

AIE : 130413

Supplier reference : E10C24C37

BARBECUE et PLANCHA GAZ

Conseils d'utilisation et d'entretien

GB	GAS BARBECUES AND PLANCHA
ES	BARBACOA y PLANCHA DE GAS
IT	BARBECUE A CARBONELLA
PT	BARBECUE e PLACA A GAS
RU	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ-ПЛАНЧА
HU	GÁZOS GRILLSÜTŐ ÉS PLANCHA
RO	GRĂTARE SIMPLE ȘI GRĂTARE CU TAVĂ PE GAZ
UA	ГАЗОВИЙ ГРИЛЬ І ПЛАНЧА
PL	GRILL GAZOWY I PLANCHA

GB	Instructions for care and use
ES	Consejos de uso y de mantenimiento
IT	Consigli per l'uso e la manutenzione
PT	Conselhos de utilizacao e manutencao
RU	Инструкции по обслуживанию и использованию
HU	Kezelési és használati útmutató
RO	Instrucțiuni de întreținere și utilizare
UA	Інструкції з догляду та використання
PL	Instrukcja utrzymania i użytkowania

12/07/2019

AUCHAN –
SAS OIA
200, rue de la Recherche, Le Colibri BP 169
59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Conserver le présent manuel pour consultation ultérieure

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

1. Règles de sécurité :

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

- Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez votre appareil et lors des phases de cuisson : certaines parties accessibles peuvent être très chaudes.
- Nettoyez le barbecue et ses accessoires (y compris tiroir récupérateur de graisses) après chaque utilisation pour éviter l'accumulation des graisses (risque d'incendie)
- Procédez au test de fuite avant l'utilisation (voir §2C)
- En cas d'odeur de gaz ou de fuite de gaz :
 (1) fermez le robinet du récipient de gaz,
 (2) éteignez les feux existants,
 (3) Ouvrir le capot (selon modèle)
 (4) Procédez au « test de fuite » (voir §2C)

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Ne pas utiliser le barbecue par grands vents.
- Ne pas entreposer autour de l'appareil des objets qui pourraient gêner la circulation de l'air.
- Ne pas utiliser cet appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que toutes les connexions gaz sont bien serrées. Dans le cas où celles-ci se seraient desserrées, fermez immédiatement le robinet du récipient de gaz et vérifiez toutes les connexions puis procédez à un test de fuite (voir §2C).
- Ne desserrez jamais les connexions de gaz lorsque vous utilisez votre appareil.
- N'utilisez ni charbon de bois ni pierre de lave dans votre barbecue à gaz.

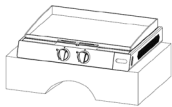
Les pièces ci-dessous sont des protecteurs de flamme (protection contre les résidus provenant des aliments lors de la cuisson) et doivent être positionnées au-dessus des brûleurs qui chauffent la grille de cuisson, dans les encoches prévues à cet effet (si applicable). Ne pas mettre de pierre de lave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



- Ce barbecue doit être installé au sol, sur un support horizontal, plan et stable avant utilisation.

Règles supplémentaires pour certains modèles

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



2. Utilisation :

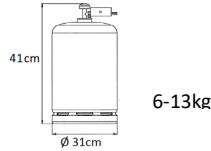
N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. L'appareil doit être correctement monté conformément au manuel d'assemblage joint à cette notice.

A/ Raccordement au récipient de gaz

A1/ Récipient/détendeur

La bouteille de gaz peut être placée sur le sol (à côté du barbecue) ou sur la tablette basse/dans le meuble de votre barbecue (sauf indication contraire sur l'appareil).

La bouteille (de 6 à 13kg) peut être placée sur la tablette basse/dans le meuble sauf indication contraire sur le produit et à condition que ses dimensions (détendeur inclus) soit conformes aux exigences ci-



dessous :

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

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

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

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

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

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

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

A2/ Embout de raccordement

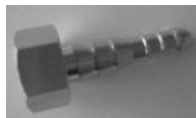
France

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



Autres pays

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



A3/ Tuyau d'alimentation

Pour tous les pays

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

Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller.

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

Veillez à ce que le tuyau ne soit jamais en contact des parties de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.

Placez le récipient de gaz à au moins 1 mètre de distance du barbecue.

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

France

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

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

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

Vers barbecue

Vers détendeur (embout fileté noir)



Autres pays

Utilisez un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du Butane et du Propane, conforme à la réglementation nationale en vigueur. Effectuez le raccordement du tuyau sur l'embout annelé préalablement monté sur l'appareil (voir §2A) en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.

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

B/ Changement du récipient de gaz

Le changement du récipient de gaz doit s'effectuer en respectant les consignes suivantes :

- Ne pas changer le récipient lors de l'utilisation de l'appareil (boutons de commande en position OFF (•))
- Attendre le complet refroidissement de l'appareil
- Effectuez le changement loin de toute source d'inflammation et source de chaleur
- Le changement doit s'opérer en extérieur uniquement

Avant de changer le récipient de gaz, veillez à ce que son robinet soit complètement fermé.

C/ Test de fuite

Vous devez impérativement réaliser un "essai d'étanchéité" :

- Avant la première utilisation (même si le barbecue a été monté par le revendeur).
- Chaque fois que le récipient de gaz, le tuyau ou le détendeur est remplacé.
- Au moins une fois par an, de préférence au début de la saison.
- Après une longue période d'entreposage ou de non-utilisation de l'appareil.

Vérifiez que le tuyau n'est pas endommagé et que celui-ci est éloigné de la partie inférieure du barbecue.

- Opérez à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
- S'assurez que les boutons de commandes sont en position « OFF » (•).
- Préparez un mélange avec 50% de produit de vaisselle et 50% d'eau.
- Vissez le détendeur sur le récipient de gaz.
- Raccordez le tuyau souple d'alimentation à l'appareil et au détendeur (voir §2A)
- Avec un pinceau, badigeonnez la préparation sur les raccords bouteille/détendeur/tuyau/connexion gaz au barbecue.
- Ouvrez le robinet du récipient de gaz.
- Observez les différents raccords bouteille/détendeur/tuyau/connexion gaz au barbecue : si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite de gaz.
- Fermez le robinet du récipient de gaz.

Pour supprimer la fuite, serrez les écrous et recommencez le test.

Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu. Si le problème persiste, contactez votre revendeur ou un technicien gaz spécialisé.

Important : Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.

D/ Allumage de l'appareil

IMPORTANT avant la mise en marche

Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S'assurer également :

- que l'ensemble [bouteille/détendeur/tuyau/appareil] ne présente pas de fuite
- que les brûleurs (tube venturi) et/ou injecteurs ne soient pas obstrués (ex : toiles d'araignées)

- que le tuyau d'alimentation n'est pas endommagé ou périmé, et qu'il n'entre pas en contact avec des parties de l'appareil coupantes ou susceptibles de devenir chaudes.
- que les brûleurs soient correctement connectés aux injecteurs par l'orifice prévu à cet effet.

IMPORTANT : pour les modèles de barbecue avec capot, procéder à l'allumage du barbecue CAPOT OUVERT. Ne jamais allumer l'appareil capot fermé.

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

Allumage automatique

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

Etape 2. Ouvrir le robinet du récipient de gaz

Etape 3. Appuyer sur le bouton de gauche et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "CLIC" pour enflammer le 1^{er} brûleur.

Etape 4. Allumer ensuite les autres brûleurs de gauche à droite de la même manière.

Etape 5. Si un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas après les étapes 2 et 3, ramener le bouton en position "OFF" et renouveler l'opération 2 ou 3 fois.

Etape 6. Si malgré cela un ou plusieurs brûleurs ne s'enflament pas, couper l'arrivée de gaz, attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe et recommencer les étapes 2 et 3 ou allumer avec un briquet utilitaire allume-feu (voir §D2).

Allumage manuel

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

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

D2/ Allumage du réchaud latéral

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

Allumage automatique

Etape 1. Ouvrir le couvercle et s'assurer que le bouton est en position « OFF » (•)

Etape 2. Ouvrir la valve de la bouteille de gaz

Etape 3. Appuyer sur le bouton et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "CLIC" pour enflammer le brûleur.

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

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

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

Allumage manuel

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

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

E/ Extinction de l'appareil

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

Etape 2. Fermer le robinet du récipient de gaz

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

F/ Préchauffage/Mise en service de l'appareil

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

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

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

G/ Cuisson


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

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

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

En cuisson capot fermé, veillez à bien utiliser le barbecue en débit réduit pour éviter tout risque de surchauffe.

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

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

En cas de combustion des graisses de cuisson, fermez le capot (pour les barbecues équipés) ou déplacez les aliments vers une zone moins chaude. **NE JAMAIS UTILISER D'EAU POUR ETEINDRE LES FLAMMES DANS UN BARBECUE GAZ.**

H/ Nettoyage et rangement

Attendre le complet refroidissement du barbecue.

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

Nettoyage de la grille/grille d'attente : ne jamais utiliser d'objets ni de détergents récurant et abrasifs. Nettoyez ces zones après chaque utilisation avec une eau chaude savonneuse et un chiffon doux non abrasif. Rincez et séchez.

Nettoyage de la plancha : ne jamais utiliser d'objets ni de détergents récurant et abrasifs. Pour retirer efficacement les graisses cuites et les sucs de viandes, procéder à son déglacage juste après la cuisson (plancha encore chaude) : Eteindre l'appareil, mettre des gants de protection adaptés contre la chaleur de la plancha, jeter une petite quantité d'eau sur la surface à nettoyer. Attention à la chaleur dégagée par la vapeur. Evacuer les résidus avec une spatule dans la fente de la plancha. Terminer le nettoyage avec une éponge douce. Sécher et huiler légèrement. Vous pouvez remplacer l'eau par du vinaigre blanc sur une surface tiède.

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

Ne pas nettoyer les grilles/planchas ni accessoires dans un four autonettoyant : risque d'endommagement. Couvrir l'appareil (débranché préalablement du récipient de gaz) d'une housse pendant la belle saison puis le mettre à l'abri dans un endroit frais et à l'abri de l'humidité.

Fermer le robinet du récipient de gaz après chaque utilisation.

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

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

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

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

I/ Entretien

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

-Nettoyer toute les surfaces de cuisson après chaque utilisation.

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

-Huiler les surfaces de cuisson en fonte pour éviter la rouille avant la 1^{er} utilisation, après une longue période de non utilisation et avant l'hivernage de votre produit. L'entretien fréquent du brûleur permet de le maintenir en bon état pour de nombreuses utilisations et d'éviter son oxydation prématurée (résidus acides des grillades). L'oxydation du brûleur est néanmoins un phénomène normal dans le temps et un brûleur oxydé qui fonctionne ne doit pas être remplacé. Son remplacement est nécessaire uniquement si son fonctionnement est incorrect malgré le respect des instructions du présent manuel.

ATTENTION ! Vérifiez après une longue période de stockage que les brûleurs (tube venturi) ne sont pas bouchés par des insectes : risque d'incendie à l'allumage ou retour de flammes. En cas d'obstruction du ou des brûleurs (tubes venturi), démontez les brûleurs et nettoyez l'intérieur au cure-pipe.

J/ Garantie

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

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

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

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

K/ Panne/ Problèmes rencontrés/ Solutions

Voir tableau de dépannage page suivante

L/ Spécifications techniques

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

Dest.	Cat.	Pn
France, Espagne, Portugal, Royaume-Uni, Italie	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar
Romanie, Hongrie, Ukraine, Russie	I _{3B/P} (30)	G30-Butane /G31 -Propane : 30mbar

Le repère sur injecteur, par exemple, 86 indique que la taille de l'injecteur est 0.86mm.








Puissance nominale (ΣQn)	9kW (654g/h au Butane - 642g/h au Propane)
Autres	 0063-19

TABLEAU DE DEPANNAGE RAPIDE

N° du cas	Anomalie	Causes possibles	Solutions proposées
 <p>IMPORTANT NE JAMAIS DEMONTER LA RAMPE DE GAZ INTEGREE AU BARBECUE (située derrière le panneau de contrôle frontal) NI LES ROBINETS NI LES INJECTEURS NI AUCUNE PARTIE PROTEGEE PAR LE FABRIQUANT</p>			
1	« La flamme s'allume sur 2 brûleurs, mais pas sur le 3 ^e » ou sur 1 brûleur, ou mais pas sur le 2 ^e »	Brûleur (tube venturi) et/ou injecteur obstrués(s)	Démontez le brûleur qui ne fonctionne pas et le remplacer le temps du test par l'un des autres brûleurs (qui fonctionne) préalablement démonté lui aussi. Réalisez un essai d'allumage : <ul style="list-style-type: none"> • Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) <u>ne s'allume pas</u> Cela signifie que c'est l'injecteur qui est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur). • Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) <u>s'allume</u> Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).
2	« Des flammes sortent par un des boutons du panneau frontal de contrôle »	Couper immédiatement l'arrivée de gaz en prenant toutes les précautions nécessaires. Procéder directement (et sans réaliser de tests préalables), pour le bouton considéré, au nettoyage du brûleur préalablement démonté et de l'injecteur avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).	
3	« Je n'arrive plus à allumer mon barbecue à la 1 ^{ère} utilisation ou après plusieurs utilisations » « Aucun des brûleurs de mon barbecue ne s'allume, à la 1 ^{ère} utilisation, ou après plusieurs utilisations »	a) Se reporter au cas n°2 : Procéder directement (et sans réaliser de tests préalables) au nettoyage de chacun des brûleurs préalablement démontés et de chacun des injecteurs avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).	
		b) Robinet de la bouteille de gaz fermé, insuffisamment ouvert ou non purgé	Ouvrir (davantage) le robinet de la bouteille de gaz afin de libérer celui-ci dans le circuit du barbecue Purger le détendeur en appuyant sur le bouton situé sur le détendeur au niveau de la bouteille. 
		c) Bouteille de gaz vide	Essayez de rallumer le barbecue avec une bouteille de gaz neuve. Si le barbecue se rallume avec la bouteille neuve, cela signifie que votre bouteille initiale était vide.
		d) Flexible de raccordement bouteille-barbecue obstrué	Essayez de rallumer le barbecue avec un autre flexible de raccordement. Si le barbecue se rallume, cela signifie que votre flexible initial était obstrué : Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).
4	« Les brûleurs du barbecue ne s'allument pas avec le bouton (piezzo) mais avec une allumette cela fonctionne »	Système d'allumage électronique intégré (Piezzo) mal positionné ou defectueux	Déplacez délicatement le bout du piezzo afin qu'il soit situé à environ 3-4mm du brûleur et au niveau d'un trou du brûleur. Si cela ne fonctionne pas, cela signifie que le Piezzo est defectueux. Contactez votre revendeur 
5	« La flamme de mon barbecue devient jaune au lieu d'être bleue »	Brûleur (tube venturi) obstrué ou injecteur mal positionné.	Démontez le brûleur qui présente des flammes jaunes et le remplacer le temps du test par l'un des autres brûleurs (qui fonctionne) préalablement démonté lui aussi. Réalisez un essai d'allumage : <ul style="list-style-type: none"> • Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) <u>présente également des flammes jaunes</u> Cela signifie que c'est l'injecteur qui n'est pas bien positionné. Il y a donc trop d'air dans le ratio air/gaz ce qui provoque l'apparition de flammes jaunes. Contactez votre revendeur. • Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) <u>ne présente pas de flammes jaunes</u> Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).
6	« Le barbecue a pris feu, des flammes sortent du barbecue »	Accumulation de graisses et manque de nettoyage et d'entretien du barbecue	Nettoyez le barbecue
		Des graisses provenant des aliments sont tombées sur les brûleurs lors de la cuisson	Toujours utiliser le barbecue avec les protecteurs de flamme correctement positionnés au-dessus des brûleurs
7	« Je n'arrive pas à brancher mon barbecue au détendeur de la bouteille de gaz » (France UNIQUEMENT)	a) Le tuyau périphérique n'est pas adapté au raccord standard à visser G1/2 équipant nos barbecues 	Achetez un flexible conforme à la norme NF D 36125 ou à la norme XP D 36112 (embouts filetés respectifs G1/2 et M20x1.5)
		b) Le tuyau périphérique est adapté au raccord standard à visser G1/2 équipant nos barbecues, mais le sens de branchement n'a pas été respecté	Vérifiez le sens de branchement du flexible. Attention les 2 embouts du flexible sont différents : l'un est adapté pour le raccordement au détendeur (de couleur noire), l'autre pour le raccordement à l'embout fileté d'entrée gaz G1/2 du barbecue
8	« Le raccord fileté de mon barbecue est cassé »	Le sens de branchement du tuyau d'alimentation n'a pas été respecté, et l'embout noir du flexible destiné initialement au détendeur a été forcé mécaniquement sur le raccord fileté d'entrée gaz G1/2 du barbecue 	Barbecue non utilisable, contactez votre revendeur
9	« Votre raccord est un raccord américain »	Impossible	Tous nos barbecues à gaz sont équipés des raccordements en accord (respectifs) avec les différentes réglementations nationales
10	« Je n'arrive pas à brancher mon barbecue au détendeur de la bouteille de gaz » (Hors France)	Le tuyau périphérique n'est pas adapté à l'embout de raccordement universel fourni avec nos barbecues 	Achetez un tuyau/flexible adapté à l'embout de raccordement fourni et en accord avec la réglementation nationale en vigueur
11	« Mes brûleurs inox changent de couleur à la 1 ^{ère} utilisation du barbecue »	Cela est tout à fait normal car l'acier inoxydable (inox) est un matériau qui réagit à la chauffe par une modification de teinte	
12	« Mon barbecue neuf semble avoir déjà été utilisé »	Votre barbecue a fait partie d'un lot d'échantillons testé en laboratoire, ce qui peut expliquer des marques d'utilisation	
13	« Ma plancha s'effrite / L'émailage de ma plancha saute »	Contactez votre revendeur	
14	« Ma plancha s'est fendue à la 1ère chauffe »	Défaut de fabrication lié au processus de fabrication des pièces en fonte : il peut accidentellement subsister une bulle d'air lors de la mise en moule de la fonte en fusion	Contactez votre revendeur

GB

Keep this manual for future reference

FAILURE TO FOLLOW THESE WARNINGS AND PRECAUTIONS COULD RESULT IN SERIOUS INJURY OR DEATH, OR DAMAGE BY FIRE

1. Safety requirements

- «Use outdoors only»
- «Read the instructions before using the appliance»
- «WARNING : accessible parts may be very hot. Keep young children away»
- «Do not move the appliance during use»
- «Turn off gas supply at the gas cylinder after use»
- «Do not modify the appliance»
- All the parts protected by manufacturer must not be manipulated by consumer. It can be dangerous and is strictly prohibited.
- «Under no circumstances should any part protected by the manufacturer be handled by the user»
- «This appliance must be kept away from flammable materials during use»

- Use suitable protective gloves when handling your appliance and during cooking: certain accessible parts may be very hot.
- Clean the barbecue and accessories (including grease tray) after each use in order to avoid grease build-up (fire hazard)
- Carry out leak test before use (see §2C)
- If you smell gas or in the event of a leak:
 - (1) Shut off gas cylinder valve,
 - (2) Extinguish any open flame,
 - (3) Open the hood (depending on model)
 - (4) Carry out the « leak test» (see §2C)
 - Never leave the appliance unattended.
 - Do not use the barbecue in high winds.
 - Do not place objects around the appliance that may obstruct airflow.
 - Do not use this appliance for any other purpose than that for which it is intended.
 - Before each use, ensure that all the gas connections are properly tightened. In the event of these having loosened, immediately shut off the gas cylinder valve, check all the connections and then carry out a leak test (see §2C).
 - Never loosen the gas connections when you are using your appliance.
 - Operates without lava rock and do not use charcoal.

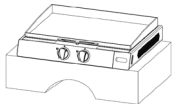
The parts below are the flame protectors (protection against falling grease residue during cooking) and must be positioned above the burners heating the cooking grill, in the notches provided (if applicable).



- This barbecue must be installed at ground level on a horizontal, level and stable support before use.

Additional rules for certain models

WARNING! The tabletop barbecue must be placed ONLY on materials such as bricks, stone and concrete on a horizontal, level and stable support before use.



2. Use:

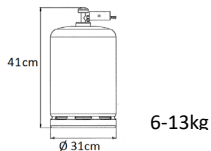
Do not use this barbecue unless all parts are in place. The device must be correctly installed according to the assembly manual enclosed leaflet.

A/ Connection to the gas cylinder

A1/ Cylinder/regulator

The gas cylinder (NF compliant for France) can be put on the floor (next to the appliance) or on the bottom shelf/inside the trolley of your appliance (unless otherwise stated on the appliance).

The gas cylinder can be put on the bottom shelf/inside the trolley unless otherwise stated on the appliance and if its dimensions (included regulator) are according to the following drawing:



Use only LPG cylinder.

Do not use a damaged or rusted gas cylinder. In case of damaged, please contact your gas cylinder supplier to make it checked. Do not use a gas cylinder with a damaged valve.

Use a regulator with safety valve, in compliance with current national regulations (NF for France, BSEN 16129:2013 for other countries) of 37 mbar for Propane or 28-30 mbar for Butane.

Note : For other countries, cylinder and regulator dependant on the National Situations in countries of destination.

NEVER USE YOUR PRODUCT WITH CITY GAZ. The gas circuit is produced only for Butane/Propane (G30/G31). **NEVER USE TOOL TO TIGHTEN THE PRESSURE REGULATOR NUT ON YOUR PRODUCT:** it can damage the product. A hand tight is sufficient.

A2/ Coupling head

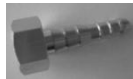
France

Use the G1/2 threaded gas inlet coupling head on the side of rear of your barbecue.



Other countries

Use the ringed nozzle supplied as a spare part. Using an appropriate tightening tool (spanner), screw the ringed nozzle firmly onto the G1/2 threaded gas inlet G1/2 coupling head and then make a leakage test (see §2C).



A3/ Supply hose

For all countries

Replace the main supply hose before its use-by date, if it is damaged, showing signs of cracks, or when required to do so by national regulations. It must be compliant with EN16436-1:2014.

Do not pull on the hose or kink it.

Take care that the hose is not twisted or under any strain : the gas inlet coupling head being located on the left side, position the gas cylinder to the left of the appliance. Keep the hose away from parts of the appliance liable to become hot.

Place the gas cylinder at least 1 metre away from the barbecue.

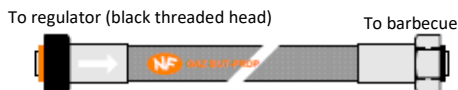
A supply hose of a length of 1.2m or 1.5m (maximum) must be used for connection to the appliance.

France

Use a hose with NF marking and a G1/2 threaded nut to screw onto the appliance, and an M20x1.5 threaded nut onto the regulator, in compliance with Norm XP D 36-125 or Norm XP D 36-112.

Screw the G1/2 threaded nut of the hose onto the inlet connection of the appliance and the M20x1.5 threaded nut (black in colour) onto the outlet connection of the regulator, following the instructions supplied with the flexible hose.

Check the gas-tightness of the entire system by making leakage test (see §2C).



Other countries

Use a flexible hose of a quality suitable for the use of Butane or Propane, in compliance with current national regulations. Connect the hose onto the ringed nozzle already installed on the appliance (see §2A), following the instructions supplied with the flexible hose.

Check the gas-tightness of the entire system by making the leakage test (see §2C).

B/ Replacing the gas cylinder

The gas cylinder must be changed in accordance with the following instructions:

- Do not change the cylinder when the appliance is in use (control knobs must be in OFF position (•))
 - Wait until the appliance is completely cold
 - Carry out replacement well away from any ignition source or heat source
 - Replacement must only be carried out outdoors
- Before changing the gas cylinder, ensure that its valve is completely closed.

C/ Leak test

It is imperative that you perform a "gas-tightness test":

- Before using the barbecue for the first time (even if your barbecue has been assembled before purchasing)
- Every time the gas cylinder, hose or regulator is replaced.
- At least once a year, preferably at the beginning of the barbecue season.
- After the appliance has been left stored or unused for a long period of time.

Check that the hose is undamaged and is clear of the lower part of the barbecue.

- Perform leak tests outdoors only and keep away any combustible materials. Do not smoke.
- Make sure all the control knobs are in «OFF» position (•).
- Make up a soapy solution of 50% washing up liquid and 50% water.
- Screw the regulator onto the gas cylinder.
- Connect the flexible supply hose to the appliance and to the regulator following the instruction (see §2A).
- With a paintbrush, apply the mixture to the gas cylinder/regulator/hose/coupling connections to the barbecue.
- Turn on the gas cylinder valve.
- Observe the different gas cylinder/regulator/hose/coupling connections to the barbecue: if bubbles form, this indicates there is a gas leak.
- Turn off the gas cylinder valve.

To correct the leak, tighten the nuts and perform the test again.

If a part is faulty, get it replaced. The appliance must not be used until the leak is corrected. Should the problem continue, contact your dealer or a gas appliance technician.

Important: Never use a flame to check for a gas leak.

D/ Lighting the appliance

IMPORTANT before operation

Do not operate the appliance before you have carefully read and understood all the instructions.

In addition, make sure that:

- the entire [cylinder/regulator/hose/appliance] unit is not leaking
- there is no blockage in the burners (venturi tube) and/or injectors (e.g. spiders' webs)
- the supply hose is not damaged or past its use-by date, and is not touching any of the parts of the appliance that may become hot or sharp
- that the burners are connected correctly to the injectors by the orifice intended for this purpose.

D1/Lighting of main burners

IMPORTANT: for barbecue models with hood, light the barbecue with the HOOD OPEN. Never light the appliance with the hood down.

Automatic lighting

Step 1. Remove the lid (open the hood) and make sure that all the knobs are in the "OFF" position (•) (push the knob and turn it in the direction of clockwise to the stop)

Step 2. Turn on the gas cylinder valve

Step 3. Push on the left knob and rotate to the "CLICK" in order to ignite the 1st burner.

Step 4. In the same way, continue to light the other burners proceeding from left to right.

Step 5. If one or more burners fail to ignite after steps 2 and 3, turn the knob to the "OFF" position and repeat the operation 2 or 3 times.

Step 6. If one or more burners still fail to ignite, shut off the gas supply, wait 5 minutes for the gas to clear and repeat steps 2 and 3 or light the burners with a commercial lighter (see §D2).

Manual lighting

Should automatic lighting fail to work, place all the control knobs on "OFF" (•).

Place a lit match or a commercial lighter close to the burner ports, and then turn the control knob to the high position (represented by a large flame symbol).

Should one or more burners fail to light after several attempts at automatic and/or manual lighting, check that the burners and/or injectors are not blocked.

D2/Lighting of side burner

IMPORTANT: make sure to open the side burner hood before lighting it. Never let the side burner hood closed during lighting or using of side burner.

The side burner is designed for pan with a diameter from 10 to 22cm. Make sure to respect these dimensions.

Automatic lighting

Step 1. Open and make sure that the knob is in the "OFF" position (•) (push the knob and turn it in the direction of clockwise to the stop)

Step 2. Turn on the gas cylinder valve

Step 3. Push on the knob and rotate to the "CLICK" in order to ignite the burner.

Step 4. If the burner fail to ignite after steps 2 and 3, turn the knob to the "OFF" position and repeat the operation 2 or 3 times.

Step 5. If the burner still fail to ignite, shut off the gas supply, wait 5 minutes for the gas to clear and repeat steps 2 and 3 or light the burner with a commercial lighter (see §D2).

Do not put anything on the hood of side burner. Only put stuff on the right side shelf.

Manual lighting

Should automatic lighting fail to work, place control knob on "OFF" (•). Place a lit match or a commercial lighter close to the burner port, and then turn the control knob to the high position (represented by a large flame symbol).

Should one or more burners fail to light after several attempts at automatic and/or manual lighting, check that the burner and/or injector are not blocked.

E/ Extinguishing the appliance

Step 1. Return all the knobs to the "OFF" position (•) (push the knob and turn it in the direction of clockwise to the stop)

Step 2. Turn off the gas cylinder valve

Step 3. Wait until the appliance is completely cold before replacing the lid (depending on model).

F/ Preheating/ Commissioning the appliance

IMPORTANT: It is imperative that you perform the leak test before using the appliance for the first time (see §2C).

Before using the appliance for the first time, we recommend that you heat your appliance «blind» (i.e. without food) for 30 minutes on the highest setting with all the accessories. This may cause some odour and/or smoke emissions due to the carbonisation of material residues. Wait until the appliance is completely cold, clean with water and a soft cloth, and then lightly oil the cooking surfaces.

G/ Cooking


For barbecues equipped with a plancha: lightly oil the cooking surface to prevent food sticking.

For barbecues with hood: there are 2 possible cooking modes:

Traditional grilling with the hood open

Oven-type grilling with the hood closed: ideal for large cuts of meat.

WARNING! For traditional grilling like grilled sausages ..., do not close the cover. This type of food gives off a lot of fat and oven-type grilling is not suitable.

 **Tip:** To facilitate cleaning of the grease drawer, we advise you to line its surface with a sheet of aluminium foil, to be thrown away after each use once the appliance is completely cold.

If fat get burn, close the hood (for equipped barbecues) or move the food to a cooler area. NEVER USE WATER TO TURN OFF THE FLAMES IN A GAS BARBECUE.

H/ Cleaning and storage

Wait until the barbecue is completely cold.

For hygiene and safety reasons: carefully clean your appliance and all its accessories (including the grease drawer) after each use, using hot soapy water and a soft non-abrasive cloth, in order to remove grease residue and using a soft non-abrasive cloth. Dry and oil cast iron surfaces.

Cleaning the cooking grid/warming grid: never use scouring or abrasive objects or detergents. Clean these parts by using hot soapy water and a soft non-abrasive cloth. Rinse and dry.

Cleaning the plancha: never use scouring or abrasive objects or detergents. To remove cooked-on grease and meat juices efficiently, deglaze it just after cooking (the cooking plancha must be hot):

Switch off the appliance, wear suitable protective gloves against the heat of the plancha, and throw a small quantity of water on the surface to be cleaned. Be careful of the heat produced by the steam. Remove any residue with a spatula in the slit in the plancha. Finish cleaning with a soft sponge. Dry and lightly oil. You can replace the water by vinegar on a warm cooking plancha.

Cleaning of side shelves: clean these parts after each use, using hot soapy water and a soft non-abrasive cloth. The side shelves do not be use as cutting board.

Do not clean the grills/planchas or accessories in a self-cleaning oven: you risk damaging them.

Protect the appliance (after disconnecting from the gas cylinder) with a cover during warm weather and then store it in a cool, dry place.

Turn off the gas cylinder valve after each use. Disconnect the gas cylinder when the appliance is not in frequent use. Check that the gas cylinder valve has been properly turned off.

Store the gas cylinder in a dry, well-ventilated location, out of the reach of children and away from any combustible source. Do not store the gas cylinder in a cellar or basement.

Warning! Propane should only be stored outdoors, in a cool, dark place.

Butane and Propane gas cylinders must not be place near or under the radiation of a heat source. Disconnected gas cylinders must be kept turned off, even when presumed empty in a ventilated area.

I/ Care

To maximise the life of your barbecue, we recommend that you:

- Clean all cooking surfaces after each use.
- Do not leave your barbecue out in the rain; do not allow water to stagnate on the cooking surfaces, the trays of the grease drawer: risk of deterioration and/or premature corrosion.
- Oil cast iron cooking surfaces to prevent rust.

Frequent cleaning of the burner allows it to remain in good condition for numerous times of use and prevents premature oxidation (acid residues from grilled food). Oxidation of the burner is nevertheless a normal occurrence over time and an oxidised burner that works does not need replacing. Replacement is only necessary if it is not working properly despite the instructions of this manual having been followed.

WARNING! After a long storage period, check that the burners (venturi tubes) are not blocked by insects: risk of fire or flame flashback. If necessary, clean the inside of the burners (venturi tubes) with a pipe cleaner.

J/ Warranty

All our barbecues are guaranteed for 2 years (depending on the models and the parts) from their date of purchase (with invoice or sales receipt as proof of purchase), exclusive of freight charges for the product's return, which remain at the customer's cost, and subject to compliance with all the instructions of the present manual and subject to the presentation of the product in its original packaging.

The warranty does not apply in the following cases:

- Failure to comply with all the instructions of the present manual
- Abnormal conditions of use
- Incorrect storage
- Improper maintenance

- Alteration of the product
- Use for professional purposes
- Use of change parts that are non-original.

If you are unable to correct the problem after consulting the troubleshooting table, contact your dealer (www.auchan.com).

K/ Failure / Problems encountered / Solutions


See troubleshooting table on following page.







L/ Technical specifications

WARNING: This product was designed for use in the countries listed below:

Dest.	Cat.	Pn
France, Spain, Portugal, United Kingdom, Italia	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar
Romania, Hungary, Ukraine, Russia	I _{3B/P} (30)	G30-Butane /G31 -Propane : 30mbar

Marking on injector, for example, 86 indicates that the size of the injector is 0.86mm.

Rated power (ΣQn)	9kW (654g/h with Butane – 642g/h with Propane)
Other	 0063-19

Case N°	Problem encountered	Possible causes	Proposed solutions
 <p>IMPORTANT NEVER DISMANTLE THE GAS RAMP FITTED INTO THE BARBECUE (located behind the front control panel) NOR THE VALVES OR INJECTORS</p>			
1	«2 burners will light, but not the 3 rd or 1 burner will light but not the 2 nd »	Burner (venturi tube) and/or injector blocked	Take off the burner that is not working and replace it for test purposes by one of the other (working) burners that you have also dismantled. Test to see if it will light: <ul style="list-style-type: none"> If the «replacement» burner (used for the test) <u>does not light</u> This means that the injector is blocked. Clean it with compressed air (generally available from your dealer). If the « replacement » burner (used for the test) <u>lights</u> This means that the initial burner is blocked. Clean it with compressed air (generally available from your dealer).
2	«Flames are coming out of one of the knobs on the front control panel»	Immediately close the gas valve. Do not perform any replacement tests on the knob in question, but take off the burner and clean both it and the injector with <i>compressed air (generally available from your dealer)</i> .	
3	«I am unable to light my barbecue when using it for the 1 st time or after having used it several times» «When using my barbecue for the first time or after having used it several times, none of the burners will light»	a)	Refer to case n°2: Do not perform the replacement tests, but take off all the burners and clean both these and the injectors with <i>compressed air (generally available from your dealer)</i> .
		b)	Gas cylinder valve closed, not sufficiently open or not drained Open (or open further) the gas cylinder valve in order to release gas in the barbecue circuit. If it doesn't work, you must drain your hose by pushing the knob situated on the hose at the level of the gas cylinder. 
		c)	Gas cylinder empty Try lighting the barbecue using a new gas cylinder. <u>If the barbecue lights with the new cylinder</u> , this means that your initial cylinder was empty.
		d)	Cylinder-barbecue connection hose blocked Try lighting the barbecue with another connection hose. <u>If the barbecue lights</u> , this means that your initial hose was blocked: <i>Clean it with compressed air (generally available from your dealer)</i> .
4	«The barbecue burners will not light with the (piezzo) ignition button but will light with a match»	Faulty (piezzo) integrated electronic ignition system or misplaced	Gently move the tip of Piezzo so that it is located about 3-4mm of the burner and at a hole of the burner. If that does not work, it means that the Piezzo is defective. Contact your dealer 
5	«The flame of my barbecue is yellow instead of blue»	Burner (venture tube) is blocked or injector not well placed	Take off the burner that have a yellow flame and replace it for test purposes by one of the other (working) burners that you have also dismantled. Test to see if it will have good color of flame: <ul style="list-style-type: none"> If the «replacement» burner (used for the test) <u>have yellow flames</u> This means that the injector is not well placed. Thus, there is too much air in the air/gas ratio which causes the appearance of yellow flames. If the « replacement » burner (used for the test) <u>does not have yellow flames</u> This means that the initial burner is blocked. Clean it with compressed air (generally available from your dealer).
6	«The barbecue has set on fire, there are flames coming from the barbecue»	Grease build-up and insufficient cleaning and care of barbecue	Clean the barbecue
		Food grease has fallen onto the burners during cooking	Always use the barbecue with the flame protectors correctly positioned over the burners
7	« I am unable to connect my barbecue to the regulator of the gas cylinder» (France ONLY)	a)	The peripheral hose is not suitable for the G1/2 standard screw connector on our barbecues Purchase a hose compliant with Norm NF D 36125 or Norm XP D 36112 (threaded nuts G1/2 and M20x1.5 respectively) 
		b)	The peripheral hose is suitable for the G1/2 standard screw connector on our barbecues, but is not being connected the right way round. Check which way round the hose must be connected. <i>Attention the 2 nozzles on the hose are different: one (black-coloured) is for connection to the regulator, the other for connection to the G1/2 threaded gas inlet head of the barbecue</i>
8	«The threaded connection on my barbecue is broken»	The delivery hose has not been connected the right way round, and the black nozzle of the hose intended to be connected to the regulator has been forced on to the G1/2 gas inlet threaded coupling head of the barbecue	Barbecue cannot be used, contact your dealer 
9	« Your connection is an American fitting»	Impossible	All our gas barbecues are equipped with fittings compliant (respectively) with the different national regulations
10	« I am unable to connect my barbecue to the regulator of the gas cylinder» (Other countries)	The peripheral hose is not suitable for the universal coupling head supplied with our barbecues	Purchase a flexible tube/hose suitable for the coupling nut supplied and compliant with current national regulations 
11	«My stainless steel burners have changed colour the 1 st time I used the barbecue»	This is absolutely normal as stainless steel is a material which reacts to being heated by a change in colour	
12	«My new barbecue seems to have already been used»	Your barbecue has been part of a batch of samples tested under laboratory conditions, which could explain signs of use	
13	« My plancha is eroded»	Contact your dealer	
14	« My plancha cracked the 1 st time it was heated»	Manufacturing fault linked to the manufacturing process of cast iron parts: an air bubble may accidentally be present when the molten iron is placed in the mould	Contact your dealer

Conserve el presente manual para futuras consultas.

LA INOBSERVANCIA DE ESTAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES PODRÍA PROVOCAR LESIONES GRAVES E INCLUSO LA MUERTE, O DAÑOS MATERIALES COMO CONSECUENCIA DE UN INCENDIO.

1. Normas de seguridad:

"Sólo se debe utilizar en el exterior"

"Consulte las instrucciones antes del uso"

"ATENCIÓN: algunas partes accesibles podrían estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños"

"No desplace el aparato durante su funcionamiento"

"Cierre la llave de la bombona de gas después del uso"

"No modifique el aparato"

Todas las partes protegidas por el fabricante no deberán ser manipuladas en ningún caso por el usuario. "Este aparato debe estar alejado de materiales inflamables durante su uso"

- Lleve guantes de protección adaptados al manipular el aparato y durante las fases de cocción: algunas partes accesibles podrían estar muy calientes.

- Limpie la barbacoa y sus accesorios (incluido el cajón recolector de grasa) después de cada uso para evitar la acumulación de grasa (peligro de incendio)

- Realice la prueba de fugas antes del uso (ver §2C)

- En caso de olor a gas o fuga de gas:

- 1) cierre la llave de la bombona de gas,
- 2) apague los fuegos existentes,
- 3) abra la cubierta (según modelo)
- 4) proceda con la "prueba de fugas" (ver §2C)

- No deje nunca el aparato sin supervisión.

- No utilice la barbacoa en caso de fuertes vientos.

- No coloque alrededor del aparato objetos que pudieran entorpecer la circulación del aire.

- No utilice este aparato con ningún otro fin distinto del especificado.

- Antes de cada uso, asegúrese de que todas las conexiones están bien apretadas. En caso de que estuvieran flojas, cierre de inmediato la llave de la bombona de gas y compruebe todas las conexiones; a continuación, proceda con una prueba de fugas (ver §2C).

- No afloje nunca las conexiones de gas cuando esté utilizando el aparato.

- No utilice ni carbón vegetal ni piedra de lava en la barbacoa de gas.

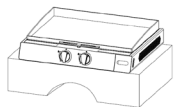
Las piezas a continuación son protectores de llama (protección contra los residuos procedentes de los alimentos durante la cocción) y deben colocarse encima de los quemadores que calientan la parrilla de cocción, en las ranuras previstas para tal efecto (si procede). No incorpore piedra de lava en estos protectores de llamas.



- Esta barbacoa deberá instalarse en el suelo y sobre un soporte horizontal, plano y estable antes del uso.

Reglas adicionales para algunos modelos

¡ATENCIÓN! Las barbacoas de sobremesa deberán colocarse **SOLAMENTE** sobre materiales tales como ladrillo, piedra u hormigón, y sobre un soporte horizontal, plano y estable antes del uso.



2. Utilización:

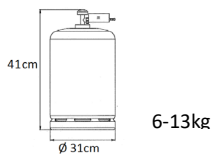
No utilice la barbacoa si no tiene todas sus piezas correctamente instaladas. El aparato deberá montarse correctamente de conformidad con el manual de montaje incluido con estas instrucciones.

A/ Conexión a la bombona de gas

A1/ Bombona/regulador

La bombona de gas puede colocarse en el suelo (al lado de la barbacoa) o sobre la mesilla baja/en el mueble de la barbacoa (salvo indicación contraria en el aparato).

La bombona puede colocarse sobre la mesilla baja/en el mueble salvo indicación contraria en el producto y a condición de que sus dimensiones (regulador incluido) estén conformes a las exigencias a continuación:



Utilice sólo botellas de GLP.

No utilice una bombona de gas dañada u oxidada. En caso de deterioro o presencia de óxido en la bombona, haga que la compruebe su proveedor de gas. No utilice una bombona de gas cuya llave esté dañada.

Utilice un regulador con seguridad, conforme a la reglamentación nacional vigente (**NF para Francia, BS EN 16129: 2013 para otros países**) de 37 mbar para propano o de 28-30 mbar para butano.

Observación: para los demás países, las bombonas y los reguladores deberán estar conformes a la reglamentación nacional que corresponda.

NO CONECTE NUNCA EL APARATO AL GAS CIUDAD (gas natural). El circuito de gas ha sido diseñado exclusivamente para gas butano/propano (G30/G31).

NUNCA UTILICE UNA HERRAMIENTA PARA APRETAR LA TUERCA DEL REGULADOR EN SU PRODUCTO: puede dañar el producto. Una presión a mano es suficiente.

A2/ Boquilla de conexión

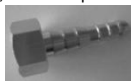
Francia

Uso de la boquilla roscada de entrada de gas G1/2 **SOLAMENTE** (pieza ya instalada en la barbacoa).



Otros Países

Uso de la boquilla acanalada incluida como pieza de repuesto. Enrosque firmemente y con ayuda de una herramienta de apriete adaptada (llave) la boquilla acanalada en la boquilla roscada de entrada de gas G1/2 y, a continuación, realice la prueba de fugas (ver §2C).



A3/ Tubo de alimentación

Para todos los países

Cambie el tubo principal de alimentación antes de su fecha de caducidad si está dañado, si está resquebrajado o cuando las condiciones nacionales lo requieran. Debe ser compatible con la norma EN16436-1:2014.

No tire del tubo ni lo retuerza.

Asegúrese de que el tubo no sufra esfuerzos de torsión o tracción: como la boquilla de conexión de entrada de gas se encuentra en el lateral izquierdo, coloque la bombona de gas a la izquierda del aparato.

Asegúrese de que el tubo no entre nunca en contacto con partes del aparato que pudieran calentarse.

Coloque la bombona de gas a 1 metro de distancia como mínimo de la barbacoa.

La conexión al aparato deberá realizarse con un tubo de alimentación de 1,2 m o 1,5 m de longitud (máximo).

Francia

Utilice un tubo que presente el marcado NF, tuerca roscada G1/2 para enroscar en el aparato y tuerca roscada M20x1.5 en el regulador, conforme a la norma XP D 36-125 o a la norma XP D 36-112.

Enrosque la tuerca roscada G1/2 del tubo en la conexión de entrada del aparato y la tuerca roscada M20x1.5 (de color negro) en la conexión de salida del regulador siguiendo las indicaciones incluidas con el tubo flexible. Compruebe la estanqueidad del conjunto realizando una prueba de fugas (ver §2C).

Hacia regulador (boquilla roscada negra) Hacia barbacoa



Otros Países

Utilice un tubo flexible que esté adaptado al uso de butano y propano, conforme a la reglamentación nacional vigente. Realice la conexión del tubo en la boquilla acanalada previamente instalada en el aparato (apartado A2/ Boquilla de conexión) siguiendo las indicaciones incluidas con el tubo flexible.

Compruebe la estanqueidad del conjunto siguiendo las indicaciones del apartado C/ Prueba de fugas.

B/ Cambio de la bombona de gas

El cambio de la bombona de gas deberá realizarse respetando las siguientes instrucciones:

- No cambie la bombona mientras se esté utilizando el aparato (botones de mando en posición "OFF" (•))
- Espere que el aparato se haya enfriado completamente
- Realice el cambio lejos de cualquier fuente de inflamación y de calor
- El cambio deberá realizarse en el exterior solamente

Antes de cambiar la bombona de gas, asegúrese de que la llave está completamente cerrada.

C/ Prueba de fugas

Debe **obligatoriamente** realizar una "prueba de estanqueidad":

- Antes del primer uso (aunque la barbacoa haya sido montada por el distribuidor).
- Cada vez que se sustituya la bombona de gas, el tubo o el regulador.
- Al menos una vez al año, preferiblemente al inicio de la temporada.
- Después de un largo periodo de almacenaje o de no utilización del aparato.

Compruebe que el tubo no esté dañado y que esté alejado de la parte inferior de la barbacoa.

- Opere en el interior de un local, alejado de cualquier material inflamable. No fume.
- Asegúrese de que los botones de los mandos están en posición "OFF" (•).
- Prepare una mezcla con un 50% de producto lavavajillas y un 50% de agua.
- Enrosque el regulador en la bombona de gas.
- Conecte el tubo flexible de alimentación al aparato y al regulador (ver §2A)
- Con un pincel, extienda el preparado sobre las conexiones bombona/regulador/tubo/conexión de gas con la barbacoa.
- Abra la llave de la bombona de gas.
- Observe las diferentes conexiones bombona/regulador/tubo/conexión de gas con la barbacoa: si se forman burbujas, significa que hay una fuga de gas.
- cierre la llave de la bombona de gas.

Para eliminar la fuga, apriete las tuercas y repita la prueba.

Si una pieza está defectuosa, deberá cambiarla. El aparato no deberá ponerse en servicio antes de que haya desaparecido la fuga. Si el problema persiste, contacte con su distribuidor o con un técnico de gas especializado.

importante: No utilice nunca llamas para detectar una fuga de gas.

D/ Encendido del aparato

¡IMPORTANTE antes de la puesta en marcha

No ponga en marcha el aparato antes de haber leído detenidamente y comprendido todas las instrucciones. Asegúrese también de que:

- el conjunto [bombona/regulador/tubo/aparato] no presente fugas
- los quemadores (tubo venturi) y/o inyectores no estén obstruidos (por ejemplo: telas de araña)
- el tubo de alimentación no esté dañado o haya caducado y que no entre en contacto con partes del aparato cortantes o susceptibles de estar calientes.
- los quemadores estén correctamente conectados a los inyectores a través del orificio previsto para tal efecto.

D1/ Encendido de los quemadores principales

¡IMPORTANTE: para los modelos de barbacoa con cubierta, proceda con el encendido de la barbacoa **CON LA CUBIERTA QUITADA**. Nunca encienda el aparato con la cubierta puesta.

Encendido automático

Etapas 1. Quite la tapa (abra la cubierta) y asegúrese de que todos los botones están en posición "OFF" (•) (pulse el botón y gírelo en el sentido de las agujas de un reloj hasta el final)

Etapas 2. Abra la llave de la bombona de gas.

Etapas 3. Pulse el botón de la izquierda y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta escuchar un "CLIC" para encender el 1º quemador.

Etapas 4. A continuación, encienda los demás quemadores de izquierda a derecha del mismo modo.

Etapas 5. Si uno o varios quemadores no se encienden después de las etapas 2 y 3, coloque el botón en la posición "OFF" y repita la operación 2 o 3 veces.

Etapas 6. Si, a pesar de todo, uno o varios quemadores no se encienden, corte la entrada de gas, espere 5 minutos a que el gas se disipe y repita las etapas 2 y 3 o encienda con un encendedor de cocina (ver apartado D2).

Encendido manual

En caso de que no funcionara el encendido automático, coloque el (los) botón(es) de mando en "OFF" (•). Presente una cerilla encendida o un encendedor de cocina cerca de los puertos del (de los) quemador(es) y luego gire el botón de mando hasta la posición de flujo máximo (simbolizado por una gran llama).

Si después de varios intentos de encendido automático y/o manual, un o varios quemador(es) no se enciendiera(n), compruebe si el quemador y/o el inyector están obstruidos.

D2/ Encendido del hornillo lateral

IMPORTANTE: asegúrese de abrir correctamente la tapa del hornillo lateral antes de proceder con el encendido. No deje nunca la tapa de protección durante el encendido y el uso del hornillo lateral. El hornillo ha sido diseñado para recipientes con un diámetro comprendido entre 10 y 22 cm. Asegúrese de respetar estas dimensiones.

Encendido automático

Etapas 1. Abra la tapa y asegúrese de que el botón está en posición "OFF" (•)

Etapas 2. Abra la válvula de la bombona de gas.

Etapas 3. Pulse el botón y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta escuchar un "CLIC" para encender el quemador.

Etapas 4. No encienda el quemador con un recipiente sobre el hornillo; encienda primero y luego coloque el recipiente.

Etapas 5. Si el quemador no se enciende después de la etapa 3, coloque el botón en la posición "OFF" (•) y repita la operación 2 o 3 veces. Si, a pesar de todo, el quemador no se enciende, corte la entrada de gas, espere 5 minutos a que el gas se disipe y repita las etapas 2 y 3 o encienda con un encendedor de gas. No coloque nada sobre la tapa del hornillo; sólo la mesilla de la derecha servirá para colocar objetos.

Encendido manual

En caso de que no funcionara el encendido automático, coloque el botón de mando en "OFF" (•). Presente una cerilla encendida o un encendedor de cocina cerca de los puertos del quemador y luego gire el botón de mando hasta la posición de flujo máximo (simbolizado por una gran llama).

Si después de varios intentos de encendido automático y/o manual, el quemador no se enciendiera, compruebe si el quemador y/o el inyector están obstruidos.

E/ Extinción del aparato

Etapas 1. Coloque todos los botones en posición "OFF" (•) (pulse los botones y gírelos en el sentido de las agujas de un reloj hasta el final)

Etapas 2. Cierre la llave de la bombona de gas.

Etapas 3. Espere a que su aparato se haya enfriado completamente para volver a colocar la tapa (según modelo).

F/ Pre calentamiento/Puesta en servicio del aparato

IMPORTANTE: Es imprescindible que realice la prueba de fugas antes de utilizar por primera vez el aparato (ver apartado C).

Antes del primer uso, se recomienda calentar el aparato sin alimentos y a máxima potencia durante 30 min consecutivos, con el conjunto de sus accesorios. Es posible que esta operación provoque olores y/o humos debidos a la carbonización de residuos de materiales. Espere que el aparato se haya enfriado completamente; limpie con un paño suave y agua el conjunto de la barbacoa y engrase ligeramente las superficies de cocción.


G/ Cocción

Para las barbacoas equipadas con una plancha: engrase ligeramente la superficie de cocción para que los alimentos no se adhieran a ella.

Para las barbacoas con cubierta: 2 modos de cocción posibles:

- Sin la cubierta puesta: parrilladas tradicionales
- Con la cubierta puesta: cocción tipo horno, ideal para piezas grandes de carne.

¡Atención! Para cocinar parrilladas tradicionales como salchichas..., no cierre la cubierta. Este tipo de alimentación emite una gran cantidad de grasa y con la cubierta puesta no es adecuada.

 **Truco:** para facilitar la limpieza del cajón recolector de grasas, le recomendamos que coloque una lámina de papel de aluminio sobre toda la superficie y la deseché después de cada uso, una vez que el aparato se haya enfriado completamente.

En caso de combustión de las grasas de cocción, ponga la cubierta (para las barbacoas que dispongan de ella) o desplace los alimentos hacia una zona menos caliente. NO UTILICE NUNCA AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS EN UNA BARBACOA DE GAS.

H/ Limpieza y almacenaje

Espere a que la barbacoa se haya enfriado completamente.

Por razones de higiene y de seguridad: limpie con cuidado el aparato y el conjunto de accesorios (incluido el cajón recolector de grasas) después de cada cocción con agua caliente jabonosa para eliminar todos los residuos de grasa y con un paño suave no abrasivo. Aclare, seque y engrase las superficies de fundición.

Limpieza de la parrilla/parrilla para mantener los alimentos calientes: no utilice nunca objetos ni detergentes de fregado y abrasivos. Limpie estas zonas después de cada uso con agua caliente jabonosa y un paño suave no abrasivo. Aclarar y secar.

Limpieza de la plancha: no utilice nunca objetos ni detergentes de fregado y abrasivos. Para retirar eficazmente las grasas cocidas y los jugos de las carnes, proceda con su desgaseado justo después de la cocción (plancha aún caliente):

apague el aparato, póngase los guantes de protección adaptados al calor de la plancha y eche una pequeña cantidad de agua sobre la superficie a limpiar. Tenga cuidado con el calor que desprende el vapor. Elimine los residuos con una espátula en la ranura de la plancha. Termine la limpieza con una esponja suave. Seque y engrase ligeramente. Puede sustituir el agua por vinagre blanco sobre una superficie templada.

Limpieza de las mesillas laterales: limpie estas zonas después de cada uso con agua caliente jabonosa y un paño suave no abrasivo. Aclarar y secar. Las mesillas laterales no deberán utilizarse como encimeras de corte.

No limpie las rejillas/planchas, ni los accesorios en un horno autolimpiante: podrían sufrir daños-

Cubra el aparato (previamente desconectado de la bombona de gas) con una funda durante la temporada de uso y guárdelo en un lugar fresco y protegido de la humedad cuando no lo vaya a utilizar durante un largo periodo de tiempo.

Cierre la llave de la bombona de gas después de cada uso.

Desconecte la bombona de gas cuando el aparato no se utilice con frecuencia. Compruebe que la llave de la bombona de gas esté correctamente cerrada.

Guarde la bombona de gas en un lugar seco y ventilado, fuera del alcance de los niños y lejos de cualquier fuente inflamable. No guarde la bombona de gas en una bodega o un sótano.

¡Atención! El **propano** se almacena en el exterior solamente, protegido de cualquier fuente de calor y de la radiación solar.

Las bombonas de gas butano y propano no deberán colocarse cerca ni bajo la radiación de una fuente de calor. Las bombonas de gas no conectadas, aunque se sponga que estén vacías, deberán mantenerse cerradas en una zona bien ventilada.

I/ Mantenimiento

Para conservar la barbacoa el mayor tiempo posible, le recomendamos que:

Limpie todas las superficies de cocción después de cada uso.

No deje la barbacoa bajo la lluvia; no deje agua estancada en las superficies de cocción, las mesillas o el cajón recolector de grasas: riesgo de deterioro y/o corrosión prematuros.

Engrase las superficies de cocción de fundición para evitar la oxidación.

El mantenimiento frecuente del quemador permite conservarlo en buen estado para numerosos usos y evitar su oxidación prematura (residuos ácidos de las parrilladas). La oxidación del quemador es, no obstante, un fenómeno normal con el paso del tiempo y un quemador oxidado que funcione no debe cambiarse. Sólo deberá cambiarlo si su funcionamiento es incorrecto a pesar de respetarse las instrucciones del presente manual.

¡Atención! Después de un largo periodo de almacenaje, compruebe que los quemadores (tubo venturi) no están obstruidos con insectos: peligro de incendio al encenderlo o retorno de llamas. En caso de obstrucción del o de los quemadores (tubos venturi), desmonte los quemadores y limpie el interior con un limpiatubos.

J/ Garantía

Todas nuestras barbacoas están garantizadas 2 años (según modelo y piezas) a contar desde su fecha de compra (factura o recibo de compra como justificante), exceptuando los gastos de devolución del producto, los cuales corren a cargo del consumidor, bajo reserva de que se haya respetado la totalidad de las instrucciones del presente manual, bajo reserva de disponibilidad de las piezas en stock y bajo reserva de presentación del producto en su embalaje original.

Esta garantía no será válida en los siguientes casos:

- Incumplimiento de las instrucciones del presente manual
- Condiciones anormales de utilización:
- Almacenamiento inadecuado
- Defecto de mantenimiento
- Modificación del producto
- Utilización con fines profesionales
- Uso de piezas de recambio que no fueran originales.

Si no lograra resolver el problema tras consultar la tabla de solución de problemas, contacte con su distribuidor (www.auchan.com).

K/ Averías/ Problemas encontrados/ Soluciones

Ver la tabla de solución de problemas en la página siguiente

L/ Especificaciones técnicas

ATENCIÓN: Este producto ha sido diseñado para utilizarse en los países mencionados a continuación:

Dest.	Cat.	Pn
Francia, España, Portugal, Italia, Inglaterra	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	G30 - Butano : 28-30 mbar G31 - Propano : 37 mbar
Rumania, Hungría, Ucrania, Rusia	I _{3B/P} (30)	G30-Butano /G31 - Propano : 30mbar

Markado de inyector, por ejemplo, 86 indica que el tamaño del inyector es 0.86mm.


Potencia nominal (ΣQn)	9kW (654g/h con Butano – 642g/h con Propano)
Otros	 0063-19

Tabla de solución de problemas

Nº de caso	Anomalia	Posibles causas	Soluciones propuestas
 <p>IMPORTANTE NO DESMONTAR NUNCA LA RAMPA DE GAS INTEGRADA EN LA BARBACOA (situada detrás del panel frontal) NI LAS LLAVES NI LOS INYECTORES</p>			
1	« La llama se enciende en 2 quemadores, pero no en el 3º o en un quemador, pero no en el 2º »	Quemador (tubo venturi) y/o inyector obstruidos	<p>Desmontar el quemador que no funciona y sustituirlo por otros quemadores previamente desmontados (que funcionen) para hacer una prueba. Realizar una prueba de encendido:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el quemador (« de sustitución» utilizado para la prueba) <u>no se enciende</u> Significa que lo que está obstruido es el inyector. Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra). • Si el quemador (« de sustitución» utilizado para la prueba) <u>se enciende</u> Significa que el quemador inicial está obstruido. Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).
2	« Salen llamas por uno de los botones del panel frontal de comandos »	<p>Consultar el caso nº 2 Proceder directamente (y sin realizar pruebas previas) a limpiar el quemador, previamente desmontado, y el inyector correspondientes al botón con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).</p>	
3	« No consigo encender la barbacoa en la 1ª utilización o tras varias utilizaciones » « Ninguno de los quemadores de la barbacoa se enciende, en la 1ª utilización o tras varias utilizaciones »	a)	<p>Consultar el caso nº 2: Proceder directamente (y sin realizar pruebas previas) a limpiar todos los quemadores, previamente desmontados, y todos los inyectores con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).</p>
		b)	<p>Llave de la bombona de gas cerrado, no bastante abierta o no purga</p> <p>Abrir (más) la llave de la bombona de gas para liberar el mismo hacia el circuito de la barbacoa. Purgar el regulador pulsando el botón de la presión en la botella.</p> 
		c)	<p>Bombona de gas vacía</p> <p>Intentar volver a encender la barbacoa con una bombona de gas nueva. Si la barbacoa se enciende con la bombona nueva, significa que la bombona inicial estaba vacía.</p>
		d)	<p>Tubo de conexión bombona-barbacoa obstruido</p> <p>Intentar volver a encender la barbacoa con otro tubo de conexión. Si la barbacoa se enciende, significa que el tubo inicial estaba obstruido: Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).</p>
4	« Los quemadores de la barbacoa no se encienden con el botón (piezzo) pero con una cerilla sí se encienden »	Sistema de encendido electrónico integrado (Piezzo) defectuoso o no bien colocado	<p>Mueva suavemente el extremo del piezo de modo que se encuentra a unos 3-4 mm del quemador y en un agujero del quemador. Si eso no funciona, significa que el Piezzo es defectuoso. Póngase en contacto con su vendedor</p> 
5	« La llama de mi barbacoa es de color amarillo en lugar de azul »	Quemador (tubo venturi) obstruido o inyector mal ubicado	<p>Desmontar el quemador que has llamas de color amarillo y sustituirlo por otros quemadores previamente desmontados (que funcionen) para hacer una prueba. Realizar una prueba de encendido:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el quemador (« de sustitución» utilizado para la prueba) <u>has llamas de color amarillo</u> Significa que el inyector es mal ubicado. Por lo tanto, hay demasiado aire en la relación de aire/gas que provoca la aparición de llamas amarillas. Póngase en contacto con su vendedor. • Si el quemador (« de sustitución» utilizado para la prueba) <u>no has llamas amarillas</u> Significa que el quemador inicial está obstruido. Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).
6	« La barbacoa de ha incendiado, salen llamas de la barbacoa »	Acumulación de grasa y falta de limpieza y de mantenimiento de la barbacoa	Limpiar la barbacoa
		Durante la cocción, ha caído grasa procedente de los alimentos sobre los quemadores	Utilizar siempre la barbacoa con los protectores de llama correctamente colocados encima de los quemadores
7	« No consigo conectar la barbacoa al descompresor de la bombona de butano » (SÓLO Francia)	a)	<p>El tubo periférico no es el adecuado para la conexión estándar enroscable G1/2 que equipa nuestras barbacoas.</p> <p>Comprar un tubo que responda a la norma NF D 36125 o a la norma XP D 36112 (boquillas de rosca respectivas G1/2 y M20x1.5)</p> 
		b)	<p>El tubo periférico es el adaptado para la conexión estándar enroscable G1/2 que equipa nuestras barbacoas, pero no se ha respetado el sentido de la conexión</p> <p>Comprobar el sentido de la conexión del tubo. Cuidado: las 2 boquillas del tubo son distintas: una (de color negro) se adapta al descompresor, y la otra es para la conexión con la boquilla de rosca de la entrada de gas G1/2 de la barbacoa</p>
8	« La conexión de rosca de mi barbacoa está rota »	No se ha respetado el sentido de la conexión del tubo de alimentación, y se ha forzado mecánicamente la boquilla negra del tubo inicialmente destinado al descompresor al intentar insertarla en la boquilla de rosca de entrada de gas G1/2 de la barbacoa.	<p>Barbacoa no utilizable</p> 
9	« La conexión es una conexión americana »	Imposible	Todas nuestras barbacoas de gas están equipadas con conexiones que respetan (respectivamente) las distintas reglamentaciones nacionales.
10	« No consigo conectar la barbacoa al descompresor de la bombona de butano » (Otros países)	El tubo periférico no es el adaptado para la boquilla de conexión universal que viene con nuestras barbacoas	<p>Comprar un tubo adaptado a la boquilla de conexión de la barbacoa y que cumpla la reglamentación nacional vigente</p> 
11	« Los quemadores de acero inoxidable cambian de color al utilizar la barbacoa por primera vez »	Es completamente normal, ya que el acero inoxidable es un material que reacciona al calentamiento con una modificación de su color	
12	« Mi barbacoa nueva parece haber sido utilizada »	Su barbacoa forma parte de un lote de muestras probadas en el laboratorio, hecho que puede explicar ciertas marcas de utilización	
13	« Mi plancha se deshace »		Póngase en contacto con su vendedor
14	« Mi plancha se ha agrietado al calentarla por primera vez »	Defecto de fabricación ligado al proceso de fabricación de las piezas de hierro colado: accidentalmente, puede quedar una burbuja de aire al introducir el hierro fundido en el molde	Póngase en contacto con su vendedor



Conservare questo manuale per riferimento futuro

LA MANCATA OSSERVAZIONE DELLE PRESENTI AVVERTENZE E PRECAUZIONI POTREBBE PORTARE A GRAVI LESIONI, ANCHE MORTALI, O A DANNI MATERIALI DOVUTI A INCENDIO.

1. Regole di sicurezza:

"Utilizzare soltanto all'aperto"

"Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio"

« **ATTENZIONE: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere i bambini lontano** »

"Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento"

"Chiudere la valvola del gas dopo l'uso"

"Non modificare l'apparecchio"

Tutte le parti protette dal fabbricante non devono in alcun caso essere manipolate dall'utente.

"Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso."

- Munirsi di guanti protettivi adatti durante la manipolazione dell'apparecchio e nella fase di cottura: le parti accessibili possono essere molto calde.

- Pulire il barbecue e i suoi accessori (compreso il cassetto di recupero dei grassi) dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di grasso (pericolo di incendio)

- Eseguire la prova di tenuta prima dell'uso (vedi § 2C)

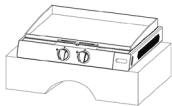
- In caso di odore di gas o di perdita di gas:
 - (1) chiudere la valvola della bombola del gas,
 - (2) spegnere il fuoco,
 - (3) Aprire il coperchio (a seconda del modello)
 - (4) Eseguire la "prova di tenuta" (vedi § 2C)

- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- **Non utilizzare il barbecue in caso di vento forte.**
- Non depositare attorno all'apparecchio oggetti che potrebbero ostacolare il flusso d'aria.
- Non utilizzare l'apparecchio per fini diversi da quelli a cui è destinato.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che tutti i collegamenti gas siano ben chiusi. Se fossero allentati, chiudere immediatamente la valvola della bombola del gas e controllare tutti i collegamenti ed eseguire la prova di tenuta (vedi § 2C).
- Non allentare mai i collegamenti del gas quando si utilizza l'apparecchio.
- **Non usare carbonella o lapillo nel barbecue a gas.**

- Il barbecue deve essere installato sul pavimento, su una superficie orizzontale, piana e stabile prima dell'uso.

Regole specifiche per alcuni modelli

attenzione! I barbecue da appoggio devono essere appoggiati SOLO su materiali come mattoni, pietra, cemento, legno, su un supporto orizzontale, piano e stabile prima dell'uso.



2. Utilizzo :

Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono correttamente in posizione. L'apparecchio deve essere installato correttamente secondo le istruzioni di montaggio fornite.

A / Allacciamento alla bombola del gas

A1/ bombola/riduttore di pressione

La bombola del gas può essere collocata sul pavimento (accanto al barbecue) o sul ripiano basso/nel mobile del barbecue (se non diversamente indicato sul prodotto).

La bombola può essere posizionata sul ripiano basso/nel mobile salvo indicazione contraria sul prodotto, a condizione che le sue dimensioni (riduttore incluso) siano conformi ai seguenti requisiti:



6-13kg

Utilizzare solo bombola di GPL.

Se la bombola del gas non risponde ai requisiti di cui sopra, installarla obbligatoriamente sul pavimento accanto al barbecue.

Non ostruire le aperture di ventilazione del comparto della bombola a gas.

Non utilizzare una bombola danneggiata o arrugginita. In caso di deterioramento o presenza di ruggine sulla bombola, farla controllare dal fornitore di gas. Non utilizzare una bombola con una valvola danneggiata.

Utilizzare un riduttore con sicurezza, in conformità alle normative nazionali vigenti, da 37 mbar per il propano o da 28-30 mbar per il butano (NF per la Francia, BS EN 16129: 2013 per gli altri paesi).

Nota: informarsi sulle normative nazionali.

NON COLLEGARE MAI L'APPARECCHIO ALLA RETE DI GAS URBANA (gas naturale). Il circuito a gas è progettato esclusivamente per butano / propano (G30/G31).

NON USARE ATTREZZI PER SERRARE LA PRESSIONE REGOLATORE DADO SUL PRODOTTO: può danneggiare il prodotto. Una pressione a mano è sufficiente.

A2/ Raccordo di allacciamento

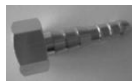
Francia

Utilizzo del raccordo filettato d'ingresso gas G1/2 **UNICAMENTE** (pezzo già fissato sul barbecue).



Altri paesi

Utilizzo del raccordo ad anello in dotazione come pezzo di ricambio. Avvitare fermamente con un utensile di serraggio adeguato (chiave) il raccordo ad anello sul raccordo filettato d'ingresso gas G1/2 e poi effettuare la prova di tenuta (vedi § 2C).



A3/ Tubo di alimentazione

Per tutti i paesi

Cambiare il tubo di alimentazione principale prima della data di scadenza se danneggiato, se presenta crepe o quando i requisiti nazionali lo impongono. Deve essere conforme alla norma EN16436-1:2014.

Non tirare il tubo o torcerlo.

Assicurarsi che il tubo non sia soggetto a tensioni di torsione o di trazione: con il raccordo di ingresso del gas situato sul lato sinistro, posizionare la bombola del gas a sinistra dell'apparecchio.

Assicurarsi che il tubo non sia mai a contatto con parti dell'apparecchio che potrebbero scaldarsi.

Posizionare la bombola del gas ad almeno 1 metro di distanza dal barbecue.

L'allacciamento all'apparecchio si deve effettuare con un tubo di alimentazione lunghezza 1,2 m o 1,5 m (massimo).

Francia

Utilizzare un tubo con marcatura NF e dado filettato G1/2 per l'avvitamento sull'apparecchio, e dado filettato M20x1.5 sul riduttore, conforme alla norma XP D 36-125 o alla norma XP D 36-112.

Avvitare il dado filettato G1/2 del tubo sul raccordo di ingresso dell'apparecchio e il dado filettato M20 x 1.5 (nero) al raccordo di uscita del riduttore seguendo le indicazioni fornite sul tubo flessibile.

Verificare la tenuta del tutto effettuando una prova di tenuta (vedi § 2C).



Verso il riduttore (raccordo filettato nero)

Altri paesi

Utilizzare un tubo flessibile di qualità adatto per l'uso del butano e propano, in conformità con le normative nazionali vigenti.

Effettuare il collegamento del tubo sul raccordo ad anello precedentemente montato sull'apparecchio (paragrafo A2 / raccordo di allacciamento) seguendo le indicazioni fornite con il tubo flessibile.

Verificare la tenuta del tutto seguendo le istruzioni riportate nel paragrafo C / Prova di tenuta.

B/ Sostituzione della bombola

La sostituzione della bombola del gas deve essere eseguita rispettando le seguenti istruzioni:

- Non sostituire la bombola durante l'uso dell'apparecchio (pulsanti di controllo in posizione OFF (●))
 - Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio
 - Effettuare la sostituzione lontano da qualsiasi fonte infiammabile e fonte di calore
 - La sostituzione deve essere effettuata solo all'aperto
- Prima di sostituire la bombola, verificare che la sua valvola sia completamente chiusa.

C/Prova di tenuta

E' **obbligatorio** effettuare una "prova di tenuta":

- Al primo utilizzo (anche se il barbecue è stato installato dal rivenditore).
- Ogni volta che la bombola, il tubo o il riduttore viene sostituito.
- Almeno una volta all'anno, preferibilmente all'inizio della stagione.
- Dopo un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchio.

Verificare che il tubo non sia danneggiato e che sia lontano dalla parte inferiore del barbecue.

- Operare all'aperto, lontano da materiali infiammabili. Non fumare.
- Verificare che i pulsanti di comando siano in posizione "OFF" (●).
- Preparare una miscela di 50% di detersivo per i piatti e 50% di acqua
- Avvitare il riduttore sulla bombola del gas.
- Allacciare il tubo flessibile di alimentazione all'apparecchio e al riduttore (vedi § 2A)
- Con un pennello, spennellare la miscela sui raccordi bombola/riduttore/tubo/collegamento gas al barbecue.
- Aprire la valvola della bombola del gas.
- Osservare i vari raccordi bombola/riduttore/tubo/collegamento gas al barbecue: se si formano bolle, significa che vi è una perdita di gas.
- chiudere la valvola della bombola del gas.

Per eliminare la perdita, stringere i dadi e ripetere il test.

Se un pezzo è difettoso, farlo sostituire. L'apparecchio non deve essere acceso fino a quando la perdita non è scomparsa. Se il problema persiste, contattare il rivenditore o un tecnico del gas.

importante: Non utilizzare mai una fiamma per individuare una fuga di gas.

D/ Accensione dell'apparecchio

IMPORTANTE prima dell'accensione

Non accendere l'apparecchio senza prima aver letto attentamente e compreso tutte le istruzioni. Verificare inoltre:

- che il tutto (bombola/riduttore/tubo/apparecchio) non presenti perdite
- che i bruciatori (tubo venturi) e / o gli ugelli non siano ostruiti (es. ragnatele)
- che il tubo di alimentazione non sia danneggiato o obsoleto, e che non venga a contatto con parti taglienti o che possono diventare calde.
- che i bruciatori siano collegati correttamente agli ugelli attraverso il foro previsto a questo scopo.

D1/Accensione dei bruciatori principali

Importante: per i modelli di barbecue con coperchio, procedere all'accensione del barbecue **COPERCHIO APERTO**. Non accendere mai l'apparecchio con il coperchio chiuso.

Per gli altri modelli, **rimuovere il coperchio** dal barbecue prima dell'accensione, e posizionarlo dietro il serbatoio con la tacca prevista a tal fine in modo da formare un paravento durante la cottura, o per terra. **Non accendere mai l'apparecchio con il coperchio chiuso.**

Accensione automatica

Fase 1. Togliere il coperchio (aprire il coperchio) e assicurarsi che tutti i pulsanti siano in posizione "OFF" (•) (premere il pulsante e girarlo in senso orario fino in fondo)

Fase 2. Aprire la valvola della bombola a gas

Fase 3. Premere sul pulsante di sinistra e girarlo in senso antiorario fino al clic per accendere il primo bruciatore.

Fase 4. Accendere poi gli altri bruciatori da sinistra a destra nella stessa maniera.

Fase 5. Se uno o più bruciatori non si accendono dopo le fasi 2 e 3, riportare il pulsante in posizione "OFF" e ripetere l'operazione 2 o 3 volte.

Fase 6. Se malgrado questo, uno o più bruciatori non si accendono, interrompere l'erogazione del gas, attendere 5 minuti affinché il gas si dissipi e ripetere le fasi 2 e 3 o accendere con un accendino (vedi par.D2).

Accensione manuale

In caso di non funzionamento dell'accensione automatica, posizionare i pulsanti di comando su "OFF" (•). Avvicinare un fiammifero acceso o un accendino in prossimità delle bocchette del bruciatore, poi girare il pulsante di comando fino alla posizione di massima uscita (simboleggiato da una grande fiamma).

Se dopo alcune prove di accensione automatica e/o manuale, uno o più bruciatori non si accendono, controllare se i bruciatori e/o gli ugelli non sono ostruiti.

D2 / Accensione dal fornello laterale

importante: Assicurarsi di aprire bene il coperchio del fornello laterale prima di qualsiasi tentativo di accensione. Non lasciare mai il coperchio di protezione durante l'accensione e e l'utilizzo del fornello laterale. Il fornello è studiato per recipienti di diametro compreso tra 10 e 22 cm. Rispettare queste misure.

Accensione automatica

Fase 1. Aprire il coperchio e verificare che il pulsante sia in posizione "OFF" (•)

Fase 2. Aprire la valvola della bombola del gas

Fase 3. Premere sul pulsante e girarlo in senso orario fino al clic per accendere il primo bruciatore.

Fase 4. Non accendere il bruciatore con un recipiente sul fornello; Accendere prima e poi posare il recipiente.

Fase 5. Se il bruciatore non si accende dopo il punto 3, riportare il pulsante in posizione "OFF" (•) e ripetere la procedura due o tre volte. Se malgrado questo il bruciatore non si accende, interrompere l'erogazione del gas, attendere 5 minuti in modo che il gas si dissipi e ripetere i punti 2 e 3, o accendere con un accendino a gas.

Non collocare nulla sul coperchio del fornello; solo il ripiano a destra serve per appoggiare gli oggetti.

Accensione manuale

In caso di non funzionamento dell'accensione automatica, posizionare il pulsante di comando su "OFF" (•). Avvicinare un fiammifero acceso o un accendino in prossimità delle bocchette del bruciatore, poi girare il pulsante di comando fino alla posizione di massima uscita (simboleggiato da una grande fiamma).

Se dopo alcune prove di accensione automatica e/o manuale, il bruciatore non si accende, controllare se il bruciatore e/o gli ugelli non sono ostruiti.

E/ Spegnimento dell'apparecchio

Fase 1. Riportare tutti i pulsanti nella posizione "OFF" (•) (spingere i pulsanti e ruotarli in senso orario fino in fondo)

Fase 2. Chiudere la valvola della bombola a gas

Fase 3. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio per riposizionare il coperchio (a seconda del modello).

F/Preriscaldamento/Accensione dell'apparecchio

IMPORTANTE: E' obbligatorio effettuare la prova di tenuta prima del primo utilizzo dell'apparecchio (vedi paragrafo C).

Al primo utilizzo, si raccomanda di fare scaldare "in bianco" (cioè senza cibo) l'apparecchio alla potenza massima per 30 minuti consecutivi, con tutti i suoi accessori. E' possibile che questa operazione provoca emissioni di odori e / o fumi dovuti alla carbonizzazione dei residui di materiale. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio; pulire con un panno morbido e acqua tutto il barbecue e oliare leggermente le superfici di cottura.


G / Cottura

Per i barbecue dotati di una piastra: oliare leggermente la superficie di cottura in modo che il cibo non si attacchi.

Per i barbecue dotati di coperchio: Sono possibili due modalità di cottura:

- Coperchio aperto grigliate tradizionali
- Coperchio chiuso cottura tipo forno: ideale per grossi pezzi di carne.

ATTENZIONE! Per la cottura grigliate tradizionali come salsicce..., non chiudere il coperchio. Questo tipo di alimento emana un sacco di grasso e forno genere non è adatto.

 **Trucco:** per facilitare la pulizia del vassoio dei grassi, si consiglia di collocare un foglio di carta alluminio su tutta la superficie e di gettarlo dopo ogni utilizzo dopo il completo raffreddamento dell'apparecchio.

In caso di combustione dei grassi di cottura, spostare gli alimenti verso una zona meno calda.

NON USARE MAI L'ACQUA PER SPEGNERE LE FIAMME IN UN BARBECUE A GAS.

H/ Pulizia e conservazione

Attendere il completo raffreddamento del barbecue.

Per motivi di igiene e sicurezza: pulire accuratamente l'apparecchio e tutti i suoi accessori (compreso il vassoio di recupero dei grassi) dopo ogni cottura con acqua e sapone per rimuovere ogni traccia di grasso residuo e un panno morbido non abrasivo. Sciacquare, asciugare e oliare le superfici in ghisa.

Pulizia della piastra: non usare mai oggetti o detersivi lucidanti o abrasivi. Per eliminare efficacemente i grassi cotti e il succo della carne, procedere nel seguente modo, subito dopo la cottura (piastra ancora calda):
Spegner l'apparecchio, indossare guanti protettivi adatti al calore della piastra, gettare una piccola quantità di acqua sulla superficie da pulire. Attenzione al calore sprigionato dal vapore. Eliminare i residui con una spatola nella fessura della piastra. Terminare la pulizia con una spugna morbida. Asciugare e oliare leggermente. Si può anche utilizzare aceto bianco su una superficie tiepida, al posto dell'acqua.

Pulizia dei ripiani laterali pulite: pulire queste zone dopo ogni utilizzo con acqua saponata tiepida e un panno morbido non abrasivo. Sciacquare ed asciugare. I ripiani laterali non dovrebbero essere usati come taglieri.

Non pulire le griglie / piastre o gli accessori in un forno autopulente: rischio di danneggiamento.

Coprire l'apparecchio (precedentemente scollegato dalla bombola) con una fodera durante l'estate e poi metterlo al riparo in un posto asciutto e fresco.

Chiudere la valvola della bombola del gas dopo ogni utilizzo.

Scollegare la bombola quando l'apparecchio non viene utilizzato di frequente. Verificare che la valvola della bombola sia chiusa correttamente.

Conservare la bombola in un posto asciutto e ben aerato, fuori dalla portata dei bambini e lontano da materiali infiammabili. Non conservare la bombola in una cantina.

attenzione! Il propano si conserva solo all'aperto, al riparo da qualsiasi fonte di calore e dai raggi solari.

Le bombole di gas butano e propano non devono essere collocate vicino ad una fonte di calore. Le bombole di gas non collegate, anche se vuote, devono essere tenute chiuse in una zona ben aerata.

I/Pulizia

Per conservare il barbecue il più a lungo possibile, si consiglia di:

Pulire tutte le superfici di cottura dopo ogni utilizzo. Non lasciare il barbecue sotto la pioggia; non lasciare ristagni d'acqua sulle superfici di cottura, i ripiani o il vassoio dei grassi: rischio di deterioramento e/o corrosione prematura.

Oliare le superfici di cottura in ghisa per evitare la ruggine.

La frequente pulizia del bruciatore lo mantiene in buone condizioni per molti usi ed evita una precoce ossidazione (residui acidi delle grigliate). L'ossidazione del bruciatore è comunque un fenomeno normale nel tempo ed un bruciatore ossidato che funziona non deve essere sostituito.

La sua sostituzione è necessaria solo se il suo funzionamento è scorretto malgrado il rispetto delle istruzioni del presente manuale.

attenzione! Verificare dopo un lungo periodo di stoccaggio che i bruciatori (tubo venturi) non siano otturati da insetti: rischio di incendio al momento dell'accensione o ritorno di fiamma. In caso di ostruzione dei bruciatori (tubi venturi), smontare i bruciatori e pulire l'interno con uno scovolino.

J/Garanzia

Tutti i nostri barbecue sono garantiti da 2 anni a partire dalla data di acquisto (a fronte di fattura o scontrino), escluse spese di reso del prodotto, che sono a carico del consumatore, condizionatamente al rispetto di tutte le istruzioni contenute in questo manuale, in base alla disponibilità delle parti in stock e subordinatamente alla presentazione del prodotto nella sua confezione originale.

Questa garanzia non è valida nei seguenti casi:

- Mancata osservanza di tutte le istruzioni in questo manuale
- Condizioni anomale di utilizzo
- Conservazione impropria
- Mancanza di manutenzione
- Modifica del prodotto
- Utilizzo a fini professionali
- Utilizzo di pezzi di ricambio non originali.

Se non si risolve il problema dopo aver consultato la tabella di risoluzione dei problemi, contattare il rivenditore (www.auchan.com).

L/Guasti/Problemi riscontrati/Soluzioni

Vedi tabella di risoluzione dei problemi pagina seguente

M/Specifiche tecniche

ATTENZIONE: Questo prodotto è stato studiato per essere utilizzato nei paesi elencati di seguito:

Dest.	Cat.	Pn
Francia, Regno Unito, Spagna, Italia, Portogallo	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	G30 - Butano: 28-30 mbar G31 - Propano: 37 mbar
Romania, Ungheria, Ucraina, Russia	I _{3B/P} (30)	G30-Butano /G31 -Propano : 30mbar

Marcatore su dell'iniettore, per esempio, 86 indica che la dimensione dell'iniettore è 0,86 millimetri.








Potenza nominale (ΣQn)	9kW (654g/h con Butano – 642g/h con Propano)
Altri	 0063-19

TABELLA DI RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

N. del caso	Anomali	Possibili cause	Soluzioni proposte
 <p>IMPORTANTE NON SMONTARE MAI LA RAMPA DI GAS INSERITA NEL BARBECUE (situata dietro il pannello di controllo frontale) NE' LE VALVOLE, NE' GLI UGELLI NE' ALCUN ELEMENTO PROTETTO DAL PRODUTTORE</p>			
1	La fiamma è accesa su due bruciatori, ma non sul 3° o su 1 bruciatore ma non sul 2°	Bruciatore (tubo venturi) e/o ugello ostruito	<p>Smontare il bruciatore non funzionante e sostituire per il tempo di prova con uno degli altri bruciatori (che funziona) precedentemente smontato anch'esso. Effettuare una prova di accensione:</p> <ul style="list-style-type: none"> Se il bruciatore ("di sostituzione" utilizzato per il test) non si accende Ciò significa che è l'ugello che è otturato. Procedere alla sua pulizia con dell'aria compressa (di solito disponibile presso il rivenditore). Se il bruciatore ("di sostituzione" utilizzato per il test) si accende Ciò significa che il bruciatore iniziale è otturato. Procedere alla sua pulizia con aria compressa o con uno scovolino (solitamente disponibile presso il rivenditore).
2	"Escono fiamme da uno dei pulsanti del pannello frontale di controllo"	<p>Interrompere immediatamente l'erogazione del gas adottando tutte le necessarie precauzioni. Procedere direttamente (senza prove preliminari), per il pulsante, alla pulizia del bruciatore precedentemente smontato e di ciascun ugello con dell'aria compressa (generalmente disponibile presso il rivenditore).</p>	
3	"Non riesco più ad accendere il mio barbecue al primo utilizzo o dopo diversi utilizzi" "Nessun bruciatore del mio barbecue si accende, al primo utilizzo o dopo diversi utilizzi"	<p>a) Fare riferimento al caso n.2: Procedere direttamente (senza prove preliminari) alla pulizia di ciascun bruciatore precedentemente smontato e di ciascun ugello con dell'aria compressa (generalmente disponibile presso il rivenditore).</p> <p>b) Valvola della bombola chiusa, insufficientemente aperta o non scolata</p>	<p>Aprire ulteriormente la valvola della bombola al fine di liberarlo nel circuito del barbecue. Drenare il regolatore premendo il pulsante sulla pressione nella bombola.</p> 
3		c) Bombola del gas vuota	<p>Provare a riaccendere il barbecue con una bombola del gas nuova. Se il barbecue si riaccende con la bombola nuova, ciò significa che la bombola precedente era vuota.</p>
3		d) Flessibile di collegamento bombola-barbecue otturato	<p>Provare a riaccendere il barbecue con un altro flessibile di collegamento. Se il barbecue si riaccende, ciò significa che il tubo iniziale era otturato: Procedere alla sua pulizia con dell'aria compressa (di solito disponibile presso il rivenditore).</p>
4	"I bruciatori del barbecue non si accendono con il tasto (piezo) ma con un accendino funziona"	Sistema di accensione elettronica integrato (piezo) difettoso o non in buona posizione	<p>Spostare delicatamente l'estremità del piezo in modo che si trova a circa 3-4mm del bruciatore ad un foro del bruciatore. Se questo non funziona, significa che il Piezzo è difettoso. Rivolgersi al proprio rivenditore</p> 
5	"La fiamme de mio barbecue è giallo anziché blu"	Bruciatore (tubo venturi) ostruito o ugello mal posizionato	<p>Smontare il bruciatore con una fiamma gialla e sostituire per il tempo di prova con uno degli altri bruciatori (che funziona) precedentemente smontato anch'esso. Effettuare una prova di accensione:</p> <ul style="list-style-type: none"> Se il bruciatore ("di sostituzione" utilizzato per il test) è inoltre fiamma gialle Ciò significa che è l'ugello non è ben posizionato. Pertanto, vi è troppa aria nel rapporto aria/gas che provoca la comparsa di fiamme gialle. Contattare il rivenditore Se il bruciatore ("di sostituzione" utilizzato per il test) non mostra fiamme gialle Ciò significa che il bruciatore iniziale è otturato. Procedere alla sua pulizia con aria compressa o con uno scovolino (solitamente disponibile presso il rivenditore).
6	"Il barbecue ha preso fuoco, escono fiamme"	<p>Accumulo di grassi e mancanza di pulizia e di manutenzione del barbecue</p> <p>Grassi provenienti dagli alimenti sono caduti sui bruciatori durante la cottura</p>	<p>Pulire il barbecue</p> <p>Utilizzare sempre il barbecue con i proteggi fiamma correttamente posizionato sopra i bruciatori</p>
7	"Non riesco a collegare il mio barbecue al riduttore della bombola" (Solo per la Francia)	<p>c) il tubo periferico non è adatto al raccordo standard da avvitare G1 / 2 in dotazione nei nostri barbecue</p> <p>d) Il tubo periferico è adatto al raccordo standard da avvitare G1/2 in dotazione nei nostri barbecue, ma il senso di collegamento non è stato rispettato</p>	<p>Acquistare un tubo flessibile conforme alla normativa NF D 36125 o XP D.36112 (raccordi filettati rispettivi G1 / 2 e M20 x 1,5)</p>  <p>Verificare il senso di collegamento del tubo. <i>Attenzione i 2 raccordi del flessibile sono diversi: uno è adattato per il collegamento al riduttore (nero), l'altro per il collegamento al raccordo filettato di ingresso gas G1/2 del barbecue</i></p>
8	"Il raccordo filettato del mio barbecue è rotto"	<p>Il senso di collegamento del tubo di alimentazione non è stata rispettato, e il raccordo nero del flessibile destinato inizialmente al riduttore è stato forzato meccanicamente sul raccordo filettato di ingresso gas G1/2 del barbecue</p>	<p>Barbecue non utilizzabile, contattare il rivenditore</p> 
9	"Possiedo un raccordo americano"	Impossibile	<p>Tutti i nostri barbecue a gas sono dotati di collegamenti conformi alle rispettive normative nazionali</p>
10	"Non riesco a collegare il mio barbecue al riduttore della bombola" (Esclusa la Francia)	<p>Il tubo periferico non è adatto al raccordo di collegamento universale in dotazione con i nostri barbecue</p>	<p>Acquistare un tubo / tubo flessibile adatto al raccordo in dotazione e conforme alle normative nazionali vigenti</p> 
11	"I miei bruciatori in acciaio cambiano colore al primo utilizzo del barbecue"	<p>E' abbastanza normale perchè l'acciaio inossidabile (inox) è un materiale che reagisce al calore modificando il colore</p>	
12	"Il mio barbecue nuovo sembra essere stato già utilizzato"	<p>Il vostro barbecue è parte di un lotto di campioni testati in laboratorio, il che può spiegare segni di utilizzo</p>	
13	"La mia piastra si gretola / Lo smalto della mia piastra sta saltando"	<p>Contattare il rivenditore</p>	
14	"La piastra si è spaccata al primo riscaldamento"	<p>Difetto di fabbricazione legato al processo di fabbricazione dei pezzi in ghisa: può rimanere accidentalmente una bolla d'aria nello stampo durante la fusione</p>	<p>Contattare il rivenditore</p>

Conserve o presente manual para consulta futura

O NÃO-CUMPRIMENTO DESTES AVISOS E ADVERTÊNCIAS PODE PROVOCAR FERIMENTOS GRAVES OU ATÉ MESMO MORTAIS, OU DANOS MATERIAIS DEVIDO A INCENDIO.

1. Regras de segurança:

“Utilize apenas no exterior”

“Consultar o manual de instruções antes da utilização”

« **ATENÇÃO** : existem partes acessíveis que podem estar quentes. Afastar as crianças. »

“Não deslocar o aparelho durante a utilização.”

“Fechar a alimentação de gás depois do uso”

“Não modificar o aparelho.”

Todas as peças protegidas pelo fabricante nunca devem ser manuseadas pelo utilizador.

“Este aparelho deve estar afastado dos materiais inflamáveis durante a utilização.”

• Utilize luvas de protecção adaptadas quando manusear o seu equipamento e durante as fases de cozedura: algumas peças acessíveis podem estar muito quentes.

• Limpe o barbecue e os seus acessórios (incluindo a gaveta de recuperação de gorduras) após cada utilização para evitar a acumulação de gorduras (risco de incêndio).

• Realize um teste de fugas antes da utilização (consulte a alínea 2C).

• Em caso de cheiro a gás ou de fuga de gás:

- (1) feche a torneira do recipiente de gás;
- (2) extinga os fogos existentes;
- (3) Abra a tampa (consoante o modelo);
- (4) Realize o teste de fugas (consulte a alínea 2C).

• Nunca deixe o aparelho sem supervisão.

• **Não utilize o barbecue em condições de vento forte.**

• Não armazene objectos que possam impedir a circulação de ar em volta do aparelho.

• Não utilize este aparelho para outra finalidade que não para a qual se destina.

• Antes de cada utilização, certifique-se de que todas as ligações de gás estão bem apertadas. Caso estas estejam desapertadas, feche imediatamente a torneira do recipiente de gás e verifique todas as ligações e, em seguida, realize um teste de fugas (consulte a alínea 2C).

• Nunca desaperte as ligações de gás enquanto utiliza o seu aparelho.

• **Não utilize carvão vegetal ou pedra de lava no seu barbecue a gás.**

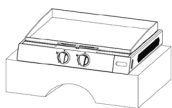
Os componentes apresentados a seguir são protectores de chamas (protecção contra os resíduos provenientes dos alimentos durante a cozedura) e devem estar posicionados por cima dos queimadores que aquecem a grelha de cozedura, nos entalhes previstos para esse efeito (se aplicável). Não coloque pedra de lava nos protectores de chamas.



- Este barbecue deve ser instalado no solo sobre um suporte horizontal, plano e estável antes da sua utilização.

Regras complementares para determinados modelos

atenção! Os barbecues fixos devem ser colocados APENAS sobre materiais como ladrilhos, pedra, betão, madeira, sobre um suporte horizontal, plano e estável antes da utilização.



2. Utilização :

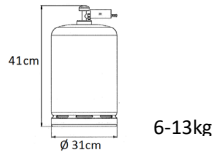
Não utilize este barbecue se não estiverem instalados todos os componentes. O aparelho deve ser correctamente montado de acordo com o manual de montagem que acompanha este manual.

A/ Ligação ao recipiente de gás

A1/ Recipiente/válvula de redução

A garrafa de gás (**NF para a França**) pode ser colocada no solo (ao lado do barbecue) ou na prateleira baixa/no móvel do seu barbecue (salvo indicação em contrário no aparelho).

A garrafa pode ser colocada na prateleira baixa/no móvel salvo indicação em contrário no produto e desde que as suas dimensões (incluindo a válvula de redução) estejam de acordo com as exigências apresentadas a seguir:



Use apenas cilindros de GLP.

Se a sua garrafa de gás não cumprir as exigências anteriores, instale-a obrigatoriamente no solo, ao lado do seu barbecue.

Não obstrua os orifícios de ventilação do compartimento do recipiente de gás.

Não utilize um recipiente de gás danificado ou ferrugento. Em caso de deterioração ou presença de ferrugem na garrafa, solicite ao seu fornecedor de gás que a verifique. Não utilize um recipiente de gás com a torneira danificada.

Utilize uma válvula de redução com segurança, de acordo com a regulamentação nacional em vigor (**NF para a França, BS EN 16129: 2013 para outros países**) de 37 mbar para o gás propano ou de 28-30 mbar para o gás butano.

Nota: para os outros países, as garrafas e válvulas de redução devem estar em conformidade com as regulamentações nacionais aplicáveis.

NUNCA LIGUE O SEU APARELHO AO GÁS CANALIZADO (gás natural). O circuito de gás foi concebido exclusivamente para o gás butano/propano (G30/G31).

NÃO UTILIZAR FERRAMENTA PARA APERTAR O REGULADOR DE PRESSÃO PORCA EM SEU PRODUTO: pode danificar o produto. Um pressão com mão é suficiente.

A2/ Conector de ligação

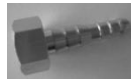
França

Utilização do conector roscado de entrada de gás G1/2 **APENAS** (componente já fixado ao barbecue).



Outros países

Utilização do conector anelado fornecido como peça sobresselente. Aperte o conector anelado firmemente e com a ajuda de uma ferramenta de fixação adequada (chave) no conector roscado de entrada de gás G1/2 e, em seguida, realize o teste de fugas (consulte a alínea 2C).



A3/ Tubo de alimentação

Para todos os países

Substitua o tubo principal de alimentação antes da respectiva data de validade se este estiver danificado, apresentar fissuras ou quando as condições nacionais assim o exigirem. Deve ser compatível com a EN16436-1:2014.

Não puxe pelo tubo nem o torça.

Certifique-se de que o tubo não é sujeito a esforços de torção ou tracção: se o conector de ligação de entrada de gás estiver situado na parte lateral esquerda, posicione o recipiente de gás à esquerda do aparelho.

Certifique-se de que o tubo nunca está em contacto com os componentes do aparelho susceptíveis de ficarem quentes.

Coloque o recipiente de gás a **pelo menos 1 metro** de distância do barbecue.

A ligação ao aparelho deve ser efectuada com a ajuda de um tubo de alimentação com 1,2 m ou 1,5 m de comprimento (máximo).

França

Utilize um tubo com uma marca NF e uma porca roscada G1/2 para aparafusar no aparelho, e uma porca roscada M20x1,5 na válvula de redução, de acordo com a norma XP D 36-125 ou com a norma XP D 36-112.

Enrosque a porca roscada G1/2 do tubo na ligação de entrada do aparelho e a porca roscada M20x1,5 (de cor preta) na ligação de saída da válvula de redução seguindo as indicações fornecidas com o tubo flexível.

Verifique a estanqueidade do conjunto efectuando um teste de fugas (consulte a alínea 2C).

Em direcção à válvula de redução

(conector roscado preto)

Em direcção ao barbecue



Outros países

Utilize um tubo flexível de qualidade adequado à utilização de gás butano e propano, de acordo com a regulamentação nacional em vigor. Efectue a ligação do tubo no conector anelado previamente montado no aparelho (parágrafo A2/conector de ligação) seguindo as indicações fornecidas com o tubo flexível.

Verifique a estanqueidade do conjunto seguindo as indicações do parágrafo C/ Teste de fugas.

B/ Substituição do recipiente de gás

A substituição do recipiente de gás deve ser efectuada de acordo com as instruções seguintes:

- Não substitua o recipiente enquanto estiver a utilizar o aparelho (botões de comando na posição OFF (desligado) (•)).
- Aguarde que o aparelho arrefeça totalmente.
- Efectue a substituição longe de qualquer fonte de ignição e de calor.
- A substituição deve ser efectuada apenas no exterior.

Antes de substituir o recipiente de gás, certifique-se de que a torneira está totalmente fechada.

C/ Teste de fugas

Deve realizar **imperativamente** um “teste de estanqueidade”:

- Antes da primeira utilização (mesmo se o barbecue tiver sido montado pelo revendedor).
- Sempre que o recipiente de gás, o tubo ou a válvula de redução forem substituídos.
- Pelo menos uma vez por ano, de preferência no início da estação.
- Após um longo período de armazenamento ou de não utilização do aparelho.

Certifique-se de que o tubo não está danificado e de que está afastado da parte inferior do barbecue.

- Utilize no exterior, longe de qualquer material inflamável. Não fumar.
- Certifique-se de que todos os botões de comando se encontram na posição “OFF” (desligado) (•).
- Prepare uma mistura com 50% de detergente para a loiça e 50% de água.
- Enrosque a válvula de redução no recipiente de gás.
- Ligue o tubo flexível de alimentação ao aparelho e à válvula de redução (consulte a alínea 2A).
- Com um pincel, aplique a preparação nas ligações da garrafa, válvula de redução, tubo e ligação de gás no barbecue.
- Abra a torneira do recipiente de gás.
- Observe as diferentes ligações das ligações da garrafa, válvula de redução, tubo e ligação de gás ao barbecue: se se formarem bolhas, significa que existe uma fuga de gás.
- feche a torneira do recipiente de gás.

Para eliminar a fuga, aperte as porcas e inicie novamente o teste.

Se um componente estiver defeituoso, substitua-o. O aparelho não deve ser colocado a funcionar antes de a fuga ser eliminada. Se o problema persistir, contacte o seu revendedor ou um técnico de gás especializado.

Importante: nunca utilize uma chama para detectar uma fuga de gás.

D/ Acendimento do aparelho

IMPORTANTE antes da colocação em funcionamento

Não coloque o aparelho a funcionar antes de ter lido atentamente e compreendido todas as instruções. Certifique-se também de que:

- o conjunto [garrafa, válvula de redução, tubo, aparelho] não apresenta fugas;
- os queimadores (tubo venturi) e/ou injectores não estão obstruídos (ex.: teias de aranha);
- o tubo de alimentação não está danificado ou fora de prazo e não entra em contacto com as partes cortantes do aparelho ou susceptíveis de ficarem quentes.
- os queimadores estão correctamente ligados aos injectores pelo orifício previsto para este efeito.

D1/ Acendimento dos queimadores principais

IMPORTANTE: para os modelos de barbecue com tampa, acenda o barbecue com a **TAMPA ABERTA**. Nunca acenda o aparelho com a tampa fechada.

Para os outros modelos, **retire a tampa do barbecue antes de acender e coloque-a atrás da cuba com o entalhe previsto para este efeito a fim de formar um guarda-vento durante a cozedura ou no solo**. Nunca acenda o aparelho com a tampa fechada.

Acendimento automático

Etapa 1. Retire a tampa (abra a tampa) e certifique-se de que todos os botões se encontram na posição "OFF" (desligado) (•) (pressione o botão e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente).

Etapa 2. Abra a torneira do recipiente de gás.

Etapa 3. Pressione o botão do lado esquerdo e rode no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ouvir um estalido para acender o 1.º queimador.

Etapa 4. Em seguida, acenda os outros queimadores da esquerda para a direita da mesma forma.

Etapa 5. Se um ou vários queimadores não se acenderem após as etapas 2 e 3, coloque novamente o botão na posição "OFF" (desligado) e repita a operação 2 ou 3 vezes.

Etapa 6. Se, apesar disso, um ou vários queimadores não se acenderem, corte a entrada de gás, aguarde 5 minutos para que o gás se dissipe e repita as etapas 2 e 3 ou acenda com um isqueiro utilitário (consulte a alínea D2).

Acendimento manual

Em caso de não-funcionamento do acendimento automático, coloque o(s) botão(ões) de comando na posição "OFF" (desligado) (•). Aproxime um fósforo aceso ou um isqueiro utilitário para acender o lume dos orifícios do(s) queimador(es), e, em seguida, rode o botão de comando até à posição de débito total (simbolizado por uma chama grande).

Se após várias tentativas de acendimento automático e/ou manual, um ou vários queimadores não se acenderem, verifique se os queimadores e/ou injectores não estão obstruídos.

D2/ Acendimento do fogão lateral

IMPORTANTE: certifique-se de que abre bem a tampa do fogão lateral antes de qualquer tentativa de acendimento. Nunca deixe a tampa de protecção colocada durante o acendimento e utilização do fogão lateral. O fogão foi concebido para recipientes com um diâmetro de 10 cm a 22 cm. Respeite estas dimensões.

Acendimento automático

Etapa 1. Abra a tampa e certifique-se de que o botão se encontra na posição "OFF" (desligado) (•).

Etapa 2. Abra a válvula da garrafa de gás.

Etapa 3. Pressione o botão e rode no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ouvir um estalido para acender o queimador.

Etapa 4. Não aceda o queimador com um recipiente sobre o fogão; acenda o primeiro e, em seguida, coloque o recipiente.

Etapa 5. Se o queimador não se acender após a etapa 3, coloque o botão na posição "OFF" (desligado) (•) e repita a operação 2 ou 3 vezes. Se apesar disso, o queimador não se acender, corte a entrada de gás, aguarde 5 minutos para que o gás se dissipe e repita as etapas 2 e 3 ou acenda com um isqueiro.

Não coloque nada sobre a tampa do fogão; apenas a prateleira da direita serve para pousar objectos.

Acendimento manual

Em caso de não-funcionamento do acendimento automático, coloque o botão de comando na posição "OFF" (desligado) (•). Aproxime um fósforo aceso ou um isqueiro utilitário para acender o lume dos orifícios do queimador, e, em seguida, rode o botão de comando até à posição de débito total (simbolizado por uma chama grande).

Se após várias tentativas de acendimento automático e/ou manual, o queimador não se acender, verifique se o queimador e/ou injector não estão obstruídos.

E/ Extinção do aparelho

Etapa 1. Coloque todos os botões na posição "OFF" (desligado) (•) (pressione os botões e rode-os no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente).

Etapa 2. Feche a torneira do recipiente de gás.

Etapa 3. Aguarde até que o seu aparelho arrefeça totalmente para colocar novamente a tampa (consoante o modelo).

F/ Pré-aquecimento/Colocação em funcionamento do aparelho

IMPORTANTE: Deve realizar obrigatoriamente o teste de fugas antes da primeira utilização do aparelho (consulte o parágrafo C).

Antes da primeira utilização, recomenda-se que aqueça o seu aparelho "em vazio" (ou seja, sem alimentos) na potência máxima durante 30 minutos consecutivos com todos os seus acessórios. É possível que esta operação provoque a libertação de odores e/ou fumos devido à carbonização de resíduos de matérias. Aguarde que o aparelho arrefeça totalmente; limpe com um pano macio e água todo o barbecue e lubrifique ligeiramente as superfícies de cozedura.


G/ Cozedura

Para os barbecues equipados com uma placa: lubrifique ligeiramente a superfície de cozedura para evitar a aderência dos alimentos.

Para os barbecues com tampa: são possíveis 2 modos de cozedura:

- Tampa aberta para grelhados tradicionais;
- Tampa fechada para cozedura tipo forno: ideal para peças grossas de carne.

ATENÇÃO! Para cozinhar grelhados tradicionais, como salsichas..., não feche a tampa. Este tipo de alimento emite uma grande quantidade de gordura e panificação forno tipo não é adequado.

 **Sugestão:** para facilitar a limpeza da gaveta de recuperação de gorduras, recomendamos que coloque uma folha de alumínio sobre toda a superfície e que a deite fora após cada utilização após o arrefecimento total do aparelho.

Em caso de combustão das gorduras de cozedura, feche a tampa (para os barbecues equipados com uma) ou mova os alimentos para uma zona menos quente. NUNCA UTILIZE ÁGUA PARA EXTINGUIR AS CHAMAS NUM BARBECUE A GÁS.

H/ Limpeza e arrumação

Aguarde até que o barbecue arrefeça totalmente.

Por motivos de higiene e segurança: limpe cuidadosamente o seu aparelho e todos os seus acessórios (incluindo a gaveta de recuperação de gorduras) após cada cozedura com água quente com detergente para eliminar todos os resíduos de gorduras e com a ajuda de um pano macio não abrasivo. Enxágue, seque e lubrifique as superfícies em ferro fundido.

Limpeza da grelha/grelha de aquecimento: nunca utilizar objectos ou detergentes para esfregar e abrasivos. Limpe estas zonas após cada utilização com água quente com detergente e um pano macio não abrasivo. Enxágue e seque.

Limpeza da placa: nunca utilizar objectos ou detergentes para esfregar e abrasivos. Para remover eficazmente as gorduras da cozedura e os sucos da carne, proceda ao seu aproveitamento logo após a cozedura (ainda com a placa quente):

Desligue o aparelho, coloque luvas de protecção adequadas contra o calor da placa, deite uma pequena quantidade de água sobre a superfície a limpar. Atenção ao calor libertado pelo vapor. Retire os resíduos utilizando uma espátula na ranhura da placa. Termine a limpeza com uma esponja macia. Seque e unte-a ligeiramente. Pode substituir a água por vinagre branco numa superfície quente.

Limpeza das prateleiras laterais: limpe estas zonas após cada utilização com água quente com detergente e um pano macio não abrasivo. Enxágue e seque.

As prateleiras laterais não devem ser utilizadas como tábuas de cortar.

Não limpe as grelhas/placas nem os acessórios num forno de limpeza automática: risco de danos-

Cubra o aparelho (previamente desligado do recipiente de gás) com uma capa durante o Verão e, em seguida, guarde-o num local fresco e ao abrigo da humidade.

Feche a torneira do recipiente de gás após cada utilização.

Desligue o recipiente de gás quando o aparelho não for utilizado com frequência. Verifique se a torneira do recipiente de gás está bem fechada.

Guarde o recipiente de gás num local seco e bem ventilado, fora do alcance de crianças e afastado de materiais inflamáveis. Não guarde o recipiente de gás numa cave ou no subsolo.

Atenção! O propano deve ser armazenado apenas no exterior, afastado de todas as fontes de calor e da radiação solar.

Os recipientes de gás butano e propano não devem ser colocados próximos um do outro nem perto de fontes de calor. Os recipientes de gás desligados, mesmo supostamente vazios, devem ser mantidos fechados numa zona bem ventilada.

I/ Manutenção

Para conservar o seu barbecue o máximo de tempo possível, recomendamos que:

Limpe todas as superfícies de cozedura após cada utilização.

Não deixe seu barbecue à chuva; não deixe água estagnada nas superfícies de cozedura, prateleiras ou gaveta de gorduras: existe o risco de deterioração e/ou corrosão prematuras.

Unte as superfícies de cozedura de ferro fundido para evitar a formação de ferrugem.

A manutenção frequente do queimador permite mantê-lo em bom estado para utilizar várias vezes e evitar a sua oxidação prematura (resíduos ácidos dos grelhados). A oxidação do queimador é, contudo, um fenómeno normal com o passar do tempo e um queimador oxidado que funciona não deve ser substituído. A sua substituição apenas é necessária se estiver a funcionar incorrectamente apesar do cumprimento das instruções do presente manual.

atenção! Após um longo período de armazenamento, verifique se os queimadores (bico venturi) não estão obstruídos com insectos: risco de incêndio ao acender ou de retorno de chama. Em caso de obstrução do(s) queimador(es) (bicos venturi), desmonte os queimadores e limpe o interior com um limpa-cachimbos.

J/ Garantia

Todos os nossos barbecues têm garantia de 2 anos (dependendo do modelo e das peças) a contar da data de compra (factura ou talão de caixa ticket como comprovativo), excluindo os custos de devolução do produto que são suportados pelo consumidor, desde que sejam cumpridas todas as instruções do presente manual, mediante disponibilidade das peças em stock e apresentação do produto na sua embalagem original. Esta garantia não é válida nos seguintes casos:

- Não cumprimento de todas as instruções contidas neste manual
- Condições anómalas de utilização
- Armazenamento incorrecto
- Falha de manutenção
- Modificação do produto
- Utilização para fins profissionais
- Utilização de peças de substituição não originais.

Se não conseguir resolver o problema depois de consultar a tabela de resolução de problemas, contacte o seu revendedor (www.auchan.com).

K/ Avarias/Problemas encontrados/Soluções

Consulte a tabela de resolução de problemas na página seguinte

L/ Especificações técnicas

ATENÇÃO: Este produto foi concebido para ser utilizado nos países indicados a seguir:

Dest.	Cat.	Pn
França, Espanha, Portugal, Inglaterra, Itália	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	G30 - Butano : 28-30 mbar G31 - Propano : 37 mbar
Romênia, Hungria, Ucrânia, Rússia	I _{3B/P} (30)	G30-Butano /G31 -Propano : 30mbar

Marcação no injector, por exemplo, 86 indica que o tamanho do injector é 0,86 milímetros.








Potência nominal (ΣQn)	9kW (654g/h com Butano – 642g/h com Propano)
Outros	 0063-19

TABELA DE RESOLUÇÃO RÁPIDA DE PROBLEMAS

N.º do caso	Anomalia	Causas possíveis	Soluções propostas
 <p>IMPORTANTE NUNCA DESMONTE A RAMPA DE GÁS INTEGRADA NO BARBECUE (situada por trás do painel de controlo frontal) NEM AS TORNEIRAS NEM OS INJECTORES NEM QUALQUER PARTE PROTEGIDA PELO FABRICANTE</p>			
1	"A chama acende-se em 2 queimadores, mas não no 3º ou num queimador, mas não no 2º"	Queimador (bico venturi) e/ou injector obstruído(s).	<p>Desmonte o queimador que não funciona e substitua-o, como teste, por um dos outros queimadores (que funcionam) também previamente desmontados. Realize um teste de ignição:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se o queimador ("de substituição" utilizado para o teste) <u>não acender</u> Significa que é o injector que está obstruído. proceda à sua limpeza com o ar comprimido (geralmente disponível junto do seu revendedor). • Se o queimador ("de substituição" utilizado para o teste) <u>acender</u> Significa que o queimador inicial está obstruído. Proceda à sua limpeza com ar comprimido ou com a ajuda de um limpa-cachimbos (geralmente disponível no seu revendedor).
2	"São libertadas chamas por um dos botões no painel frontal de controlo."	Desligue imediatamente o fornecimento de gás, tomando todas as precauções necessárias. Proceda directamente (e sem realizar testes antes), em relação ao botão em questão, à limpeza do queimador previamente desmontado e do injector com ar comprimido (geralmente disponível junto do seu revendedor).	
3	"Não consigo acender o meu barbecue na primeira utilização ou depois de utilizar várias vezes." "Nenhum dos queimadores do meu barbecue acende, na primeira utilização, nem depois de utilizar várias vezes."	a) Consulte o caso n.º 2: proceda directamente (e sem realizar testes antes) à limpeza de cada queimador previamente desmontado e de cada injector com ar comprimido (geralmente disponível junto do seu revendedor).	
		b) Torneira da garrafa de gás fechada, pouco aberta o no escoado.	Abra (mais) a torneira da garrafa de gás para o libertar no circuito do barbecue. Escoar o regulador premindo o botão na pressão na garrafa. 
		c) Garrafa de gás vazia.	Tente reacender o barbecue com uma nova garrafa de gás. Se o barbecue reacender com a nova garrafa, isso significa que a sua garrafa inicial estava vazia.
		d) Tubo flexível de ligação da garrafa/barbecue obstruído.	Tente reacender o barbecue com outro tubo flexível de ligação. Se o barbecue reacender, isso significa que o tubo inicial estava obstruído: proceda à sua limpeza com o ar comprimido (geralmente disponível junto do seu revendedor).
4	"Os queimadores do barbecue não acendem com o botão (piezzo), mas com um fósforo funcionam."	Sistema de ignição electrónico integrado (piezzo) defeituoso o não bem colocado.	Suavemente mover o final do piezo de modo que fica a cerca de 3-4 mm do queimador e a um furo do queimador. Se isso não funcionar, isso significa que o Piezzo está com defeito. Contacte o seu revendedor. 
5	"A chama do meu churrasco é amarelo em vez de azul."	Queimador (bico venturi) obstruído o injector não posicionado bem	<p>Desmonte o queimador com uma chama amarela e substitua-o, como teste, por um dos outros queimadores (que funcionam) também previamente desmontados. Realize um teste de ignição:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se o queimador ("de substituição" utilizado para o teste) <u>também tem chamas amarelas</u> Significa que o injector não está bem posicionado. Assim, há muito ar na proporção de ar/gás, que provoca o aparecimento de chamas amarelas. Contacte o seu revendedor. • Se o queimador ("de substituição" utilizado para o teste) <u>não mostra chamas amarelas</u> Significa que o queimador inicial está obstruído. Proceda à sua limpeza com ar comprimido ou com a ajuda de um limpa-cachimbos (geralmente disponível no seu revendedor).
6	"O barbecue pegou fogo, saem chamas do barbecue."	Acumulação de gorduras e falta de limpeza e manutenção do barbecue. As gorduras dos alimentos caem sobre os queimadores ao cozinhar.	Limpe o barbecue. Utilize sempre o barbecue com os protectores de chamas correctamente posicionados por cima dos queimadores.
7	"Não consigo desligar o meu barbecue do regulador da garrafa de gás." (APENAS para França)	e) O tubo periférico não é adequado ao equipamento padrão de ligação G1/2 dos nossos barbecues.	Compre um tubo flexível em conformidade com a norma NF D 36125 ou com a norma XP D 36112 (extremidades roscadas respectivas G1/2 e M20x1,5). 
		f) O tubo periférico é adequado ao equipamento padrão de ligação G1/2 dos nossos barbecues, mas o sentido de ligação não foi respeitado.	Verifique o sentido de ligação do tubo flexível. Tenha em atenção que as 2 extremidades do tubo flexível são diferentes: um é adaptado para ligação ao regulador (cor preta), o outro para ligação à extremidade roscada de entrada de gás G1/2 do barbecue.
8	"A extremidade roscada do meu barbecue está partida."	O sentido de ligação do tubo de alimentação não foi respeitado, e a extremidade preta do tubo flexível originalmente destinada para o regulador foi forçada mecanicamente sobre a extremidade roscada de entrada de gás G1/2 do barbecue.	Barbecue não utilizável, contacte o seu revendedor. 
9	"A vossa ligação é de tipo 'americano'."	Não é possível.	Todos os nossos barbecues a gás estão equipados com ligações conformes (respectivamente) aos diferentes regulamentos nacionais.
10	"Não consigo desligar o meu barbecue do regulador da garrafa de gás." (Fora de França)	O tubo periférico não é adequado à extremidade de ligação universal fornecida com os nossos barbecues.	Compre um tubo flexível adaptado à extremidade de ligação fornecida e conforme aos regulamentos nacionais em vigor. 
11	"Os meus queimadores de aço inoxidável mudam de cor na primeira utilização do barbecue."	Isso é normal porque o aço inoxidável (inox) é um material que reage ao calor mudando de cor.	
12	"O meu novo barbecue novo parece já ter sido utilizado."	O seu barbecue faz parte de um lote de aparelhos de teste em laboratório, o que pode explicar as marcas de utilização.	
13	"A minha placa está a desfazer-se/O esmalte da minha placa está a saltar."	Defeito relacionado com o processo de fabrico das peças de ferro fundido: pode acidentalmente permanecer uma bolha de ar aquando da criação do molde do ferro fundido.	Contacte o seu revendedor.
14	"A minha placa ficou rachada com o primeiro aquecimento."	Defeito relacionado com o processo de fabrico das peças de ferro fundido: pode acidentalmente permanecer uma bolha de ar aquando da criação do molde do ferro fundido.	Contacte o seu revendedor.

Сохраните это руководство на будущее

НЕСОБЛЮДЕНИЕ ДАННЫХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ И МЕР ЗАЩИТЫ ПРИВЕДЕТ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ, ЛЕТАЛЬНОМУ ИСХОДУ ИЛИ УЩЕРБУ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОЖАРА

1. Требования по безопасности

«Используйте только вне помещения»

«Перед использованием устройства прочитайте инструкции»

«ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Доступные части могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей близко.»

«Не передвигайте изделие во время использования»

«После использования перекрывайте подачу газа с помощью газового баллона»

«Не вносите изменения в устройство»

Пользователь не должен разбирать детали, защищенные производителем. Это строго запрещено и может быть опасно.

«Пользователю ни при каких обстоятельствах не разрешается видоизменять части, защищенные производителем»

«Во время использования храните устройство вдали от легковоспламеняющихся материалов»

- При обращении с устройством и в процессе приготовления используйте соответствующие защитные перчатки: некоторые доступные части могут сильно нагреваться.
- Очищайте газовый гриль и принадлежности (включая лоток для жира) после каждого использования, чтобы предотвратить скопление жира (опасность возгорания).
- Перед использованием выполните проверку на наличие утечки (см. §2C).
- Если присутствует запах газа, а также в случае утечки выполните следующие действия.

- (1) Закройте клапан газового баллона.
- (2) Погасите все источники открытого огня.
- (3) Откройте крышку (в зависимости от модели).
- (4) Выполните проверку на наличие утечки (см. §2C).

- Никогда не оставляйте устройство без присмотра.
- **Не используйте газовый гриль при сильном ветре.**
- Не ставьте рядом с устройством предметы, которые могут препятствовать потоку воздуха.
- Не используйте устройство не по назначению.
- Перед каждым использованием проверяйте степень затяжки газовых соединений. Если соединения ослаблены, немедленно перекройте клапан газового баллона, проверьте все соединения и выполните проверку на наличие утечек (см. §2C).
- Запрещается ослаблять газовые соединения во время использования устройства.
- **Работает без вулканического камня и каменного угля.**

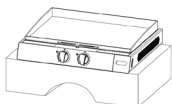
Приведенные ниже части представляют собой средства защиты от пламени (защита от стекания жира в процессе приготовления) и должны быть расположены над горелками, нагревающими гриль, в предусмотренных прорезях (при наличии).



- Перед использованием гриля его необходимо установить на уровне земли на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.

Дополнительные правила для определенных моделей

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед использованием настольный барбекю необходимо размещать ТОЛЬКО на материалах, таких как кирпич, камень и бетон, на горизонтальной, ровной и устойчивой опоре.



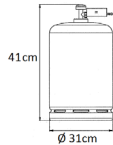
2. Применение

Не используйте гриль, пока не будут установлены все части. Устройство необходимо установить должным образом в соответствии с руководством по сборке.

A/ Подключение к газовому баллону

A1/ Цилиндр/регулятор

Газовый баллон (с поддержкой NF для Франции) можно поставить на пол (рядом с устройством). Размеры газового баллона (6–13 кг):



6-13кг

Используйте только цилиндр LPG.

Не используйте поврежденный или ржавый газовый баллон. В случае повреждения обратитесь к поставщику газового баллона для его проверки. Не используйте газовый баллон с неисправным клапаном.

Используйте регулятор с предохранительным клапаном в соответствии с текущими национальными нормами (NF для Франции, BS EN 16129: 2013 для других стран): 37 бар для пропана или 28-30 бар для бутана.

Примечание. Для других стран использование баллона и регулятора зависит от местных положений в странах назначения.

НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО К ГОРОДСКОЙ СЕТИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ.

Газовое оборудование предназначено только для бутана/пропана (G30/G31). **Никогда не используйте инструмент для затяжки РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ NUT на изделии:** это может привести к повреждению устройства. Рука крепко достаточно.

A2/ Соединительная головка

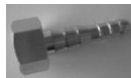
Франция

Используйте соединительную головку подвода газа с резьбой G1/2 на задней панели гриля.



Другие страны

Используйте кольцевидную насадку, поставляемую в качестве запасной части. С помощью соответствующего инструмента затяжки (гаечного ключа) надежно прикрутите кольцевидную насадку к соединительной головке подвода газа с резьбой G1/2, затем выполните проверку на наличие утечки (см. §2C).



A3/ Шланг подачи

Для всех стран

Замените основной шланг подачи в случае истечения срока годности, повреждения, при наличии трещин или если это требуется в соответствии с национальными нормами. Он должен быть совместим со стандартом EN16436-1:2014.

Не тяните шланг и не перекручивайте его.

Следите за тем, чтобы шланг не был перекручен или натянут: так как соединительная головка подвода газа расположена слева, располагайте газовый баллон слева от устройства.

Располагайте шланг вдали от нагреющихся частей устройства.

Располагайте газовый баллон на расстоянии не менее 1 метра от гриля.

К устройству необходимо подключать шланг подачи длиной от 1,2 м до 1,5 м (макс.).

Франция

Прикрепите к устройству шланг с отметкой NF и гайкой с резьбой G1/2, а также прикрепите к регулятору гайку с резьбой M20x1,5 в соответствии с нормативом XP D 36-125 или нормативом XP D 36-112.

Прикрутите гайку шланга с резьбой G1/2 к выпускному патрубку устройства и гайку с резьбой M20x1,5 (черного цвета) к выпускному патрубку регулятора, соблюдая инструкции, прилагаемые к гибкому шлангу. Проверьте газонепроницаемость всей системы, выполнив проверку на наличие утечки (см. §2C).

К регулятору (черная резьбовая головка)

К грилю



Другие страны

Используйте гибкий шланг, качество которого подходит для использования бутана или пропана, в соответствии с текущими национальными нормами.

Подключите шланг к кольцевидной насадке, уже прикрепленной к устройству (см. §2A), соблюдая инструкции, прилагаемые к гибкому шлангу.

Проверьте газонепроницаемость всей системы, выполнив проверку на наличие утечки (см. §2C).

V/ Замена газового баллона

Замену газового баллона необходимо выполнять с соблюдением следующих инструкций.

- Не заменяйте баллон во время использования устройства (ручки управления должны находиться в положении выключения (●)).
- Дождитесь, пока устройство полностью остынет.
- Выполняйте замену на достаточном расстоянии от источников возгорания или тепла.
- Выполняйте замену только вне помещения.

Перед заменой газового баллона убедитесь, что клапан полностью закрыт.

C/ Проверка на наличие утечки

Обязательно выполняйте проверку газонепроницаемости в следующих случаях.

- Перед первым использованием гриля (даже если на момент приобретения гриль был собран).
- При каждой замене газового баллона, шланга или регулятора.
- Не реже одного раза в год, желательно в начале сезона использования гриля.
- После хранения или неиспользования устройства в течение длительного времени.

Убедитесь, что шланг не поврежден и находится на расстоянии от нижней части гриля.

- Проверки на наличие утечки выполняйте только вне помещения и вдали от легковоспламеняющихся материалов. Не курите.
- Убедитесь, что все ручки управления установлены в положение выключения (●).
- Приготовьте мыльный раствор: 50% моющего средства и 50% воды.
- Прикрутите регулятор к газовому баллону.
- Подключите гибкий шланг подачи к устройству и регулятору в соответствии с инструкциями (см. §2A).
- С помощью кисти нанесите раствор на газовый баллон, регулятор, шланг и муфтовые соединения гриля.
- Откройте клапан газового баллона.
- Осмотрите газовый баллон, регулятор, шланг и муфтовые соединения: если образуются пузыри, это свидетельствует о наличии утечки.
- Закройте клапан газового баллона.

Затяните гайки, чтобы устранить утечку, и снова выполните проверку.

Неисправные части замените. Запрещается использовать устройство до устранения утечки. При повторном возникновении проблемы обратитесь к торговому представителю или специалисту по газовым приборам.

Важно! Запрещается использовать огонь для проверки на наличие утечки.

D/ Включение устройства

ОБЯЗАТЕЛЬНО выполните перед использованием

Не используйте устройство до тех пор, пока не ознакомитесь внимательно со всеми инструкциями.

Кроме того, убедитесь:

- в отсутствии утечки в системе устройства [цилиндре, регуляторе, шланге, устройстве];

- в отсутствие засорения горелок (мерного сопла) и/или форсунок (например, паутины);
- что шланг исправен, срок его годности не истек и он не касается острых или нагреваемых частей устройства;
- что горелки подключены к форсункам должным образом с помощью специально предназначенного сопла.

D1/Включение основных горелок

ВАЖНО! Если для данной модели гриля предусмотрена крышка, при включении гриля **ОТКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ**. Запрещается включать гриль, когда крышка опущена.

Автоматическое включение

Шаг 1. Снимите крышку (откройте крышку) и убедитесь, что все ручки установлены в положение выключения (•) (чтобы выключить, нажмите на ручку и поверните по часовой стрелке).

Шаг 2. Откройте клапан газового баллона.

Шаг 3. Чтобы включить первую горелку, нажмите на левую ручку и поверните до щелчка.

Шаг 4. Тем же способом включите остальные горелки, переходя от расположенных слева к расположенным справа.

Шаг 5. Если после шагов 2 и 3 не удалось включить одну или несколько горелок, установите ручку в положение выключения и повторите действия 2–3 раза.

Шаг 6. Если по-прежнему не удается включить одну или несколько горелок, отключите подачу газа, подождите 5 минут для очистки газа и повторите шаги 2 и 3 или включите горелки с помощью коммерческого устройства зажигания (см. §D2).

Включение вручную

Если система автоматического включения перестала работать, установите все ручки управления в положение включения (•). Поднесите зажженную спичку или коммерческое устройство зажигания к портам горелок, затем поверните ручку управления, установив ее в верхнее положение (обозначенное символом сильного огня).

Если спустя несколько попыток не удалось включить одну или несколько горелок автоматическим и/или ручным способом, убедитесь, что горелки и/или форсунок не заблокированы.

D2 / Освещение боковой горелки

ВАЖНО: убедитесь, чтобы открыть капот со стороны горелки перед зажиганием его. Никогда не позволяйте капот со стороны горелки закрыта во время освещения или использования боковой горелки.

Боковая горелка предназначена для сковороды с диаметром от 10 до 22см. Убедитесь в том, чтобы соблюдать эти размеры.

Автоматическое включение

Шаг 1. Откройте и убедитесь, что ручка находится в положении "OFF" (•) (нажать и повернуть ручку в направлении по часовой стрелке до упора)

Шаг 2. Включите клапан газового баллона

Шаг 3. Нажмите на ручку и поверните на "CLICK" для того, чтобы зажечь горелку.

Шаг 4. Если горелка не воспламеняется после стадий 2 и 3, поверните ручку в положение "OFF" и повторите операцию 2 или 3 раза.

Шаг 5. Если горелка все еще не воспламеняется, перекрыть подачу газа, подождать 5 минут для газа, чтобы очистить и повторить шаги 2 и 3 или зажечь горелку с коммерческим легче (см §D2).

Не кладите ничего на капот боковой горелки. Только положить вещи на правой боковой полке.

Включение вручную

Если автоматическое освещение не работает, установите регулятор на "OFF" (•). Поместите зажженную спичку или коммерческий легкий близко к порту горелки, а затем повернуть ручку управления в верхнее положение (в лице большого символа пламени).

Если один или несколько горелок не свет после нескольких попыток автоматического и / или ручного освещения, убедитесь, что горелка и / или инжектор не заблокированы.

E/ Выключение прибора

Шаг 1. Снова установите все ручки в положение выключения (•) (нажмите на ручку и поверните ее по часовой стрелке до упора).

Шаг 2. Закройте клапан газового баллона

Шаг 3. Прежде чем закрыть крышку, дождитесь полного остывания устройства (в зависимости от модели).

F/ Предварительный нагрев / ввод устройства в эксплуатацию

ВАЖНО! Перед первым использованием устройства обязательно выполните проверку на наличие утечки (см. §2C).

Перед первым использованием устройства рекомендуется нагревать его без продуктов питания в течение 30 минут, выбрав максимальную настройку и воспользовавшись всеми принадлежностями. При этом возможно появление запаха или дыма по причине обугливания остатков материалов. Дождитесь полного остывания устройства, очистите водой и мягкой тканью, затем слегка смажьте варочные поверхности.

G/ Приготовление

Для гриля с планчей: слегка смажьте варочную поверхность маслом, чтобы продукты не пригорали.

Для гриля с крышкой: предусмотрено 2 режима приготовления.

Традиционное поджаривание с открытой крышкой. Поджаривание с закрытой крышкой по принципу использования духового шкафа: идеально подходит для больших кусков мяса.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для традиционного гриля, как жареные сосиски ..., не закрывайте крышку. Этот тип пищи выделяет много жира и печь типа гриль не подходит.

Совет. Чтобы упростить очистку лотка для масла, рекомендуется укладывать на его поверхность лист алюминиевой фольги и выбрасывать его после использования, когда устройство полностью остынет.

Если жир пригорел, закройте крышку (при наличии) или переложите продукты питания в более прохладное место. НИКОГДА НЕ ТУШИТЕ ЗАГОРЕВШИЙСЯ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ ВОДОЙ.

H/ Очистка и хранение

Дождитесь, пока гриль полностью остынет.

Для обеспечения гигиены и безопасности: тщательно очищайте устройство и все принадлежности (включая лоток для масла) после каждого использования с помощью горячего мыльного раствора и мягкой неабразивной ткани, что позволит удалить остатки продуктов питания; затем протрите мягкой неабразивной тканью. Высушите и смажьте маслом чугунные поверхности.

Очистка решетки для приготовления/решетки для подогрева: запрещается использовать абразивные предметы или чистящие средства. Для очистки данных частей используйте горячий мыльный раствор и мягкую неабразивную ткань. Промойте водой и высушите.

Очистка планчи: запрещается использовать абразивные предметы или чистящие средства. Для эффективного удаления использованного для приготовления жира и мясного сока выполните очистку сразу после приготовления (планча должна быть горячей).

Выключите устройство, наденьте соответствующие защитные перчатки, чтобы не обжечься, и налейте на очищаемую поверхность немного воды. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься паром. Удалите остатки из желобка планчи с помощью лопатки. Для завершения очистки используйте мягкую губку. Высушите и слегка смажьте маслом. Если планча теплая, воду можно заменить уксусом.

Очистка боковых полок: очищайте данные части после каждого использования с помощью горячего мыльного раствора и мягкой неабразивной ткани. Не используйте боковые полки в качестве разделочной доски.

Не очищайте гриль/планчу или их принадлежности в посудомоечной машине: это может привести к их повреждению.

В теплую погоду накройте устройство (после отключения от газового баллона) крышкой, затем поместите на хранение в прохладное и сухое место.

Закрывайте клапан газового баллона после каждого использования.

Если устройство используется редко, отключайте от него газовый баллон. Проверьте правильность закрытия клапана газового баллона.

Храните газовый баллон в сухом и хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей и удаленном от горючих материалов. Не храните газовый баллон в погребе или подвале.

Предупреждение! Пропан следует хранить только в помещении, в прохладном и темном месте.

Запрещается ставить газовые баллоны с бутаном и пропаном рядом с источником тепла или под ним. Отключенные газовые баллоны необходимо хранить в проветриваемом помещении и с закрытым клапаном, даже если они считаются пустыми.

I/ Уход

Для обеспечения максимального срока службы гриля рекомендуется выполнять следующие действия.

- Очищайте все варочные поверхности после каждого использования.

- Не оставляйте гриль под дождем; не позволяйте воде застаиваться на варочных поверхностях, поддонах лотка для масла: существует риск повреждения и/или преждевременной коррозии.

- Смазывайте чугунные варочные поверхности, чтобы они не ржавели.

Частая очистка горелки позволяет поддерживать ее в надлежащем состоянии при частом использовании и препятствует преждевременному окислению (в результате кислотного остатка от приготовленных на гриле продуктов). Тем не менее, окисление горелки по мере использования является нормальным процессом, в результате которого замена горелки не требуется. Замену необходимо выполнить в том случае, если при соблюдении инструкций, приведенных в данном руководстве пользователя, горелка не работает должным образом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! После длительного хранения убедитесь, что в горелках (мерных соплах) отсутствуют насекомые: существует риск возгорания или обратного удара горелки. При необходимости очистите внутренние поверхности горелок (мерных сопел) ершиком для труб.

J/ Гарантия

На все грили нашего производства распространяется гарантия, действующая 2 года (в зависимости от модели и частей) с даты приобретения (при наличии счета-фактуры или квитанции, подтверждающей приобретение); гарантия не покрывает затраты на перевозку при возврате устройства, которые несет покупатель, и действует только при соблюдении всех инструкций настоящего руководства пользователя и предоставлении устройства в оригинальной упаковке. Гарантия не распространяется на следующие случаи.

- Несоблюдение всех инструкций настоящего руководства пользователя.
- Неподходящие условия использования.
- Неправильное хранение.
- Неправильное обслуживание.
- Модификация устройства.
- Профессиональное применение.
- Использование неоригинальных сменных частей и/или не относящихся.

Если не удалось устранить проблему после ознакомления с таблицей для поиска и устранения неисправностей, обратитесь к торговому представителю (www.auchan.com).

K/ Неисправность / возникшие проблемы / решения

См. таблицу для поиска и устранения неисправностей на следующей странице.

L/ Технические характеристики





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Данное устройство предназначено для использования в следующих странах.

Назн.	Кат.	Номинальное давление
Франция, Испания, Португалия, Италия, Англия	I _{3*} (28-30/37 mbar)	G30 - бутан : 28-30 мбар G31 - пропан : 37 мбар
Румыния, Венгрия, Украина, Россия	I _{3B/P} (30)	G30- бутан /G31 - пропан : 30 мбар

Маркировка на форсунке, например, 86 указывает на то, что размер инжектора 0.86мм.

Номинальная мощность (ΣQn)	9kW (654g/h бутан – 642g/h пропан)
Другое	 0063-19

Таблица для поиска и устранения неисправностей

№	Возникшая проблема	Возможные причины	Предлагаемые решения
 <p>ВАЖНО ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗБИРАТЬ ГАЗОВУЮ РАМПУ, РАСПОЛОЖЕННУЮ В ГРИЛЕ (за передней панелью управления), А ТАКЖЕ КЛАПАНЫ И ФОРСУНКИ</p>			
2	2 горелки включаются, но не включается 3-я ; или включается 1-я горелка, но не включается 2-я.	Засорена горелка (мерное сопло) и/или форсунка	Извлеките неработающую горелку и для проверки замените ее другой (работающей) горелкой, которую вы также отсоединили. Проверьте работу. <ul style="list-style-type: none"> Если «сменная» горелка (используемая для проверки) <u>не включается</u> Значит, форсунка засорена. Прочистите ее сжатым воздухом (обычно доступен у торгового представителя). Если «сменная» горелка (используемая для проверки) <u>включается</u> Значит, исходная горелка засорена. Прочистите ее сжатым воздухом (обычно доступен у торгового представителя).
2	Из одной ручки на передней панели управления выходит пламя.	Немедленно закройте газовый клапан. Не выполняйте проверочные действия; извлеките горелку и прочистите ее и форсунку сжатым воздухом (обычно доступен у торгового представителя).	
3	Не удается включить гриль при первом использовании или спустя несколько случаев использования. При первом использовании или спустя несколько случаев использования ни одна из горелок не включается.	a) См. случай °2: Не выполняйте проверочные действия; извлеките горелку и прочистите ее и форсунку сжатым воздухом (обычно доступен у торгового представителя).	
		b) Клапан газового баллона закрыт или открыт не полностью.	Откройте клапан газового баллона для подачи газа в контур гриля
		c) Газовый баллон пуст.	Попробуйте включить гриль, воспользовавшись новым газовым баллоном. Если при использовании нового баллона гриль включается, исходный баллон <u>пуст</u> .
		d) Заблокирован шланг, подключающий баллон к грилю.	Попробуйте подключить к грилю другой шланг. Если гриль включится, значит, исходный шланг заблокирован. Прочистите ее сжатым воздухом (обычно доступен у торгового представителя).
4	Не удается включить горелки гриля с помощью кнопки поджига, но удается включить с помощью спичек.	Возникла неисправность встроенной системы электронного поджига.	Обратитесь к торговому представителю
5	Гриль воспламенился, из него поступает огонь.	Скопление жира; очистка и уход не выполняются должным образом.	Очистите гриль
		В процессе приготовления на горелки попал жир.	Всегда используйте гриль вместе со средствами защиты от пламени, установленными поверх горелок должным образом
6	Не удается подключить гриль к регулятору газового баллона (ТОЛЬКО для Франции) .	a)  Периферийный шланг не соответствует стандартному винтовому соединителю G1/2 грилей.	Приобретите шланг, соответствующий стандарту NF D 36125 или XP D 36112 (гайки с резьбой G1/2 и M20x1,5 соответственно).
		b)  Периферийный шланг соответствует стандартному винтовому соединителю G1/2, но подключен неверно.	Посмотрите, с какой стороны должен быть подключен шланг. На шланге имеется 2 форсунки, у каждой из которых свое назначение: одна (черного цвета) предназначена для крепления к регулятору, другая — для крепления к головке подвода газа гриля с резьбой G1/2
7	Нарушена резьба резьбового соединения гриля.	Поставляемый в комплекте шланг был подключен неправильно, поэтому черная форсунка шланга, предназначенная для подключения к регулятору, была с усилием подключена к соединительной головке подвода газа с резьбой G1/2 гриля.	Использование гриля невозможно, обратитесь к торговому представителю.
8	Для подключения необходимо использовать крепления, предназначенные для США.	Невозможно	Для всех наших грилей предусмотрены крепления, соответствующие стандартам различных стран (соответственно).
9	Не удается подключить гриль к регулятору газового баллона (другие страны) .	 Периферийный шланг не подходит для универсальной соединительной головки, поставляемой вместе с грилем.	Приобретите гибкую трубку/шланг, соответствующий прилагаемой соединительной гайке и действующим национальным нормам.
10	После первого использования гриля горелки из нержавеющей стали изменили цвет.	Это нормально, так как нержавеющая сталь реагирует на тепловое воздействие путем изменения температуры.	
11	Новый гриль выглядит так, словно уже был в употреблении.	Наличие признаков использования можно объяснить тем, что данный прибор относится к партии, использовавшейся для тестирования в лабораторных условиях.	
12	Планча испорчена.		Обратитесь к торговому представителю.
13	Планча треснула при первом использовании.	Производственный дефект отразился на производстве чугунных частей: возможно, при помещении расплавленного чугуна в литейную форму образовался воздушный пузырь.	Обратитесь к торговому представителю.

Őrizze meg ezt az útmutatót, hogy később is elő tudja venni

AZ ALÁBBI FIGYELMEZTETÉSEK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS, AKÁR HALÁLOS SÉRÜLÉSEKET VAGY TŰZ KÖVETKEZTÉBEN ANYAGI KÁROKAT OKOZHAT

1. Biztonsági követelmények

„Csak kültéri használatra”

„A készülék használat előtt olvassa el az útmutatót”

„FIGYELEM: a hozzáférhető részek nagyon forrók lehetnek. Tartsa távol a kisgyermeket”

„Használat közben ne mozdítsa el a készüléket”

„Használat után zárja el a gázpalack csapját”

„Ne módosítsa a készüléket”

A gyártó által védett egyetlen részhez sem szabad a felhasználónak hozzányúlnia. Veszélyes lehet és szigorúan tilos.

"A gyártó által védett részhez a felhasználónak semmilyen körülmények között nem szabad hozzányúlnia

„Használat közben a készüléket gyúlékony anyagoktól távol kell tartani”

- Használjon megfelelő védőkesztyűt, ha a készülékhez sütés közben hozzá kell nyúlnia: egyes hozzáférhető részei nagyon forrók lehetnek.
- A grillsütőt és tartozékait (ideértve a zsírfogó fiókot) minden használat után tisztítsa meg, hogy meggátolja a zsíradékok felhalmozódását (tűzveszély)
- Végezzen szívárgásellenőrzést használat előtt (lásd 2C §)
- Ha gázzagot érez, vagy gázszivárgás esetén:
 - (1) Zárja el a gázpalack csapját,
 - (2) Oltson el minden nyílt lángot,
 - (3) Nyissa ki az fedelet (a modelltől függően)
 - (4) Végezzen „tömörégi próbát” (lásd 2C §)

- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- **Ne használja a grillsütőt erős szélben.**
- Ne tároljon a készülék közelében olyan tárgyakat, amelyek akadályozhatják a levegő áramlását.
- Csak az eredeti rendeltetésének megfelelő célra használja a készüléket.
- Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy minden gázcsatlakozó elég szoros-e. Amennyiben meglazultak, zárja el azonnal a gázpalack csapját és ellenőrizzen minden csatlakozást, utána pedig végezzen tömörégi próbát (lásd 2C §).
- Soha ne lazítsa meg a gázcsatlakozókat a készülék használata közben.
- **Lávák nélkül működik, ne használjon faszenet.**

Az alábbi alkatrészek lángvédők (védelem a sütés közben az ételreklől lecsöppenő zsír ellen) és a sütőrácsot melegítő étel fölé kell helyezni őket a megfelelő hornyokba (adott esetben).



- A grillsütőt használat előtt a földre kell tenni, vízszintes, sima és stabil alapra.

További szabályok bizonyos modellek esetében

FIGYELEM! Az asztali grillezőt csak olyan anyagokon, mint a téglák, a kő és a beton, vízszintes, egyenletes és stabil alátétten kell elhelyezni használat előtt.



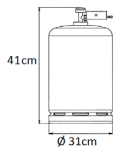
2. Használat:

Csak akkor használja a grillsütőt, ha minden alkatrésze a helyén van. A készüléket az ehhez a dokumentumhoz mellékelt szerelési útmutató szerint kell összeállítani.

A/ Csatlakoztatás a gázpalackhoz

A1/Gázpalack/ nyomáscsökkentő

A gázpalack (NF Franciaországban) elhelyezhető a földön (a készülék mellett). A gázpalacknak (6 - 13 kg) (a nyomáscsökkentővel együtt) az alábbi méretekkel kell rendelkeznie:



6-13kg

Csak LPG gázpalack. Ne használjon sérült vagy rozsdás gázpalackot. Ha a gázpalack sérült, kérjük, ellenőriztesse a gázszolgáltatóval. Ne használjon olyan gázpalackot, amelynek sérült a csapja.

Használjon biztonsági szeleppel rendelkező nyomáscsökkentőt, a hatályos nemzeti előírásoknak megfelelően (NF Franciaországban, BS EN 16129: 2013 más országokban), 37 mbar propán és 28-30 mbar bután esetében.

Megjegyzés: Más országokban a palacknak és a nyomáscsökkentőnek a vonatkozó nemzeti előírásoknak kell megfelelniük.

SOHA NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET VÁROSI GÁZZAL. A gázvezetékek kizárólag propán/bután gázra alkalmas (G30/G31).

SOHA HASZNÁLTÓ ESKÖZ MEG A NYOMÁSSZABÁLYOZÓ ANYÁT TERMÉKÉT: ez károsíthatja a terméket. Egy kéz szoros elegendő.

A2/ Csatlakozó fej

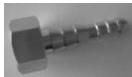
Franciaország

Használja a grillsütő hátsó oldalán elhelyezett G1/2 menetes gázcsatlakozó fejet.



Más országok

Használja az alkatrészként mellékelt gyűrűs csatlakozót. Megfelelő szorító szerszám segítségével (kulcs) csavarja fel erősen a gyűrűs csatlakozót a G1/2 csatlakozó fej G1/2 bemenetére, majd végezzen tömörégi próbát (lásd 2C §).



A3/ Gáztömlő

Minden országban

A fő gáztömlőt a lejárat dátum előtt cserélje ki ha sérült, repedezett, vagy ha a nemzeti előírások ezt megkövetelik. Ne húzza vagy csavarja meg a tömlőt. Meg kell felelnie az EN16436-1:2014.

Ügyeljen arra, hogy a tömlő ne húzódjon, és ne csavarodjon meg: a bejövő gázcsatlakozó a bal oldalon található, helyezze a gázpalackot a készülék bal oldalára. Tartsa távol a tömlőt a készülék olyan részeitől, amelyek felmelegedhetnek.

A gázpalackot a grillsütőtől legalább 1 méter távolságra helyezze el.

A készülékhez 1,2 m vagy 1,5 m (maximum) gáztömlővel kell csatlakoztatni.

Franciaország

Használjon NF jelöléssel ellátott tömlőt és G1/2 menetes anyát, amellyel a készülékre csavarozza, M20x1,5 menetes anyát a nyomáscsökkentőre, az XP D 36-125-ös vagy az XP D 36-112-es szabványnak megfelelően.

A tömlő G1/2 menetes anyáját csavarozza rá a készülék bejövő csatlakozójára, az M20x1,5 (fekete színű) anyát pedig a nyomáscsökkentő kijövő csatlakozójára, a tömlőhöz mellékelt utasítások szerint.

A rendszer gáztömörségét tömörégi próbával ellenőrizze (lásd 2C §).

A nyomáscsökkentőhöz (fekete menetes fej)

A grillsütőhöz



Más országok

Használjon a bután vagy propán gázhoz megfelelő tömlőt a hatályos nemzeti előírásoknak megfelelően. A tömlőt csatlakoztassa a készülékre már előzőleg felszerelt gyűrűs csatlakozóra (lásd A2 §), a tömlőhöz mellékelt utasítások szerint.

A rendszer gáztömörségét a tömörégi próbával ellenőrizze (lásd 2C §).

B/ A gázpalack cseréje

A gázpalack cseréjét az alábbi előírások szerint kell elvégezni:

- Ne cserélje a palackot a készülék használata közben (a gázszabályozó gomboknak OFF helyzetben kell lenniük (•))
 - Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűlt
 - A palack cseréjét gyújtóforrásoktól vagy hőforrásoktól távol végezze
 - A palack cseréjét kizárólag kültéren szabad végezni
- A gázpalack cseréje előtt ellenőrizze, hogy a palack csapja teljesen zárva legyen.

C/ Tömörégi próba

Feltétlenül fontos a „tömörégi próba” elvégzése:

- Mielőtt első alkalommal használja a grillsütőt (akkor is, ha már összeszerelt állapotban vásárolta)
- Gázpalack, tömlő vagy nyomáscsökkentő cseréje után minden alkalommal.
- Legalább egyszer évente, lehetőleg a grillsütési szezon kezdetekor.
- Ha a készüléket hosszabb időn keresztül tárolták vagy nem használták.

Ellenőrizze, hogy a tömlő nem sérült-e és tartsa távol a grillsütő alsó részeitől.

- A tömörégi próbát csak kültéren, éghető anyagoktól távol kell elvégezni. Ne dohánnyozzon.
- Ellenőrizze, hogy a készülék minden szabályozó gombja „OFF” helyzetben legyen (•).
- Készítsen szappanoldatot 50% mosogatószerből és 50% vízből.
- Csavarozza rá a nyomáscsökkentőt a gázpalackra.
- Csatlakoztassa a flexibilis tömlőt a készülékre és a nyomáscsökkentőre az útmutatás szerint (lásd 2A §).
- Egy ecsettel kenje be a gázpalack/nyomáscsökkentő/tömlő/grillsütő csatlakozásokat.
- Forgassa el a gázpalack csapját.
- Figyelje meg a gázpalack/nyomáscsökkentő/tömlő/grillsütő csatlakozásokat: ha buborékok képződnek azt jelenti, hogy a gáz szivárog.
- Zárja el a gázpalack csapját.

A szivárgás megszüntetéséhez szorítsa meg az anyákat és végezze le ismét a próbát.

Ha egy alkatrész hibás, cseréltesse ki. A készüléket nem szabad a szivárgás megszüntetéséig használni. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz, vagy gázszerelő szakemberhez.

Fontos: Soha ne használjon nyílt lángot a szivárgás ellenőrzéséhez.

D/ A készülék begyújtása

FONTOS a készülék használata előtt

Ne használja a készüléket addig, amíg figyelmesen el nem olvasta és meg nem értette az összes előírást.

Ellenőrizze tovább:

- hogy az egység [palack/nyomáscsökkentő/tömlő/készülék] nem szivárog-e
- hogy az égőfejek (Venturi-cső) és/vagy fúvókák nincsenek eltömődve (pl.: pókháló)
- hogy a gázvezetékek nem sérült vagy nem járt-e le, és nem érintkeznek a készülék éles vagy olyan részeivel, amelyek melegeg válhatnak
- hogy az égők megfelelően csatlakoznak az fúvókákhoz az erre a célra szolgáló nyílásokon keresztül.

D1/A fő égők begyújtása

FONTOS: a fedeles grillsütő modelleknél a grillsütőt **NYITOTT FEDÉLLEL** kell begyújtani. Soha ne gyújtsa be a készüléket lezárt fedéllel.

Automatikus begyújtás

- 1. lépés** Vegye le (nyissa ki) a fedelet és ellenőrizze, hogy minden gomb „OFF” helyzetben legyen (•) (nyomja be a gombot, majd forgassa el az óramutató járásával egyező irányba ütőkézig)
- 2. lépés** Nyissa ki a gázpalack csapját
- 3. lépés** Nyomja meg a bal oldali gombot és forgassa el kattánásig, az első égő begyújtásához.
- 4. lépés** Ezután ugyanígy gyújtsa be a többi égőt, balról jobbra haladva.
- 5. lépés** Ha egy vagy több égő nem gyullad meg a 2. és 3. lépés után, fordítsa el a gombot „OFF” helyzetbe, majd ismétlje meg a műveletet 2-3 alkalommal.

6. lépés Ha egy vagy több égő továbbra sem gyullad meg, zárja el a bejövő gázt, várjon 5 percig, amíg a gáz eloszlik, majd kezdje újra a 2. és 3. lépést, vagy gyújtsa be tűzhelygújtóval (lásd D2 §).

Kézi begyújtás

Ha az automata gyújtó nem működik, állítsa az összes gombot „OFF” (•) helyzetbe. Tartson az égők nyílásához közel egy égő gyufát, vagy tűzhelygújtót, majd forgassa el a gázsabályozó gombot a teljes fokozatra (nagy láng jelzés).

Ha több automata és/vagy kézi begyújtási kísérlet után sem gyulladnak meg az égők, ellenőrizze, hogy az égők és/vagy a fűvőkák nincsenek-e eltömődve

D2 / Világítás oldalsó égőfeje

FONTOS: győződjön meg róla, hogy nyissa ki az oldalsó égő motorháztetőt előtt meggyújtotta. Soha ne hagyja az oldalsó égő motorháztető alatt zárva megvilágításhoz, illetve az oldalsó égő.

Az oldalsó égő terveztek serpenyőben átmérője 10 és 22 cm. Győződjön meg róla, hogy tartsa tiszteletben ezeket a méreteket.

Automatikus begyújtás

1. lépés Nyissa ki és győződjön meg arról, hogy a gomb a "KI" helyzetben (•) (nyomja meg a gombot, és forgassa el az irányt óramutató járásával megegyező irányban ütközésig)

2. lépés Kapcsolja be a gázpalack szelepe

3. lépés Nyomja a gombot, és forgassa a "CLICK" annak érdekében, hogy meggyullad az égő.

4. lépés Ha az égő nem gyullad meg, miután 2 és 3 lépést, forgassa el a gombot az "OFF" állásba, és ismételjék meg a műveletet 2 vagy 3 alkalommal.

5. lépés Ha az égő még mindig nem gyullad meg, állítsa le a gázellátást, várjon 5 percet, hogy a gáz, vagy törölje, és ismételjék meg a 2. és 3. vagy a fény az égő egy kereskedelmi könnyebb (lásd §D2).

Ne tegyen semmit a motorháztető oldalsó égő. Csak fel dolgozat a jobb oldalon polcon.

Kézi begyújtás

Amennyiben automatikus világítás nem működik, helyezzen szabályozó gomb "KI" (•). Helyezzük egy égő gyufát vagy egy kereskedelmi könnyebb közel az égő port, majd kapcsolja be a szabályzó gombot a magas pozíció (képviselőnk nagy láng szimbólum).

Amennyiben egy vagy több égők nem könnyű több kísérlet után az automatikus és / vagy manuális világítás, ellenőrizze, hogy az égő és / vagy injektor nem blokkolja.

E/ A készülék kikapcsolása

1. lépés Forgasson el minden gombot „OFF” helyzetbe (•) (nyomja be a gombot és forgassa el az óramutató járásával egyező irányba ütközésig)

2. lépés Zárja el a gázpalack csapját

3. lépés Mielőtt a fedelet visszateszi, várja meg, hogy a készülék teljesen lehűljön (modelltől függően).

F/ Előmelegítés / A készülék üzembe helyezése

FONTOS: A készülék első használata előtt feltétlenül el kell végezni a gáztömörség próbát (lásd a 2C §).

A készülék első használata előtt azt javasoljuk, hogy melegítse fel a készüléket „üresen” (azaz étellek nélkül) 30 percig a legnagyobb fokozaton, az összes tartozékkal együtt. Előfordulhat, hogy ilyenkor szagok és/vagy füst távozik a készülékből az anyagmaradványok égése következtében. Várja meg a készülék teljes lehűlését, tisztítsa meg puha ronggyal és vízzel, majd vékonyan olajozza be a sütőfelületeket.

G/ Sütés

Planchával rendelkező grillsütők: vékonyan kenje be olajjal a sütési felületet, hogy az ételek ne tapadjanak rá.

Fedeles grillsütők: 2 sütési módra van lehetőség:

Hagyományos grillsütés nyitott fedéllel

Tűzhely jellegű sütés zárt fedéllel: ideális nagy darab húsok esetén.

FIGYELEM! A hagyományos grillezés, mint sült kolbász ..., ne zárja le a fedelet. Ez a fajta étel ad ki a sok zsírt és a sütő-típusú grillezés nem alkalmas.

©**Tipp:** A zsírfogó fiók tisztításának megkönnyítésére azt javasoljuk, hogy tegyen a teljes felületre alufóliát, és minden használat után dobja el, miután a készülék teljesen lehűlt

Ha a zsír meggyullad, zárja le a fedelet (fedeles grillsütőnél), vagy tegye az ételt kevésbé meleg helyre. SOHA NE HASZNÁLJON VIZET A GÁZOS GRILLSÜTŐ LÁNGJAINAK ELOLTÁSÁHOZ.

H/ Tisztítás és tárolás

Várja meg, amíg a grillsütő teljesen lehűl.

Higiéniái és biztonsági okokból: gondosan tisztítsa meg a készüléket és minden tartozékát (a zsírfogó fiókot is beleértve) minden használat után meleg mosószeres víz és nem súroló puha rongy segítségével távolítsa el róla a zsírmaradékokat. Szárítsa meg és olajozza be az öntöttvas felületeket.

A sütőrács/melegítő rács tisztítása: soha ne használjon súroló hatású eszközöket vagy tisztítószert. Ezeket a részeket meleg mosószeres vízzel és puha, nem súroló ronggyal tisztítsa. Öblítse le és szárítsa meg.

A plancha tisztítása: soha ne használjon súroló hatású eszközöket vagy tisztítószert. A rásült zsír és húslé hatékony eltávolításához közvetlenül sütés után használjon jeget (a planchának melegnek kell lennie): Kapcsolja ki a készüléket, vegyen fel a plancha forrósága ellen védő kesztyűt és öntsön a tisztítandó felületre kis mennyiségű vizet. Legyen óvatos, mert forró gőz keletkezik. A spatula segítségével távolítsa el a maradványokat a plancha nyílásaiból. A tisztítást puha szivaccsal fejezze be. Szárítsa meg és kenje be vékonyan olajjal. A víz helyett önthet ecetet a forró planchára.

Az oldalsó asztalkák tisztítása: ezeket a részeket minden használat után tisztítsa meg meleg mosogatószerezes vízzel és puha, nem súroló ronggyal.

Az oldalsó asztalokat nem szabad vágódeszkaként használni.

A grillsütőt/planchát vagy a tartozékokat ne tisztítsa öntisztító sütőben, mert károsodhatnak.

Védje a készüléket (miután leszerelte a gázpalackról) huzattal a nyári szezon alatt és tárolja hűvös, száraz helyen.

Minden használat után zárja el a gázpalack csapját.

A gázpalackot szerelje le, ha a készüléket nem gyakran használja. Ellenőrizze, hogy a gázpalack csapja teljesen el legyen zárva.

A gázpalackot száraz, jól szellőző, gyermekek által nem elérhető helyen tárolja, minden gyújtóforrástól távol. Ne tárolja a gázpalackot pincében vagy alagsorban.

Figyelem! A propánt csak kültéren, hűvös, napsütéstől mentes helyen szabad tárolni.

A bután és propán gázpalackot nem szabad hőforrás közelében vagy hatósugarában elhelyezni. A leszerelt gázpalackokat, még ha üresek is, elzárva, jól szellőző helyen kell tárolni.

I/ Karbantartás

A grillsütő élettartamának meghosszabbítása érdekében azt javasoljuk, hogy:

-Tisztítsa meg az összes sütőfelületet minden használat után.

-Ne hagyja a grillsütőt esőben ázni; ne hagyjon a sütési felületeken, az asztalkákon vagy a zsírfogó fiókban vizet állni: idő előtt károsodik és/vagy rozsdásodik a készülék.

Olajozza be az öntöttvas sütési felületeket a rozsdá megelőzése érdekében

Az égőfej gyakori tisztításával jó állapotban tarthatja és sokszor használhatja a készüléket, megelőzheti a korai rozsdásodást (a sütéskor keletkező savak maradványai). Természetes jelenség azonban, hogy az égőfej idővel oxidálódik, de a jól működő rozsdás égőfejet nem szükséges kicserélni. Cseréjére csak akkor van szükség, ha az útmutató előírásainak betartása ellenére nem megfelelően működik.

FIGYELEM! Hosszú tárolás után ellenőrizze, hogy az égőket (Venturi-cső) nem tömítették-e el rovarok: tűz keletkezhet, vagy visszacsaphat a láng. Ha szükséges, tisztítsa meg az égőfejek belsejét (Venturi-csővek) pipatisztítóval.

J/ Jótállás

Minden grillsütőnkre a vásárlástól számított 2 év (modelltől és alkatrésztől függően) jótállás vonatkozik (a számla vagy pénztárblock bemutatásával), kivéve a termék visszaszállításának költségeit, amely a fogyasztókat terheli, feltéve, hogy betartották az ebben a kézikönyvben leírtakat és a terméket eredeti csomagolásában mutatják be.

A jótállás nem terjed ki az alábbi esetekre:

- Ha nem tartják be maradéktalanul a kézikönyv előírásait
- Nem rendeltetészerű használat
- Helytelen tárolás
- Nem megfelelő karbantartás
- A termék módosítása
- Hivatászerű használat
- Nem eredeti által gyártott alkatrészek felhasználása.

Ha a hibaelhárítás táblázat elolvasása után nem tudja megoldani a problémát, forduljon az eladóhoz (www.auchan.com).

K/ Hiba / Felmerült problémák / megoldások


A hibaelhárítási táblázatot lásd a következő oldalon.

L/ Műszaki adatok



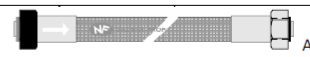

FIGYELEM! Ezt a terméket az alábbi országokban történő használatra tervezték:

Rendeltetés	Kategória	Pn
Franciaország, Spanyolország, Portugália, Olaszország, Anglia	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	G30 - butánnal: 28-30 mbar G31 - Propano : 37 mbar
Románia, Magyarország, Ukrajna, Oroszország	I _{3B/P} (30)	G30- butánnal /G31 -Propano : 30mbar

Jelölés injektor, például, a 86 azt jelzi, hogy a méret a befecskendező 0.86mm.

Névleges teljesítmény (ΣQn)	9kW (654g/h a Butánnal – 642g/h a Propánnal)
Egyéb	 0063-19

HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

Sorszám	Felmerült probléma	Lehetséges okok	Javasolt megoldások
 <p>FONTOS SOHA NE SZERELJE SZÉT A GRILLSÜTŐBE ÉPÍTETT GÁZCSÖVET (az előlso kezelótábla mögött), CSAPOKAT ÉS FŰVÓKÁKAT</p>			
2	„2 égőfej meggyullad, de a 3. nem, vagy 1 égő, de a második nem”	Az égő (Venturi-cső) és /vagy a fűvóka eltömődött	Szerelje le a nem működő égőt és cserélje a próba idejére ki egy másik (működőképes) égővel, amit előzőleg szintén leszedett. Próbálja meggyújtani: <ul style="list-style-type: none"> Ha a „kicserélt” égő (amit a próbához használt) nem gyulladt meg Ez azt jelenti, hogy a fűvóka eltömődött. <i>Tisztítsa meg sűrített levegővel (általában a vizonteladónál kapható).</i> Ha a „kicserélt” égő (amit a próbához használt) meggyullad Ez azt jelenti, hogy az eredeti égő eltömődött. <i>Tisztítsa meg sűrített levegővel (általában a vizonteladónál kapható).</i>
2	„Lángok távoznak az előlso kezelótábla egyik gázszabályozó gombjánál”	Azonnal zárja el a gázcsapot. Ne végezzen a szóban forgó gomb cseréjével semmilyen próbát. Vegye le az égőt és tisztítsa meg a fűvókával együtt sűrített levegővel (általában a vizonteladónál kapható).	
3	„Nem tudom begyújtani a grillsütőt az első használat alkalmával, vagy több használat után” „A grillsütő egyik égője sem gyullad be az első használat alkalmával, vagy több használat után,”	a) A 2. sz. eset szerint: Ne végezzen cserével próbát, hanem vegye le az összes égőt és tisztítsa meg őket és a fűvókákat sűrített levegővel (általában a vizonteladónál kapható).	
		b) A gázpalack csapja zárva van, vagy nincs eléggé nyitva	Nyissa ki (vagy nyissa ki jobban) a gázpalack szelepét, hogy bejusson a gáz a grillsütő vezetékébe
		c) A gázpalack üres	Próbálja meg a grillsütőt új gázpalackkal meggyújtani. Ha a grillsütő meggyullad az új palackkal, azt jelenti, hogy az eredeti palack üres volt.
		d) A gázpalack - grillsütő csatlakozó tömlője eltömődött	Próbálja meggyújtani a gázpalackot egy másik csatlakozó tömlővel. Ha a grillsütő meggyullad, azt jelenti, hogy az eredeti tömlő el volt tömődve: Tisztítsa meg sűrített levegővel (általában a vizonteladónál kapható).
4	„A grillsütő égői nem gyulladnak be a gombbal (piezzo), de gúfával működnek”	A beépített elektromos gyújtás (Piezzo) elromlott	Forduljon a vizonteladóhoz
5	„A grillsütő tüzet fogott, lángok csaptak ki belőle”	Zsiradék felhalmozódása, a grillsütő tisztításának és karbantartásának hiánya Sütéskor az élelmiszerekből származó zsiradékok az égőkre csöpögtek	Tisztítsa meg a grillsütőt A grillsütőt mindig az égőkre megfelelően felhelyezett lángvédőkkel használja
6	„Nem sikerül a grillsütőmet a gázpalack nyomáscsökkentőjére rácsatlakoztatni” (CSAK Franciaország)	a)  A külső vezeték nem megfelelő a grillsütőinkhez tartozó G1/2 csavarozható standard csatlakozóhoz	Vásároljon az NF D 36125 vagy XP D 36112 sz. szabványnak megfelelő tömlőt (G1/2 és M20x1,5-es menetes végződés)
		b)  A külső vezeték megfelelő a grillsütőinkhez tartozó G1/2 csavarozható standard csatlakozóhoz, de nem tartották be a csatlakozás irányát.	Ellenőrizze a tömlő csatlakoztatási irányát. Vigyázat, a tömlő 2 végződése különböző: az egyik a nyomáscsökkentőre csatlakozik (fekete), a másik a grillsütő G1/2 menetes gázbevezető csónkjára csatlakozik
7	„A grillsütő menetes csatlakozója eltört”	A gázbevezető tömlőt nem a megfelelő irányba csatlakoztatták, és a tömlő fekete végződését, amelyet eredetileg a nyomáscsökkentőre terveztek, ráerőltették a grillsütő G1/2 menetes gázbevezető csatlakozójára	A grillsütő használhatatlan, forduljon a vizonteladóhoz
8	„Az Ön csatlakozója amerikai típusú”	Lehetetlen	Minden gáz grillsütőnket a különböző nemzeti előírásoknak megfelelő csatlakozókkal látjuk el.
9	„Nem sikerül a grillsütőmet a gázpalack nyomáscsökkentőjére rácsatlakoztatni” (Más országok)	 A külső vezeték nem alkalmas a grillsütőinkhez tartozó általános csatlakozó végződéshez	Vásároljon a mellékelt végződéshez, illetve a hatályos nemzeti előírásoknak megfelelő tömlőt
10	„A rozsdamentes égők elszíneződnek a grillsütő első használata után”	Ez természetes jelenség, mert a rozsdamentes acél olyan anyag, amely a melegítésre megváltoztatja a színét	
11	„Az új grillsütőm olyan, mintha már használták volna”	Az Ön grillsütője laboratóriumban tesztelt mintavétel részét képezte, ez magyarázhatja a használat nyomait	
12	„A placha repedezett”		Forduljon a vizonteladóhoz
13	„A placha az első melegítéskor elrepedt”	Öntöttvas alkatrészek gyártási folyamatából fakadó gyártási hiba: az öntőformába légbuborék kerülhetett, amikor az olvadt vasat behelyezték	Forduljon a vizonteladóhoz

Păstrați acest manual în vederea consultării ulterioare

NERESPECTAREA ACESTOR AVERTIZĂRI ȘI PRECAUȚII POATE CONDUCE LA ACCIDENTE GRAVE, DECES SAU DAUNE PRIN IZBUCNIREA UNOR INCENDII

1. Cerințe privind siguranța

«A se utiliza exclusiv în aer liber»

«Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza dispozitivul»

«AVERTIZARE: anumite componente accesibile pot fi foarte fierbinți. A nu se lăsa la îndemâna copiilor»

«Deplasarea dispozitivului în timpul utilizării sale este interzisă»

«Întrerupeți alimentarea cu gaz de la butelie după utilizare»

«Modificarea dispozitivului este interzisă»

Se recomandă să nu se manipuleze de către consumator toate componentele protejate de producător. Acest lucru este periculos și este strict interzis.

«Se interzice sub orice formă manipularea de către utilizator a componentelor protejate de producător»

«Acest dispozitiv trebuie ținut departe de materiale inflamabile în timpul utilizării»

- Purtați mănuși adecvate de protecție în momentul manipulării dispozitivului și în timpul gătitului: anumite componente accesibile pot fi foarte fierbinți.
- Curățați grătarul și accesoriile (inclusiv tava de grăsime) după fiecare utilizare pentru a evita acumularea de grăsime (pericol de incendiu)
- Efectuați un test de etanșeitate înainte de folosire (vezi §2C)
- Dacă simțiți miros de gaz sau în cazul unei scurgeri:
 - (1) Închideți supapa buteliei de gaz,
 - (2) Stingeti orice flacără deschisă,
 - (3) Deschideți capacul (în funcție de model)
 - (4) Efectuați «testul de etanșeitate» (vezi §2C)

- Nu lăsați niciodată dispozitivul nesupravegheat.
- Nu utilizați grătarul când există vânt puternic.
- Nu așezați în jurul dispozitivului obiecte care pot obstrucționa fluxul de aer.
- Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este conceput.
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că toate racordurile de gaze sunt strânse corespunzător. Dacă acestea s-au slăbit, închideți imediat supapa buteliei de gaz, verificați toate racordurile și apoi efectuați un test de etanșeitate (vezi §2C).
- Nu slăbiți niciodată racordurile de gaze în timpul utilizării dispozitivului.
- Dispozitivul nu este conceput pentru a funcționa cu rocă vulcanică sau cărbuni.

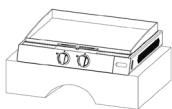
Piesele de mai jos sunt **paravane de protecție la flăcări** (protejează împotriva resturilor de grăsime care cad în timpul gătitului) și trebuie să fie poziționate deasupra arzătoarelor care încing grătarul de gătit, în canelurile prevăzute (dacă se aplică).



- Acest grătar trebuie să fie instalat la nivelul solului pe un suport orizontal, plan și stabil înainte de utilizare.

Reguli suplimentare pentru anumite modele

AVERTIZARE! Gratarul de masă trebuie așezat DOAR pe materiale cum ar fi cărămi, piatră și beton pe un suport orizontal, stabil și stabil înainte de utilizare.



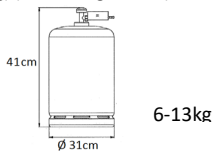
2. Utilizare:

Nu folosiți acest grătar decât dacă toate componentele sunt instalate. Acest dispozitiv trebuie să fie instalat corect conform broșurii din manualul de asamblare.

A/ Racordarea la butelia de gaz

A1/ Butelie/regulator

Butelia de gaz (conformitate NF pentru Franța) poate fi așezată pe podea (lângă dispozitiv). Dimensiunile buteliei de gaz (între 6 și 13kg) (inclusiv regulatorul) trebuie să fie:



Se utilizează numai cilindru cu GPL.

Nu folosiți o butelie de gaz avariată sau ruginită. Dacă butelia este avariată, vă rugăm să contactați furnizorul de butelii cu gaz pentru verificarea acesteia. Nu utilizați o butelie de gaz cu supapa avariată.

Folosiți un regulator cu supapă de siguranță conform cu prevederile naționale curente (NF pentru Franța, BS EN 16129: 2013 pentru alte țări), de 37 mbar pentru Propan sau de 28-30 mbar pentru Butan.

Notă: Pentru alte țări, butelia și regulatorul se vor conforma regulamentelor naționale din țările de destinație.

NU UTILIZAȚI NICIODATĂ PRODUSUL CU GAZ DE LA REȚEAUA LOCALĂ A ORAȘULUI. Circuitul de gaze este conceput numai pentru funcționare cu Butan/Propan (G30/G31).

UTILIZAȚI NICIODATĂ INSTRUMENTUL PENTRU STRÂNGEȚI BOLȚI LEGĂTURA DE GAZ: se poate deteriora produsul. O strânsă mână este suficientă.

A2/ Cap de cuplare

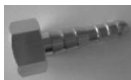
Franța

Folosiți capul de cuplare filetat G1/2 al racordului de gaz aflat pe panoul spate al grătarului.



Alte țări

Folosiți ajutorul cu coroană directoare furnizat ca piesă de rezervă. Cu ajutorul unui instrument adecvat de strângere (cheie), înșurubați strâns ajutorul cu coroană directoare în capul de cuplare filetat G1/2 al racordului de gaz și apoi efectuați un test de etanșeitate (vezi §2C).



A3/ Furtun de alimentare

Pentru toată țările

Înlocuiți furtunul principal de alimentare înainte de data sa de valabilitate dacă este avariât, prezintă fisuri sau acest lucru este impus de prevederile naționale. Acesta trebuie să fie conformă cu EN16436-1:2014.

Evitați tragerea sau răscucirea furtunului.

Evitați sub orice formă răscucirea sau forțarea furtunului: întrucât capul de cuplare al racordului de gaz este amplasat pe latura stângă, așezați butelia de gaz în stânga dispozitivului.

Feriți furtunul de contactul cu componente ale dispozitivului care se pot încinge.

Așezați butelia de gaz la o distanță de cel puțin 1 metru de grătar.

Pentru conectarea la dispozitiv este obligatorie folosirea unui furtun de alimentare de 1,2m sau 1,5m (maxim).

Franța

Utilizați un furtun cu marcajul NF și o piuliță filetată G1/2 pentru fixarea acestuia la dispozitiv, precum și o piuliță filetată M20x1,5 pentru fixarea sa la regulator, în conformitate cu Norma XP D 36-125 sau Norma XP D 36-112.

Înfiletați piulița G1/2 a furtunului pe racordul de intrare al dispozitivului și piulița M20x1,5 (de culoare neagră) pe racordul de evacuare al regulatorului, respectând instrucțiunile care însoțesc furtunul flexibil. Verificați etanșeitatea la gaz a întregului sistem prin efectuarea unui test de etanșeitate (vezi §2C).

La regulator (cap filetat negru)



Alte țări

Folosiți un furtun flexibil de o calitate adecvată utilizării Butanului sau Propanului, în conformitate cu regulamentele naționale actuale. Conectați furtunul la ajutorul cu coroană directoare deja instalat pe dispozitiv (vezi §2A), respectând instrucțiunile furnizate împreună cu furtunul flexibil.

Verificați etanșeitatea la gaz a întregului sistem prin efectuarea unui test de etanșeitate (vezi §2C).

B/ Înlocuirea buteliei de gaz

Butelia de gaz trebuie să fie schimbată cu respectarea următoarelor instrucțiuni:

- Nu schimbați butelia când dispozitivul este în uz (butoanele rotative de control trebuie să fie în poziția OFF (ÎNCHIS) (•))
- Așteptați până când dispozitivul se răcește complet.
- Efectuați înlocuirea fără a exista în apropiere surse de flăcări sau de căldură.
- Înlocuirea se va efectua numai în aer liber.

Înainte de schimba butelia de gaz, asigurați-vă că supapa acesteia este complet închisă.

C/ Testul de etanșeitate

Este esențială efectuarea unui „test de etanșeitate la gaz”:

- Înainte de folosi grătarul pentru prima dată (chiar dacă grătarul dumneavoastră a fost asamblat înainte de achiziționare)
- Cu ocazia fiecărei înlocuiri a buteliei de gaz, a furtunului sau a regulatorului.
- Cel puțin o dată pe an, de preferință la începutul sezonului de grătare.
- După ce dispozitivul a fost depozitat sau nu a fost utilizat o perioadă îndelungată de timp.

Asigurați-vă că furtunul nu prezintă avarii și nu atinge partea inferioară a grătarului.

- Efectuați testele de etanșeitate numai în aer liber și la distanță de orice material inflamabil. Fumatul în timpul procedurilor este interzis.
- Asigurați-vă că butoanele rotative de control sunt în poziția «OFF» (OPRIT) (•).
- Preparați o soluție de săpun din 50% săpun lichid și 50% apă.
- Atașați prin înfiletare regulatorul de butelia cu gaz.
- Conectați furtunul flexibil de alimentare la dispozitiv și la regulator respectând instrucțiunile (vezi §2A).
- Cu ajutorul unei pensule, aplicați amestecul pe racordurile buteliei de gaz/ale regulatorului/furtunului de grătar.
- Deschideți supapa buteliei de gaz.
- Observați diversele racorduri ale buteliei de gaz/ regulatorului/ furtunului de grătar: dacă se formează bule, acest lucru indică o scurgere de gaz.
- Închideți supapa buteliei de gaz.

Pentru a remedia scurgerea, strângeți piulițele și efectuați testul din nou.

Dacă o componentă este defectă, aceasta trebuie înlocuită. Dispozitivul nu trebuie să fie folosit decât după remediarea scurgerii. Dacă problema persistă, contactați distribuitorul dumneavoastră sau un tehnician specializat în dispozitive cu gaz.

Important: Nu folosiți niciodată surse de flăcări pentru verificarea eventualelor scurgeri.

D/ Aprinderea dispozitivului

IMPORTANT înainte de funcționare

Nu utilizați dispozitivul înainte de a citi cu atenție și a înțelege toate instrucțiunile.

În plus, asigurați-vă că:

- întregul sistem [butelie/regulator/furtun/dispozitiv] nu prezintă scurgeri
- nu există blocaje în arzătoare (tubul Venturi) și/sau în injectoare (de ex. pânze de păianjen)
- furtunul de alimentare nu este avariât, nu are perioada de valabilitate depășită și nu atinge nici una din componentele dispozitivului care sunt ascuțite sau se pot încinge
- arzătoarele sunt conectate corect la injectoare prin orificiul destinat acestui scop.

D1/ Aprinderea arzătoarelor principale

IMPORTANT: în cazul modelului de arzător cu capac, aprinderea se va face cu **CAPACUL DESCHIS**. Nu aprindeți niciodată dispozitivul cu capacul închis.

Aprindere automată

Pasul 1. Îndepărtați (deschideți) capacul și asigurați-vă că toate butoanele rotative sunt în poziția „OFF” (ÎNCHIS) (•) (apăsăți și rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic până la limită)

Pasul 2. Deschideți supapa buteliei de gaz.

Pasul 3. Apăsăți și rotiți butonul rotativ stâng în poziția „CLICK” pentru a aprinde arzătorul 1.

Pasul 4. În același mod continuați să aprindeți celelalte arzătoare de la stânga la dreapta.

Pasul 5. Dacă unul sau mai multe arzătoare nu se aprind după pașii 2 și 3, rotiți butonul în poziția „OFF” și repetați operațiunea de 2 sau 3 ori.

Pasul 6. Dacă unul sau mai multe arzătoare refuză în continuare să se aprindă, oprți alimentarea cu gaz, așteptați 5 minute pentru disiparea gazului și repetați pașii 2 și 3 sau aprindeți arzătoarele cu un dispozitiv de aprindere din comerț (vezi §D2).

Aprindere manuală

În situația în care aprinderea automată nu dă rezultate, rotiți toate butoanele rotative în poziția „OFF” (•). Apropiati un băț de chibrit aprins sau un dispozitiv de aprindere din comerț de ansamblul arzătorului și apoi rotiți butonul de control spre poziția superioară (reprezentată de un simbol mare în formă de flăcără).

Dacă unul sau mai multe arzătoare nu se aprind din mai multe tentative de aprindere automată și/sau manuală, verificați existența unor eventuale blocaje în arzătoare și/sau injectoare.

D2 / Iluminarea arzătorului lateral

IMPORTANT: asigurați-vă că pentru a deschide capota arzătorului lateral înainte de a aprinde-l. Nu lăsați niciodată capota arzătorului lateral închis în timpul de iluminare sau utilizarea arzătorului lateral.

Arzătorul lateral este conceput pentru tigele cu un diametru de la 10 la 22cm. Asigurați-vă că pentru a respecta aceste dimensiuni.

Aprindere automată

Pasul 1. Deschideți și asigurați-vă că butonul este în poziția „OFF” (•) (apăsăți butonul și rotiți-l în direcția acelor de ceasornic până la opritor)

Pasul 2. Porniți supapa cilindrilor de gaz

Pasul 3. Împingeți pe butonul și rotiți spre "CLICK" pentru a aprinde arzătorul.

Pasul 4. În cazul în care arzătorul nu se aprinde după etapele 2 și 3, rotiți butonul în poziția "OFF" și se repetă operațiunea de 2 sau 3 ori.

Pasul 5. În cazul în care arzătorul încă nu se aprinde, oprți alimentarea cu gaz, așteptați 5 minute pentru gazul pentru a goli și repetați pașii 2 și 3 sau aprinde arzătorul cu o brichetă comercială (a se vedea §D2).

Nu puneți nimic pe capota arzătorului lateral. pune numai chestii pe raftul din partea dreaptă.

Aprindere manuală

În cazul în care iluminarea automată să nu funcționeze, plasați butonul de control pe "OFF" (•). Un chibrit aprins sau o brichetă aproape comercială la portul de arzător, și apoi rotiți butonul de comandă în poziția ridicată (reprezentat printr-un simbol de flăcără mare).

În cazul în care una sau mai multe arzătoare nu se aprind după mai multe încercări de iluminare automată și / sau manuală, verificați dacă arzătorul și / sau injector nu sunt blocați.

E/ Stingerea dispozitivului

Pasul 1. Rotiți înapoi butoanele în poziția „OFF” (•) (apăsăți și rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic până la limită)

Pasul 2. Închideți supapa buteliei de gaz.

Pasul 3. Așteptați până la răcirea completă a dispozitivului înainte de a coborî capacul (în funcție de model).

F/ Preîncălzirea/Punerea în funcțiune a dispozitivului

IMPORTANT: Este esențială efectuarea testului de etanșeitate înainte de a utiliza dispozitivul pentru prima dată (vezi §2C).

Înainte de folosirea pentru prima dată a dispozitivului, recomandăm încălzirea acestuia «în gol» (adică fără mâncare) timp de 30 de minute pe cea mai înaltă setare, cu toate accesoriile montate. În acest fel se pot produce unele mirosuri sau se poate produce fum în urma carbonizării reziduurilor de materiale.

Așteptați până la răcirea completă a dispozitivului, curățați cu apă și o cârpă moale, și apoi ungeți cu puțin ulei suprafețele de gătit.

G/ Gătitor

Pentru grătare dotate cu o tavă (planșă): ungeți cu puțin ulei suprafața de gătit pentru a împiedica lipirea mâncărurilor.

Pentru grătare cu capac: există 2 moduri posibile de gătit: Gătitorul tradițional la grătar cu capacul deschis
Gătitorul cu capacul grătarului închis, asemănător cu gătitorul la cuptor: ideal pentru bucăți mari de carne.

AVERTIZARE! Pentru grill-ul tradițional cum ar fi cărnați la grătar ..., nu închideți capacul. Acest tip de alimente emite o mulțime de grăsime și de tip cuptor cu grill-ul nu este potrivit.

©**Recomandare:** Pentru a ușura curățarea sertarului de scurgere a grăsimii, recomandăm căptușirea pereților săi cu o folie din aluminiu, care se va arunca după fiecare folosire, o dată ce dispozitivul este complet răcit.

Dacă ia foc grăsimia, închideți capacul (în cazul grătarelor cu capac) sau mutați mâncarea într-o zonă mai răcoasă. **NU FOLOSIȚI NICIODATĂ APĂ PENTRU A STINGE FLĂCĂRILE IZBUCNITE LA UN GRĂTAR PE GAZ.**

H/ Curățare și depozitare

Așteptați până la răcirea completă a grătarului.

Din rațiuni de igienă și siguranță: curățați cu grijă dispozitivul și toate accesoriile sale (inclusiv sertarul de scurgere a grăsimii) după fiecare utilizare, folosind apă caldă cu săpun și o cârpă moale, neabrazivă, pentru a îndepărta resturile de grăsime. Uscați și ungeți cu ulei suprafețele din fontă.

Curățarea grătarului pentru gătit/grătarului pentru încălzit: nu folosiți niciodată obiecte sau detergenți abrazivi. Curățați aceste componente cu apă caldă și săpun și o cârpă moale neabrazivă. Clătiți și uscați.

Curățarea tăvi: nu folosiți niciodată obiecte sau detergenți abrazivi. Pentru a îndepărta eficient grăsimia și sucurile din carne în care s-a gătit, puneți-o la înmuiat imediat după gătit (tava de gătit trebuie să fie fierbinte): Oprți dispozitivul, purtați mănuși adecvate de protecție împotriva căldurii emenate de tavă, și turnați o cantitate mică de apă pe suprafața de curățat. Feriți-vă de căldura produsă de abur. Îndepărtați resturile cu o spatulă aflată într-o fantă în corpul tăvii. Finalizați curățarea cu un burete moale. Uscați și ungeți cu puțin ulei. Puteți înlocui apa cu oțet pe o tavă de gătit caldă.

Curățarea rafturilor laterale: curățați aceste piese după fiecare folosire cu apă caldă și săpun și o cârpă moale neabrazivă.

Rafturile laterale nu trebuie să fie utilizate ca blat de tăiat.

Nu curățați grătarele/tăvile sau accesoriile într-un cuptor cu funcție de autocurățare: riscați avariarea acestora.

Protejați dispozitivul (după deconectarea de la butelia de gaz) cu o husă în timpul sezonului cald și apoi depozitați-l într-un loc răcoros și uscat.

Închideți supapa buteliei de gaz după fiecare utilizare. Deconectați butelia de gaz când dispozitivul nu este folosit frecvent. Verificați dacă supapa buteliei de gaz a fost închisă corect.

Depozitați butelia de gaz într-un loc uscat, bine aerisit, departe de accesul copiilor și orice sursă aprindere. Nu depozitați butelia de gaz în pivniță sau în subsol.

Avvertizare! Recipientele cu **Propan** trebuie să fie depozitate numai în aer liber, într-un loc răcoros și întunecat.

Buteliile cu Butan și Propan nu trebuie lăsate lângă sau sub surse de radiații sau de căldură. Buteliile de gaz deconectate trebuie să fie păstrate închise, chiar și dacă se presupune că acestea sunt goale, într-o zonă aerisită.

I/ Întreținere

Pentru a extinde durata de viață a grătarului dumneavoastră, vă recomandăm:

-să curățați toate suprafețele de gătit după fiecare utilizare.

-să nu lăsați grătarul în ploaie; să nu lăsați apa neștersă pe suprafețele de gătit, pe tăvi și sertarul de scurgere a grăsimii: risc de deteriorare și/sau de coroziune prematură.

-să ungeți cu ulei piesele din fontă pentru a preveni formarea ruginii.

Curățarea frecventă a arzătorului permite rămânerea sa în bune condiții cu ocazia unui număr mare de utilizări și împiedică oxidarea prematură (reziduuiri acide lăsate de alimentele gătite pe grătar). Oxidarea arzătorului este, totuși, un fenomen normal în timp, iar un arzător oxidat care funcționează nu necesită înlocuire. Înlocuirea este necesară numai dacă acesta nu funcționează corespunzător, în pofida respectării instrucțiunilor din acest manual.

AVERTIZARE! După o perioadă îndelungată de depozitare, asigurați-vă că arzătoarele (tuburile Venturi) nu sunt blocate de insecte: risc de incendiu sau retur al flăcării. Dacă este cazul, curățați arzătoarele la interior (tuburile Venturi) folosind un dispozitiv de curățat țevi.

J/ Garanție

Toate grătarele noastre sunt însoțite de o garanție de 2 ani (în funcție de modele și componente) de la data achiziționării (cu factură sau chitanță ca dovadă a achiziției), fără a include cheltuielile de transport pentru returnarea produsului, care vor fi suportate de client, cu condiția respectării tuturor instrucțiunilor din acest manual și a prezentării produsului în ambalajul său original.

Garanția nu se aplică în următoarele cazuri:

- Nerespectarea tuturor instrucțiunilor din acest manual
- Condiții anormale de utilizare
- Depozitare incorectă
- Întreținere necorespunzătoare
- Modificarea produsului
- Utilizarea în scopuri profesionale
- Utilizarea unor piese de schimb neoriginale.

Dacă nu reușiți să rezolvați problema după consultarea tabelului cu remediere defectiunilor, contactați distribuitorul dumneavoastră (www.auchan.com).

K/ Defecte / Probleme întâlnite / Soluții


Vezi tabelul cu remediere defectiunilor de pe pagina următoare.

L/ Specificații tehnice




AVERTIZARE: Acest produs a fost conceput pentru a fi utilizat în țările enumerate mai jos:

Dest.	Cat.	Pn
Franța, Spania, Portugalia, Italia, Anglia	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	G30 - Butan: 28-30mbar G31 - Propan: 37mbar
România, Ungaria, Ucraina, Rusia	I _{3B/P} (30)	G30 - Butan /G31 - Propan: 30mbar

Marcararea pe injector, de exemplu, 86 indică faptul că mărimea injectorului este 0.86mm.

Putere nominală (ΣQn)	9kW (654g/h Butan – 642g/h Propan)
Altele	 0063-19

TABEL DE REMEDIERE A DEFECTIUNILOR

Nr. caz	Problemă întâlnită	Cauze posibile	Soluții propuse
<p>IMPORTANT NU DEMONTAȚI NICIODATĂ RAMPA CU GAZ MONTATĂ ÎN GRĂȚAR (amplasată în spatele panoului de control) ȘI NICI SUPAPELE SAU INJECTOARELE</p>			
2	«arzătorul 2 se aprinde, însă nu și arzătorul 3 sau arzătorul 1 se va aprinde, însă nu și arzătorul 2»	Arzător (tubul Venturi) și/sau injector blocat	<p>Îndepărtați arzătorul nefuncțional și înlocuiți-l pentru testare cu unul din celelalte arzătoare (funcționale) pe care le-ați demontat deja. Testați pentru a vedea dacă se aprinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dacă arzătorul «de schimb» (utilizat pentru test) <u>nu se aprinde</u> Acest lucru semnifică blocarea injectorului. Curățați-l cu aer comprimat (disponibil la distribuitorul dumneavoastră). • Dacă arzătorul «de schimb» (utilizat pentru test) <u>se aprinde</u> Acest lucru înseamnă că arzătorul inițial este blocat. Curățați-l cu aer comprimat (disponibil la distribuitorul dumneavoastră).
2	«Ies flăcări dintr-unul din butoanele rotative de pe panoul frontal de control»	Închideți imediat supapa de alimentare cu gaz. Nu efectuați niciun test de înlocuire cu butonul rotativ respectiv, însă scoateți arzătorul și curățați-l, alături de injector, cu aer comprimat (disponibil la distribuitorul dumneavoastră).	
3	«Nu reușesc să aprind grătarul la prima utilizare sau după mai multe utilizări» «La prima utilizare sau după mai multe utilizări ale grătarului meu, nu se aprinde niciunul dintre arzătoare »	a) Consultați cazul nr. 2: Nu efectuați teste de înlocuire, însă scoateți toate arzătoarele și curățați-le, alături de injectoare, cu aer comprimat (disponibil la distribuitorul dumneavoastră).	
		b) Supapa buteliei de gaz închisă sau insuficient deschisă	Deschideți (sau deschideți mai mult) supapa buteliei de gaz pentru a se elimina gazul din circuitul grătarului
		c) Butelia de gaz goală	Încercați să aprindeți grătarul folosind o butelie de gaz nouă. Dacă grătarul se aprinde cu butelia nouă, acest lucru înseamnă că butelia dumneavoastră inițială era goală.
		d) Furtunul de legătură dintre butelie și grătar blocat	Încercați să aprindeți grătarul folosind un alt furtun de legătură. Dacă grătarul se aprinde, acest lucru înseamnă că furtunul dumneavoastră inițial era înfundat: Curățați-l cu aer comprimat (disponibil la distribuitorul dumneavoastră).
4	«Arzătoarele grătarului nu se aprind de la butonul de aprindere (piezoelectrică), însă se aprind cu un chibrit»	Sistem electronic integrat de aprindere (piezoelectrică) defect	Contactați distribuitorul dumneavoastră
5	«Grătarul a luat foc, ies flăcări din grătar»	Acumulare de grăsime și curățare și întreținere insuficientă a grătarului	Curățați grătarul
		A căzut grăsime de la alimente pe arzătoare în timpul gătitului	Folosiți întotdeauna grătarul împreună cu paravanele de protecție la flăcări corect poziționate deasupra arzătoarelor
6	«Nu reușesc să conectez grătarul la regulatorul buteliei de gaz» (NUMAI pentru Franța)	a)  Furtunul periferic nu este adecvat pentru racordul standard cu înfiletare G1/2 disponibil pe grătarul nostru	Achiziționați un furtun conform cu Norma NF D 36125 sau Norma XP D 36112 (piulițe filetate G1/2, respectiv M20x1,5)
		b)  Furtunul periferic este adecvat pentru conectorul standard cu înfiletare G1/2 disponibil pe grătarul nostru, însă nu este racordat cu ajutorul corect.	Verificați ajutorul la care trebuie conectat furtunul. <i>Atenție la cele 2 ajutoare de pe furtun, care sunt diferite: unul (de culoare neagră) asigură conectarea la regulator, iar celălalt permite conectarea la capul filetat G1/2 pentru racordul de gaz al grătarului.</i>
7	«Racordul filetat al grătarului meu este avariât»	Furtunul de alimentare nu a fost conectat cu ajutorul corect, iar ajutorul negru de pe furtun destinat conectării la regulator a fost forțat în capul filetat G1/2 al racordului de gaz al grătarului	Grătarul nu poate fi utilizat, contactați distribuitorul dumneavoastră
8	«Racordul dumneavoastră este un fitting american»	Imposibil	Toată grătarele noastre cu gaz sunt echipate cu fittinguri conforme cu diferitele prevederi naționale (respective)
9	«Nu reușesc să conectez grătarul la regulatorul buteliei de gaz» (Alte țări)	 Furtunul periferic nu este adecvat pentru capul universal de cuplare livrat împreună cu grătarele noastre	Achiziționați un tub/furtun adecvat pentru piulița de cuplare livrată și conform cu prevederile naționale actuale
10	«Arzătoarele mele din oțel inoxidabil și-au schimbat culoarea după prima folosire a grătarului»	Acest fenomen este absolut normal, deoarece oțelul inoxidabil este un material care reacționează la căldură, schimbându-și culoarea.	
11	«Noul meu grătar pare să fi fost deja folosit»	Grătarul dumneavoastră a făcut parte dintr-un lot de probe, testate în condiții de laborator, fapt ce poate explica semnele de uzură	
12	«Tava mea este erodată»		Contactați distribuitorul dumneavoastră
13	«Tava mea a crăpat cu ocazia primei încălziri»	Defect de fabricație, legat de procesul de fabricație al componentelor din fontă: se poate forma accidental o bulă de aer în momentul turnării fontei lichide în formă	Contactați distribuitorul dumneavoastră

Зберігайте цей посібник для подальшого використання

НЕДОТРИМАННЯ ЦИХ ПОПЕРЕДЖЕНЬ І ПЕРЕСТОРОГ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО СЕРЬОЗНИХ ТРАВМ АБО СМЕРТІ ЧИ ШКОДИ ВНАСЛІДОК ЗАЙМАННЯ.

1. Вимоги щодо безпеки

«Включно для використання надворі»
 «До початку використання приладу ознайомтеся з інструкціями»
 «ПОПЕРЕДЖЕННЯ: доступні частини можуть бути дуже гарячими. «Не підпускайте малих дітей»
 «Не переміщайте пристрій під час використання»
 «Вимкніть подачу газу в газовому балоні після використання»
 «Не вносьте зміни до приладу»
 Усі частини, захищені виробником, не призначені для маніпулювання споживачем. Це може бути небезпечно і суворо заборонено.
 «Користувачам заборонено за жодних обставин маніпулювати частинами, захищеними виробником»
 «Цей прилад має перебувати подалі від легкозаймистих матеріалів під час використання»

- Використовуйте захисні рукавички під час поводження із приладом і приготування їжі: деякі доступні частини можуть бути дуже гарячими.
- Очищуйте барбекю та аксесуари (включно з лотком для жиру) після кожного використання, щоб уникнути накопичення жиру (небезпека пожежі)
- Проведіть випробування на витік перед використанням (див. §2C)
- Якщо ви відчули запах газу або в разі витіку:
 (1) Закрийте вентиль газового балона,
 (2) Погасіть будь-яке відкрите полум'я,
 (3) Відкрийте кришку (залежно від моделі)
 (4) Проведіть перевірку на витік (див. §2C)

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду.
- Не використовуйте гриль при сильному вітрі.
- Не ставте навколо приладу предмети, які можуть перекривати потік повітря.
- Не використовуйте прилад для інших цілей, крім тих, для яких його призначено.
- Перед кожним використанням переконайтеся, що всі газові з'єднання затягнуто. Якщо їх послаблено, негайно закрийте вентиль газового балона, перевірте всі з'єднання, а потім проведіть випробування на витік (див. §2C).
- Ніколи не послабляйте газові з'єднання під час використання приладу.
- Працює без вулканічної породи та не потребує використання вугілля.

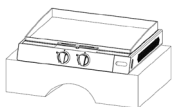
Наведені нижче частини призначено для захисту від полум'я (захист від падіння залишків жиру під час приготування) і мають розміщуватися над конфорками, що підігрівають гриль, у відповідних пазах (якщо є).



- Цей гриль необхідно встановлювати на рівні землі на горизонтальній, рівній і стійкій основі перед використанням.

Додаткові правила для деяких моделей

УВАГА! Настільний барбекю повинен бути розміщений **ТІЛЬКИ** на матеріалах, таких як цегла, камінь та бетон на горизонтальній, рівній і стабільній основі перед використанням.



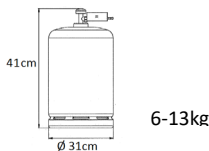
2. Використання.

Використовуйте цей гриль, лише якщо всі його частини в наявності. Пристрій має бути правильно встановлений відповідно до листка-вкладиша.

А. Підключення до газового балона

A1. Балон/регулятор

Газовий балон (NF-сумісний для Франції) можна поставити на підлогу (поряд із приладом). Розміри газового балона (6–13 кг) (включно з регулятором) мають становити:



6-13kg

Використовуйте тільки циліндр LPG. Не використовуйте пошкоджений або іржавий газовий балон. У разі пошкодження зв'яжіться зі своїм постачальником газового балона, щоб перевірити його. Не використовуйте газовий балон із пошкодженим вентилем.

Використовуйте регулятор із запобіжним клапаном згідно з чинними національними правилами (NF для Франції, BS EN 16129 до: 2013 для інших країн) з тиском 37 мбар для пропану або 28–30 мбар для бутану.

Примітка. Для інших країн тип балона та регулятора залежать від національних умов у відповідних країнах.

НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВИРІБ ІЗ КОМУНАЛЬНО-ПОБУТОВИМ ГАЗОМ. Газову схему розроблено лише для пропану/бутану (G30/G31). **НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЗАТЯГУВАННЯ РЕГУЛЯТОР ТИСКУ NUT НА ВИРОБІ:** це може привести до порушень нормальної роботи. Рука міцно достатньо.

A2. З'єднувальна головка

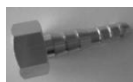
Франція

Використовуйте газову впускну з'єднувальну головку G1/2 з різьбою на задній стороні грилю.



Інші країни.

Використовуйте кільчасте сопло, що поставляється як запчастина. За допомогою відповідного інструмента затягування (гайковий ключ) міцно закрутіть кільчасте сопло на впускну з'єднувальну головку G1 / 2 з різьбою, а потім проведіть перевірку на витік (див. §2C).



A3. Подавальний шланг

Для всіх країн

Замініть головний шланг подачі до кінцевої дати його використання, якщо його пошкоджено, показуючи ознаки тріщин, або коли це вимагається згідно з національними правовими нормами. Він повинен бути сумісний зі стандартом EN16436-1:2014.

Не тягніть за шланг і не стискайте його. Подбайте, щоб шланг не був перекручений або натягнутий: розмістивши впускну з'єднувальну головку з лівого боку, поставте газовий балон зліва від приладу.

Тримайте шланги подалі від частин приладу, що можуть стати гарячими.

Помістіть газовий балон на відстані принаймні 1 метра від грилю.

Подавальний шланг довжиною 1,2 м або 1,5 м (максимум) має використовуватися для підключення до приладу.

Франція

Використовуйте шланг із маркуванням NF і гайку з різьбою G1/2 для прикручування до приладу та гайку з різьбою M20x1,5 для регулятора відповідно до норми XP D 36-125 або норма XP D 36-112.

Прикрутіть гайку з різьбою G1/2 до вхідного з'єднання приладу та гайку з різьбою M20x1,5 (чорного кольору) на вихідному патрубку регулятора, дотримуючись інструкцій, що додаються до гнучкого шланга.

Перевірте герметичність усієї системи, провівши випробування на витік (див. §2C).

До регулятора (чорна головка з різьбою)



До грилю

Інші країни.

Використовуйте гнучкий шланг, якість якого відповідає для використання з бутаном або пропаном, відповідно до чинного національного законодавства.

Підключіть шланг до кільчастого сопла, яке вже встановлено на прилад (див. §2A), дотримуючись інструкцій, що додаються до гнучкого шлангу. Перевірте герметичність усієї системи, провівши випробування на витік (див. §2C).

В. Заміна балона

Газовий балон необхідно змінити згідно з такими інструкціями:

- Не замінюйте балон, коли прилад використовується (ручки керування мають бути в положенні "OFF" (•))
- Зачекайте, доки прилад повністю не охолоне
- Здійснювати заміну слід подалі від будь-яких джерел займання або тепла.
- Заміну необхідно проводити лише за межами приміщень.

Перед заміною газового балона переконайтеся, щоб його вентиль повністю закрито.

С. Випробування на витік

Обов'язково проводьте "перевірку на герметичність":

- Перед використанням грилю вперше (навіть якщо ваш гриль зібрано перед покупкою)
- Щоразу під час заміни газового балона, шланга або регулятора.
- Принаймні, один раз на рік, переважно на початку сезону барбекю.
- Після того, як прилад зберігався або не використовувався протягом тривалого періоду часу.

Переконайтеся, що шланг не пошкоджено й він вільний від нижньої частини грилю.

- Виконуйте перевірку герметичності тільки на відкритому повітрі та тримайтеся подалі від будь-яких займистих матеріалів. Не паліть.
- Переконайтеся, що всі ручки керування перебувають у положення «OFF» (•).
- Зробіть мильний розчин з 50% рідини для миття посуду і 50% води.
- Прикрутіть регулятор до газового балона.
- Під'єднайте гнучкий шланг подачі до пристрою і до регулятора згідно з інструкцією (див. §2A).
- Нанесіть пензлем суміш на газовий балон/регулятор/шланг/муфтове з'єднання грилю.
- Відкрийте вентиль газового балона.
- Спостерігайте за газовим балоном / регулятором / шлангом / муфтовими з'єднаннями грилю: Якщо утворюються бульбашки, це вказує на наявність витіку газу.
- Закрийте вентиль газового балона.

Для усунення витіку затягніть гайки та проведіть перевірку знову.

Якщо деталь несправна, замініть її. Прилад не можна використовувати, поки витік не буде усунуто. Якщо проблема не зникне, зверніться до дилера або техніка газових приладів.

Важливо! Ніколи не використовуйте полум'я для перевірки витіку газу.

Д. Запалювання приладу

ВАЖЛИВО! Перед експлуатацією

Не використовуйте прилад, перш ніж ви уважно прочитаете та зрозумієте всі інструкції.

Крім того, переконайтеся, що:

- весь блок (балон / регулятор / шланг / прилад) не протікає.
- конфорку (трубку Вентурі) і/або форсунки не заблоковано (наприклад павутинням)
- подавальний шланг не пошкоджено, не минув його термін придатності, і він не торкається частини приладу, які можуть стати гарячими або гострими.
- конфорки правильно підключені до форсунок через отвір, призначений для цього.

D1. Запалювання основних конфорок

ВАЖЛИВО: для моделей барбекю з кришкою запаліть барбекю з **ВІДКРИТОЮ КРИШКОЮ**. Ніколи не запалюйте прилад, коли кришку опущено.

Автоматичне запалювання

Крок 1. Зніміть кришку та переконайтеся, що всі ручки перебувають у положенні "OFF" (●) (натисніть на ручку та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору)

Крок 2. Відкрийте вентиль газового балона.

Крок 3. Натисніть на ліву ручку та поверніть її до клацання, щоб запалити першу конфорку.

Крок 4. Так само продовжуйте запалювати інші конфорки зліва направо.

Крок 5. Якщо одна або кілька конфорок не запалюються після кроків 2 і 3, поверніть ручку в положення "OFF" і повторіть операцію 2 або 3 рази.

Крок 6. Якщо одна або кілька конфорок і надалі не запалюються, відключіть подачу газу, зачекайте 5 хвилин, щоб вивітрив газ, і повторіть кроки 2 і 3 або запаліть конфорки комерційною запальничкою (див. §D2).

Запалювання вручну

Якщо автоматичне запалювання не працює, установіть усі ручки керування в положення "OFF" (●). Піднесіть запалений сірник або комерційну запальничку до портів конфорок, а потім поверніть ручку керування у верхнє положення (позначене великим символом полум'я).

Якщо одна або кілька конфорок не запалюються після кількох спроб автоматичного і / або ручного запалювання, перевірте, чи конфорки та / або форсунок не заблоковано.

D2 / Освітлення бічний пальник

ВАЖЛИВО: переконайтеся, щоб відкрити капот з боку пальника перед запалюванням його. Ніколи не дозволяйте капот з боку пальника закрити під час висвітлення або використання бічний пальники. Бічна пальник призначена для сковороди з діаметром від 10 до 22см. Переконайтеся в тому, щоб дотримуватися цих розмірів.

Автоматичне запалювання

Крок 1. Відкрийте і переконайтеся, що ручка знаходиться в положенні "OFF" (●) (натиснути і повернути ручку в напрямку за годинниковою стрілкою до упору)

Крок 2. Увімкніть клапані газового балона

Крок 3. Натисніть на ручку і поверніть на "CLICK" для того, щоб запалити пальник.

Крок 4. Якщо пальник не запалюється після стадій 2 і 3, поверніть ручку в положення "OFF" і повторіть операцію 2 або 3 рази.

Крок 5. Якщо пальник все ще не запалюється, перекрити подачу газу, почекайте 5 хвилин для газу, щоб очистити і повторіть кроки 2 і 3 або запалити пальник з комерційним легше (див §D2).

Чи не кладіть нічого на капот бічний пальники. Тільки покласти речі на правій бічний полиці.

Запалювання вручну

Якщо автоматичне освітлення не працює, встановіть регулятор на "OFF" (●). Помістіть запалений сірник або комерційний легкий близько до порту пальника, а потім повернути ручку управління в верхнє положення (в особі великого символу полум'я).

Якщо один або кілька пальників не світло після кількох спроб автоматичного і / або ручного освітлення, переконайтеся, що пальник і / або інжектор не заблоковані.

Е. Гасіння приладу

Крок 1. Поверніть усі ручки в положення "OFF" (●) (натисніть і повертайте ручку в напрямку за годинниковою стрілкою до упору)

Крок 2. Закрийте вентиль газового балона.

Крок 3. Зачекайте, доки прилад повністю не охолоне, перш ніж закривати кришку (залежно від моделі).

Г. Попередній нагрів / введення в дію приладу

ВАЖЛИВО. Вкрай важливо виконати перевірку на герметичність перед першим використанням приладу (див. §2С).

Перед використанням приладу вперше рекомендуємо вам нагріти прилад без їжі на 30 хвилин на максимальній потужності з усіма аксесуарами.

Це може викликати деякий запах та / або дим через карбонізацію залишків матеріалів. Зачекайте, доки прилад повністю не охолоне, очистьте його водою та м'якою тканиною, а потім злегка змстіть поверхні для приготування їжі.

Г. Приготування їжі

Для грилів, оснащених планчею: злегка змстіть поверхню для приготування їжі, щоб запобігти прилипання.

Для грилів із кришкою: є 2 можливі режими приготування:

Традиційний гриль із відкритою кришкою

Приготування на грилі із закритою кришкою, подібне до духовки: ідеальне для великих шматків м'яса.

УВАГА! Для традиційного гриля, як смажені сосиски ..., не закривайте кришку. Цей тип їжі виділяє багато жиру і піч типу гриль не підходить.

☺**Порада.** Для полегшення очищення лотка для жиру ми радимо вам накрити його поверхню листом алюмінієвої фольги, який можна буде викинути після кожного використання, коли прилад повністю охолоне.

Якщо жир пригорить, закрийте кришку (для обладнаних нею грилів) або перемістіть їжу у прохолодніше місце. **НІКОЛИ НЕ ГАСІТЬ ГАЗОВИЙ ГРИЛЬ ВОДОЮ.**

Н. Чищення та зберігання

Зачекайте, доки гриль повністю не охолоне.

З міркувань гігієни та безпеки: ретельно очистьте прилад і всі аксесуари (зокрема лоток для жиру) **після кожного використання** гарячою мильною водою та м'якою неабразивною тканиною, щоб видалити жир і залишки м'якою неабразивною тканиною. Висушіть і змстіть литі залізі поверхні.

Очищення решітки для приготування їжі / решітки для розгрівання: ніколи не використовуйте для чищення абразивні миючі засоби або предмети. Очистьте ці частини гарячою мильною водою та м'якою неабразивною тканиною. Промийте та висушіть.

Очищення планчі: ніколи не використовуйте для чищення абразивні миючі засоби або предмети. Щоб ефективно видалити жир і м'ясний сік, видалайте його відразу після приготування (планча має бути гарячою): Вимкніть прилад, одягніть рукавички, що захищають від тепла планчі, і налійте невелику кількість води на поверхню, яку слід очистити. Остерігайтеся тепла від пари. Видаліть лопаткою всі залишки зі щілини планчі. Завершіть очищення м'якою губкою. Висушіть і злегка змстіть. Ви можете замінити воду на оцет, очищаючи теплу планчу.

Очищення бічних полиць: очищайте ці частини **після кожного використання** гарячою мильною водою та м'якою неабразивною тканиною.

Бічні полиці не призначені для використання як дошки для різання.

Не очищуйте грилі / планчі або аксесуари в самоочисній духовці: ви ризикуєте пошкодити їх.

Захищайте прилад (після відключення від газового балона) кришкою в теплу погоду, а потім зберігайте його у прохолодному сухому місці.

Закривайте вентиль газового балона після кожного використання.

Від'єднуйте газовий балон, коли прилад часто не використовується. Переконайтеся, що вентиль газового балона правильно вимкнено.

Зберігайте газовий балон у сухому, добре провітрюваному місці, недоступному для дітей, подалі від займистих матеріалів. Не зберігайте газові балони в погребі або в підвалі.

Попередження! Пропан слід зберігати лише поза приміщенням, у прохолодному темному місці.

Газові балони з бутаном і пропаном не слід розміщувати поруч із джерелом тепла. Від'єднані газові балони мають зберігатися вимкнутими, навіть

якщо ви вважаєте, що вони пусті, у провітрюваному місці.

I. Догляд

Щоб максимально продовжити строк служби вашого грилю, ми рекомендуємо вам:

-очищати всі поверхні для приготування їжі після кожного використання;

-не залишати барбекю на вулиці під дощем, не дозволяйте воді застоюватися на поверхні для приготування їжі, в лотку для жиру: ризик пошкодження та / або передчасної корозії;

-змащувати литі залізі поверхні для приготування їжі, щоб запобігти утворенню іржі.

Часте очищення конфорки дає їй змогу залишатися в доброму стані для багаторазового використання та запобігає передчасному окислення (кислотні залишки від смаженої їжі). Тим не менш, окислення конфорки – це звичайне явище, що проявляється з часом, і окислена конфорка, яка працює, не потребує заміни. Заміна необхідна, лише якщо вона не працює належним чином, незважаючи на дотримання інструкцій у цьому посібнику.

УВАГА! Після тривалого періоду зберігання переконайтеся, що конфорки (трубки Вентурі) не заблоковано комахами: небезпека пожежі або зворотного удару полум'я. За необхідності очистьте внутрішню частину конфорки (трубки Вентурі) йоржиком для очищення трубок.

J. Гарантія

На всі наші грилі надається гарантія на 2 роки (залежно від моделі та частин) з дати їх придбання (зазначеної з рахунку або товарному чеку, що слугує доказом покупки), за винятком платежів за доставку для повернення виробу, витрати на які бере на себе клієнт, і за умови дотримання всіх інструкцій у цьому посібнику та подання продукту в оригінальній упаковці.

Гарантія не поширюється на такі випадки:

- Недотримання інструкцій у цьому посібнику
- Ненормальні умови використання
- Неправильне зберігання
- Неналежний догляд
- Внесення змін у виріб
- Використання для професійних цілей
- Використання запасних частин, які не є оригінальними, і / або запасних частин іншої марки.

Якщо ви не в змозі вирішити проблему після ознайомлення з таблицею пошуку несправностей, зверніться до дилера (www.auchan.com).

К. Неполадка / Проблема, що виникла / Вирішення


Див. таблицю пошуку несправностей на наступній сторінці.

L. Технічні характеристики





УВАГА! Цей виріб призначено для використання у країнах, перелічених нижче:

Країна	Кат.	Pn
Франція, Іспанія, Португалія, Італія, Англія	I ₃ + (28-30/37 мбар)	G30 - бутан: 28-30мбар G31 - пропан: 37мбар
Румунія, Угорщина, Україна, Росія	I _{3B/P} (30)	G30- бутан /G31 - пропан: 30мбар

Маркування на форсунок, наприклад, 86 вказує на те, що розмір інжектора 0.86mm.

Номинальна потужність (ΣQn)	9kW (654g/h з бутаном – 642/h з пропаном)
Інші	 0063-19

ТАБЛИЦЯ ПОШУКУ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Випадок №	Проблема, що виникла	Можливі причини	Пропоновані рішення
 <p>ВАЖЛИВО НІКОЛИ НЕ РОЗБИРАЙТЕ ГАЗОВУ РАМПУ, ВБУДОВАНУ У ГРИЛЬ (розташовану за передньою панеллю керування), КЛАПАНИ ТА ФОРСУНКИ</p>			
2	«2 конфорки горять, а 3-тя – ні, або 1 конфорка горить, а 2-га – ні»	Конфорку (трубку Вентурі) та / або форсунку заблоковано	Зніміть конфорку, яка не працює, і замініть її для перевірки однією з інших (робочих) конфорок, які ви також зняли. Перевірте, чи вони запалюються. <ul style="list-style-type: none"> Якщо «замінна» конфорка (використана в перевірці) не запалюється, <i>Це означає, що заблоковано форсунку. Очистьте її стиснутим повітрям (зазвичай це можна зробити в дилера).</i> Якщо «замінна» конфорка (використана в перевірці) запалюється, <i>Це означає, що заблоковано початкову конфорку. Очистьте її стиснутим повітрям (зазвичай це можна зробити в дилера).</i>
2	«Полум'я виходить з однієї з ручок на передній панелі керування»	Негайно перекрийте газовий вентиль. Не виконуйте жодних перевірок заміни відповідної ручки, а зніміть конфорку й очистьте її та форсунку <i>стиснутим повітрям (зазвичай це можна зробити в дилера).</i>	
3	«Я не можу запалити гриль під час першого використання або після його використання кілька разів» «Під час спроби скористатися грилем у перший раз або після того, як я використовував його кілька разів, жодна з конфорок не запалюється»	a) Див. випадок №2. Не виконуйте перевірок заміни, а зніміть усі конфорки й очистьте їх і форсунки <i>стиснутим повітрям (зазвичай це можна зробити в дилера).</i>	
		b) Вентиль газового балона закритий або недостатньо відкритий	Відкрийте (або відкрийте більше) вентиль газового балона, щоб випустити газ у гриль
		c) Газовий балон пустий	Спробуйте запалити гриль із використанням нового газового балона. <i>Якщо гриль запалюється з новим балоном, це означає, що перший балон пустий.</i>
		d) З'єднувальний шланг між балоном і грилем заблоковано	Спробуйте запалити гриль з іншим з'єднувальним шлангом. <i>Якщо гриль запалюється, це означає, що перший шланг заблоковано. Очистьте його стиснутим повітрям (зазвичай це можна зробити в дилера).</i>
4	«Конфорки гриля не запалюються від кнопки запалювання (п'єзоелемент), але запалюється від сірника»	Несправна вбудована електронна система запалювання (п'єзоелемент)	Зверніться до дилера.
5	«Гриль загорівся, з нього йде полум'я»	Накопичення жиру та недостатнє очищення й догляд за грилем	Очистьте гриль
		Харчовий жир упав на конфорки під час приготування їжі	Завжди використовуйте гриль із пристосуваннями для захисту від полум'я, розміщеними над конфорками
6	«Не вдається підключити гриль до регулятора газового балона» (ЛИШЕ для Франції)	a)  Периферійний шланг не підходить для гвинтового з'єднання стандарту G1/2 на грилі	Придбайте шланг, що відповідає нормі NF D 36125 або нормі XP D 36112 (нарізні гайки G1/2 і M20x1,5 відповідно)
		b)  Периферійний шланг підходить для гвинтового з'єднання стандарту G1/2 на грилі, але не з'єднаний у правильному напрямку.	Перевірте, якою стороною слід підключити шланг. <i>Увага! 2 кінці шланга відрізняються: один (чорного кольору) призначено для приєднання до регулятора, а інший – для приєднання до газоприймальної головки грилю з різьбою G1/2</i>
7	«Різьба на грилі збілася»	Подавальний шланг не приєднано у правильному напрямку, і чорний кінець шланга, призначений для з'єднання з регулятором, з силою прикручено до газоприймальної головки грилю з різьбою стандарту G1/2 газу на вході	Гриль не можна використовувати, зверніться до дилера
8	«Ваше кріплення американського типу»	Неможливо	Усі наші газові грилі оснащені кріпленнями, сумісними (відповідно) з різними національними нормами
9	«Не вдається підключити гриль до регулятора газового балона» (Інші країни)	 Периферійний шланг не підходить для універсальної з'єднувальної головки, що надається з нашим грилем	Придбайте гнучку трубку / шланг, що підходить для сполучної гайки в комплекті, яка відповідає чинним правилам
10	«Мої конфорки з нержавіючої сталі змінили колір під час першого використання гриля»	Це абсолютно нормальне явище, оскільки нержавіюча сталь – це матеріал, який реагує на нагрівання зміною кольору	
11	«Схоже, моїм новим грилем уже хтось користувався»	Ваш гриль належить до партії зразків, випробуваних у лабораторних умовах, що може пояснювати ознаки використання	
12	«Моя планча піддалась ерозії»	Зверніться до дилера.	
13	«Моя планча тріснула під час першого нагрівання»	Дефект виробництва, пов'язаний із процесом виготовлення чавунних деталей: повітряна бульбашка могла випадково потрапити в розплавлений чавун, який помістили у форму	Зверніться до дилера.

Prosimy zachować tę instrukcję na przyszłość

NIEZASTOSOWANIE SIĘ DO NINIEJSZYCH OSTRZEŻEŃ I ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA MOŻE DOPROWADZIĆ DO CIĘŻKICH URAZÓW LUB ŚMIERCI LUB SZKÓD NA SKUTEK POŻARU

1. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa

„Używać wyłącznie na dworze”

„Przed użyciem urządzenia przeczytać instrukcję”

„**OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą być bardzo gorące. Małe dzieci trzymać z daleka”

„Nie przestawiać pracującego urządzenia”

„Po użyciu zamknąć dopływ gazu na butli”

„Nie przerabiać urządzenia”

Użytkownik nie powinien manipulować przy którejkolwiek z części zaplombowanych przez producenta. Można to być niebezpieczne i jest surowo zabronione.

„W żadnym wypadku użytkownikowi nie wolno manipulować przy częściach zaplombowanych przez producenta”

„W czasie używania urządzenie należy trzymać z daleka od materiałów łatwopalnych”

- Podczas prac przy urządzeniu oraz podczas pieczenia należy używać odpowiednich rękawic ochronnych: niektóre dostępne części mogą się nagrzać i być bardzo gorące.
- Aby nie dopuścić do zbierania się osadów tłuszczu, grill i akcesoria (w tym tackę na tłuszcz) należy po użyciu każdorazowo wyczyścić
- Przed użyciem należy skontrolować szczelność (patrz §2C)
- Jeżeli daje się wyczuć zapach gazu lub w przypadku nieszczelności, należy:

- Zamknąć zawór na butli z gazem,
- Zgasić jakiegokolwiek otwarte płomienie,
- Otworzyć pokrywę (w zależności od modelu)
- Przeprowadzić „kontrolę szczelności” (patrz §2C)

- Nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Nie używać grilla w czasie silnego wiatru.**
- Nie ustawiać wokół urządzenia żadnych przedmiotów, które mogłyby hamować przepływ powietrza.
- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Przed każdym użyciem należy upewnić się, czy wszystkie połączenia gazowe są właściwie zaciśnięte. W przypadku gdyby któreś z nich poluzowało się, należy natychmiast zawór butli z gazem, skontrolować wszystkie połączenia i przeprowadzić kontrolę szczelności (patrz §2C).
- W czasie używania urządzenia nie należy nigdy poluzowywać połączeń przewodów gazowych.
- Grill działa bez lawy. Nie należy też używać węgla drzewnego.**

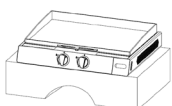
Części pokazane poniżej to tzw. osłony płomienia (ochrona przed tłuszczem kapiącym w czasie pieczenia). Części te muszą być umieszczone nad palnikami służącymi do podgrzewania i grillowania, montuje się je w przewidzianych w tym celu wycięciach (w stosownych przypadkach).



- Przed rozpoczęciem używania grill musi zostać zainstalowany na ziemi na poziomym i stabilnym podłożu.

Dodatkowe zasady dla niektórych modeli

OSTRZEŻENIE! Grill na stół należy umieścić TYLKO na materiałach, takich jak cegły, kamień i beton, na poziomym, poziomym i stabilnym podłożu przed użyciem.



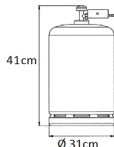
2. Użytkowanie:

Grilla można używać tylko pod warunkiem, że wszystkie jego części są założone na swoje miejsce. Urządzenie musi być poprawnie zainstalowane zgodnie z instrukcją montażu w załączonej ulotce.

A/ Podłączenie do butli z gazem

A1/ Butla/reduktor

Butlę z gazem (we Francji spełniającą normę NF) można postawić na podłodze (obok urządzenia). Wymagane wymiary butli z gazem (od 6 do 13 kg, wymiary łącznie z reduktorem):



6-13kg

Używaj tylko LPG cylinder.

Nie należy używać uszkodzonej lub zardzewiałej butli z gazem. W razie uszkodzenia prosimy skontaktować się z dostawcą butli w celu skontrolovania jej. Nie należy używać butli z uszkodzonym zaworem.

Należy używać reduktora z zaworem bezpieczeństwa zgodnym z aktualnie obowiązującymi przepisami krajowymi (norma NF w przypadku Francji, PN-EN 16129: 2013 dla innych krajów) i redukującego ciśnienie do 37 mbar w przypadku propanu oraz do 28-30 mbar w przypadku butanu.

Uwaga: W przypadku innych krajów, parametry butli i reduktora zależą od przepisów obowiązujących w kraju przeznaczenia.

NIGDY NIE NALEŻY ZASILAĆ PRODUKTU Z MIEJSKIEJ SIECI GAZOWNICZEJ. Instalacja gazowa jest przeznaczona wyłącznie do butanu/propanu (G30/G31). **NIGDY UŻYCIU NARZĘDZIE DO DOKRĘCIE REGULATOR CIŚNIENIA NAKRĘTKĘ NA TEMAT PRODUKTU:** może to spowodować uszkodzenie urządzenia. A tight rēka jest wystarczającą.

A2/ Głowica połączeniowa

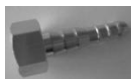
Francja

Z boku w tylnej części grilla należy użyć głowicy połączeniowej wlotu gazu z gwintem G1/2.



Pozostałe kraje

Należy używać dyszy z pierścieniem dostarczonej jako część zamienna. Za pomocą odpowiedniego narzędzia do dokręcania (klucza płaskiego), dyszę z pierścieniem należy mocno dokręcić do głowicy połączeniowej z gwintem G1/2 wlotu gazu G1/2. Następnie skontrolować szczelność (patrz §2C).



A3/ Wąż doprowadzający

Wszystkie kraje

Główny wąż doprowadzający należy wymienić gdy minie jego data ważności, jeżeli jest uszkodzony, widać na nim ślady pęknięć lub gdy wymagają tego przepisy krajowe. To musi być zgodne z EN16436-1:2014.

Węża nie należy ciągnąć ani zginać.

Należy pilnować, aby wąż nie był poskręcany ani naprężony: ponieważ głowica połączeniowa wlotu gazu znajduje się z lewej strony, butlę z gazem należy umieścić po lewej stronie urządzenia.

Wąż należy trzymać z daleka od części urządzenia, które mogą być gorące.

Butlę z gazem należy ustawiać w odległości co najmniej 1 metra od grilla.

Do podłączenia do urządzenia należy używać węża doprowadzającego o długości 1,2 m lub 1,5 m (maksymalnie).

Francja

Należy używać węża z oznaczeniem normy NF i nakrętką z gwintem G1/2, którą dokręca się na urządzeniu. Do tego należy użyć nakrętki z gwintem M20x1,5 na reduktorze, zgodnej z normą XP D 36-125 lub z normą XP D 36-112.

Nakrętkę węża z gwintem G1/2 należy nakręcić na połączenie wejściowe urządzenia, a nakrętkę z gwintem M20x1,5 (koloru czarnego) na połączenie wyjściowe reduktora; należy przy tym stosować się do instrukcji dołączonych do węża elastycznego. Szczelność całej instalacji gazowej sprawdzić przez przeprowadzenie testu (patrz §2C).

Do grilla

Do reduktora (czarna głowica gwintowana)



Pozostałe kraje

Należy używać węża o jakości odpowiedniej do stosowania butanu lub propanu, spełniającego obowiązujące przepisy krajowe. Wąż należy podłączyć do dyszy z pierścieniem już zainstalowanej na urządzeniu (patrz §2A), należy przy tym stosować się do instrukcji dołączonych do węża elastycznego. Szczelność całej instalacji gazowej sprawdzić przez przeprowadzenie testu (patrz §2C).

B/ Wymiana butli z gazem

Butlę z gazem należy wymieniać zgodnie z następującymi instrukcjami:

- Nie wymieniania butli w czasie używania urządzenia (pokrętko musi być ustawione w pozycji „OFF” („WYŁĄCZONE”) (•)).
- Odczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Wymianę przeprowadzać w sporej odległości od źródeł zapłonu lub źródeł ciepła.
- Wymianę przeprowadzać tylko na zewnątrz pomieszczeń.

Przed wymianą butli z gazem upewnić się, że zawór gazu jest do końca zakręcony.

C/ Kontrola szczelności

Obowiązkowo należy przeprowadzać „kontrolę szczelności gazu”:

- Przed pierwszym użyciem grilla (nawet jeśli grill był już przed zakupem złożony).
- Za każdym razem, gdy nastąpi wymiana butli z gazem, węża lub reduktora.
- Co najmniej raz do roku, na początku sezonu grillowania.
- Po dłuższym okresie przechowywania lub nie używania.

Należy sprawdzić, czy wąż nie jest uszkodzony i czy jest poprowadzony w bezpiecznej odległości od dolnej części grilla.

- Szczelność należy kontrolować wyłącznie na dworze i z dala od materiałów łatwopalnych. Nie palić.
- Upewnić się, że wszystkie pokrętki sterujące są ustawione w pozycji „OFF” („WYŁĄCZONE”) (•).
- Przygotować roztwór do kontroli szczelności: 50% płynu do prania i 50% wody.
- Przykręcić reduktor do butli z gazem.
- Podłączyć do urządzenia i do reduktora elastyczny wąż doprowadzający, postępować zgodnie z instrukcją (patrz §2A).
- Za pomocą pędzelka nałożyć mieszaninę na butlę z gazem/reduktor/wąż/elementy połączeniowe łączące z grilem.
- Odkręcić zawór butli z gazem.
- Obserwować różne połączenia butla z gazem/reduktor/wąż/elementy połączeniowe łączące z grilem: jeżeli tworzą się pęcherzyki, oznacza to ulatnianie się gazu.
- Zakręcić zawór butli z gazem.

Aby usunąć nieszczelność, dokręcić nakrętki i jeszcze raz dokonać kontroli.

Jeżeli jakaś część jest uszkodzona, wymienić ją. Urządzenia nie wolno używać aż do usunięcia nieszczelności. Jeżeli problem nie minie, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub technikiem-specjalistą od urządzeń gazowych.

Ważne: Do wykrywania nieszczelności nigdy nie należy używać płomienia.

D/ Rozpalanie urządzenia

WAŻNE przed rozpoczęciem używania

Urządzenia nie należy włączać przed uważnym przeczytaniem i zrozumieniem całej instrukcji.

Ponadto, należy dopilnować następujących kwestii:

- cała instalacja [butla/reduktor/wąż/urządzenie] musi być szczelna,

- palniki (dysze) i/lub wtryskiwacze nie mogą być zatkane (np. pajęczynami),
- wąż doprowadzający nie może być uszkodzony lub z przekroczonej datą ważności, nie może też dotyczyć żadnych części urządzenia, które mogłyby być gorące lub ostre,
- palniki muszą być poprawnie podłączone do wtryskiwaczy przez przeznaczony do tego otwór.

D1/Rozpalanie głównych palników

WAŻNE: W przypadku modeli grilla z pokrywą, grill należy rozpałać z OTWARTĄ POKRYWĄ. **Nigdy nie należy rozpałać urządzenia z zamkniętą pokrywą.**

Rozpalanie automatyczne

Krok 1. Zdjąć przykrywkę (otworzyć pokrywę) i upewnić się, że wszystkie pokręta są ustawione w pozycji „OFF” („WYŁĄCZONE”) (•) (wcisnąć pokrętło i przekręcić je aż do zatrzymania zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara).

Krok 2. Odkręcić zawór butli z gazem.

Krok 3. Wcisnąć lewe pokrętło i przekręcić aż do „KLIKNIĘCIA”, aby zapalić palnik nr 1.

Krok 4. W ten sam sposób zapalać kolejno pozostałe palniki w kolejności od lewej do prawej.

Krok 5. Jeżeli któryś z palników nie zapali się po wykonaniu kroków 2 i 3, przekręcić pokrętło w pozycję „OFF” („WYŁĄCZONE”) i powtórzyć operację 2-3 razy.

Krok 6. Jeżeli któryś z palników nadal się nie zapali, zamknąć dopływ gazu, odczekać 5 minut, aby gaz się ulotnił i powtórzyć kroki 2 i 3 lub zapalić palniki zapalniczką dostępną w handlu (patrz §D2).

Rozpalanie ręczne

Jeżeli rozpalenie automatyczne się nie powiedzie, wszystkie pokręta sterujące należy ustawić w pozycji „OFF” („WYŁĄCZONE”). Zapaloną zapalniczkę lub zapalniczkę należy przyłożyć do otworów palnika, a następnie pokrętło sterujące przekręcić na duży gaz (oznaczony symbolem dużego płomienia).

Jeżeli po kilku próbach rozpalenia automatycznego i/lub ręcznego któryś z palników nadal się nie zapali, należy sprawdzić, czy palniki i/lub wtryskiwacze nie są zatkane.

D2 / Oświetlenie bocznym palniku

WAŻNE: upewnij się, aby otworzyć pokrywę z boku palnika przed zapaleniem go. Nigdy nie pozwól, okap boczny palnik zamknięty podczas oświetleniowych lub przy użyciu palnika bocznego.

Palnik boczny jest przeznaczony do patelni o średnicy od 10 do 22cm. Upewnij się, aby przestrzegać tych wymiarów.

Rozpalanie automatyczne

Krok 1. Otwórz i upewnij się, że pokrętło jest w pozycji "OFF" (•) (wcisnąć pokrętło i obrócić go w kierunku ruchu wskazówek zegara do oporu)

Krok 2. Włóż zawór butli z gazem

Krok 3. Naciśnij na pokrętło i obrócić do "kliknięcia" w celu zapalenia palnika.

Krok 4. Jeśli palnik nie zapala się po etapach 2 i 3, należy przekręcić pokrętło do pozycji "OFF" i powtórzyć operację 2 lub 3 razy.

Krok 5. Jeżeli palnik nadal nie zapala się, odciąć dopływ gazu, odczekać 5 minut dla gazu, aby usunąć i powtórzyć kroki 2 i 3 lub zapalić palnik z handlowym łżejszy (patrz §D2).

Nie kłaść na masce bocznym palniku. tylko umieścić rzeczy na prawej bocznej półce.

Rozpalanie ręczne

Gdyby automatyczne oświetlenie nie działa, należy umieścić pokrętło na "OFF" (•). Umieścić zapalonego mecz lub handlową łżejsze blisko portu palnika, a następnie przekręcić pokrętło na wysokiej pozycji (reprezentowanego przez dużą symbol płomienia).

Jeżeli jedna lub więcej palniki nie zapalają się po kilku próbach automatycznej i / lub ręcznej oświetlenia, należy sprawdzić, czy palniki i / lub wtryskiwacz nie są zablokowane.

E/ Gaszenie urządzenia

Krok 1. Wszystkie pokręta ustawić w pozycji „OFF” („WYŁĄCZONE”) (•) (wcisnąć pokrętło i przekręcić pokrętło aż do zatrzymania zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara)

Krok 2. Zakręcić zawór butli z gazem.

Krok 3. Przed założeniem przykrywkę (zależnie od modelu) odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

F/ Nagrzewanie wstępne/ Przygotowanie urządzenia do uruchomienia

WAŻNE: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy obowiązkowo skontrolować szczelność (patrz §2C).

Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się nagrzewanie go „na pusto” (tj. bez produktów spożywczych) przez 30 minut z gazem ustawionym na maksimum i z wszystkimi akcesoriami. Może to spowodować, że pojawi się zapach spalenizny i/lub dymienie spowodowane zwęglaniem osadów poprodukcyjnych. Należy odczekać, aż urządzenie całkowicie wystygnie, wycisnąć je wodą i miękką ściereczką, a potem powierzchnie przeznaczone do grillowania lekko naoliwić.

G/ Pieczenie

W przypadku grilla wyposażonego w planchę: aby zapobiec przywieraniu żywności, należy lekko naoliwić jej powierzchnię.

W przypadku grilla z pokrywą: możliwe są 2 sposoby pieczenia:

Tradycyjne grillowanie z otwartą pokrywą .

Grillowanie podobne do pieczenia w piekarniku z zamkniętą pokrywą: idealne do dużych kawałków mięsa.

OSTRZEŻENIE! Na tradycyjnym grillu kiełbaski z grilla jak ..., nie zamykaj pokrywę. Ten rodzaj żywności wydziela dużo tłuszczu i piec typu grillowania nie nadaje.

Wskazówka: Aby ułatwić czyszczenie szuflady na tłuszcz, zaleca się wyciścić jej powierzchnię arkuszem folii aluminiowej, którą wyrzuca się po każdym użyciu, gdy urządzenie już całkowicie ostygnie.

Jeżeli tłuszcz się przypala, należy zamknąć pokrywę (w urządzeniach, które są w nią wyposażone) lub przesunąć pieczeń w chłodniejsze miejsce. W GRILLU GAZOWYM NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ WODY DO WYGASZANIA PŁOMIENI.

H/ Czyszczenie i przechowywanie

Odczekać, aż GRILL całkowicie ostygnie.

Ze względów higienicznych i z uwagi na bezpieczeństwo: Urządzenie i wszystkie akcesoria (łącznie z szufladą na tłuszcz) należy starannie czyścić po każdym użyciu. Do czyszczenia i usuwania osadów tłuszczu używać gorącej wody z mydłem oraz miękkiej, nie ścierającej szmatki. Powierzchnie żeliwne wysuszyć i naoliwić.

Czyszczenie rusztu do pieczenia/rusztu do podgrzewania: Nigdy nie należy używać przedmiotów ścierających i szorujących lub detergentów. Części te czyścić gorącą wodą z mydłem i miękką, nie ścierającą szmatką. Wypłukać i wysuszyć.

Czyszczenie planszy: Nigdy nie należy używać przedmiotów ścierających i szorujących lub detergentów. Aby skutecznie usunąć przypalone tłuszcze i soki z mięs, należy je zalać wodą tuż po pieczeniu (używana plansza musi być gorąca):

Wyłączyć urządzenie, założyć odpowiednie rękawice zabezpieczające przed wysoką temperaturą planszy i rozlać na czyszczoną powierzchnię niewielką ilość wody. Uważać na ciepło wytwarzające się w postaci pary. Osady w szczelinach planszy usunąć łopatką. Dokonać czyszczenia miękką gąbką. Wysuszyć i lekko naoliwić. Zamiast wody można też użyć octu, który rozlewa się na ciepłą planchę do pieczenia.

Czyszczenie półek bocznych: Części te czyścić po każdym użyciu gorącą wodą z mydłem i miękką, nie ścierającą szmatką.

Półki bocznych nie należy używać jako deski do krojenia. Rusztów/planszy nie należy czyścić w piekarniku z funkcją samoczyszczenia: grozi to zniszczeniem ich.

Po odłączeniu od butli z gazem urządzenie można zabezpieczyć pokrowcem (na czas ładnej pogody), potem zaś schować w chłodnym i suchym miejscu.

Po każdym użyciu należy zakręcić zawór butli z gazem. Gdy urządzenie nie jest często używane, należy odłączyć od niego butlę z gazem. Upewnij się, że zawór butli z gazem został poprawnie zakręcony.

Butlę z gazem należy przechowywać w miejscu suchym, dobrze wentylowanym, niedostępnym dla dzieci oraz oddalonym od wszelkich źródeł zapłonu. Butli z gazem nie należy przechowywać w piwnicy lub przyziemi.

Ostrzeżenie! Propan należy przechowywać wyłącznie na dworze, w chłodnym i ciemnym miejscu.

Butli z butanem i propanem nie wolno ustawiać w pobliżu źródeł ciepła ani pod nimi. Odłączone butle z gazem należy przechowywać zakręcone, nawet wtedy, gdy są przypuszczalnie puste. Butle muszą stać w miejscu dobrze wentylowanym.

I/ Utrzymanie

Aby maksymalnie wydłużyć czas działania grilla, zaleca się:

-Po każdym użyciu czyścić wszystkie powierzchnie do pieczenia.

-Nie zostawiać grilla na deszczu, nie dopuszczać do tego, aby na powierzchniach do pieczenia lub w tacach szuflady na tłuszcz stała woda: grozi to uszkodzeniem i/lub przedwczesnym skorodowaniem.

-Aby zapobiec rdzewieniu, smarować żeliwne powierzchnie do pieczenia olejem.

Dzięki częstemu czyszczeniu palnik pozostanie w dobrym stanie pomimo wielokrotnego użytkowania, zabezpiecza to go też przed przedwczesnym utlenianiem (kwaśne osady z grillowanej żywności). Utlenianie się palnika jest jednak normalnym zjawiskiem występującym z upływem czasu; utleniony, ale sprawny palnik nie wymaga wymiany. Wymiana jest konieczna tylko wtedy, gdy nie działa on prawidłowo pomimo postępowania według zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.

OSTRZEŻENIE! Po długotrwałym przechowywaniu należy skontrolować wszystkie palniki (dysze). Należy sprawdzić, czy nie są one zapchane przez owady: groziłoby to pożarem lub cofaniem się płomienia. W razie potrzeby palniki (dysze) należy przeczyszczyć od środka szczotką do rur.

J/ Gwarancja

Wszystkie nasze grille są objęte 2-letnią gwarancją (zależnie od modeli i części) liczoną od daty zakupu (dowodem zakupu jest faktura lub paragon), z wyłączeniem kosztów zwrotu produktu, które ponosi klient, z zastrzeżeniem przestrzegania wszystkich instrukcji podanych w niniejszym podręczniku oraz z zastrzeżeniem dostarczenia produktu w jego oryginalnym opakowaniu.

W następujących przypadkach gwarancja nie ma zastosowania:

- Nieprzestrzeganie wszystkich instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku
- Niestandardowe warunki użytkowania
- Niewłaściwe przechowywanie
- Niewłaściwa konserwacja
- Przeróbka produktu
- Wykorzystywanie do celów profesjonalnych
- Używanie części zamiennych nieoryginalnych.

Jeżeli użytkownik nie jest w stanie usunąć problemu samodzielnie za pomocą tabeli rozwiązywania problemów, powinien skontaktować się ze swoim sprzedawcą (www.auchan.com).

K/ Usterka / Napotkane problemy / Rozwiązania

Patrz tabela rozwiązywania problemów na następnej stronie.

L/ Specyfikacja techniczna

OSTRZEŻENIE: Produkt zaprojektowano do użytkowania w następujących krajach:

Przezn.	Kat.	Pn
Francja, Hiszpania, Portugalia, Włochy, Anglia	I ₃₊ (28-30/37 mBar)	G30 - butan: 28-30mbar G31 - propan: 37mbar
Rumunia, Węgry, Ukraina, Rosja	I _{3B/P} (30)	G30- butan /G31 - propan: 30mbar
Polska	I _{3B/P} (37)	G30- butan /G31 - propan: 37mbar

Znakowanie wtryskiwacza, na przykład, 86 oznacza, że wielkość wtryskiwacza 0.86mm.




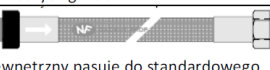

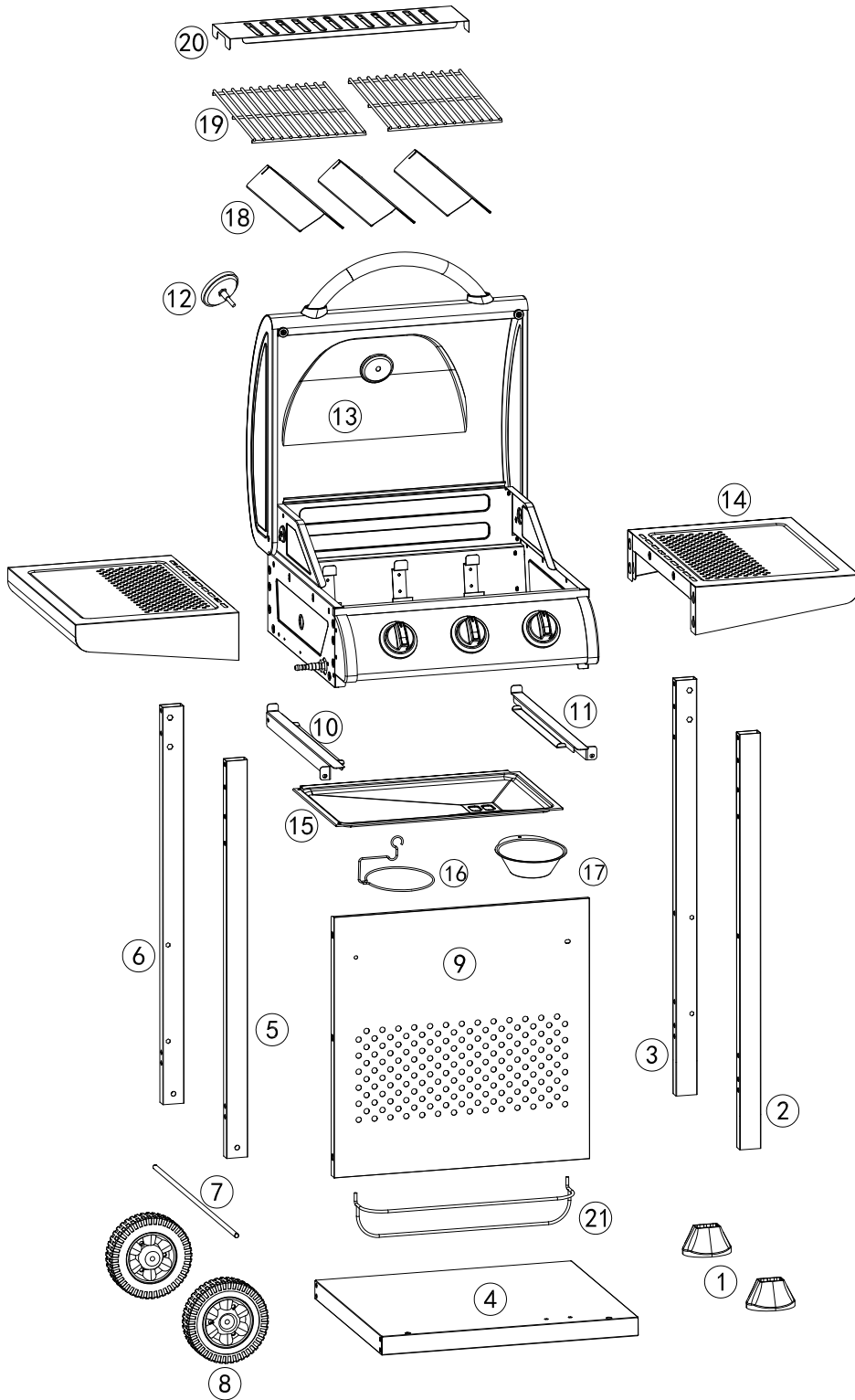
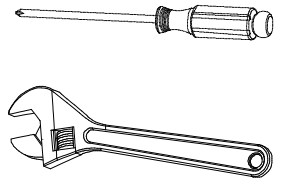
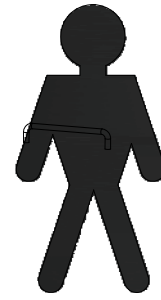
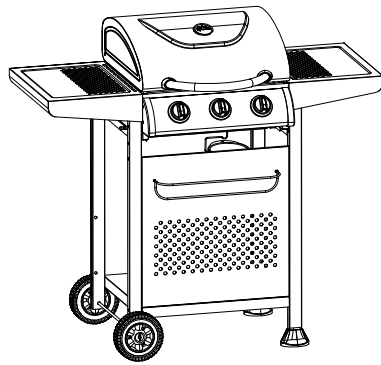
Moc znamionowa (ΣQn)	9kW (654g/h z butan – 642g/h z propan)
Inne	 0063-19

TABELA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

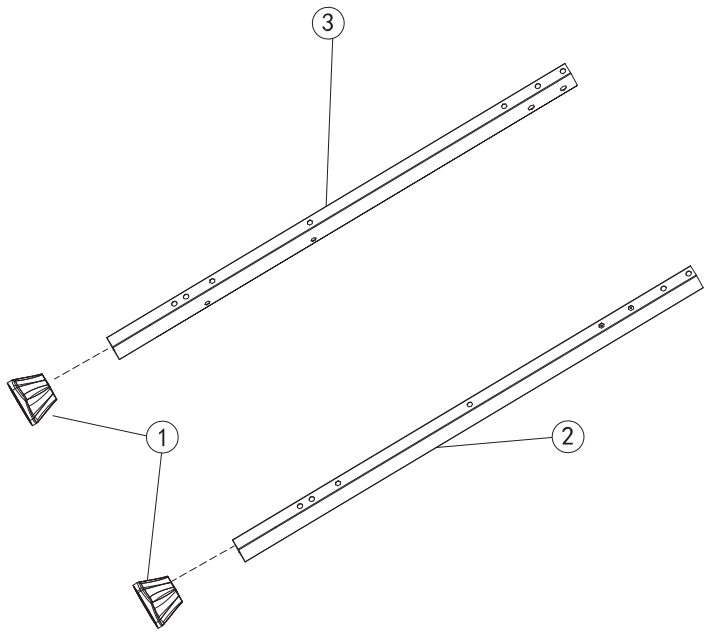
Nr przypadku	Napotkany problem	Możliwe przyczyny	Proponowane rozwiązania
WAŻNE <u>NIGDY NIE NALEŻY ROZMONTOWYWAĆ LISTWY GAZOWEJ</u> <u>ZNAJDUJĄCEJ SIĘ Z TYŁU GRILLA (za przednim panelem sterującym)</u> <u>ANI ZAWORÓW LUB WTRYSKIWACZY</u>			
2	 „2 palniki zapalają się, ale nie trzeci lub 1 palnik z trzech zapala się, ale nie drugi”	Zablokowany palnik (dysza) i/lub wtryskiwacz	Zdjąć niesprawny palnik i zastąpić go na potrzeby próby jednym z innych (działających) palników, które także zostały rozmontowane. Próba ma na celu ustalić, czy się zapala: <ul style="list-style-type: none"> • <u>Jeżeli palnik „zastępczy”</u> (używany do testu) <u>się nie zapala</u> Oznacza to, że wtryskiwacz jest zatkany. Wyczyścić go sprężonym powietrzem (ogólnodostępnym u Twojego sprzedawcy). • <u>Jeżeli zapali się palnik „zastępczy”</u> (używany do testu) Oznacza to, że początkowy palnik jest zablokowany. Wyczyścić go sprężonym powietrzem (ogólnodostępnym u Twojego sprzedawcy).
2	„Z pokręteł na panelu przednim buchają płomienie”	Natychmiast zakręcić zawór butli z gazem. Nie wykonywać żadnych prób/testów na przedmiotowych palnikach, wyjąć palnik i wyczyścić go sprężonym powietrzem (ogólnodostępnym u Twojego sprzedawcy).	
3	„Nie mogę rozpałcić swojego grilla podczas pierwszego użycia lub po kilkukrotnym użyciu” „Podczas pierwszego użycia lub po kilkukrotnym użyciu, żaden palnik nie chce się zapalić”	a) Patrz przypadek 2: Nie wykonywać żadnych prób/testów, natomiast wyjąć palniki i wyczyścić je sprężonym powietrzem (ogólnodostępnym u Twojego sprzedawcy).	
		b) Zamknięty lub za mało otwarty zawór butli z gazem	Otworzyć (lub otworzyć szerzej) zawór butli z gazem, tak aby gaz mógł wpłynąć do obwodu grilla
		c) Pusta butla z gazem	Spróbować rozpałcić grill z nową butlą z gazem. <u>Jeżeli grill rozpałcił się z nową butlą</u> , oznacza to, że butla używana pierwotnie jest pusta.
		d) Niedrożne połączenie butla-grill	Spróbować rozpałcić grill z innym węzłem połączeniowym. <u>Jeżeli grill rozpałcił się</u> , oznacza to, że wąż używany pierwotnie był niedrożny. <u>Przeczyścić go sprężonym powietrzem (ogólnodostępnym u Twojego sprzedawcy).</u>
4	„Palniki grilla nie zapalają się zapalniczką piezoelektryczną, ale zapalają się zapalną”	Niesprawny układ zapalniczki piezoelektrycznej	Skontaktować się ze sprzedawcą
5	„Grill cały się zapalił, z grilla wydobywają się płomienie”	Nagromadzone osady tłuszczu i niewystarczające czyszczenie grilla	Wyczyścić grill
		W czasie pieczenia na palniki skapywał tłuszcz z pieczonych produktów	Zawsze używać grilla z poprawnie założonymi nad palnikami osłonami płomienia
6	„Nie mogę podłączyć reduktora do butli z gazem” (Tylko Francja)	a)  Wąż zewnętrzny nie pasuje do standardowego łącznika z gwintem G1/2 na naszych grillach	Zakupić wąż zgodny z normą NF D 36125 lub z normą XP D 36112 (odpowiednio nakrętki gwintowane G1/2 i M20x1,5)
		b)  Wąż zewnętrzny pasuje do standardowego łącznika z gwintem G1/2 na naszych grillach, ale nie jest podłączony we właściwy sposób.	Sprawdzić w jaki sposób należy podłączyć wąż. <i>Uwaga: 2 dysze na wężu są różne: jedna (koloru czarnego) służy do podłączania do reduktora, a druga do podłączania do głowicy wlotu gazu z gwintem G1/2 w grillu</i>
7	„Łącznik gwintowany na moim grillu jest uszkodzony”	Wąż doprowadzający nie został poprawnie podłączony, czarna końcówka węża przeznaczona do reduktora została na siłę założona na głowicę połączeniową wlotu gazu z gwintem G1/2 w grillu	Grilla nie można używać, należy skontaktować się ze sprzedawcą
8	„Łączówka w grillu jest typu amerykańskiego”	Niemożliwe	Wszystkie nasze grille mają łączówki spełniające różne standardy i przepisy krajowe (odpowiednio)
9	„Nie mogę podłączyć reduktora do butli z gazem” (Pozostałe kraje)	 Wąż zewnętrzny nie pasuje do uniwersalnej głowicy połączeniowej dostarczonej z naszymi grillami	Należy zakupić wąż elastyczny/przewód pasujący do dostarczonej nakrętki połączeniowej i spełniający obowiązujące przepisy krajowe
10	„Po pierwszym użyciu grilla moje palniki ze stali nierdzewnej zmieniły kolor”	Jest to absolutnie normalne, ponieważ stal nierdzewna jest materiałem, który reaguje na nagrzewanie właśnie przez zmianę koloru	
11	„Mój nowy grill wygląda tak, jak gdyby był już używany”	Dany egzemplarz grilla może należeć do partii, którą testowano w warunkach laboratoryjnych, co tłumaczy ślady użytkowania	
12	„Moja plancha jest skorodowana”	Należy skontaktować się ze sprzedawcą	
13	„Po pierwszym nagraniu moja plancha pękała”	Usterka produkcyjna związana z procesem produkcji elementów żeliwnych: do formy, do której wlewane było żeliwo mógł się dostać bąbełek powietrza	Należy skontaktować się ze sprzedawcą

E10C24C37

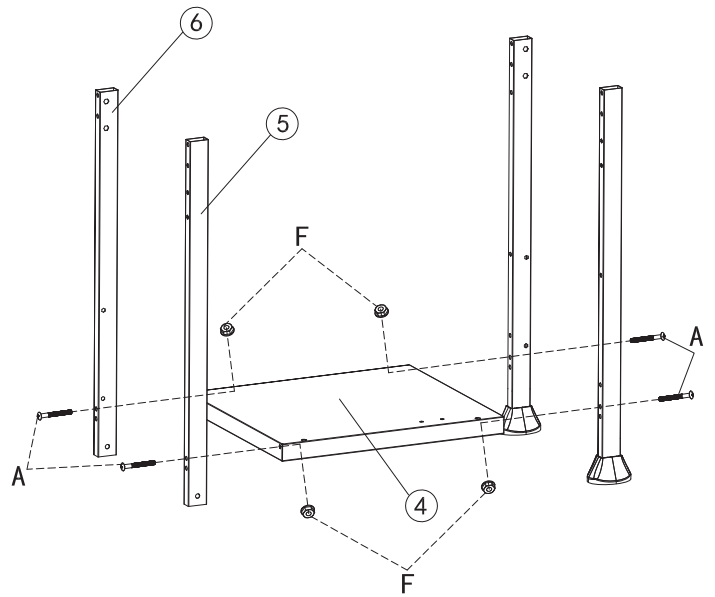




① *2 	② *1 (RF) 	③ *1 (RB)
④ *1 	⑤ *1 (LF) 	⑥ *1 (LB)
⑦ *1 	⑧ *2 	⑨ *1
⑩ *1 	⑪ *1 	⑫ *1
⑬ *1 	⑭ *2 	⑮ *1
⑯ *1 	⑰ *1 	⑱ *3
⑲ *2 	⑳ *1 	㉑ *1
A M5-55*12 	B M5-10*18 	D *2
E *2 	F M5 *4 	

1

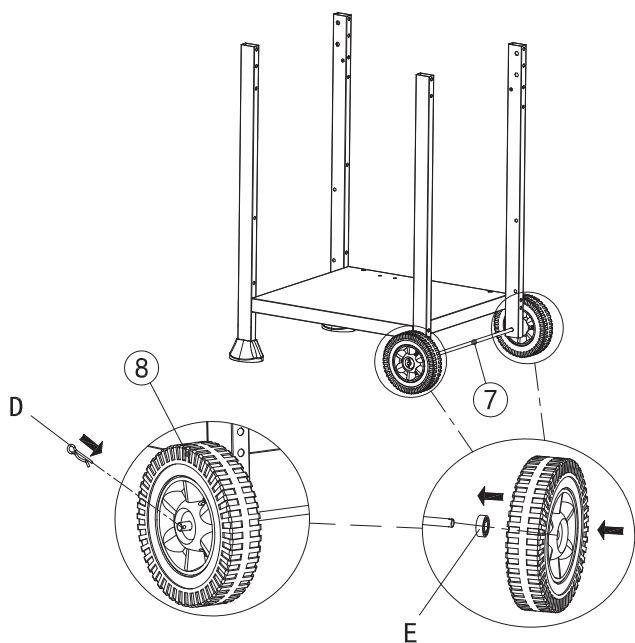


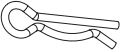

2



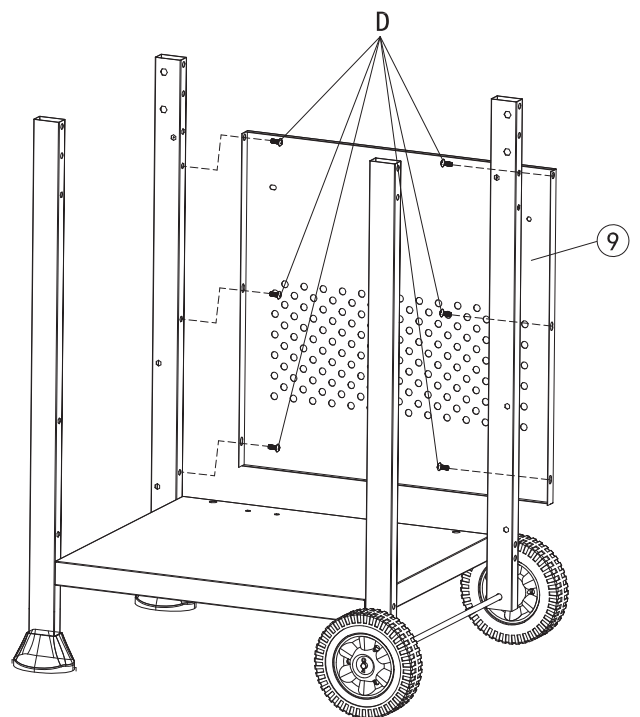
F		4PCS
A		4PCS

3



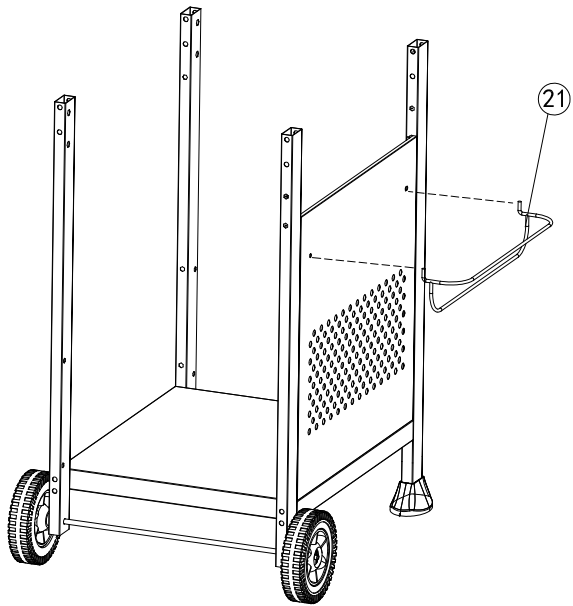
D		2PCS
E		2PCS

4

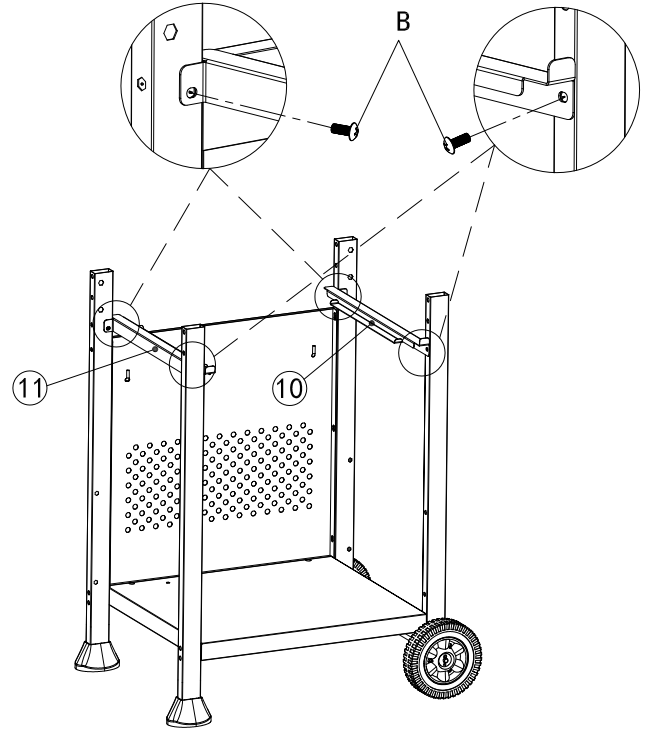


B		6PCS
---	--	------

5



6

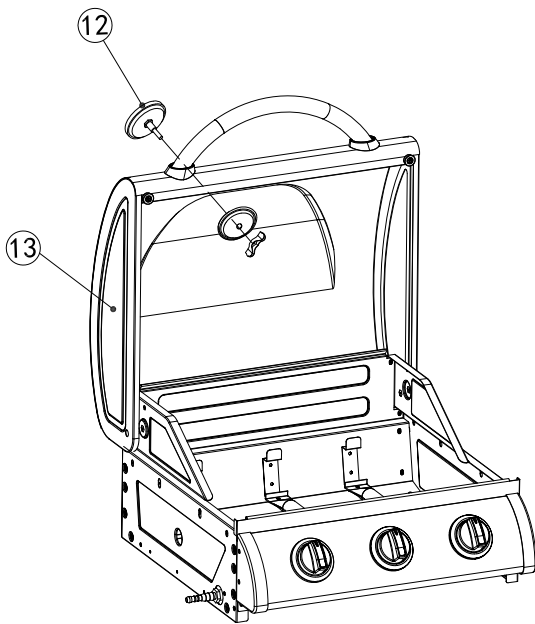


B

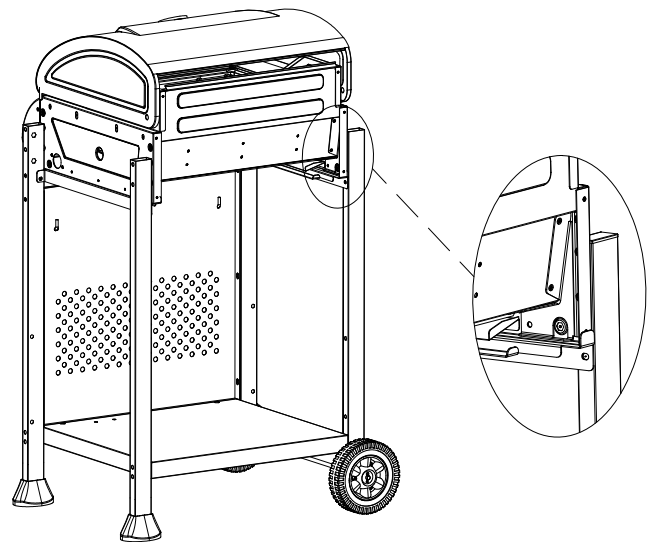


4PCS

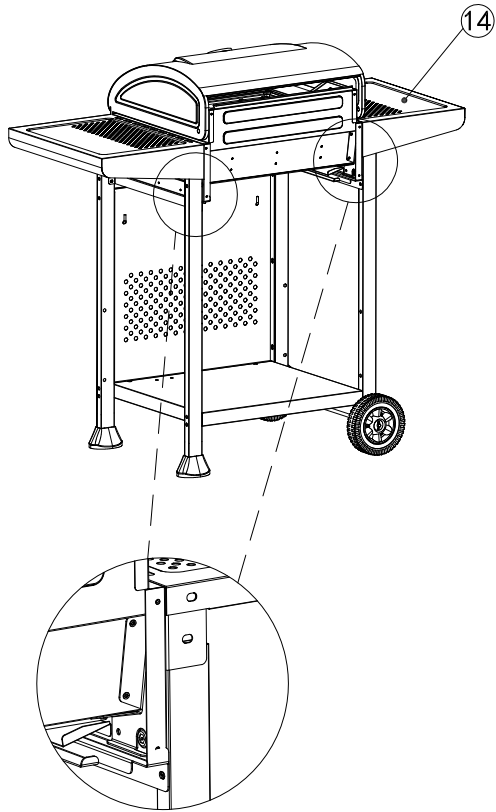
7



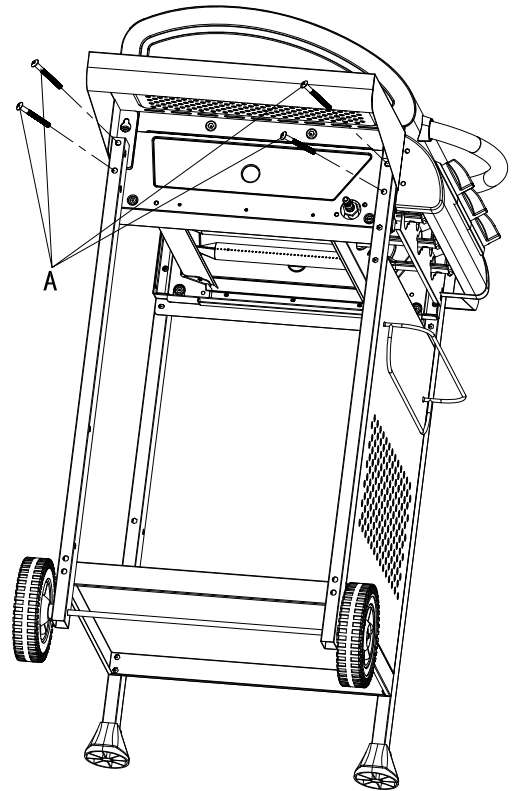
8



9



10

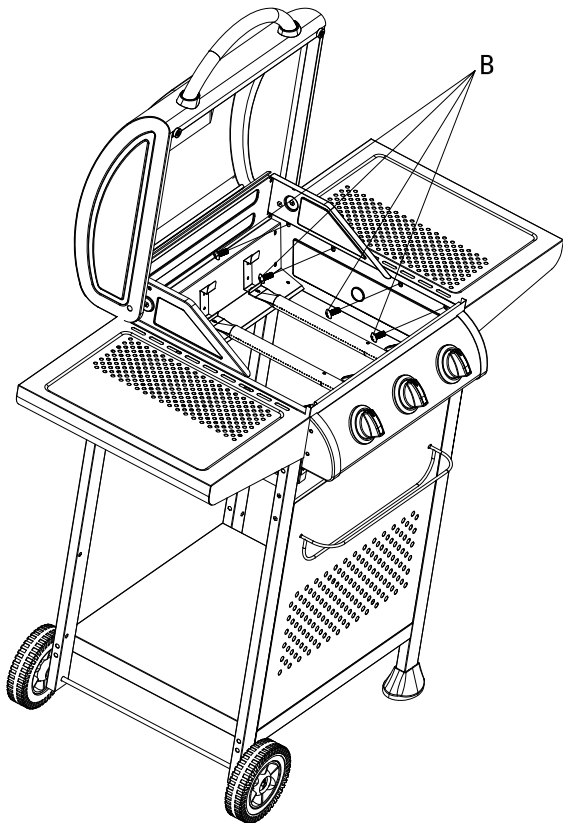


A



8PCS

11

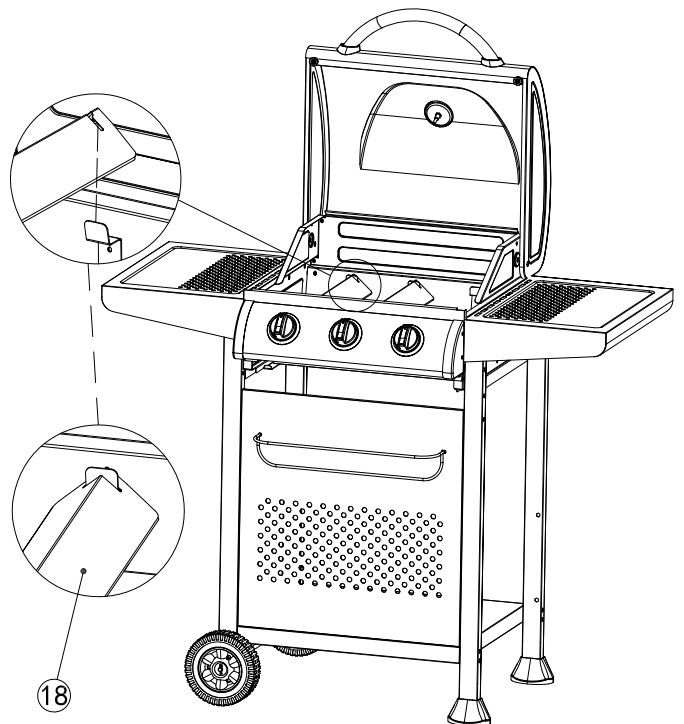


B



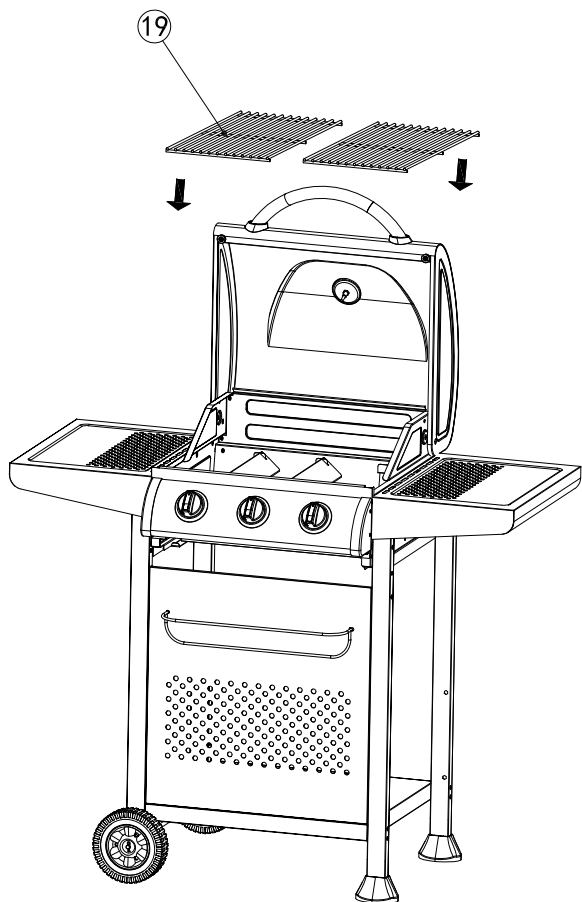
8PCS

12

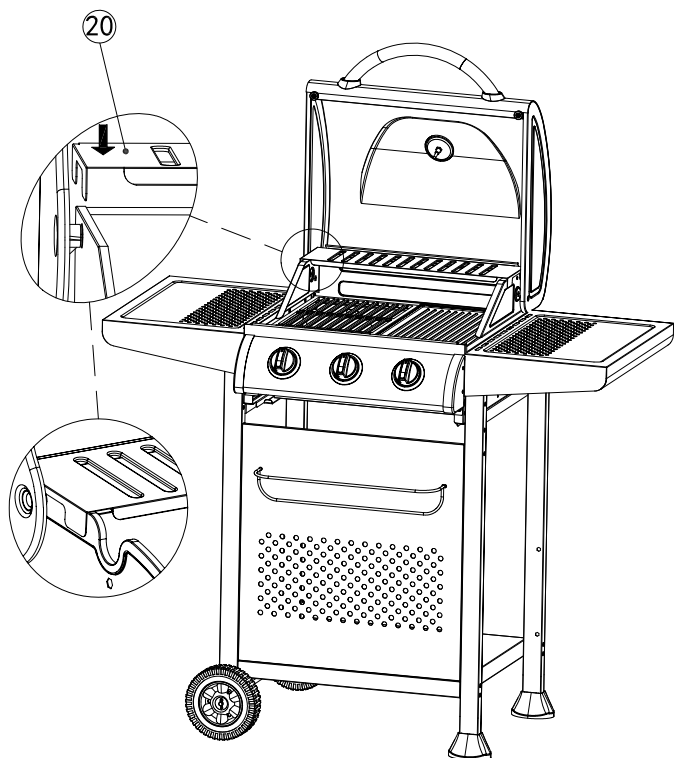


18

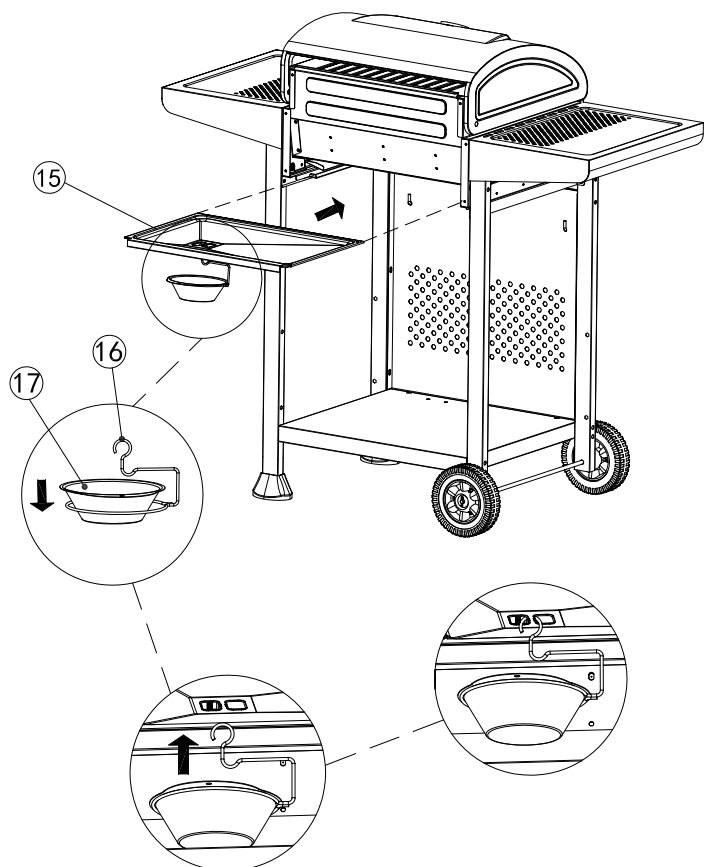
13



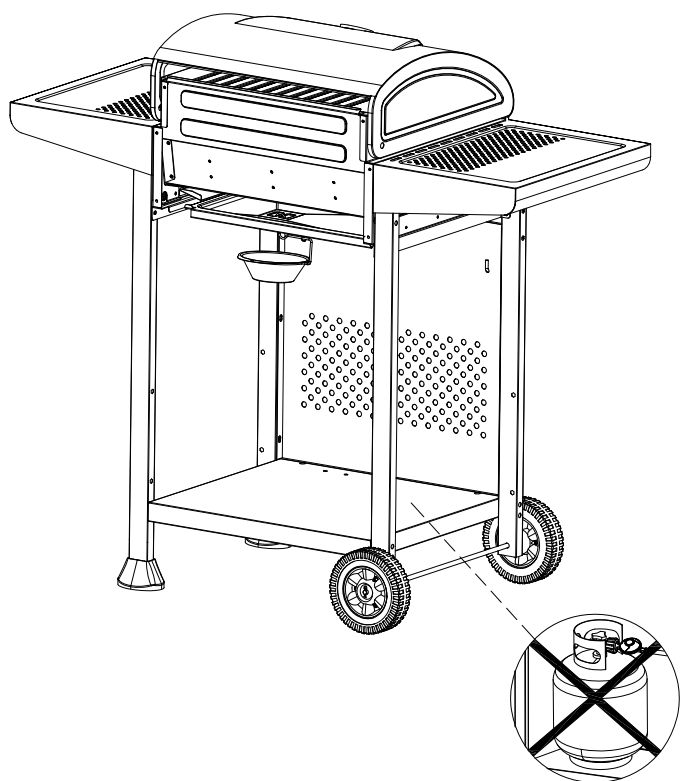
14



15



16





Country of destination / Pays Destination / País de destino / Paese di destinazione / País de destino / Kraj przeznaczenia / Célország / Țară de destinație / Страна назначения / Країна призначення	Device categories / Catégories d' appareils/ Categorías de dispositivos / Categorie di dispositivi / Categorías de dispositivos / Kategorie urządzeń / Eszközkatégoriák/ Categorii de dispozitive / Категории устройств / Категорії пристроїв	Gas and pressure / Gaz et pression / Gas y presión / Gas e pressione / Gás e pressão / Gaz i ciśnienie / Gáz és nyomás / Gaz și presiune / Газ и давление / Газ і тиск	Main burner / brûleur principal / Queimador principal / Bruciatore principale / Queimador principal / Główny palnik / Fő égő / Arzător principal / Главная горелка / Головний пальник 3kW (218g/h)
FR, GB, ES, IT, PT	I3+	G30/G31 28-30/37 mbar	0,86mm
RO, HU, UA, RU	I3B/P(30)	G30/G31 30 mbar	0,86mm
PL	I3B/P(37)	G30/G31 37 mbar	0,82mm

MADE IN CHINA

Изготовлено в Китае

Дата производства указана на упаковке в формате **ММ/ГГГГ**

RU - Импортёр, уполномоченное изготовителем лицо : ООО "АШАН", Осташковское шоссе, 1,
г. Мытищи, городской округ Мытищи, Московская обл., 141014, Россия,
clientservice@auchan.ru, тел.+74957212090

UA - Імпортер : ТОВ «АШАН УКРАЇНА ГІПЕРМАРКЕТ», 04073, Україна, м.Київ, проспект Степана
Бандери 15-а, тел. +38 044 585 99 34