

Owsley 2.0



5059340137766 / 5059340137773 / 5059340137780

GoodHome



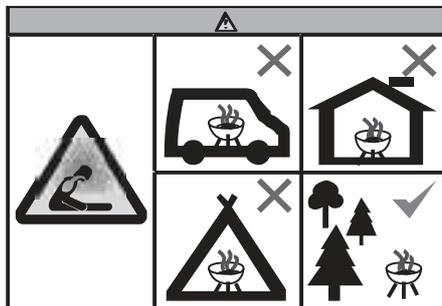
Sécurité

FR Avant de commencer

Consulter la notice avant l'utilisation.

IMPORTANT - Lisez attentivement ce manuel d'utilisation afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le raccorder à sa bouteille de gaz. Veuillez conserver le présent manuel d'utilisation afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

IMPORTANT - A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.



Avertissements de sécurité

ATTENTION - UTILISATION A L'EXTERIEUR UNIQUEMENT, les barbecues ne doivent pas être utilisés dans des espaces fermés ou à l'intérieur de/sous un belvédère, ni dans toutes structures extérieures similaires en raison du dégagement de MONOXYDE DE CARBONE et des RISQUES D'INCENDIES.

IMPORTANT - Assurez-vous que l'appareil est toujours placé et utilisé sur une surface ou un sol plan, HORIZONTAL et non inflammable afin de faciliter l'écoulement des graisses.

- Ce produit n'est pas prévu pour l'utilisation de charbon de bois ou de tout autre combustible de ce type.
- Ce produit n'est pas adapté à l'usage d'ustensiles en pierre de lave.
- 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.

- Effectuez le test de détection des fuites chaque année, et systématiquement lors du démontage, du remplacement de pièces et quand la bouteille de gaz est retirée ou remplacée. **NEGLIGER CE POINT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES SÉRIEUSES OU ENDOMMAGER L'APPAREIL.**
- Toujours remplacer les pièces usées : ne pas utiliser l'appareil en cas de fuite, usure ou dommage.
- N'utiliser ni pétrole, ni white-spirit, ni liquide d'allumage, ni alcool ou autre produit similaire pour allumer l'appareil.

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** cuisiner avec le couvercle (s'il est présent) abaissé lorsque les vannes sont sur grand feu, sous peine d'endommager votre appareil. Cuisinez sur petit feu si le couvercle est abaissé.
- **NE PAS** laisser ce produit sans surveillance quand il est en cours d'utilisation.
- La poignée peut devenir brûlante pendant l'utilisation. Pour ouvrir le couvercle (s'il est présent), portez toujours des gants ou des moufles ignifuges et tenez la poignée en son centre.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle (s'il est présent), prenez garde à ne pas vous faire brûler par la vapeur.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité pendant l'utilisation de l'appareil.

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

- **NE PAS** laisser la graisse ou les résidus d'aliments s'accumuler sur l'appareil ou à l'intérieur : **RISQUE D'INCENDIE.**
- Ne surchargez jamais la grille de cuisson : disposez les aliments uniformément sur la surface de la grille de cuisson, en maintenant une circulation d'air suffisante vers les brûleurs.

- Si vous percevez une odeur de gaz, arrêtez l'appareil, éteignez toutes les flammes et ouvrez le couvercle (s'il est présent). Si l'odeur persiste, contactez immédiatement une personne compétente résoudre le problème. **NE PRENEZ PAS DE RISQUE !**
- En cas de feu incontrôlable, débranchez immédiatement la bouteille de gaz, portez-la à l'écart des flammes et appelez les pompiers. **NE PRENEZ PAS DE RISQUES !**
- Assurez-vous qu'aucun aérosol n'est employé à proximité de cet appareil lors de son utilisation.
- Quand vous entreposez l'appareil ou la bouteille de gaz, assurez-vous qu'ils sont éloignés de tout liquide ou matériau inflammable
- La bouteille de gaz ne doit pas être entreposée à proximité du barbecue ou de tout autre appareil.
- Ne jamais entreposer les bouteilles de gaz à l'intérieur des locaux.
- Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées ni utilisées en position couchée.
- **NE PAS** modifier l'appareil. Toute modification de l'appareil est formellement interdite et peut se révéler très dangereuse et annule la garantie. Notamment, ne jamais démonter les injecteurs du produit.
- Ne pas lire ou ne pas observer ces instructions peut entraîner de graves blessures ou dégâts matériels.
- Les parties protégées du produit ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

IMPORTANT - Malgré tout le soin apporté dans la fabrication de ce produit, il convient d'opérer avec précaution à cause de la présence possible d'arêtes coupantes.

- Pour les modèles possédant un brûleur latéral, le tube d'alimentation de gaz est normalement inclus pour connecter le brûleur latéral aux brûleurs principaux. Assurez-vous pendant l'assemblage de bien respecter le cheminement du tuyau comme indiqué sur les schémas d'assemblage.
- **NE PAS SERRER EXCESSIVEMENT ; NE PAS UTILISER DE RUBAN TEFLON OU DE LIQUIDES D'ETANCHEITE SUR LES RACCORDEMENTS.**
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.



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 de 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 utilisés 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. Hormis 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 au pinceau une solution à parts égales d'eau et de savon liquide sur tous les raccords du circuit de gaz : vannes, tuyau, détendeur et l'écrou 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 FLAMBEES PEUVENT ETRE PROVOQUEES PAR DES RESIDUS DE GRAISSE ET DE JUS S'EGOUTTANT SUR LES BRULEURS 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-avant sont présentes.
- Il est recommandé de couper et déplier le carton sur le sol de manière à l'utiliser comme surface 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.



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 Owsley 2.0 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 AGEING GUARANTEES:
 - 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 Owsley 2.0 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 défaillances 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.



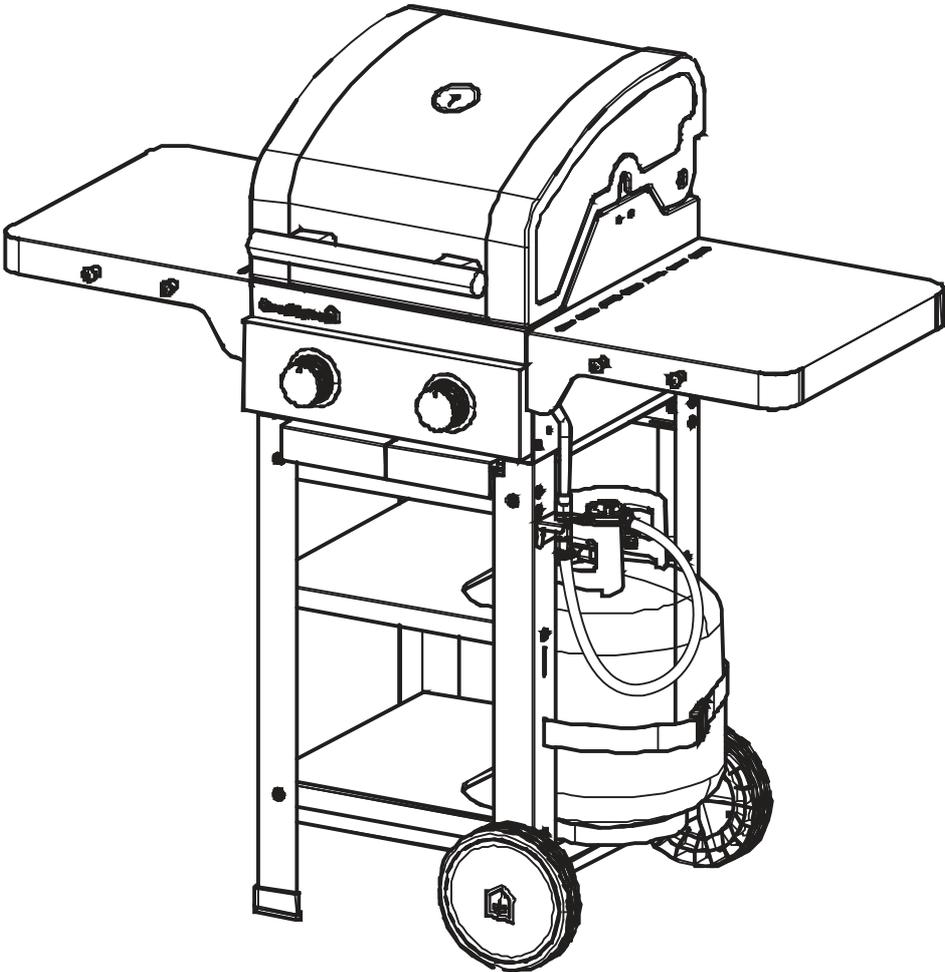
- Si vous avez acheté ce produit en France, en plus de cette garantie commerciale, le vendeur reste tenu de respecter la **garantie légale de conformité** prévue par les articles L 217-4 à L 217-14 du Code de la consommation et aux articles qui concernent les vices cachés de la chose vendue dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil. Le distributeur auprès duquel vous avez acheté ce produit répond de tout défaut de conformité ou vice caché du produit, conformément aux présentes dispositions.
- En vertu de l'article L217-16 du Code de la consommation, lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant la durée de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui reste à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Garantie légale de conformité (extrait du Code de la consommation) : Article L217-4 du Code de la consommation = Le vendeur doit livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la livraison. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. Article L217-5 du Code de la consommation = Le bien est conforme au contrat : 1. S'il est adapté à l'objectif généralement prévu pour des biens similaires et, le cas échéant : s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités présentées par le vendeur à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; s'il présente des qualités que l'acheteur peut légitimement attendre au regard des déclarations publiques faites par le vendeur, par le fabricant ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. Article L217-12 du Code de la consommation = Toute réclamation suite à un défaut de conformité est limitée à deux ans à compter de la livraison du bien. Garantie légale sur les vices cachés (extrait du Code de la consommation) : Article 1641 du Code civil = Le vendeur est tenu de la garantie en cas de défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. Article 1648 du Code civil (alinéa 1) = Toute réclamation résultant de vices cachés doit être faite par l'acheteur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.
- **EXCLUSIONS DES GARANTIES DE FONCTIONNEMENT ET DE VIEILLISSEMENT :**
 - Barbecue à gaz altéré, transformé ou modifié.
 - Barbecue à gaz utilisé d'une manière non recommandée par GoodHome.
 - Dommages dus à un manque de soin ou au non-respect du manuel d'utilisation fourni concernant le montage et l'entretien.
 - Usure normale ou décoloration.
 - Corrosion due à des rayures ou à des éraflures résultant de l'utilisation ou de dommages.
 - Corrosion de l'acier (comprenant l'acier inoxydable) due à l'utilisation dans des zones littorales.

PL : Gwarancja

- Przykładamy szczególną wagę do tego, aby wybierać materiały wysokiej jakości i stosować techniki produkcyjne, które umożliwiają tworzenie wytrzymałych, a zarazem atrakcyjnych produktów. Ten produkt Goodhome Owsley 2.0 ma gwarancję producenta na 10 lat, która obejmuje wady produkcyjne, począwszy od daty zakupu (zakup w sklepie) lub dostawy (zakup przez Internet) bez dodatkowych kosztów w przypadku normalnego (nieprofesjonalnego lub niekomercyjnego) użytku domowego.
- Aby dokonać zgłoszenia reklamacyjnego, należy przedstawić dowód zakupu (np. paragon, fakturę lub inny dowód na mocy obowiązujących przepisów prawa). Dowód zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Gwarancja obejmuje produkty nowe; nie obejmuje produktów używanych lub z ekspozycji. Produkt zamienny objęty niniejszą gwarancją będzie nią objęty aż do wygaśnięcia okresu obowiązywania gwarancji oryginalnego produktu, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.
- Niniejsza gwarancja obejmuje wady i uszkodzenia produktu, pod warunkiem że produkt był używany zgodnie z przeznaczeniem oraz zamontowany, czyszczony i konserwowany zgodnie z informacjami zawartymi powyżej oraz w instrukcji obsługi, a także ze standardowymi praktykami (jeśli te praktyki nie są sprzeczne z instrukcją użytkownika).
- Niniejsza gwarancja nie obejmuje wad ani uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia lub uszkodzeń będących skutkiem niewłaściwego używania, montażu lub złożenia, a także zaniedbania, wypadku i modyfikacji produktu. Gwarancja nie obejmuje w żadnym wypadku dodatkowych kosztów (transportu, przenoszenia, montażu i demontażu, robocizny itd.) ani strat bezpośrednich lub pośrednich, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.
- Jeśli produkt jest uszkodzony, niezbędne części zamienne dostarczymy bezpłatnie w rozsądnym terminie.
- Prawa wynikające z tej gwarancji obowiązują w kraju, w którym zakupiono produkt. Zapytania dotyczące gwarancji powinno się kierować do sklepu, w którym zakupiono produkt.
- Niniejsza gwarancja jest dokumentem dodatkowym, który nie ma wpływu na ustawowe prawa konsumenta
- Jeśli produkt zakupiono w Polsce, niniejsza gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień wynikających z przepisów prawa dotyczących gwarancji na wady zakupionego towaru.

- Manufacturer • Fabricant • Producent • Producător • Fabricante:**
UK Manufacturer:
Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom
EU Manufacturer:
Kingfisher International Products B.V.
Rapenburgstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands
www.kingfisher.com/products
- EN** www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie
To view instruction manuals online,
visit www.kingfisher.com/products
- FR** www.castorama.fr
www.bricodepot.fr
Pour consulter les manuels d'instructions
en ligne, rendez-vous sur le site
www.kingfisher.com/products
- PL** www.castorama.pl
Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online,
odwiedź stronę www.kingfisher.com/products
- RO** www.bricodepot.ro
Pentru a consulta manualele de instrucțiuni online,
vizitați www.kingfisher.com/products
- ES** www.bricodepot.es
Para consultar los manuales de instrucciones
en línea, visite www.kingfisher.com/products
- PT** www.bricodepot.pt
Para consultar manuais de instruções online,
visite www.kingfisher.com/products
- TR** **İthalatçı Firma:**
KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TİC. A.Ş.
Taşdelen Mah. Sırrı Çelik Bulvarı No:5
34788 Taşdelen/Çekmeköy/İSTANBUL
Tel: +90 216 4300300
Faks: +90 216 48411313
www.koctas.ecm.tr
Kullanım kılavuzuna internet üzerinden ulaşmak
için 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 irtibat bilgilerinden faydalanınız.
KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ
0850 209 50 50

Owsley 2.0



5059340137766 / 5059340137773 / 5059340137780



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	24
PL	Użytkowanie	30
RO	Utilizare	36
ES	Uso	42
PT	Utilização	48
TR	Kullanım	54



Assembly 06

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



Care and Maintenance 60

FR	Entretien et maintenance	63
PL	Pielęgnacja & konserwacja	66
RO	Îngrijire și întreținere	69
ES	Cuidado y mantenimiento	72
PT	Cuidados e manutenção	75
TR	Bakım ve Onarım	78



EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.

FR IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

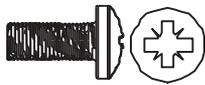
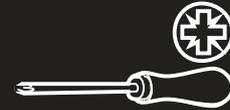
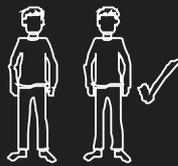
PL WAŻNE - Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bez odczekiwania.

RO IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

ES IMPORTANT - Lea atentamente le guía de seguridad separada antes de utilizar.

PT IMPORTANTE - Leia atentamente o guia de segurança separada antes de usar.

TR ÖNEMLİ - Kullanmadan önce emniyet kurallarını lütfen dikkatle okuyun.



[A] x 41
M6 x 13 mm



[B] x 1



[C] x 1
Ø8 mm



[D] x 2



[E] x 4
No. 6 x 10 mm



[F] x 4



[G] x 6
M6 x 13 mm



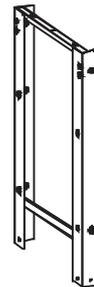
[H] x 6
Ø6.5 mm



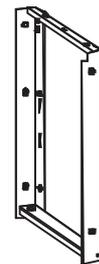
[01] x 1



[02] x 2



[03] x 1



[04] x 1



[06] x 1



[06] x 2



[07] x 2



[08] x 2



[09] x 1



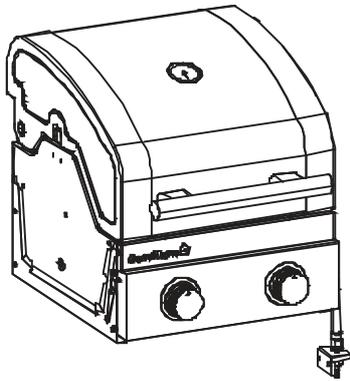
[10] x 1



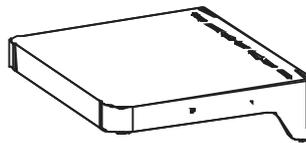
[11] x 3



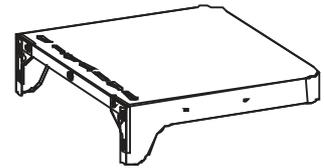
[12] x 1



[13] x 1



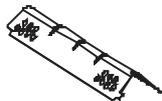
[14] x 1



[15] x 1



[16] x 2



[17] x 2



[18] x 2



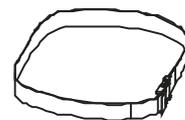
[19] x 2



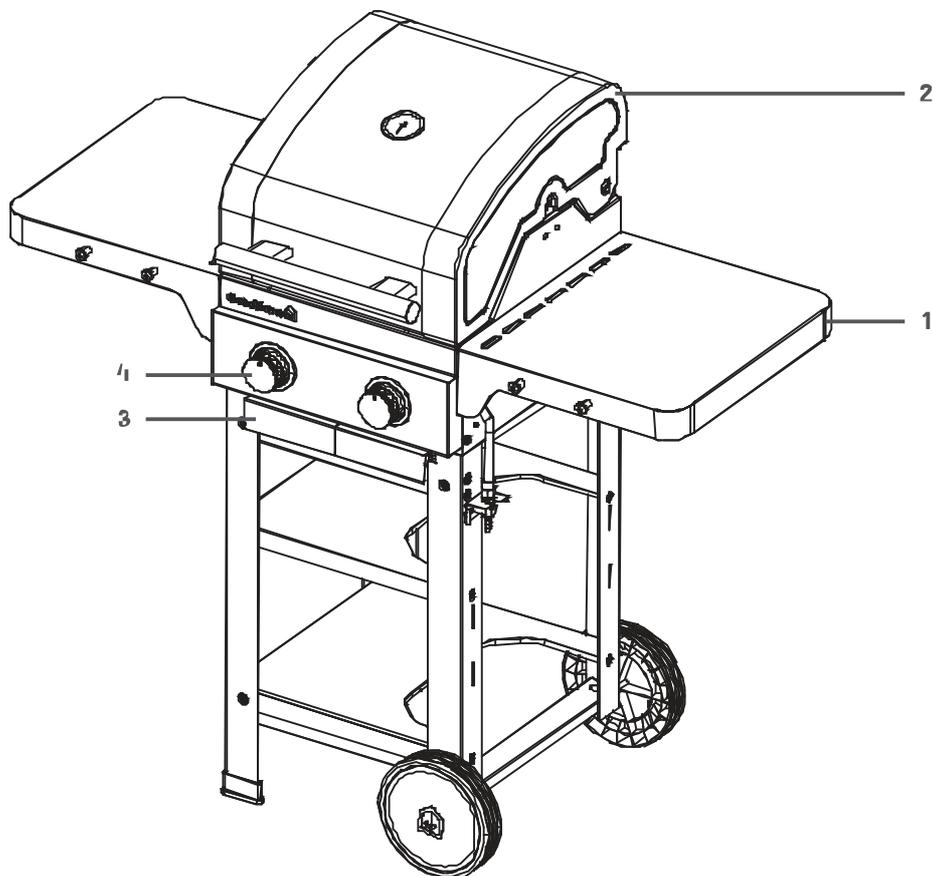
[20] x 2



[21] x 1



[22] x 1



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

FR 1. Étagère latérale 2. Couvercle 3. Bac de récupération de graisses 4. Boutons de commande

PL 1. Półka boczna 2. Pokrywa 3. Tacka na tłuszcz 4. Pokrętła kontrolne

RO 1. Raft lateral 2. Capac 3. Tavă de ulei 4. Eutoane de control

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

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

TR 1. Yan raf 2. Kapak 3. Yağ tepsisi 4. Kontrol düğmeleri



EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

PL Montaż
PT Montagem

6

01



[01] x1



[02] x1

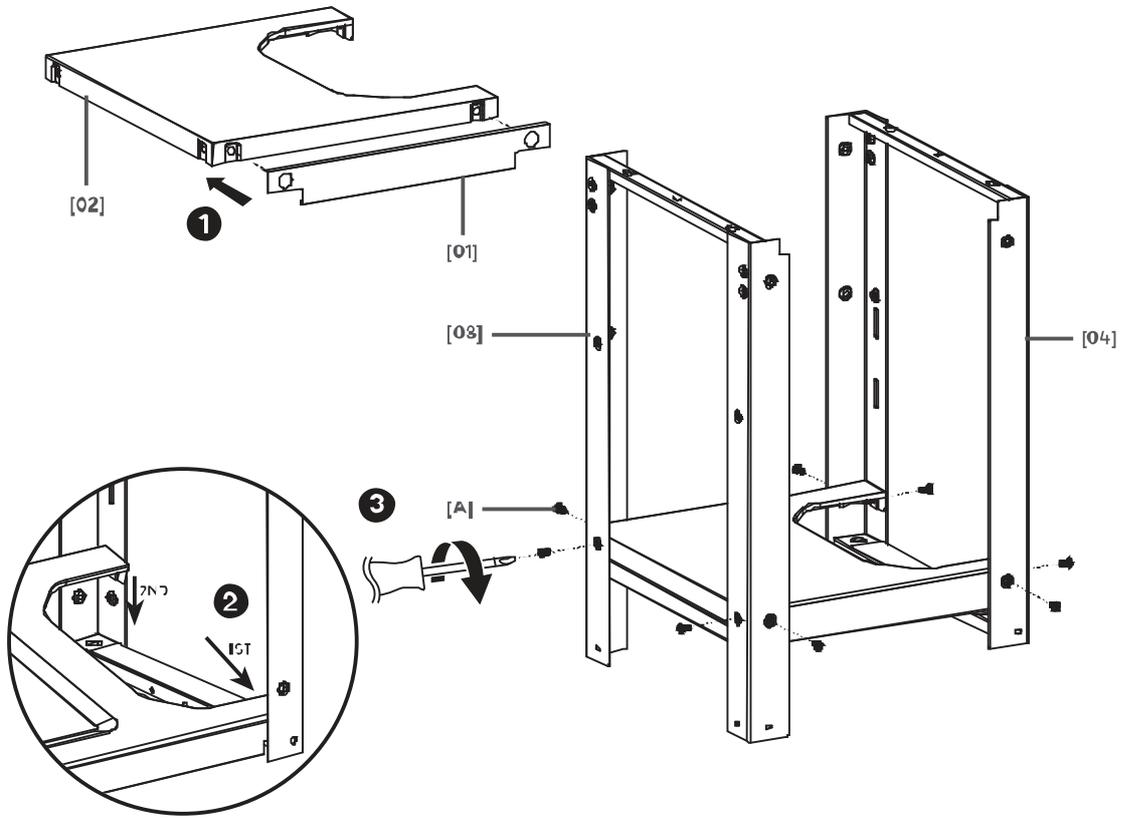


[03] x1

[04] x1



[A] x8



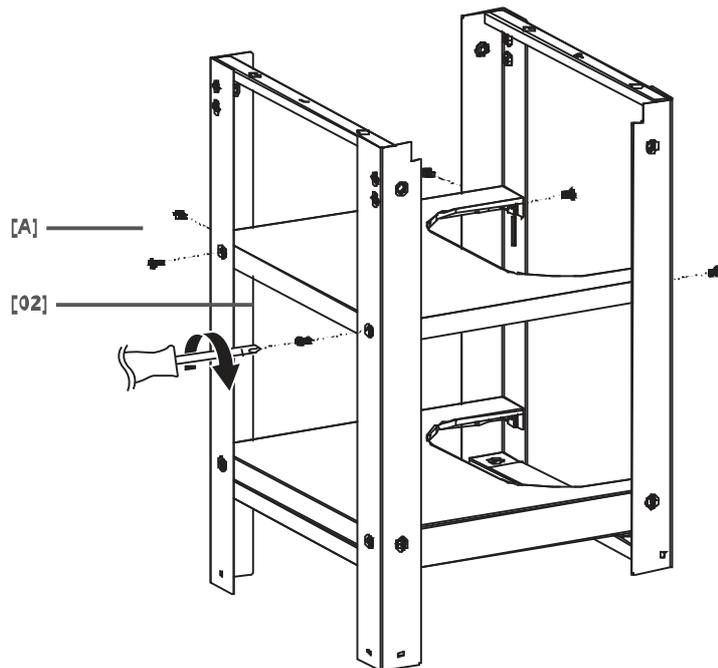
02



[02] x1



[A] x6





EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

PL Montaż
PT Montagem

7

03



[05] x 1



[06] x 2



[07] x 2



[08] x 2



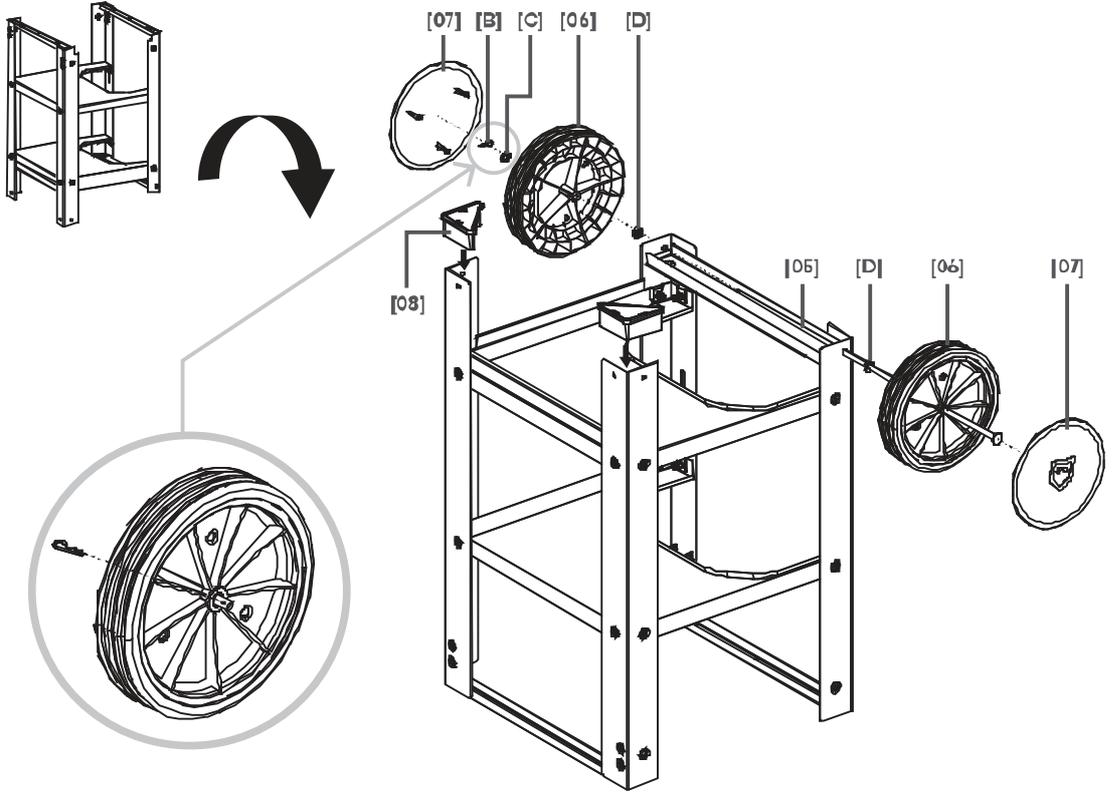
[B] x 1



[C] x 1



[D] x 2



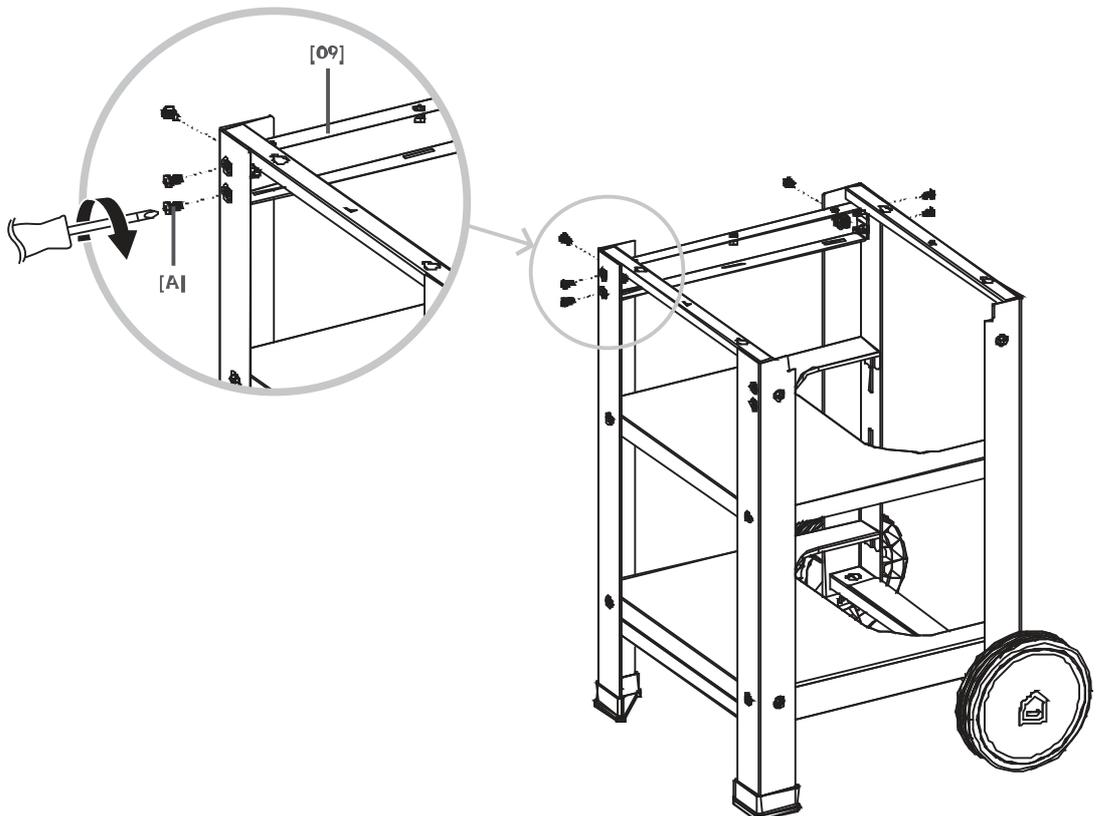
04



[09] x 1



[A] x 6





EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

PL Montaż
PT Montagem

8

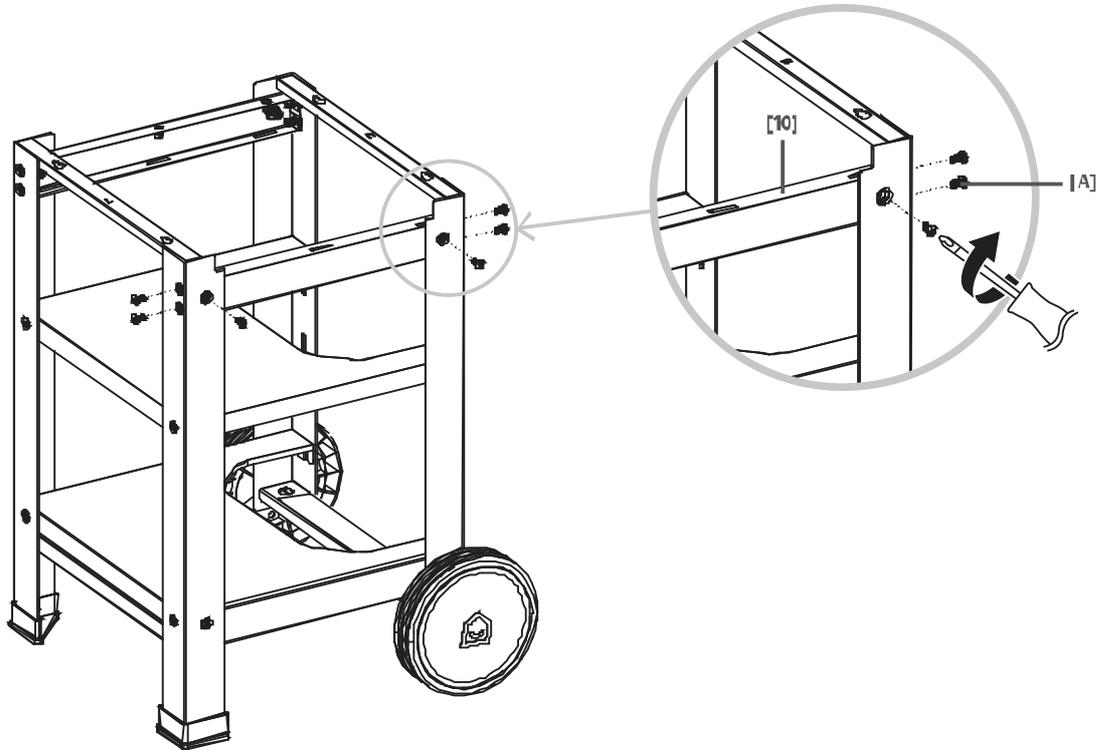
05



[10] x 1



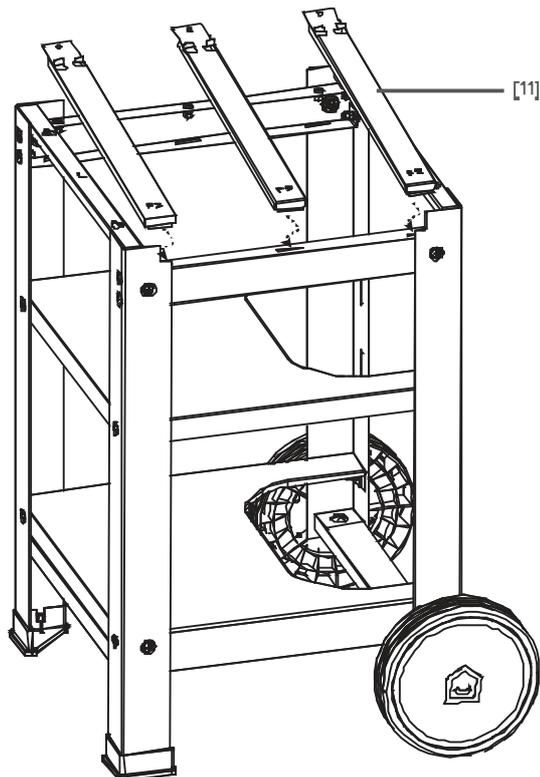
[A] x 6



06



[11] x 3





EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

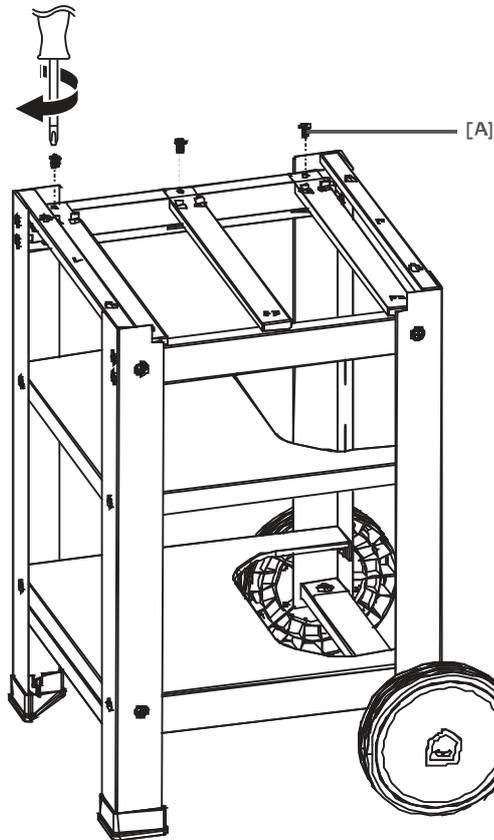
PL Montaż
PT Montagem

9

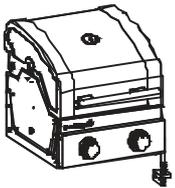
07



[A] x 3



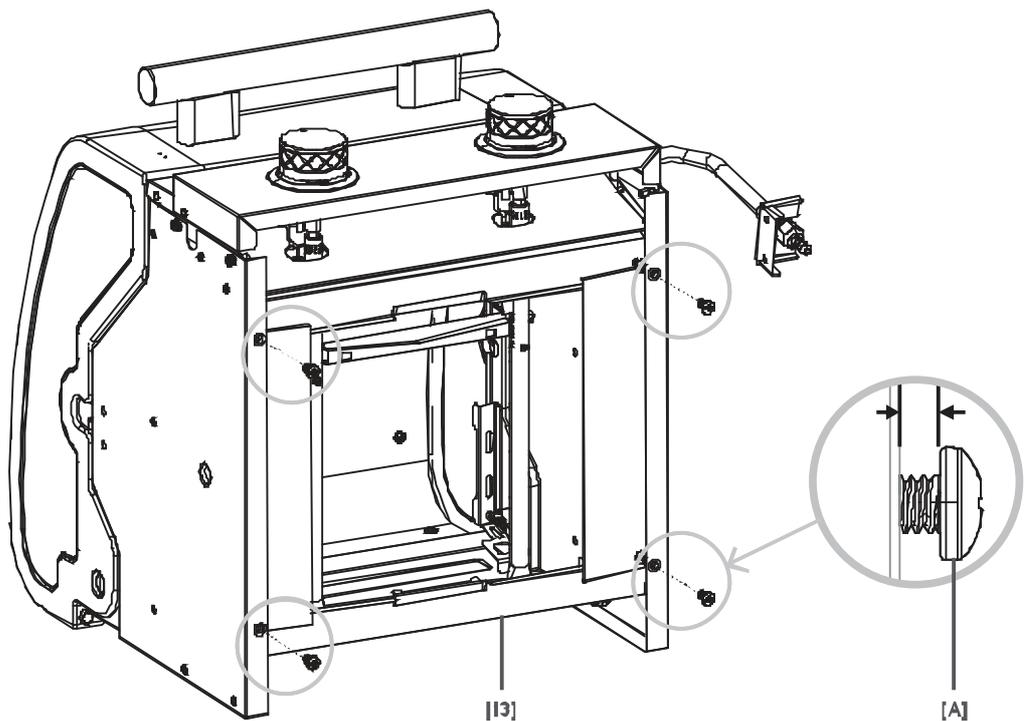
08



[13] x 1



[A] x 4





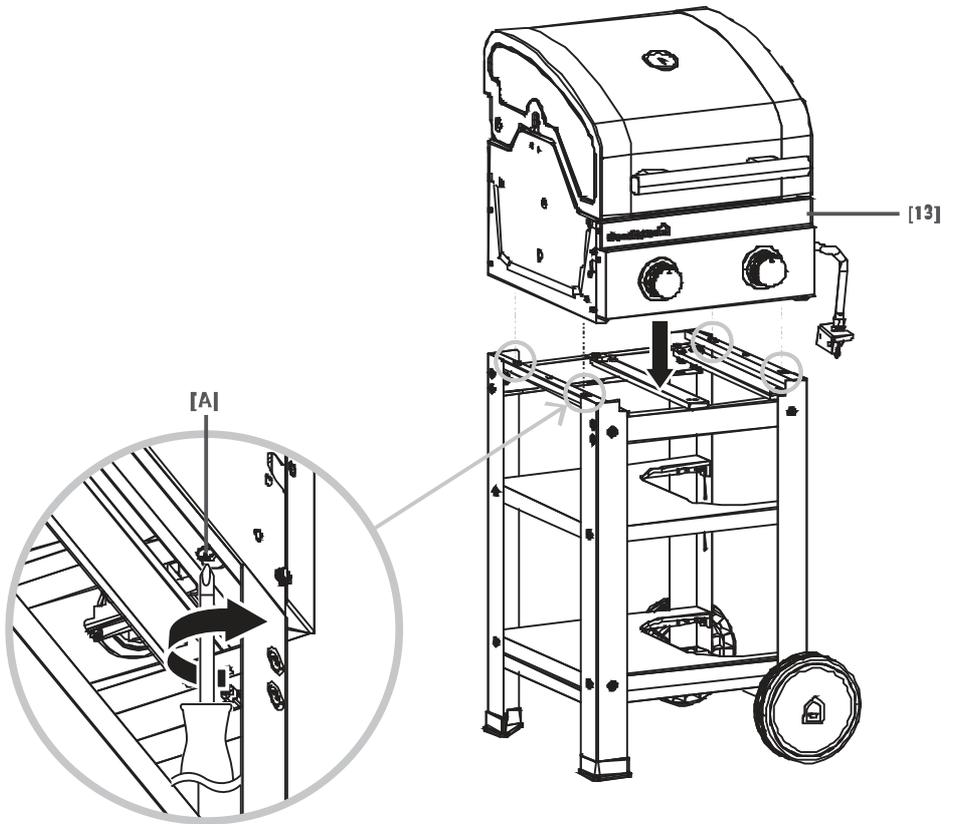
EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

PL Montaż
PT Montagem

10

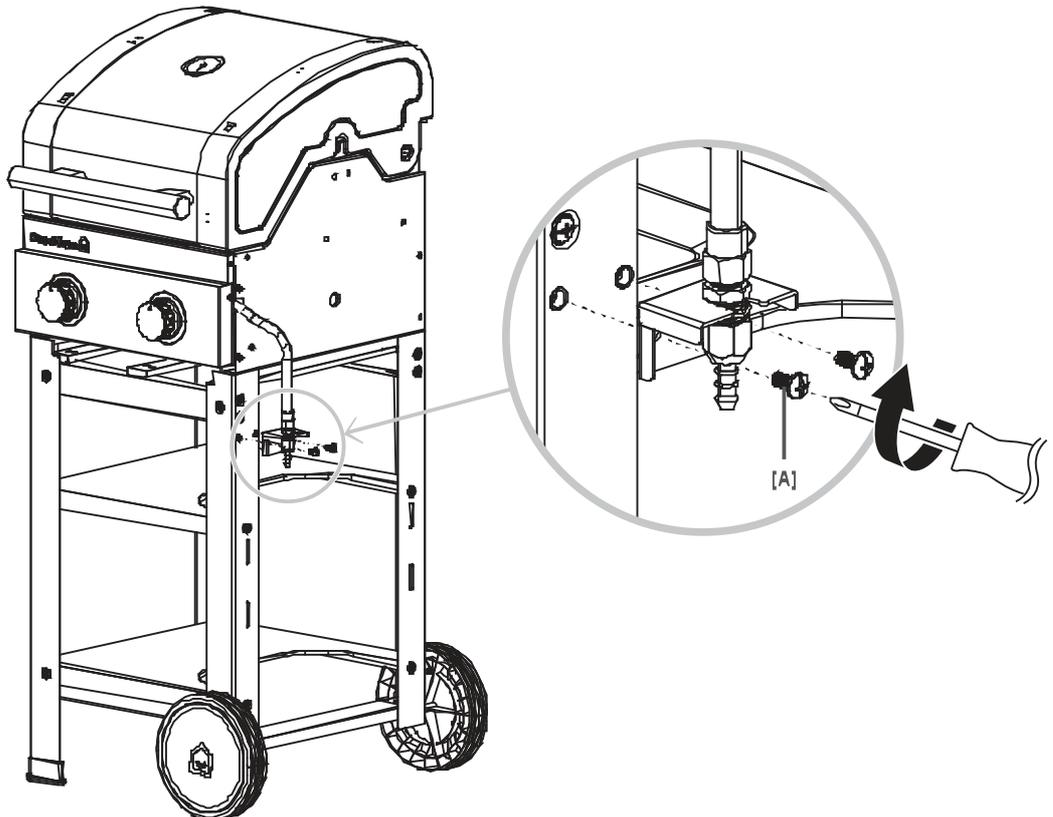
09



10



[A] x 2





EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

PL Montaż
PT Montagem

11

11



[14] x 1



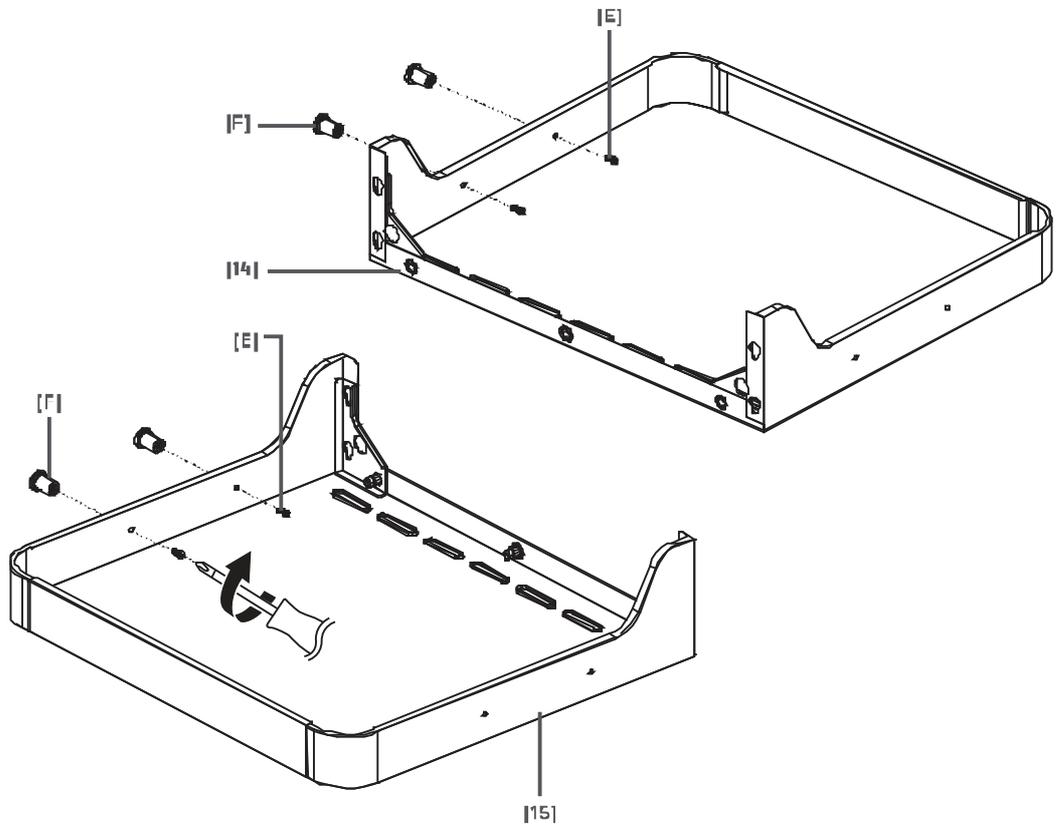
[15] x 1



[E] x 4



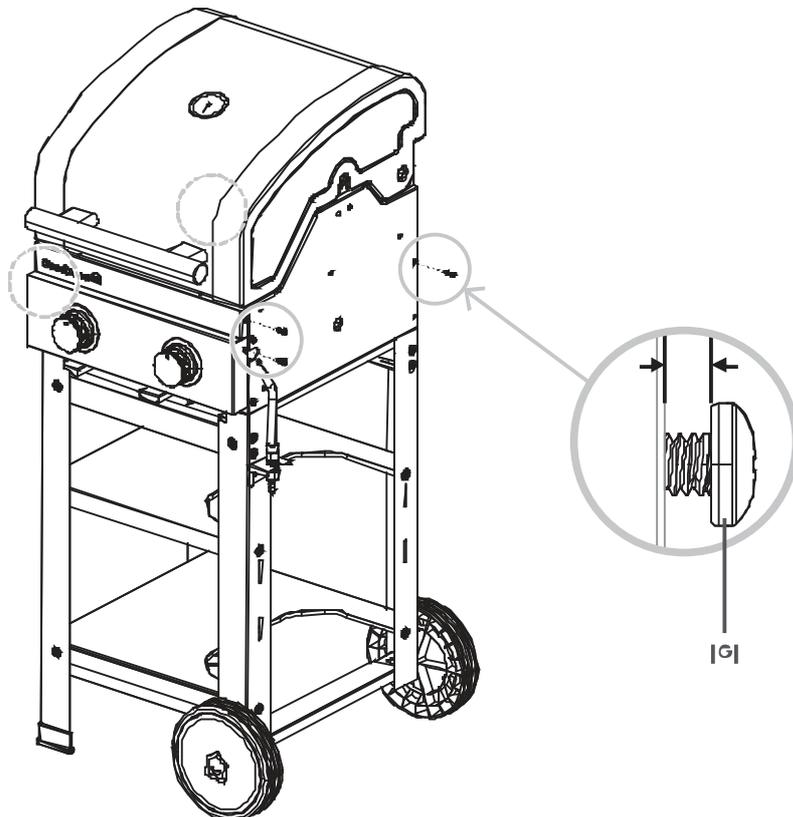
[F] x 4



12



[G] x 6





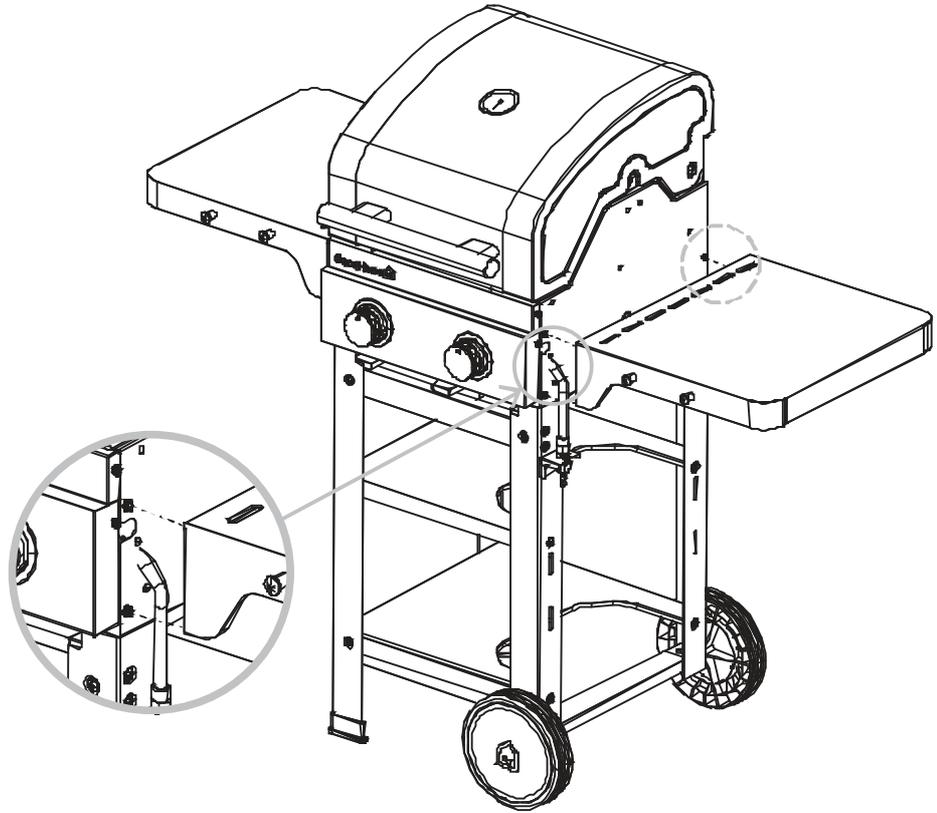
EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

PL Montaż
PT Montagem

12

13



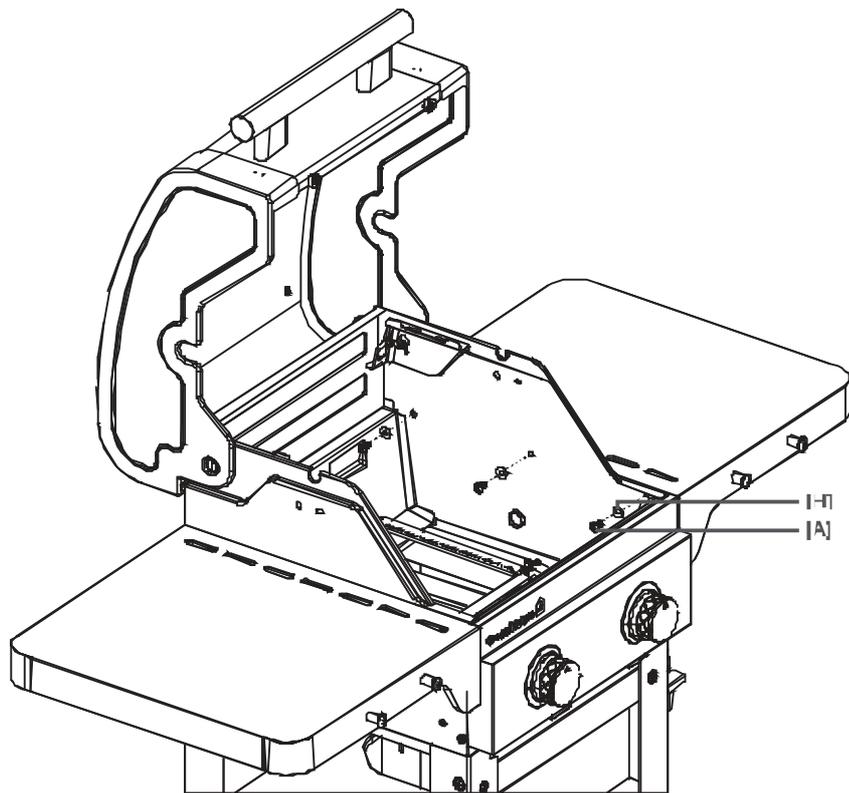
14



|A| x 6



|H| x 6





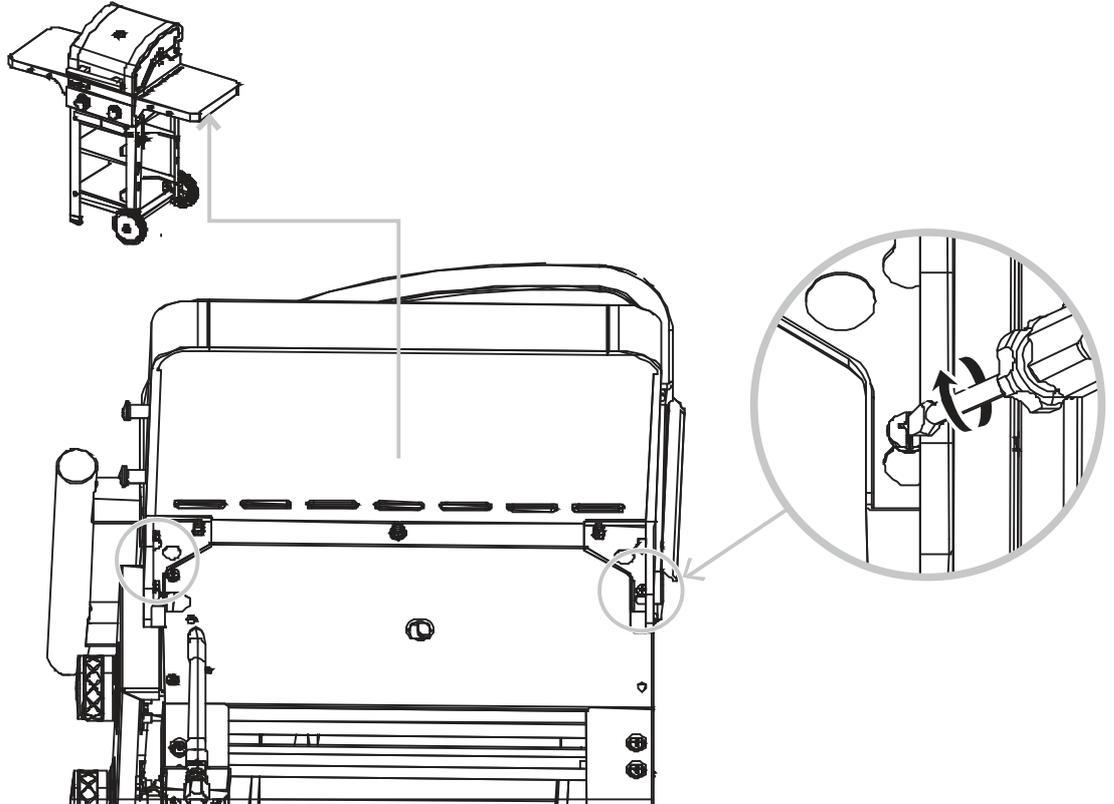
EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

PL Montaż
PT Montagem

13

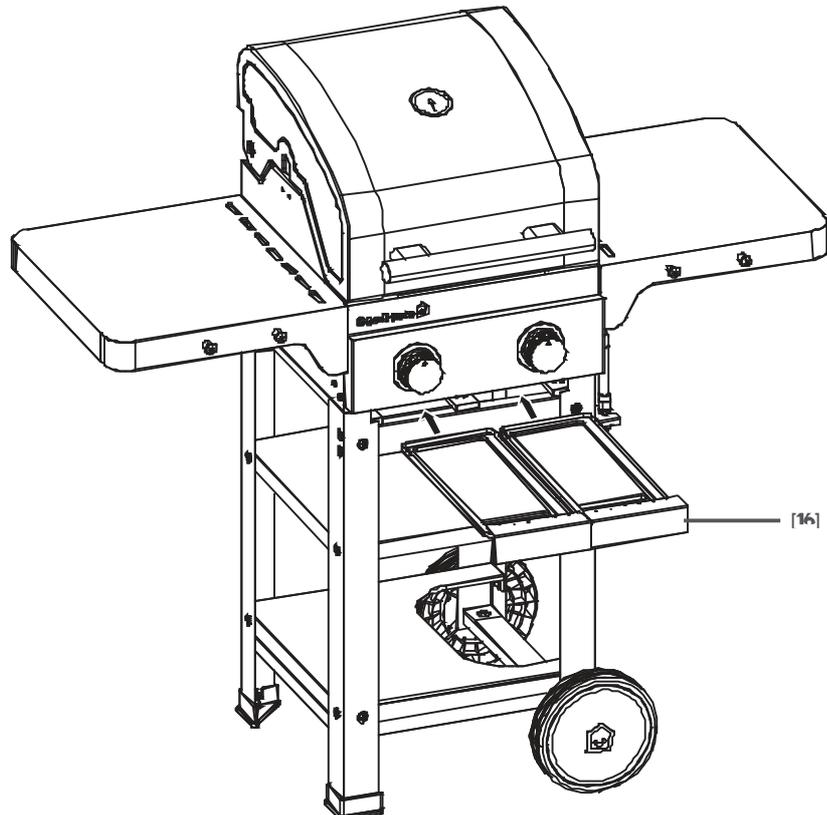
15



16



[16] x 2





EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

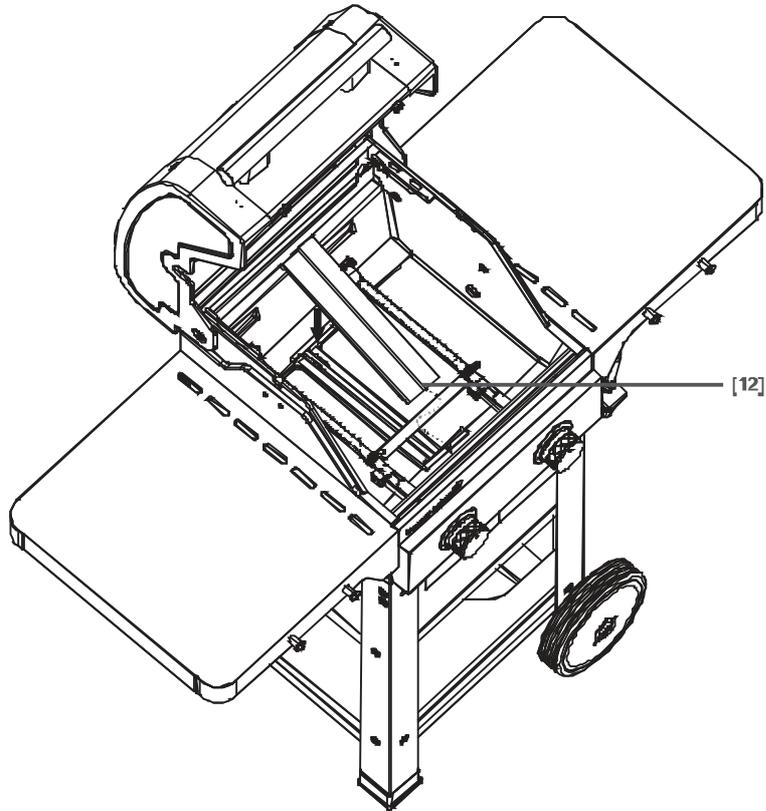
PL Montaż
PT Montagem

14

17



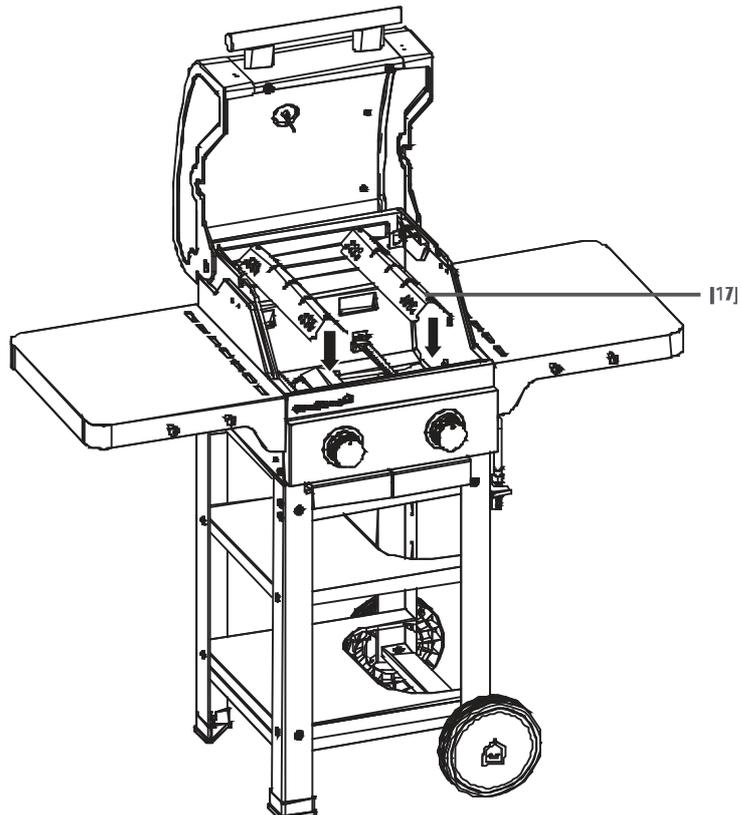
[12] x1



18



[17] x2





EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

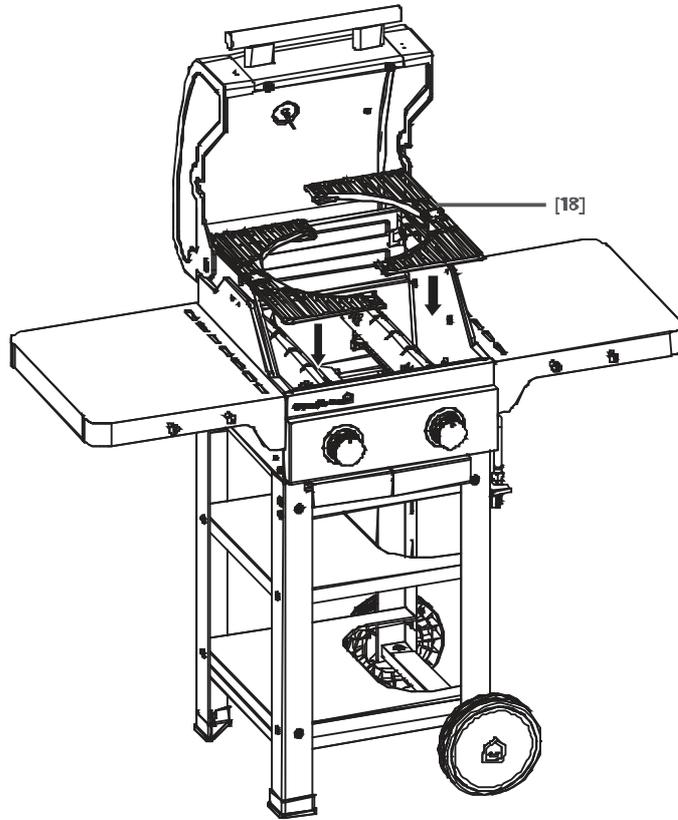
PL Montaż
PT Montagem

15

19



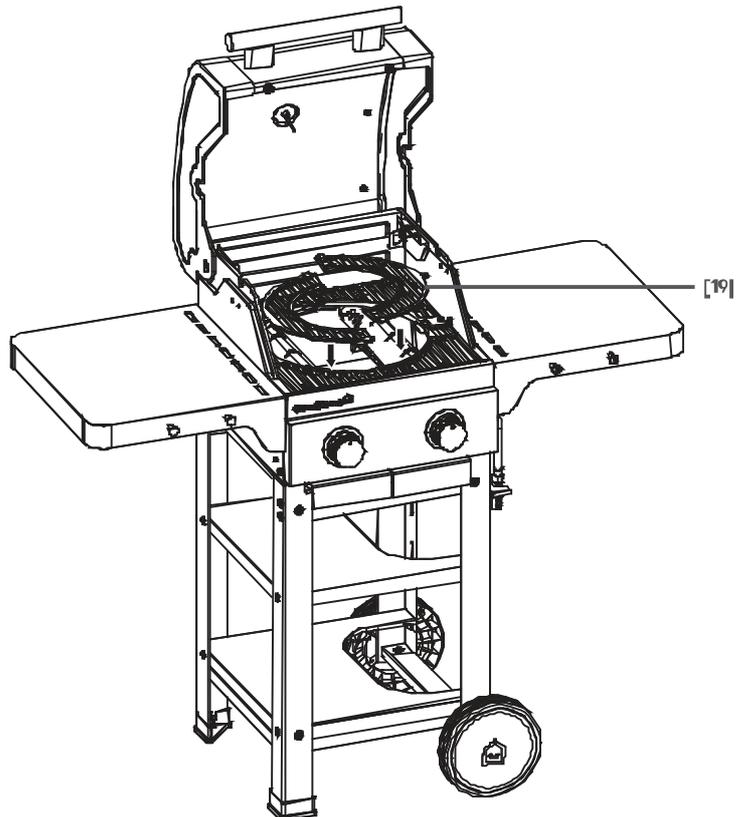
[18] x 2



20



[19] x 2





EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

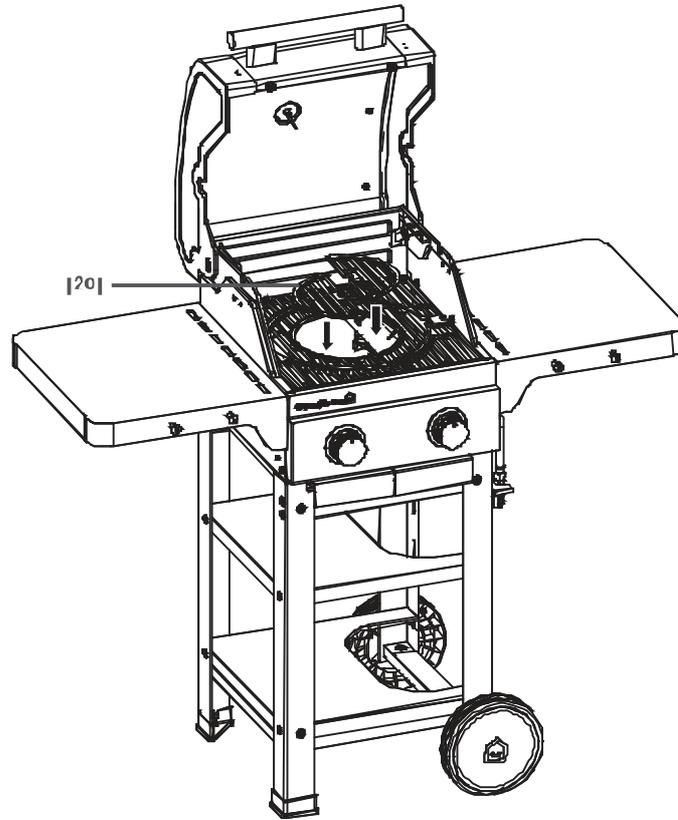
PL Montaż
PT Montagem

16

21



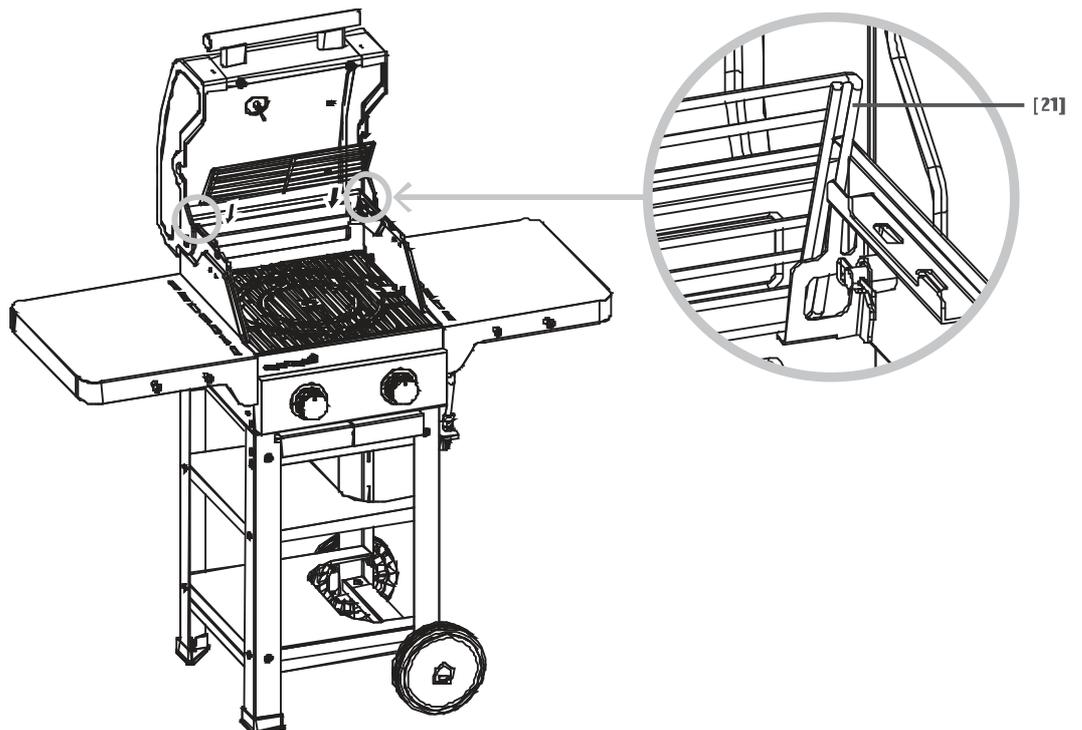
[20] x 2



22



[21] x 1





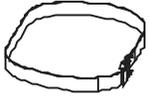
EN Assembly
RO Asamblare
TR Montaj

FR Assemblage
ES Montaje

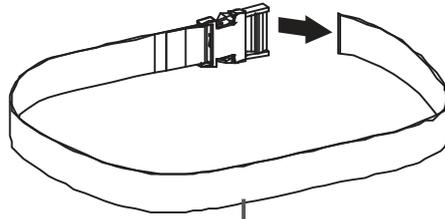
PL Montaż
PT Montagem

17

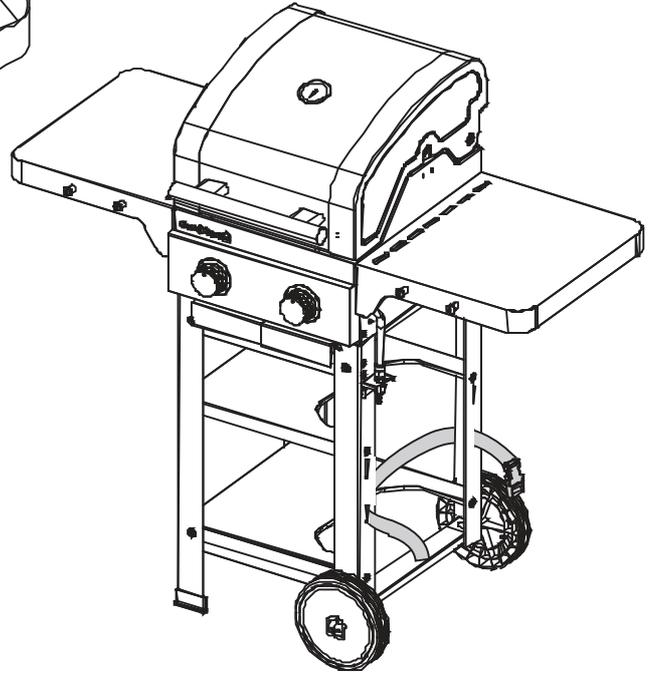
23



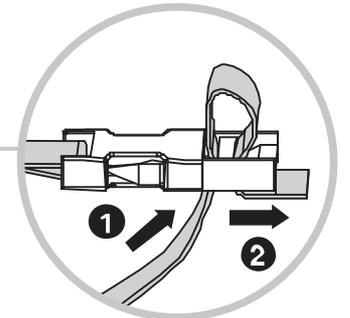
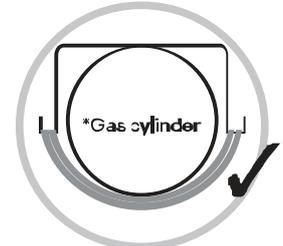
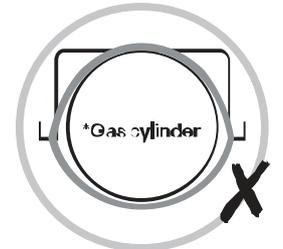
[22] x 1



[22]



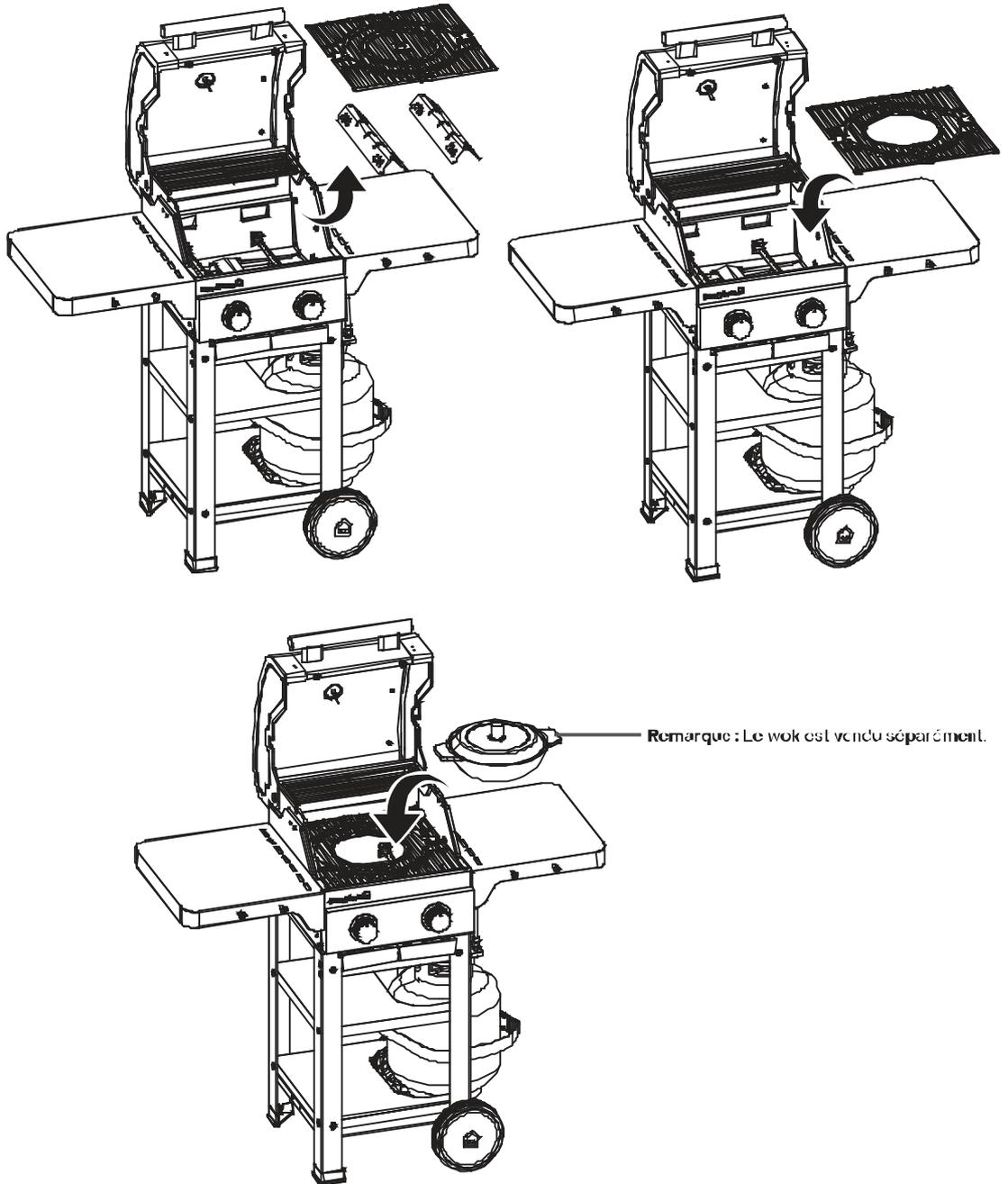
24



* 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



04





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.

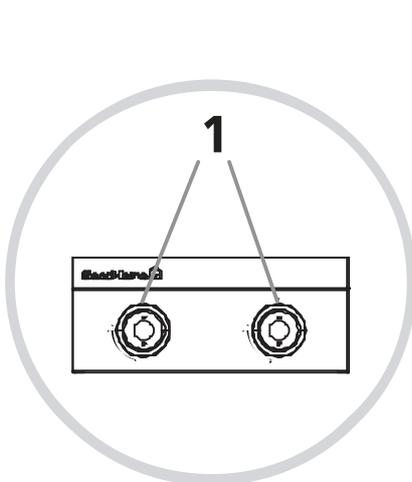
ATTENTION – Manger de la viande crue ou à peine cuite peut causer des empoisonnements alimentaires (p. ex. les souches de bactéries comme E.coli).

- 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.

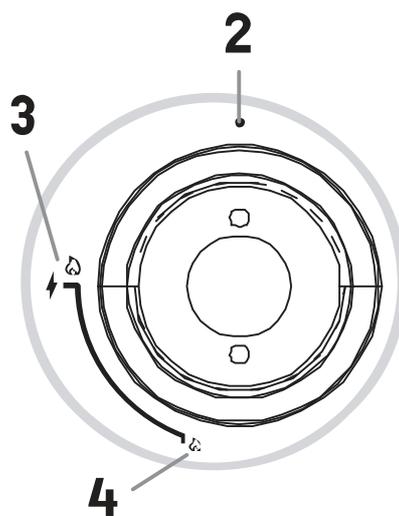
ATTENTION – Si la viande a été suffisamment cuite, le jus de viande doit être de couleur claire et ni la viande ni son jus ne doivent avoir une coloration rose ou rouge.

- 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.

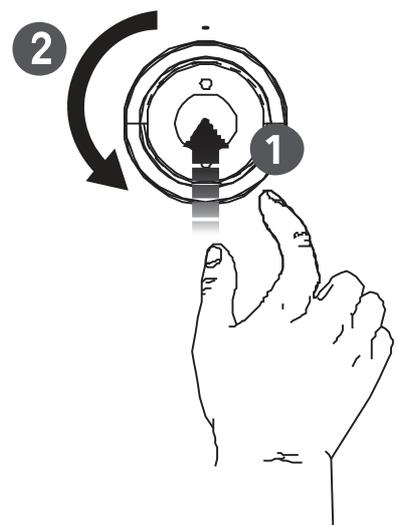
Le panneau de contrôle



1. Boutons de commande de gaz



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



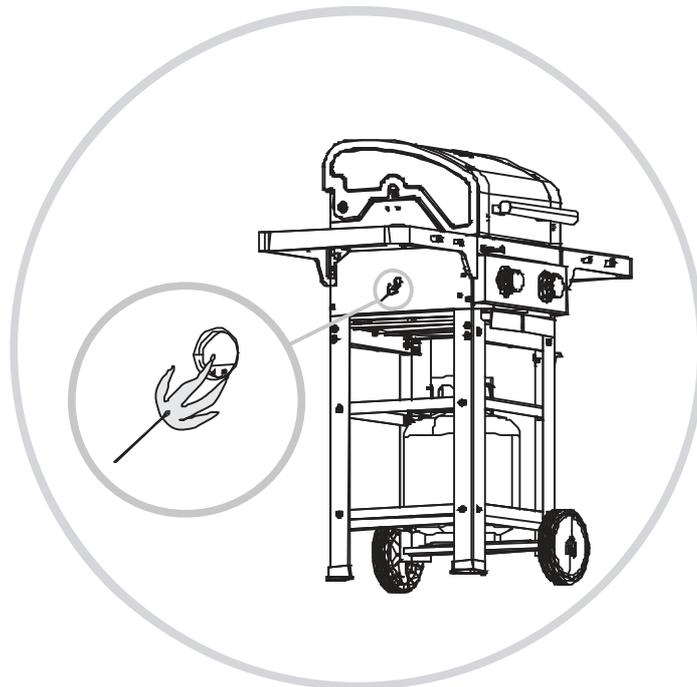


Allumage de l'appareil

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 chaque clic émis par l'étincelle 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.



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 lorsque j'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 et 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 venteux	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



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'aspérez 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 abrasifs !
- 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.
- Enlevez régulièrement l'excès d'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.

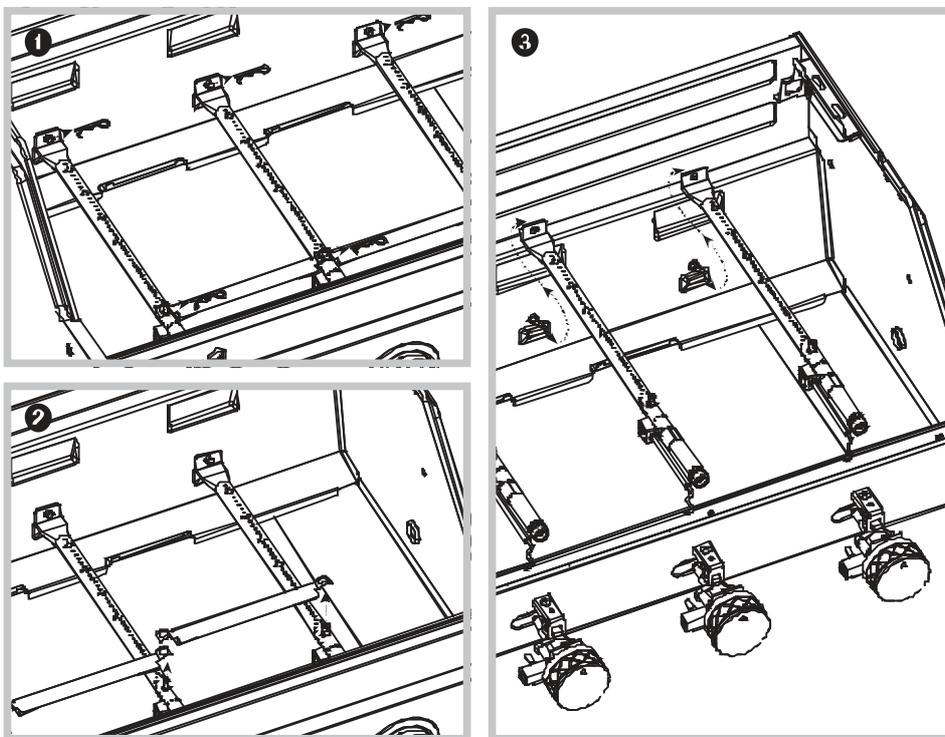
En début de saison

- 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 venturés sont correctement positionnés au-dessus des sorties des vannes.
- Vérifiez que le tuyau ne présente pas d'entailles, de fissures ou de signes d'usure excessive avant de l'utiliser. En cas d'endommagement du tuyau, remplacez celui-ci 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.

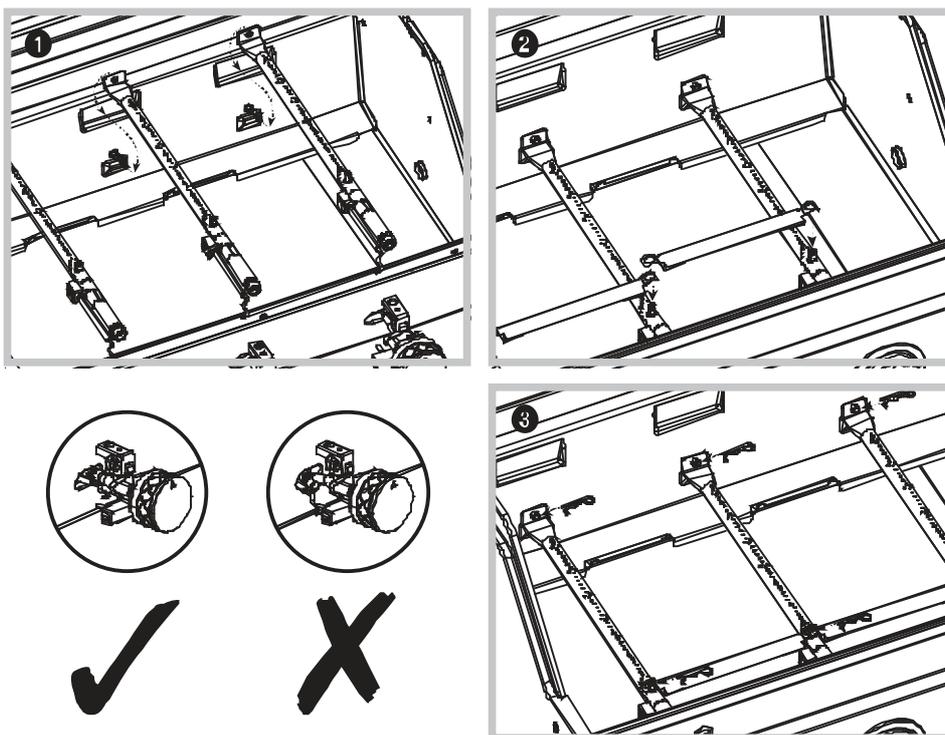


En fin de saison

- Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés tous les ans et chaque fois que des dépôts importants sont constatés, afin de s'assurer que ni les orifices des brûleurs ni les tubes venturi ne sont encombrés.



- Utilisez un cure-pipe pour déboucher les orifices obstrués.
- La corrosion à la surface des brûleurs peut être enlevée à l'aide d'une brosse métallique.
- Lors du remontage des brûleurs, veillez à vérifier que les tubes venturi des brûleurs s'adaptent bien sur les sorties des valves.





Entretien et maintenance

65

- 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 feui les 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 ce 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.