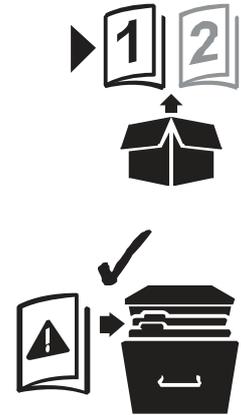


# Tippah 4.0



**5059340137704 / 5059340137711 / 5059340137728 /  
5059340137742 / 5059340137759 / 5059340137735**

V11020 EX/2201M

**GoodHome** 





## Sécurité

5

### Choix d'un emplacement

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux et dans un endroit bien ventilé. **NE JAMAIS** utiliser à l'intérieur des locaux, dans un espace confiné ou en sous-sol.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Les parois de l'appareil ne doivent **JAMAIS** se trouver à moins d'un mètre de toute surface ou matériau combustible.

**IMPORTANT - N'obstruez aucune ouverture de ventilation sur le corps de l'appareil.**

### Montage du régulateur sur la bouteille de gaz

- Ce produit est prévu pour être utilisé avec du gaz en bouteille GPL exclusivement. (Un détendeur conforme à la norme EN16129 de 28 mbar doit être utilisé pour le gaz butane ou de 37 mbar pour le gaz propane.)
- **Ne jamais utiliser ce détendeur réglable avec ce produit.**
- **Les bouteilles de propane sont recommandées pour une utilisation toute l'année, même en hiver.**
- Capacité minimale de la bouteille de propane : 6 kg
- Les bouteilles de butane peuvent être utilisées l'été mais ne doivent pas être utilisées par basses températures.
- Capacité minimale de la bouteille de butane : 7 kg
- Installez la bouteille de gaz sous le cabinet en veillant à ce que la sangle soit toujours bien fixée. Si vous devez remplacer la bouteille de gaz, assurez-vous tout d'abord que l'appareil est arrêté et qu'aucune source d'ignition (cigarette, flamme nue, étincelle, etc.) ne se trouve à proximité.
- Vérifiez que le tuyau de gaz n'est soumis à aucune torsion ni tension. Le tuyau doit être déployé librement sans être tordu, plié ou entortillé, afin de permettre le libre écoulement du gaz. **Formis le point de raccordement, le tuyau ne doit toucher aucune des pièces chaudes de l'appareil.**

- Le tuyau est un flexible qui doit être conforme à la norme XP D 36-112 ou NF D 36-125. Les tuyaux flexibles caoutchouc armés XP D 36-112 ont une durée de vie de 10 ans et doivent être remplacés lorsqu'ils sont en fin de vie.

### Le test de fuite

**IMPORTANT - Procédez au test de détection des fuites dans un espace bien ventilé avant toute utilisation.**

- **NE JAMAIS UTILISER UNE FLAMME NUE POUR DETECTER LES FUITES DE GAZ. NE PAS ALLUMER L'APPAREIL PENDANT LE TEST.**
- Vérifiez que tous les boutons de commande de l'appareil sont sur la position "OFF".
- Raccordez correctement la bouteille de gaz à l'appareil comme dans la section précédente.
- Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.
- Pour détecter les fuites, appliquez un pinceau une solution à parts égales d'eau et de savon liquide sur tous les raccords du circuit de gaz : vannes, tuyau, détendeur et lécrou hexagonal.
- **OBSERVEZ -** si des bulles apparaissent n'importe où sur les raccords, cela indique une fuite.
- **Après le test de détection des fuites, essuyez toujours tous les raccords.**
- Coupez l'alimentation en gaz et resserrez tous les raccords.
- Avant d'utiliser le tuyau, examinez-le pour vous assurer qu'il ne présente ni entailles, ni fissures, ni signes d'usure excessive.
- Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un tuyau de gaz et conforme aux normes en vigueur. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Recommencez le test. S'il se forme à nouveau des bulles, n'utilisez pas l'appareil. Pour obtenir de l'aide, veuillez contacter votre revendeur.
- **Effectuez le test de détection des fuites tous les ans et chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.**

### Contrôle des flambées

**IMPORTANT - DES FLAMBÉES PEUVENT ÊTRE PROVOQUÉES PAR DES RÉSIDUS DE GRAISSE ET DE JUS S'ÉCOUANT SUR LES BRÛLEURS ET LA BARRE DE VAPORISATION CHAUDE.**

- Pour les diminuer, nettoyez régulièrement les brûleurs et la barre de vaporisation.
- Pour réduire les flambées, il est recommandé d'enlever les excès de gras sur la viande et les volailles avant la cuisson.
- Les brûleurs doivent toujours être réglés en position basse pendant la cuisson.

**IMPORTANT - Veillez à toujours protéger vos mains pour manipuler tout objet proche de la surface de cuisson de l'appareil.**

### Déballage

- Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-dessus sont présentes.
- Il est recommandé de couper et décoller le carton sur le sol de manière à l'utiliser comme sur la page de protection pendant l'assemblage.
- Une fois prêt, assurez-vous d'avoir les outils adéquats à portée de main, suffisamment d'espace et une surface propre et sèche pour l'assemblage.
- Avant le montage, retirez de l'intérieur du corps du produit toutes les pièces emballées. Assurez-vous d'éliminer en toute sécurité les matériaux d'emballage et les sacs en plastique.

**IMPORTANT - Détachez toutes les pellicules de protection des pièces en inox lors de l'assemblage et avant d'utiliser l'appareil.**



## Sécurité

6

### Informations techniques et juridiques

Peys		FR
EAN		5059340137711
Référence (Numéro de modèle)		Tippah 4.0
Débit calorifique nominal		7,2 kW
Consommation nominale de gaz	(G31) Propane	515 g/h
	(G30) Butane	524 g/h
Type de gaz	Propane	(G31) Propane
	Butane	(G30) Butane
Pression de gaz	Propane	37 mbar
	Butane	28-30 mbar
Taille de l'injecteur	Principal	0,66
	Latéral (le cas échéant)	n/d
Marquage de l'injecteur		0,66
Catégorie d'appareil		IG-(28-30/37)

**CE** 2531-20  
2531DL-0094



## EN Guarantee

- We take special care to select high quality materials and use manufacturing techniques that allow us to create products incorporating design and durability. This product Goodhome Tippah 4.0 has a manufacturer's guarantee of 10 years against manufacturing defects, from the date of purchase (if bought in store) or date of delivery (if bought online), at no additional cost for normal (non-professional or commercial) household use.
- To make a claim under this guarantee, you must present your proof of purchase (such as a sales receipt, purchase invoice or other evidence admissible under applicable law), please keep your proof of purchase in a safe place. For this guarantee to apply, the product you purchased must be new, it will not apply to second hand or display products. Unless stated otherwise by applicable law, any replacement product issued under this guarantee will only be guaranteed until expiry of the original period guarantee period.
- This guarantee covers product failures and malfunctions provided the product was used for the purpose for which it is intended and subject to installation, cleaning, care and maintenance in accordance with the information contained in these terms and conditions, in the user manual and standard practice, provided that standard practice does not conflict with the user manual.
- This guarantee does not cover defects and damage caused by normal wear and tear or damage that could be the result of improper use, faulty installation or assembly, neglect, accident, misuse, or modification of the product. Unless stated otherwise by applicable law, this guarantee will not cover, in any case, ancillary costs (shipping, movement, costs of uninstalling and reinstalling, labour etc.) or direct and indirect damage.
- If the product is defective, we will, within a reasonable time, provide you with the necessary spare parts free of charge.
- Rights under this guarantee are enforceable in the country in which you purchased this product. Guarantee related queries should be addressed to the store you purchased this product from.
- The guarantee is in addition to and does not affect your statutory rights.
- EXCLUSIONS - FROM FUNCTIONAL AND AGING GUARANTEE - FS:
  - Gas Barbecue that has been altered, transformed or modified.
  - Gas Barbecue that has been used in a way not recommended by Goodhome.
  - Damage due to lack of care or failure to follow the provided instruction manual for assembly and maintenance.
  - Natural wear or fading.
  - Corrosion from scratches or abrasions due to use or damage.
  - Corrosion of steel (including stainless steel) due to use in coastal areas.

## FR Garantie

- Nous veillons tout particulièrement à sélectionner des matériaux de haute qualité et à utiliser des techniques de fabrication qui nous permettent de créer des produits à la fois design et durables. Ce produit Goodhome Tippah 4.0 bénéficie d'une garantie fabricant de 10 ans couvrant les défauts de fabrication à compter de la date d'achat (en cas d'achat en magasin) ou de la date de livraison (en cas d'achat sur Internet), sans coût supplémentaire pour une utilisation domestique normale (non commerciale ni professionnelle).
- Pour déposer une réclamation au titre de cette garantie, vous devez présenter votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture d'achat ou toute autre preuve recevable en vertu de la loi en vigueur). Conservez votre preuve d'achat dans un endroit sûr. Pour que cette garantie soit applicable, le produit que vous avez acheté doit être neuf. La garantie ne s'applique pas aux produits d'occasion ou aux modèles d'exposition. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, tout produit de remplacement fourni au titre de la présente garantie ne sera garanti que jusqu'à expiration de la période de garantie initiale.
- Cette garantie couvre les défauts et dysfonctionnements du produit, sous réserve que le produit ait été utilisé conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, qu'il ait été installé, nettoyé et entretenu conformément aux informations contenues dans les présentes conditions générales ainsi que dans le manuel d'utilisation, et conformément à la pratique, sous réserve que celles-ci n'aillent pas à l'encontre du manuel d'utilisation.
- Cette garantie ne couvre pas les défauts et dommages causés par l'usure normale ni les dommages pouvant résulter d'une utilisation non conforme, d'une installation ou d'un assemblage défectueux, ou d'une négligence, d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'une modification du produit. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, cette garantie ne couvre en aucun cas les coûts accessoires (expédition, transport, frais de désinstallation et réinstallation, main d'œuvre, etc.), ni les dommages directs et indirects.
- Si le produit est défectueux, nous vous fournissons gratuitement, dans un délai raisonnable, les pièces de rechange nécessaires.
- Cette garantie est valable dans le pays où vous avez acheté ce produit. Toute demande au titre de la garantie doit être adressée au magasin où vous avez acheté ce produit.
- Cette garantie s'ajoute à vos droits au titre de la loi, sans les affecter.

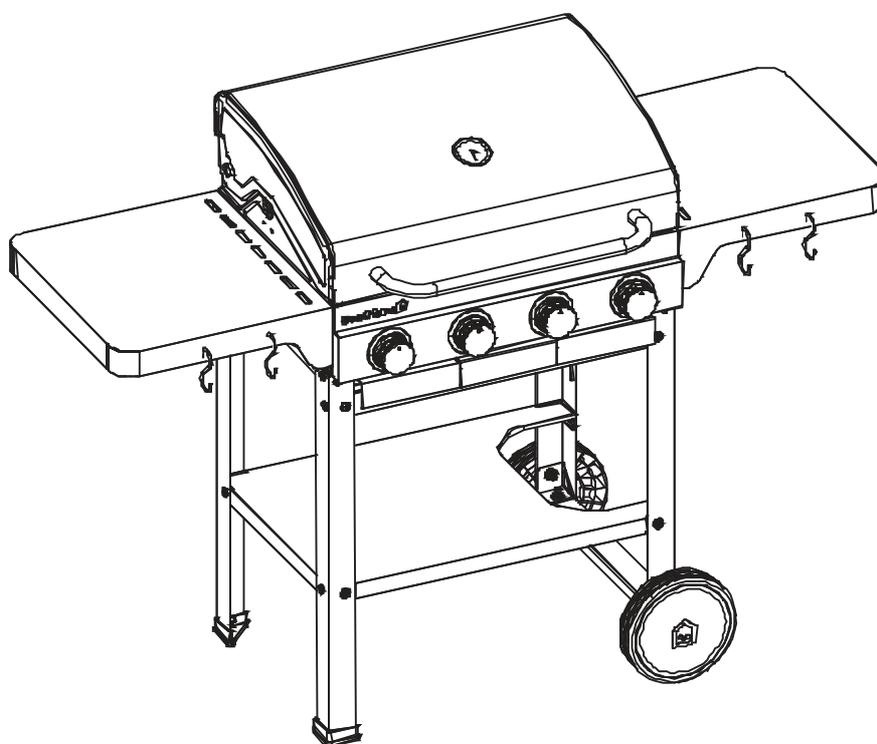


## Addresses

23

- Manufacturer • Fabricant • Producent • Producator • Fabricante:**  
**UK Manufacturer:**  
Kingfisher International Products Limited,  
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,  
United Kingdom  
**EU Manufacturer:**  
Kingfisher International Products B.V.  
Rapenburgerstraat 175E  
1011 VM Amsterdam  
The Netherlands  
[www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)
- EN** [www.diy.com](http://www.diy.com)  
[www.screwfix.com](http://www.screwfix.com)  
[www.screwfix.ie](http://www.screwfix.ie)  
To view instruction manuals online,  
visit [www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)
- FR** [www.castorama.fr](http://www.castorama.fr)  
[www.bricodepot.fr](http://www.bricodepot.fr)  
Pour consulter les manuels d'instructions  
en ligne, rendez-vous sur le site  
[www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)
- PL** [www.castorama.pl](http://www.castorama.pl)  
Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online,  
odwiedź stronę [www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)
- RO** [www.bricodepot.ro](http://www.bricodepot.ro)  
Pentru a consulta manualele de instrucțiuni online,  
vizitați [www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)
- ES** [www.bricodepot.es](http://www.bricodepot.es)  
Para consultar los manuales de instrucciones  
en línea, visite [www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)
- PT** [www.bricodepot.pt](http://www.bricodepot.pt)  
Para consultar manuais de instruções online,  
visite [www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)
- TR** İthalatçı Firma:  
KOÇTAŞ YAPIMARKETLERİ TİC. A.Ş.  
Taşdelen Mah. Sırrı Çelik Bulvarı No:5  
34788 Taşdelen/Çekmeköy/İSTANBUL  
Tel : +90 216 4300300  
Faks: +90 216 4844313  
[www.koclas.com.tr](http://www.koclas.com.tr)  
Kullanım kılavuzuna internet üzerinden ulaşmak  
için [www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products) adresini  
ziyaret edin  
Yetkili servis istasyonları ve yedek parça temini için  
aşağıda yer alan Koçtaş Müşteri Hattı ve Koçtaş Genel  
Müdürlük iletişim bilgilerinden faydalanınız.  
**KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ**  
0850 209 50 50

# Tippah 4.0



**5059340137704 / 5059340137711 / 5059340137728 /  
5059340137742 / 5059340137759 / 5059340137735**

V1020 E X 220IM

**GoodHome** 



EN Contents  
RO Cuprins  
TR İçindekiler

FR Contenu  
ES Contenido

PL Zawartość  
PT Conteúdo



## Product description 05

FR Description du produit  
PL Opis produktu  
RO Descrierea produsului  
ES Descripción del producto  
PT Descrição do produto  
TR Ürün Açıklaması



## Use 18

FR Utilisation 25  
PL Użytkowanie 32  
RO Utilizare 39  
ES Uso 46  
PT Utilização 53  
TR Kullanım 60



## Assembly 06

FR Assemblage  
PL Montaż  
RO Asamblare  
ES Montaje  
PT Montagem  
TR Montaj



## Care and Maintenance 67

FR Entretien et maintenance 70  
PL Pielęgnacja & konserwacja 73  
RO Îngrijire și întreținere 76  
ES Cuidado y mantenimiento 79  
PT Cuidados e manutenção 82  
TR Bakım ve Onarım 85

<p><b>EN</b> <b>IMPORTANT</b> = Please read carefully the separate safety guide before use.</p>	<p><b>TR</b> <b>ÖNEMLİ</b> = Lütfen dikkatle ve önce ayrılmış güvenlik kılavuzunu okuyunuz.</p>	<p><b>PL</b> <b>WAŻNE</b> = Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.</p>	<p><b>RO</b> <b>IMPORTANT</b> = Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.</p>
<p><b>ES</b> <b>IMPORTANTE</b> = Lea atentamente la guía de seguridad separada antes de utilizar.</p>	<p><b>PT</b> <b>IMPORTANTE</b> = Leia atentamente o guia de segurança separada antes de usar.</p>	<p><b>TR</b> <b>ÖNEMLİ</b> = Kullanmadan önce ayrılmış güvenlik kılavuzunu dikkatle okuyun.</p>	

<p>[A] x 46 M6 x 13 mm</p>	<p>[B] x 1</p>	<p>[C] x 1 Ø8 mm</p>	<p>[D] x 2</p>
<p>[E] x 6 M5 x 13 mm</p>	<p>[F] x 6 Ø6.5 mm</p>	<p>[G] x 2</p>	<p>[H] x 2</p>
<p>[I] x 1</p>	<p>[J] x 2</p>	<p>[K] x 1</p>	<p>[L] x 1</p>
			<p>[M] x 1</p>



[06] x1



[07] x1



[08] x1



[09] x1



[10] x2



[11] x2



[12] x1



[18] x2



[14] x2



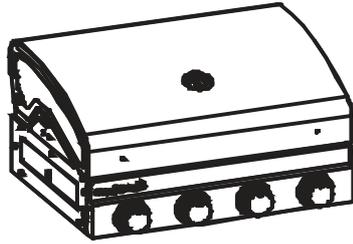
[16] x2



[16] x2



[17] x2



[18] x1



[19] x2



[20] x3



[21] x4



[22] x3



[23] x1



[24] x4



[25] x1



[26] x1



[27] x1



[28] x1

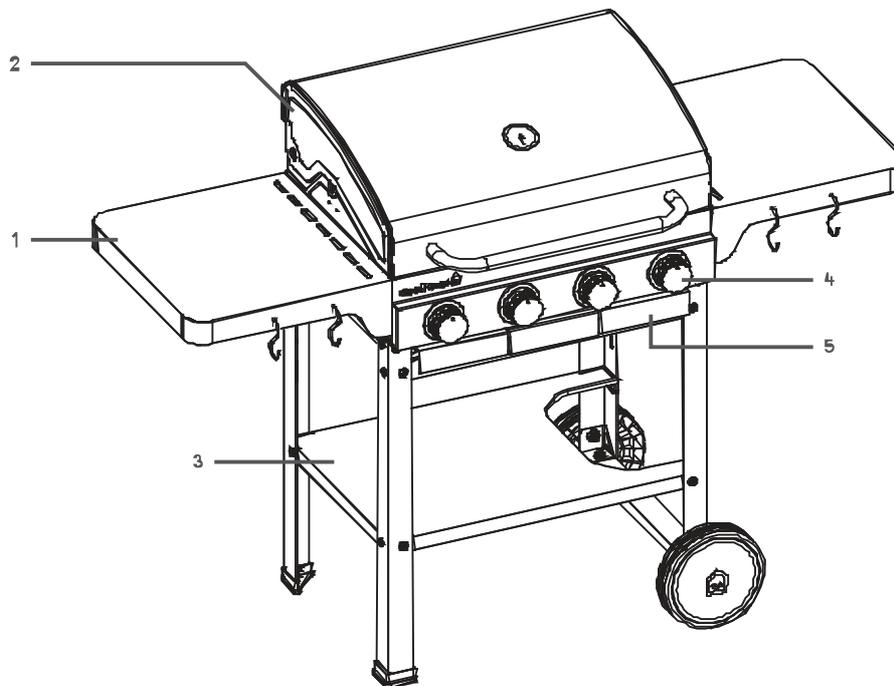


EN Product description  
RO Descrierea produsului  
TR Ürün Açıklaması

FR Description du produit  
ES Descripción de producto

PL Opis produktu  
PT Descrição do produto

5



EN 1. Side shelf 2. Lid 3. Shelves 4. Control knobs 5. Oil tray

FR 1. Étagère latérale 2. Couvercle 3. Étagères 4. Bourçons de commande 5. Bac de récupération de graisses

PL 1. Półka boczna 2. Pokrywa 3. Półki 4. Połączka kontrolne 5. Tacka na tłuszcz

RO 1. Raft lateral 2. Capac 3. Rafturi 4. Butoane de control 5. Tavă de ulei

ES 1. Estante lateral 2. Tapa 3. Estantes 4. Perillas de control 5. Bandeja de aceite

PT 1. Prateleira lateral 2. Tampa 3. Estantes 4. Botões de controlo 5. Bandeja de óleo

TR 1. Yan raft 2. Kapak 3. Rafler 4. Kontrol düğmeleri 5. Yağ tepsi





EN Assembly  
RO Asamblare  
TR Montaj

FR Assemblage  
ES Montaje

PL Montaż  
PT Montagem

7

# 03



[05] x 1



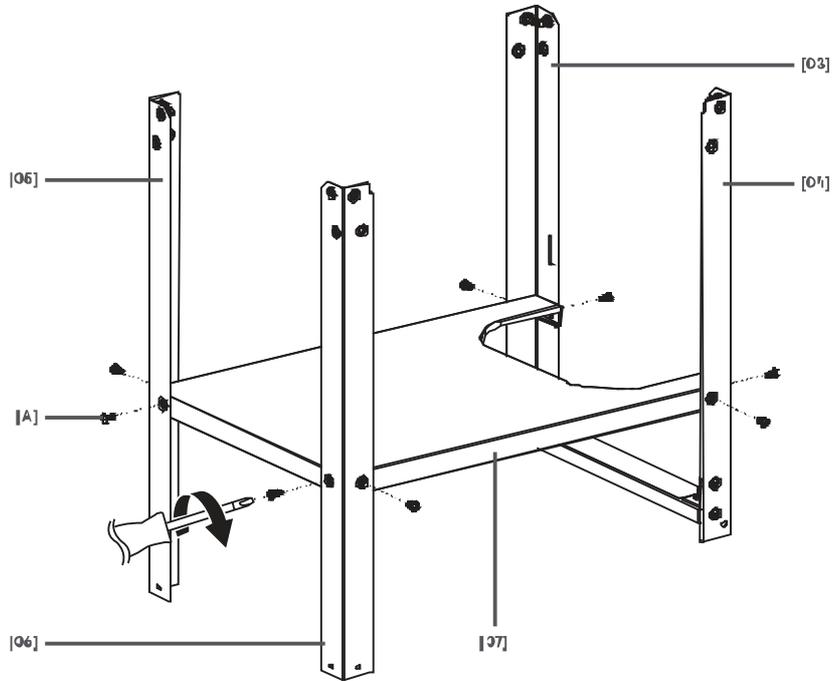
[06] x 1



[07] x 1



[A] x 8



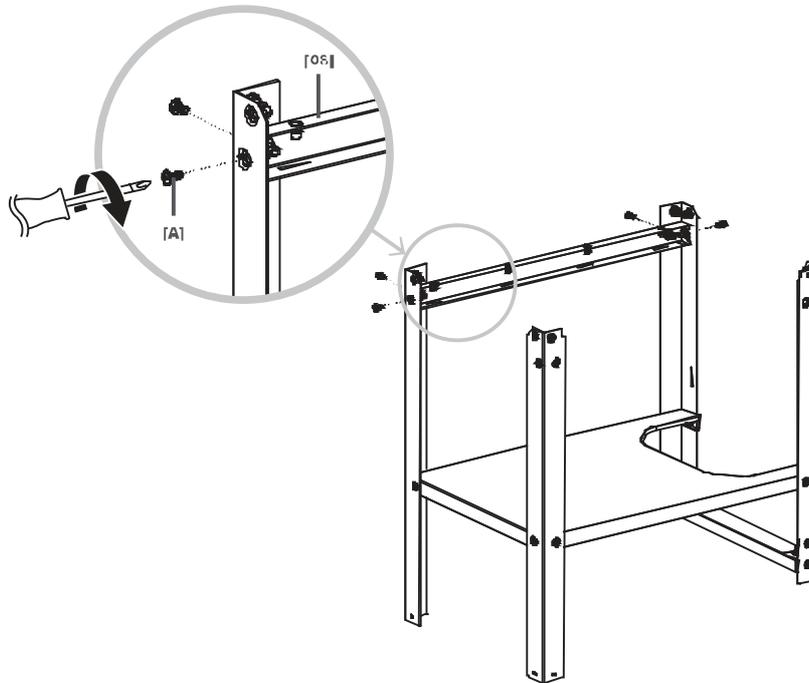
# 04



[08] x 1



[A] x 4





EN Assembly  
RO Asamblare  
TR Montaj

FR Assemblage  
ES Montaje

PL Montaż  
PT Montagem

8

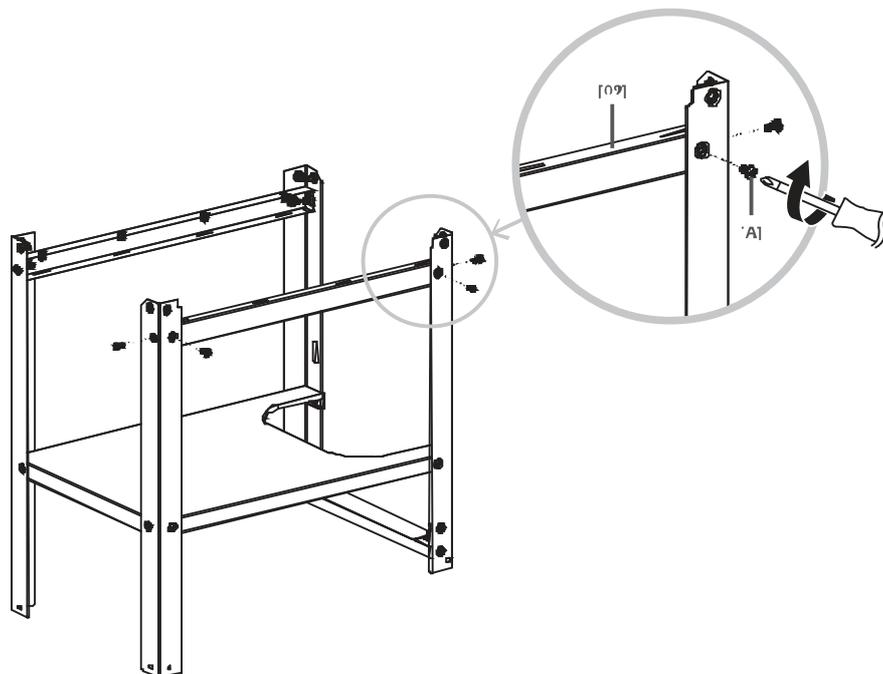
05



[09] x 1



[A] x 4



06



[10] x 1

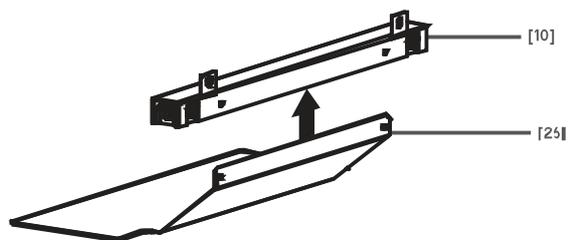


[26] x 1

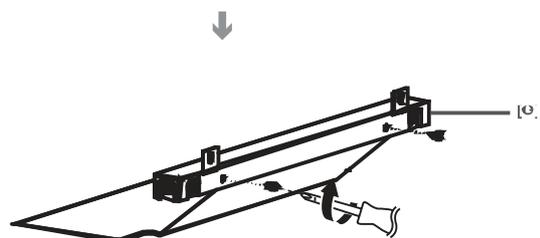


[G] x 2

A



B





EN Assembly  
RO Asamblare  
TR Montaj

FR Assemblage  
ES Montaje

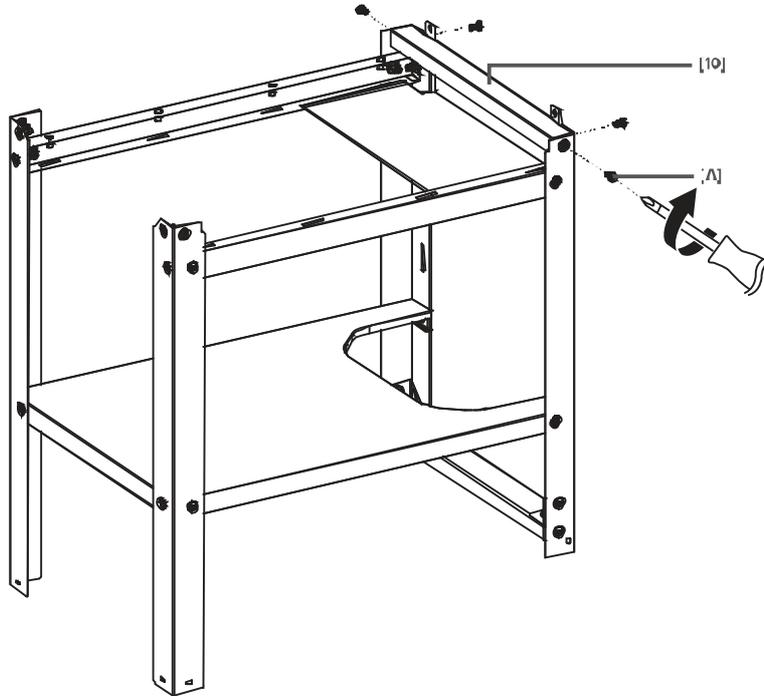
PL Montaż  
PT Montagem

9

07



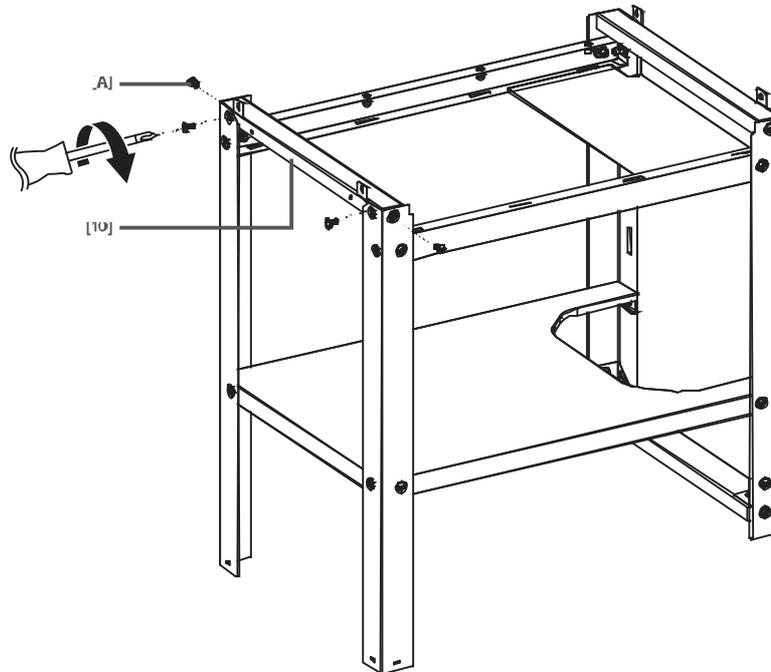
[A] x 4



08



[A] x 4





EN Assembly  
RO Asamblare  
TR Montaj

FR Assemblage  
ES Montaje

PL Montaż  
PT Montagem

10

# 09



[11] x 2



[12] x 1



[13] x 2



[14] x 2



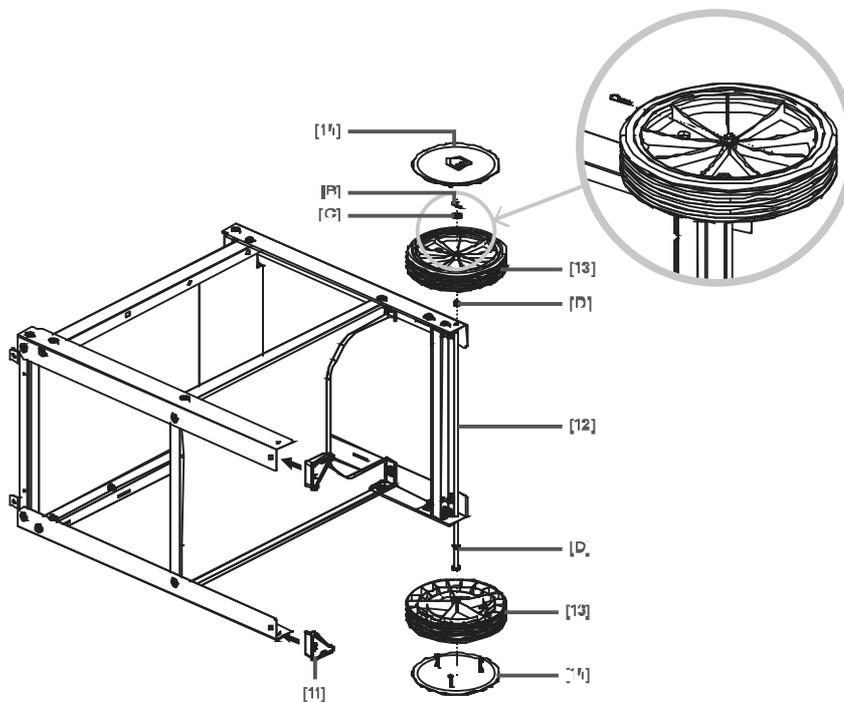
[15] x 1



[16] x 1



[17] x 2



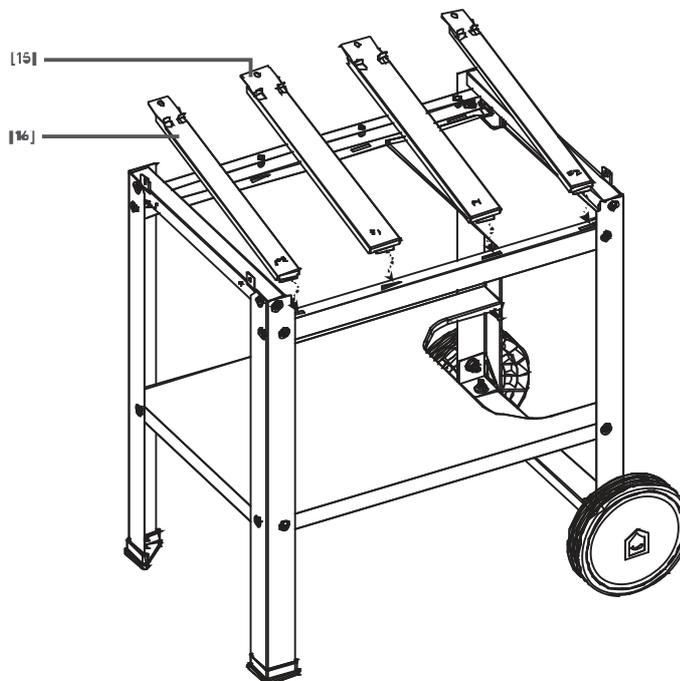
# 10



[18] x 2



[16] x 2









EN Assembly  
RO Asamblare  
TR Montaj

FR Assemblage  
ES Montaje

PL Montaż  
PT Montagem

13

15

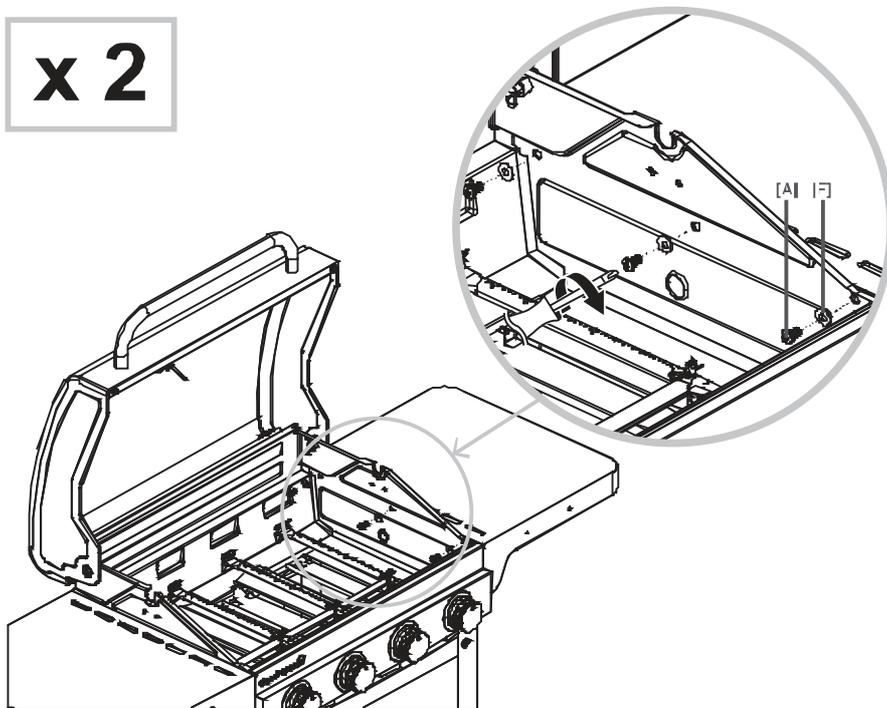
x 2



[F] x 6

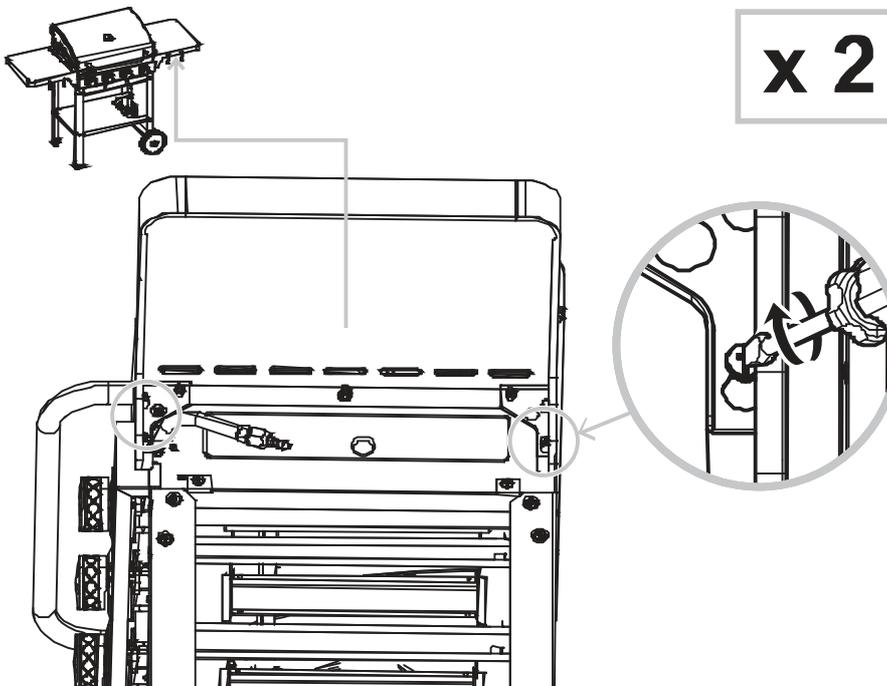


[A] x 6



16

x 2





EN Assembly  
RO Asamblare  
TR Montaj

FR Assemblage  
ES Montaje

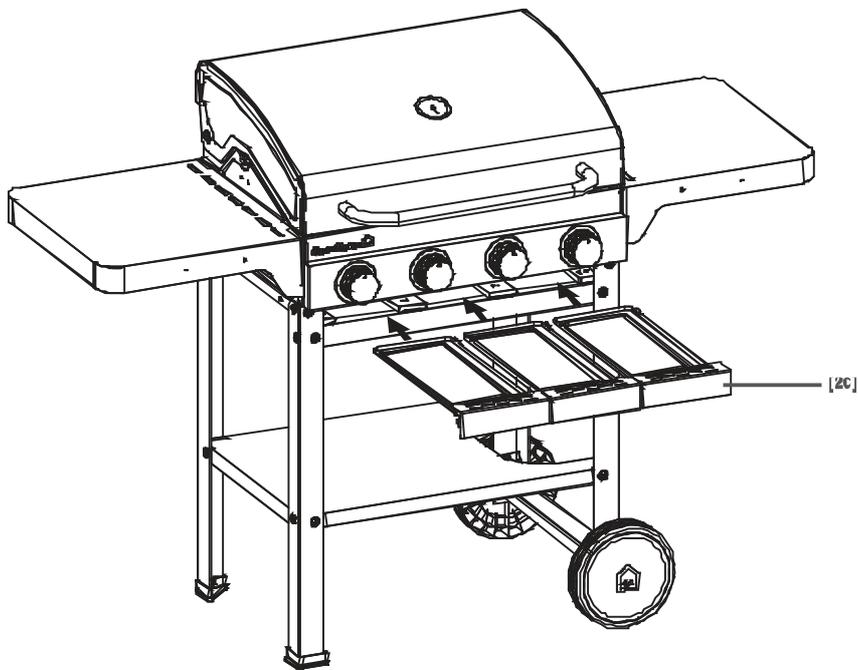
PL Montaż  
PT Montagem

14

17



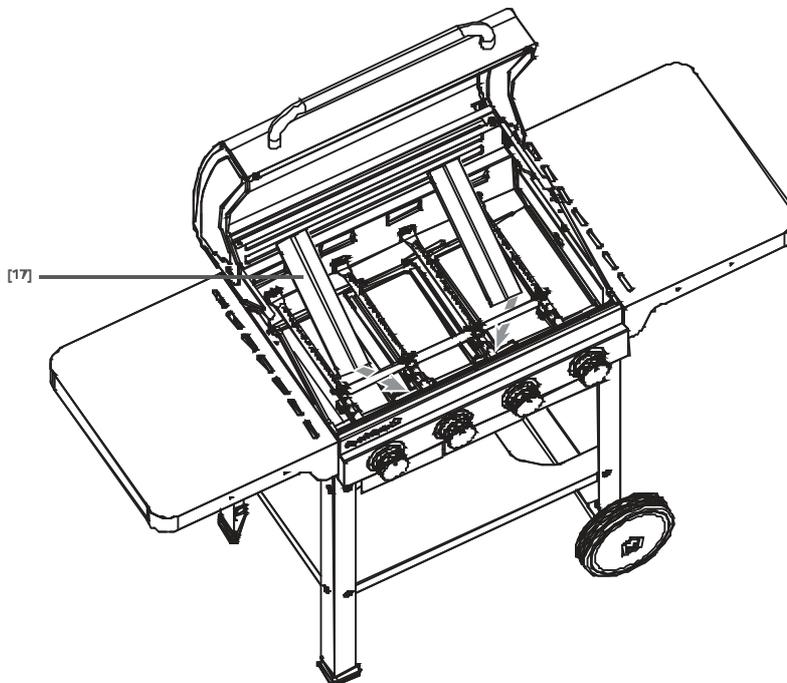
[20] x 3



18



[17] x 2







EN Assembly  
RO Asamblare  
TR Montaj

FR Assemblage  
ES Montaje

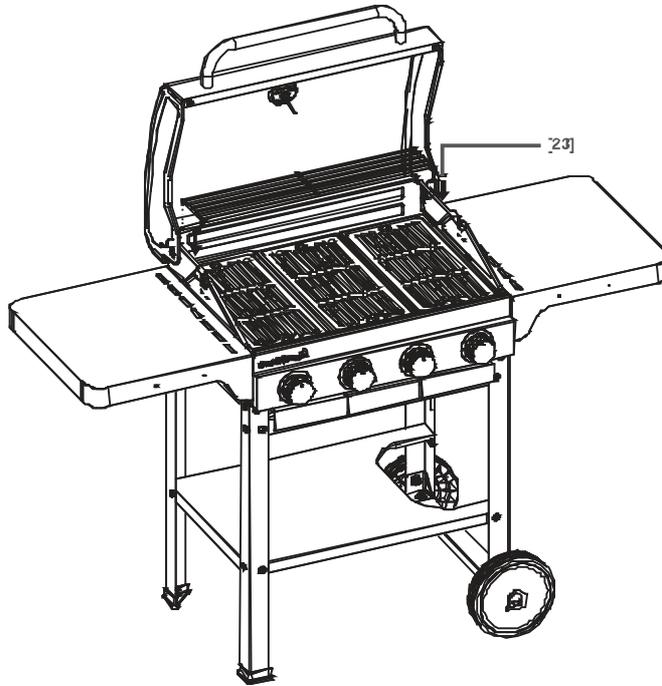
PL Montaż  
PT Montagem

16

21



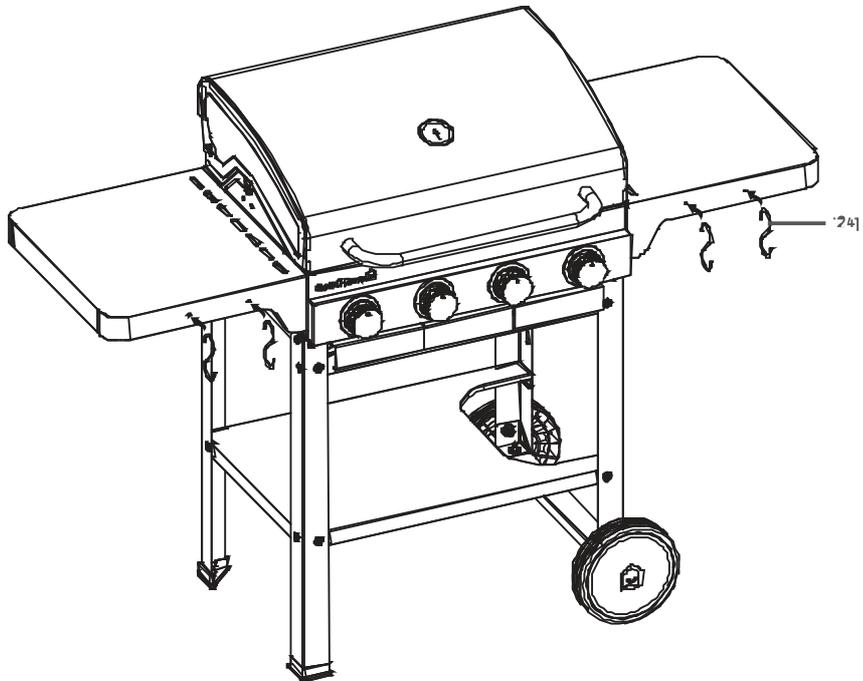
[23] x 1



22



[24] x 4





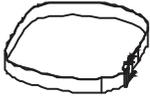
EN Assembly  
RO Asamblare  
TR Montaj

FR Assemblage  
ES Montaje

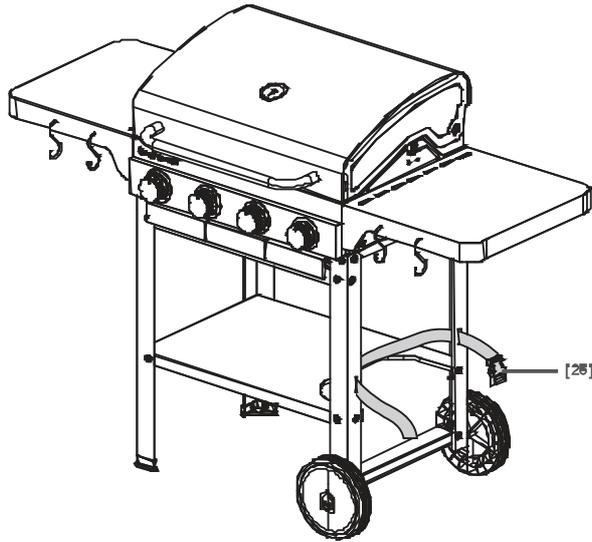
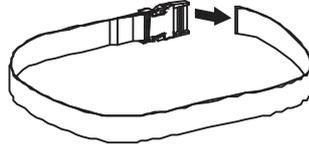
PL Montaż  
PT Montagem

17

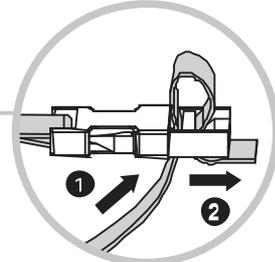
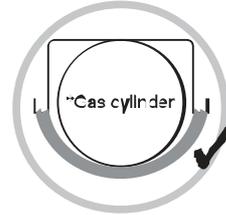
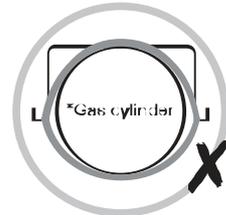
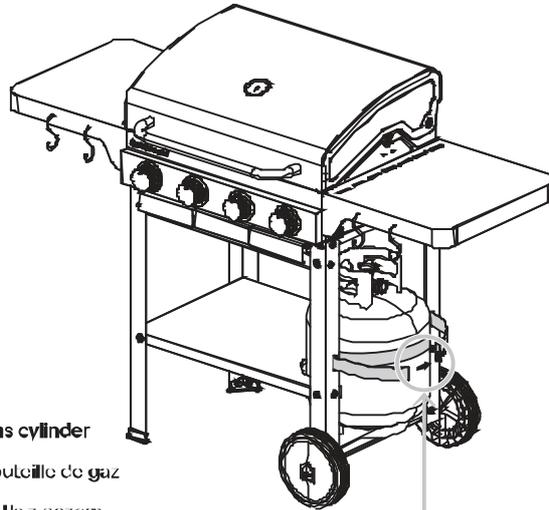
23



[25] x 1



24

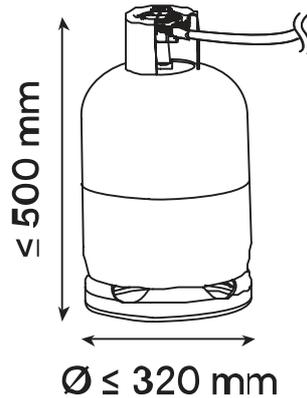


- \* EN Gas cylinder  
FR Bouteille de gaz  
PL Butla z gazem  
RO Cilindru de gaz  
ES Cilindro de gas  
PT Garrafa de gás  
TR Gaz tüpü



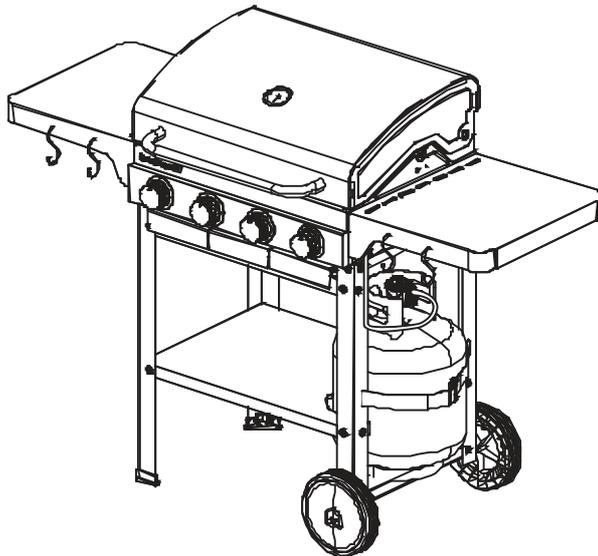
## FR Avant de commencer

# 01



1. Ce produit est prévu pour être utilisé avec du gaz en bouteille GPL exclusivement. (Un détendeur conforme à la norme EN16129 de 28 mbar doit être utilisé pour le gaz butane ou de 37 mbar pour le gaz propane.)
  2. Ne jamais utiliser de détendeur réglable avec ce produit.
  3. Les bouteilles de propane sont recommandées pour une utilisation toute l'année, même en hiver.
- En cas d'utilisation d'une bouteille de gaz qui ne rentre pas dans le compartiment prévu, veuillez poser la bouteille de gaz sur le sol, à côté du barbecue.

# 02



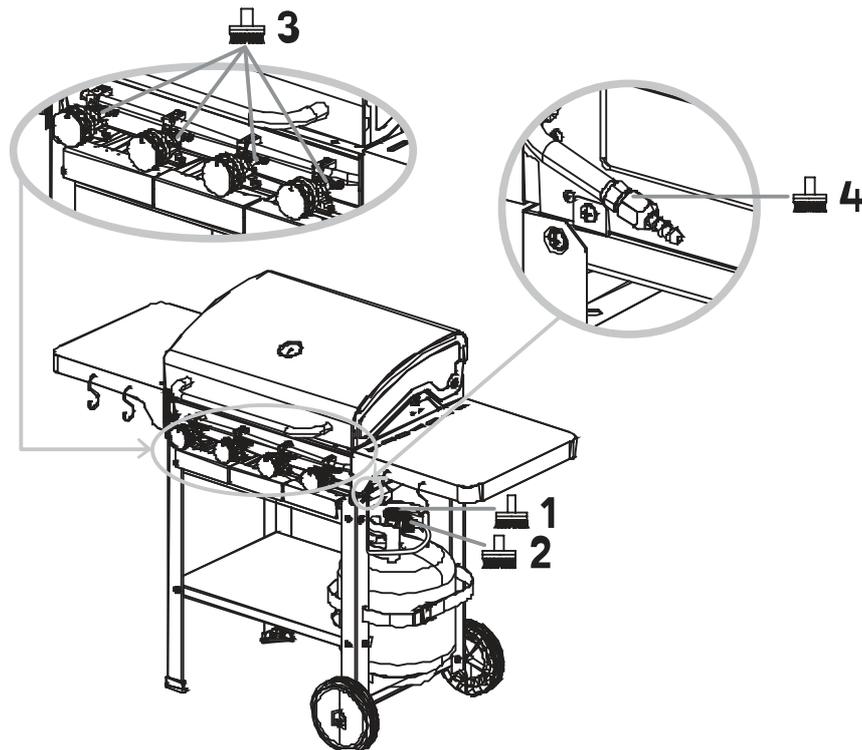


# 03

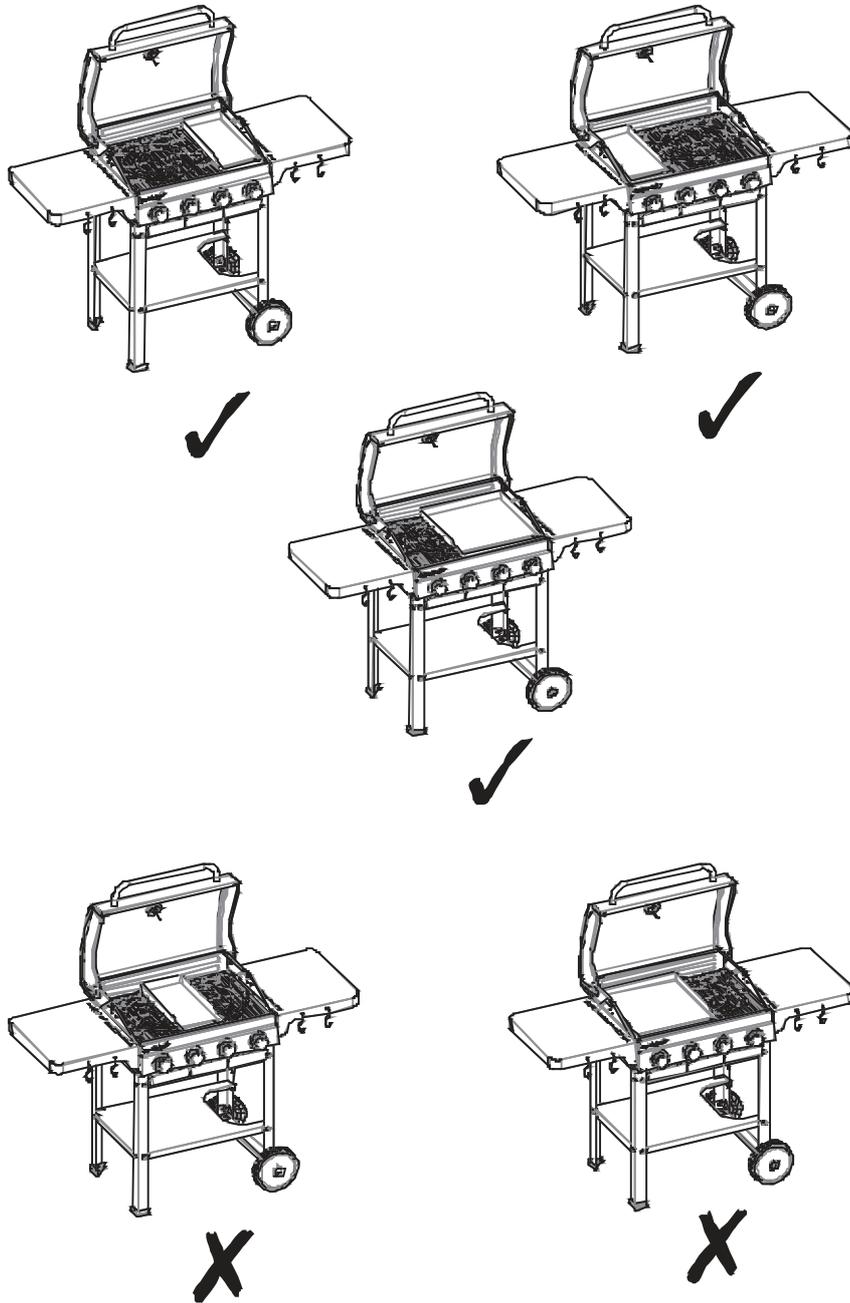
### Le test de fuite

**IMPORTANT** - Procédez au test de détection des fuites dans un espace bien ventilé avant toute utilisation.

1. NE JAMAIS UTILISER UNE FUMÉE POUR DÉTECTER LES FUITES DE GAZ. NE PAS ALLUMER L'APPAREIL PENDANT LE TEST.
2. Vérifiez que tous les boutons de commande de l'appareil sont sur la position "OFF".
3. Raccordez correctement la bouteille de gaz à l'appareil comme dans la section précédente.
4. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.
5. Pour détecter les fuites, appliquez au pinceau une solution à parts égales d'eau et de savon liquide sur tous les raccords du circuit de gaz : vannes, tuyau, brûleur et écrou hexagonal.
6. **OBSERVEZ** : si des bulles apparaissent n'importe où sur les raccords, cela indique une fuite.
7. Après le test de détection des fuites, essuyez toujours tous les raccords.
8. Coupez l'alimentation en gaz et resserrez tous les raccords.
9. Recommencez le test. S'il se forme à nouveau des bulles, n'utilisez pas l'appareil. Pour obtenir de l'aide, veuillez contacter votre revendeur.
10. Effectuez le test de détection des fuites tous les ans et chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.



# 04



Le système de cuisson intelligent et la grande/petite plancha sont vendus séparément





### Avant chaque utilisation

**IMPORTANT** - Procédez au test de détection des fuites dans un espace bien ventilé avant toute utilisation.

**IMPORTANT** - Le couvercle doit être ouvert au cours du préchauffage.

- Avant toute utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utilisez une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.
- **REMARQUE** : Suite à la première cuisson, la couleur du vernis est susceptible de s'altérer légèrement. Il s'agit d'un effet normal et prévisible.

### Informations sur la cuisson des aliments

- Veuillez lire et suivre ces recommandations lors de l'utilisation du barbecue pour la cuisson d'aliments.
- Lavez-vous TOUJOURS les mains avant ou après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Tenez TOUJOURS la viande crue à distance de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, assurez-vous que les grilles de cuisson et les accessoires du barbecue sont propres et exempts de résidus de nourriture.
- N'utilisez PAS les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments crus et cuits.
- Assurez-vous que toutes les pièces de viande sont bien cuites avant de les manger.

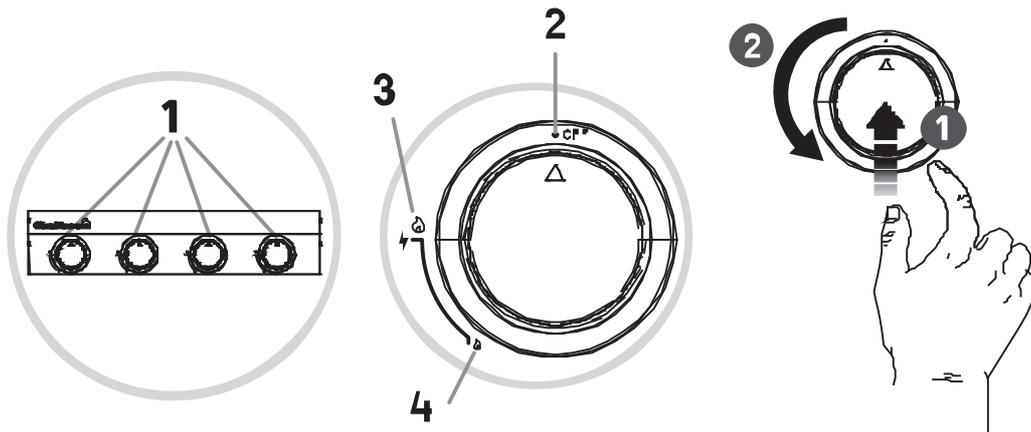
**ATTENTION** - Manger de la viande crue ou à peine cuite peut causer des empoisonnements alimentaires (p. ex. les souches de bactéries comme E.coli).

- Pour réduire les risques liés à une viande qui n'a pas été suffisamment cuite, coupez le morceau de viande au milieu pour vérifier qu'il est cuit à cœur.

**ATTENTION** - Si la viande a été suffisamment cuite, le jus de viande doit être de couleur claire et ni la viande ni son jus ne doivent avoir une coloration rose ou rouge.

- La précuisson des pièces de viande de plus grande taille ou des rôtis est recommandée avant la cuisson sur le barbecue.
- Après utilisation de votre barbecue, nettoyez toujours les grilles de cuisson et les ustensiles utilisés.

### Le panneau de contrôle



1. Boutons de commande de gaz

- 2. Position «OFF»
- 3. Position grand feu
- 4. Position petit feu



### Allumage de l'appareil

1. Si l'appareil est équipé d'un couvercle, ouvrez-le/la.
2. Vérifiez que tous les boutons sont en position "OFF". Ouvrez la vanne de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
3. Chaque bouton de commande de gaz possède son propre allumeur. Poussez et tournez le bouton sur la position **grand feu** en le maintenant enfoncé 2 à 3 secondes. Si après cela que elle émis par l'électrode de l'allumeur, le brûleur ne s'est pas allumé, ramenez le bouton en position «OFF» et répétez l'opération.
4. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après plusieurs essais, mettez le bouton de commande en position "OFF" et fermez le gaz sur la bouteille ou sur le détendeur. Attendez cinq minutes, puis répétez les étapes ci-dessus.
5. Si l'appareil ne peut toujours pas être allumé, veuillez vous reporter aux instructions de la section «allumage manuel de l'appareil» pour l'allumer manuellement.
6. Une fois l'allumage réussi, enclenchez chaque brûleur à votre convenance.
7. Après les avoir allumés, laissez les brûleurs sur grand feu pendant 3 à 5 minutes afin de préchauffer l'appareil. Ce processus doit être exécuté avant toute session de cuisson.
8. A l'issue du préchauffage, ramenez les brûleurs sur petit feu pour de meilleurs résultats de cuisson.

### Allumage manuel de l'appareil

1. Si l'appareil est équipé d'un couvercle, ouvrez-le/la.
2. Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position "OFF". Ouvrez la vanne de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
3. Introduisez une allumette enflammée dans le trou prévu à cet effet sur le côté gauche ou droit de l'appareil.



4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur grand feu.
5. Une fois l'allumage réussi, enclenchez les autres brûleurs à votre convenance.
6. Après les avoir allumés, laissez les brûleurs sur grand feu pendant 3 à 5 minutes afin de préchauffer l'appareil. Ce processus doit être exécuté avant toute session de cuisson.
7. A l'issue du préchauffage, ramenez les brûleurs sur petit feu pour de meilleurs résultats de cuisson.



## Utilisation

31

### Après chaque utilisation

#### Fin d'une séance de cuisson

- Après chaque session de cuisson, réglez les brûleurs de l'appareil sur **grand feu** et laissez-les allumés ainsi pendant **5 minutes**. Cette procédure permet d'incinérer les résidus de cuisson pour faciliter le nettoyage.

**IMPORTANT - Maintenez le couvercle (s'il est présent) ouvert lors de cette étape de nettoyage.**

- Assurez-vous que l'appareil et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- Contrôlez et resserrez toutes les vis, boulons, etc.

#### Extinction de votre appareil

- Après chaque utilisation, tournez à fond tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF", puis coupez le gaz sur la bouteille. Attendez pour fermer le couvercle que l'appareil soit suffisamment refroidi.
- Assurez-vous que l'appareil et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer ou de les déplacer.



## Dépannage

### Dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs ne s'allument pas lorsqu'on utilise le système d'allumage	La bouteille de gaz est vide	Remplacez la bouteille vide
	Le régulateur est défectueux	Faites contrôler et remplacer le régulateur
	Les trous des brûleurs sont bouchés	Nettoyez les brûleurs
	Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	Nettoyez les gicleurs ou tuyaux de gaz
	Le fil de l'électrode est desserré ou déconnecté de l'électrode ou du circuit d'allumage	Reconnectez le fil
	L'électrode ou le fil est endommagé	Changez l'électrode ou le fil
	L'allumeur à pression est défectueux (pour les modèles avec allumage par bouton-poussoir)	Changez l'allumeur
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette	La bouteille de gaz est vide	Remplacez la bouteille vide
	Le régulateur est défectueux	Faites contrôler et remplacer le régulateur
	Les trous des brûleurs sont bouchés	Nettoyez les brûleurs
	Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	Nettoyez les gicleurs ou tuyaux de gaz
Flamme faible ou retour de flamme (feu à l'intérieur du tube du brûleur – on entend un bruit de sifflement ou de bruissement)	La bouteille de gaz est trop petite	Utilisez une bouteille plus grande
	Les trous des brûleurs sont bouchés	Nettoyez les brûleurs
	Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	Nettoyez les gicleurs ou tuyaux de gaz
	Temps vertueux	Placez l'appareil dans un endroit plus protégé
Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner	Le robinet de gaz est bloqué	Remplacez le robinet de gaz



## Entretien et maintenance

70

### FR : Les règles d'or pour l'entretien

- Nettoyez toujours votre appareil entre deux utilisations et tout particulièrement après un stockage prolongé.
- Assurez-vous que l'appareil et ses composants ont suffisamment refroidi avant de les nettoyer.
- N'aspersionnez jamais l'appareil d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.

**IMPORTANT - Ne pas utiliser d'ustensiles ou de produits abrasifs pour le nettoyage du grill ou des plaques de cuisson vernies.**

- Pour prolonger la vie de votre appareil, ne le laissez pas à l'extérieur sans protection. Recouvrez-le d'une housse adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.

**IMPORTANT - Des ustensiles métalliques pour barbecue/plancha peuvent être utilisés sur les surfaces de cuisson. Si les ustensiles de cuisson présentent des pointes ou des arêtes en dents de scie, il est recommandé de les utiliser avec précaution pour éviter de rayer ou d'endommager la grille ou les plaques de cuisson.**

### Surfaces de cuisson

**IMPORTANT - Nettoyer à l'eau chaude.**

**IMPORTANT - Ne pas utiliser de brosses métalliques ni de tampons abrasifs sur la grille ou les plaques de cuisson. Cela causerait des rayures et endommagerait la surface de cuisson.**

- Nettoyez les surfaces de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les éventuels résidus d'aliments, utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive. Certains produits nettoyants peuvent provoquer des rayures ou dégrader les enduits en copeaux ou en flocons, nettoyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon de cuisine seulement.
- Nettoyez le bac d'égouttage/la tasse à graisse/le bac de récupération de graisses au savon et à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive !
- Effectuez un nettoyage plus poussé du corps de l'appareil.
- Utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive.
- Avant le nettoyage complet, retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs.
- Ne pas plonger les vannes ou les tubulures de gaz dans l'eau.
- Effectuez régulièrement l'excès de huile ou de graisse du corps de l'appareil à l'aide d'un racloir souple en plastique ou en bois.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever entièrement la graisse. Si vous devez nettoyer complètement votre barbecue, utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse avec des poils en nylon.

### Toutes les 5 ou 6 utilisations

- Effectuez un nettoyage plus poussé du corps de l'appareil.
- Utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive.
- Avant le nettoyage complet, retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs.
- Ne pas plonger les vannes ou les tubulures de gaz dans l'eau.

### En début de saison

- Contrôlez et resserrez toutes les vis, boulons, etc.
- Examinez les brûleurs et assurez-vous que leurs orifices ne sont pas obstrués.
- Vérifiez que les tubes venturi sont correctement positionnés au-dessus des sorties des vannes.
- Vérifiez que le tuyau ne présente pas de entailles, de fissures ou de signes d'usure excessive avant de l'utiliser. En cas d'endommagement du tuyau, remplacez ce dernier par un tuyau prévu pour le GPL et conforme aux normes en vigueur dans le pays. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.





## Entretien et maintenance

72

- Après avoir soulevé la broche d'allumage, vérifiez si l'étincelle peut être produite en appuyant sur le bouton d'allumage. Dans le cas contraire, réajustez la distance entre la broche et le brûleur.
- Rangez votre appareil dans un endroit sec et frais.
- NE PAS entreposer ni recouvrir l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Recouvrez les brûleurs de feuilles d'aluminium pour empêcher les insectes et les débris de s'accumuler dans les orifices.
- Si l'appareil est entreposé à l'intérieur des locaux, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être entreposée à l'extérieur, dans un endroit sec, bien aéré et éloigné de toute source de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants manipuler la bouteille.

**AVERTISSEMENT - NE rangez PAS la bouteille de gaz dans le cabinet de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.**

- NE PAS laisser le produit non couvert quand il n'est pas utilisé. Pour protéger votre appareil des dommages causés par les intempéries, entreposez-le dans un abri ou un garage quand vous ne l'utilisez pas (en particulier si vous habitez près des côtes). Toute exposition prolongée aux rayons du soleil, aux eaux stagnantes, à l'air marin ou à l'eau de mer est susceptible d'endommager votre appareil. Dans ces cas, une housse pour barbecue/plancha ne suffira pas toujours à protéger votre appareil.
- Lorsque vous rangez l'appareil ou la bouteille de gaz, veillez à ce qu'ils soient éloignés des matériaux et des liquides inflammables.
- La bouteille de gaz ne doit pas être entreposée à proximité du barbecue ou de tout autre appareil.
- Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées en position couchée.
- Ne jamais entreposer les bouteilles de gaz à l'intérieur des locaux.

## Entretien

**IMPORTANT - Nous vous conseillons d'entretenir cet appareil après 100 heures d'utilisation ou tous les ans.**