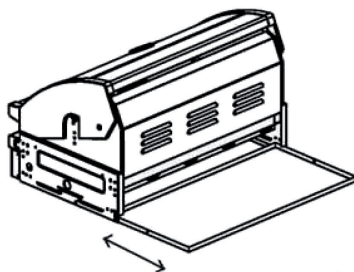


! Vérifiez régulièrement l'état des brûleurs. En cas de dommage (trou, fêlure, etc.), éteignez immédiatement l'appareil. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

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.



Corps de l'appareil

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. 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 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-la.
- 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 de 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.

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 3



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.

