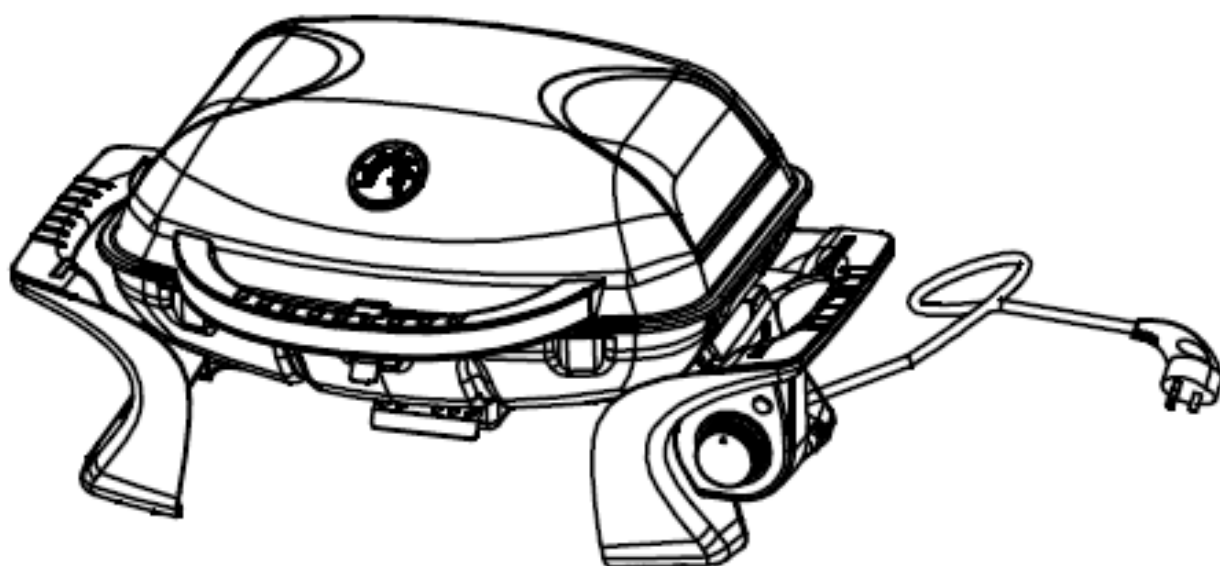


BRASERO

MANUEL D'UTILISATION DU BBQ ÉLECTRIQUE



MODÈLE : CITY

RÉFÉRENCE : 9713408

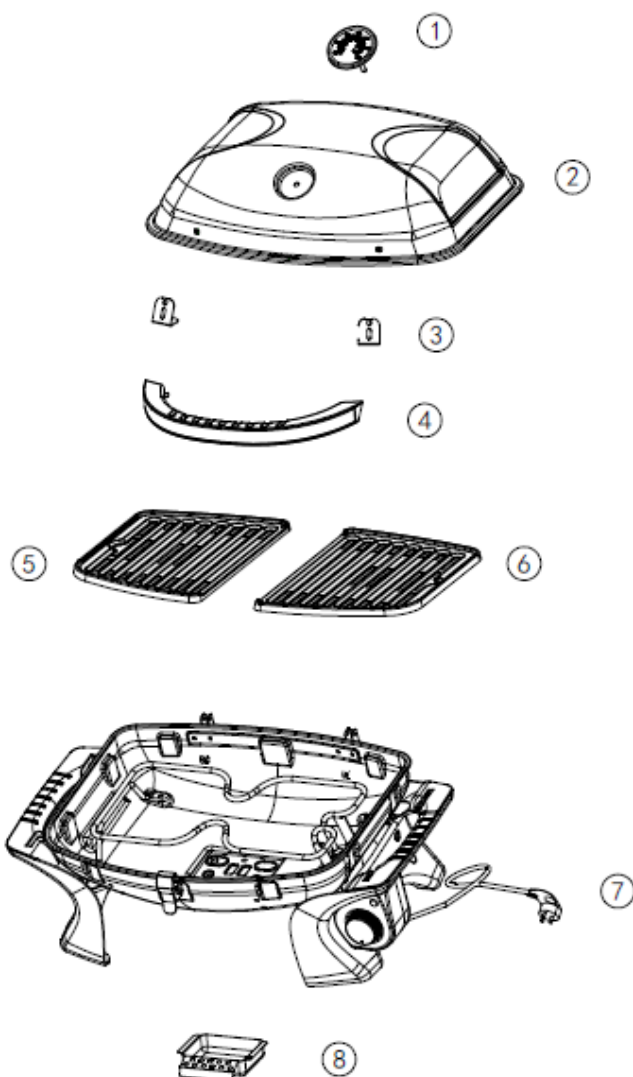
CONSERVER CES INSTRUCTIONS VOUS POURRIEZ EN AVOIR BESOIN.

INFORMATIONS TECHNIQUES

NOM DU PRODUIT	BARBECUE ÉLECTRIQUE CITY
MODÈLE	EQ01
PUISSANCE	2200W
DIAGRAMME DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE	
TENSION NOMINALE	230V
FRÉQUENCE NOMINALE	50Hz
CLASSE	IPX4
<ul style="list-style-type: none"> - CONSULTER LA NOTICE AVANT L'UTILISATION. - ATTENTION : DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS. - NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT L'UTILISATION. - NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL PENDANT L'UTILISATION. - N'UTILISEZ JAMAIS DE CHARBON OU DE COMBUSTIBLE SIMILAIRE AVEC CET APPAREIL. - IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DES GANTS PROTECTEURS LORS DE L'UTILISATION DES ÉLÉMENTS PARTICULIÈREMENT CHAUD ET PENDANT LE NETTOYAGE. 	
Importé par : FAVEX S.A 75016 Paris, France	



LISTE ET VUE D'ENSEMBLE DES PIÈCES DU BARBECUE :



Numéro sur le schéma	Libellé pièce détachée
1	Thermomètre
2	Couvercle
3	Fixation pour Poignée du couvercle
4	Poignée du couvercle
5	Plaque de cuisson gauche
6	Plaque de cuisson droite
7	Corps du barbecue
8	Récupérateur de graisse

**ATTENTION****MISE EN GARDE**

- Suivre les instructions pour éviter tout danger.
 - Éloigner le produit de l'emballage et s'assurer qu'il est en bon état.
 - Vérifier que la tension et la fréquence de votre appareil correspondent à la tension de votre secteur.
 - Vérifiez tous les câbles pour les dommages tels que des coupures ou fissure.
 - Vérifier que le BBQ est bien monté, installé et maintenu avant utilisation.
 - Utilisez l'appareil dans des zones ventilées.
 - Utilisez l'appareil sur une surface plane
 - Dégraisser les aliments avant la cuisson (côte de bœuf, magret de canard, agneau...)
 - Remplacez les pièces du BBQ quand il est froid.
 - Certaines parties peuvent être très chaudes. Tenir éloigné les enfants
 - Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation de composants chauds.
 - Laisser le barbecue allumé après chaque usage (pendant 15 minutes) cela nettoiera les résidus de nourriture.
- IMPORTANT : Le capot/couvercle doit être ouvert pendant ce processus**
- Attendre le refroidissement complet avant de fermer le capot pour éviter de générer de la condensation
 - Toujours débrancher le produit lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant une longue période.
 - Faire remplacer le câble d'alimentation par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
 - Ne jamais incliner l'appareil lors de son fonctionnement.
 - Ne pas laisser les enfants jouer avec l'emballage du produit
 - Ne pas laisser les personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser l'appareil ainsi que les personnes n'ayant aucune expérience ou connaissance sauf si elles sont surveillées par une personne responsable.
 - Ne pas toucher les grilles de cuisson pendant l'utilisation.
 - Ne pas toucher l'appareil avec des mains mouillées.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un câble ou une prise endommagée ou après quelconque dysfonctionnement du produit.
 - Ne pas Utiliser l'appareil sans surveillance.
 - Ne pas Garder des matériaux combustibles, comme des liquides... à l'intérieur du barbecue
 - Ne pas Utiliser l'appareil avec une protection dessus.
 - Ne pas Couvrir l'appareil.
 - Ne pas Utiliser des ustensiles en plastique ou en verre sur l'appareil.
 - Ne pas Utiliser avec un bouton de contrôle démonté.
 - Ne pas Modifier les constructions de l'appareil ou le réparer soi-même.
 - Ne pas Bouger l'appareil pendant l'usage
 - Ne pas
 - Ne pas Laisser le fil électrique toucher une partie chaude du barbecue Ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec un combustible similaire. Laisser votre appareil en extérieur sans protection adaptée
 - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour le débrancher.
 - Ne pas utiliser le BBQ à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable (Rideaux, meubles...)
 - Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le boîtier de commande ni le cordon.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les emballages et lavez les plaques de cuisson (5 et 6), le récupérateur de graisse (7) et le couvercle du BBQ (1)

Important : Toutes les parties de votre barbecue doivent être sèches, et en particulier la prise. N'immergez jamais la prise ou le câble électrique de l'appareil.

Avant la première utilisation, faites chauffer le barbecue 5 minutes, capot fermé et sans nourriture. Cela va permettre à tous les résidus de brûler. Les résidus laissés par le processus de fabrication peuvent émettre une odeur et de la fumée lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois.

Utilisation de l'appareil

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, LIRE ATTENTIVEMENT LES MISES EN GARDES (P.5)

- Branchez l'appareil à une prise électrique.
- Régler le barbecue à la température souhaitée. Laisser préchauffer 3 minutes minimum pour attendre la température souhaitée
- La lampe témoin de température s'éteint dès que la température requise est atteinte.
- Placez les aliments à cuire sur les plaques de cuisson (5 et 6)

Utilisation en extérieur

- Assurez-vous que l'endroit est bien ventilé et protégez toutes les surfaces à proximité des plaques de cuisson
- Ne JAMAIS utiliser l'appareil sous la pluie ou sur de l'eau stagnante, étant un appareil électrique, il y a des risques de choc électrique

Utilisation en intérieur

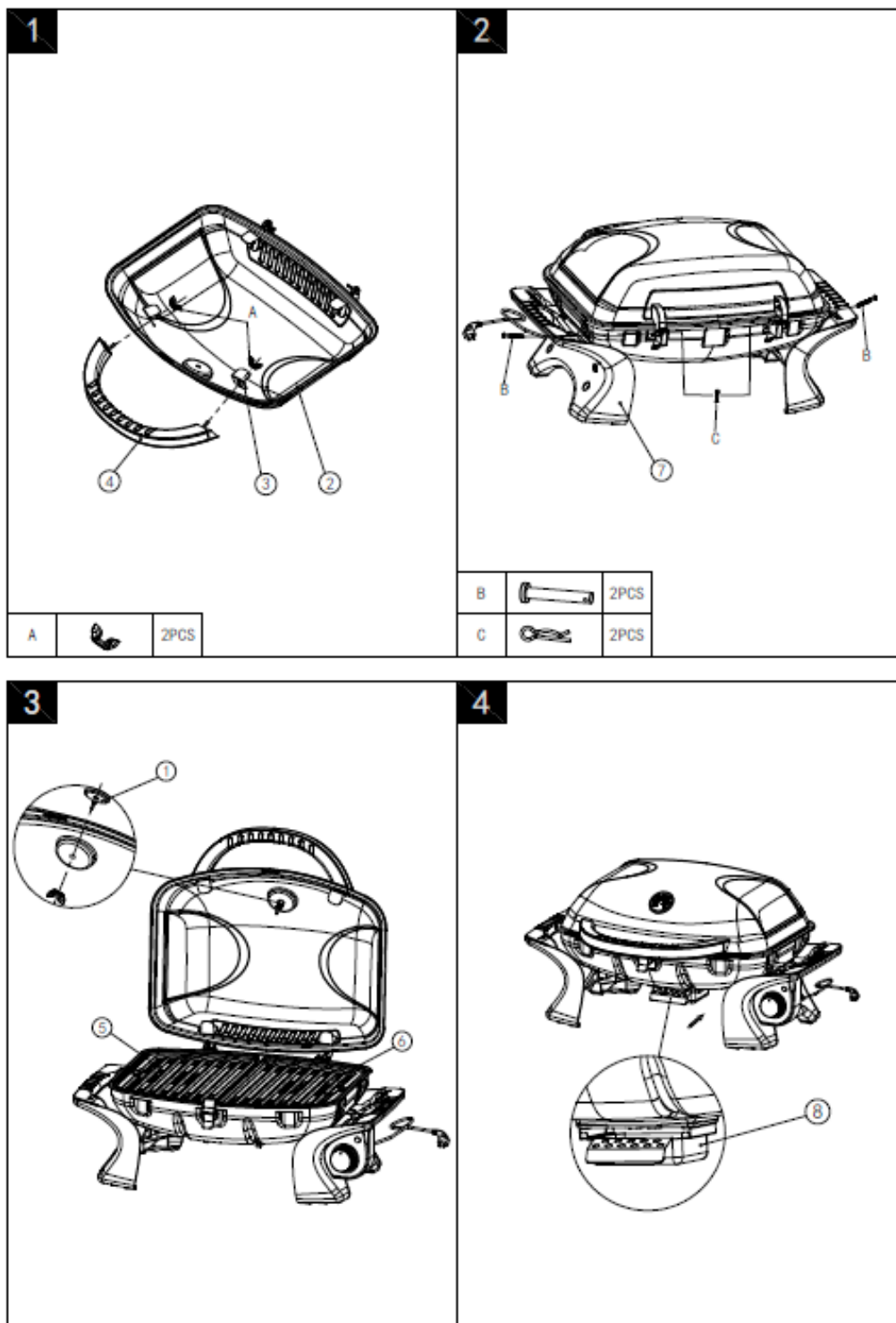
UTILISEZ LE BARBECUE UNIQUEMENT :

- Sur une surface permettant d'éviter tout choc électrique ou risque d'incendie
- Dans un endroit bien ventilé
- Dans un endroit ne présentant aucune flamme nue et aucune présence d'eau (courante ou stagnante)
- Pendant la cuisson, des flammes peuvent apparaître à cause de la graisse ou du jus des aliments, surveillez bien la cuisson de vos aliments

RECOMMANDATION DE BRANCHEMENT

Cet appareil doit être branché à une prise électrique reliée à la terre afin de prévenir l'utilisateur de quelconque choc électrique.

ASSEMBLAGE DU BARBECUE :



Dépannage

Chaque appareil est contrôlé à tous les stades de fabrication.

Votre appareil à gaz doit être entretenu annuellement par une personne compétente. Contacter votre distributeur en cas de défauts, problèmes d'assemblage ou d'emploi :

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Les brûleurs ne s'allument pas en utilisant le piézo	<ul style="list-style-type: none"> • câble et/ou électrode couvert par des résidus de nourriture. • électrode cassée • électrode dans une mauvaise position • câble déconnecté. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les câbles et/ou électrodes • Remplacer la/les électrode(s). • Reconnecter les câbles/électrodes.
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette.	<ul style="list-style-type: none"> • bouteille de gaz vide. • détendeur mal connecté. • évacuation de gaz obstruée. • brûleurs mal assemblés aux robinets. • non amorçage du détendeur. 	<ul style="list-style-type: none"> • regarder si la bouteille de gaz est vide. • Amorcer le détendeur • Vérifier que les boutons de contrôle fonctionnent bien. • Nettoyer le brûleur. • Réassembler les brûleurs aux robinets. • Regarder si toutes les instructions d'assemblage ont été respectées. • faire un essai avec un autre détendeur
Arrêt soudain ou petite flamme	<ul style="list-style-type: none"> • bouteille de gaz vide. • impureté dans la bouteille de gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la bouteille de gaz. • Tourner tous les boutons sur « OFF ». Si la flamme est toujours petite, éteindre l'appareil et la bouteille de gaz. Déconnecter le détendeur puis le reconnecter. • purger la bouteille de gaz à l'extérieur 15-20 secondes
Flammes instables.	<ul style="list-style-type: none"> • courant d'air. • Faible niveau de gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourner l'appareil face au vent. • Changer de bouteille de gaz
Flambé soudaine	<ul style="list-style-type: none"> • surplus de graisse. • viande très grasse. • Trop chaude température de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer votre appareil. • Enlever la graisse de la viande avant de la cuire. • Ajuster la température.
Feux de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> • Graisses stockées au niveau du brûleur 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre le barbecue, puis la bouteille de gaz. Enlever la grille puis nettoyer partout.
Remontée de feux	<ul style="list-style-type: none"> • Brûleurs ou tuyaux bouchés 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre le barbecue et tout nettoyer.
Odeur de gaz	<ul style="list-style-type: none"> • Fuite de gaz 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer le robinet de la bouteille et procéder au test d'étanchéité

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, d'utilisation à des fins professionnelles et de négligences.

Ne pas modifier l'appareil

Attention : toute modification du produit est strictement interdite, peut s'avérer dangereuse et annule la garantie.

Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

En cas de moindre doute sur le montage ou la mise en service de cet appareil, appeler votre revendeur.

