

**HANDSON.**

# **GAS BARBECUE BOSTON**

## **BARBECUE AU GAZ BOSTON**



**CE 2575 23**

PIN: 2575DM29972

### **Gebruiksaanwijzing**

**Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u dit product in gebruik neemt.**

Mode d'emploi

Lire attentivement cette notice avant d'utiliser le produit.

**563933 IM V09-23**

## BELANGRIJK



Voordat u dit product in gebruik neemt, moet u de onderstaande veiligheidsvoorschriften en instructies aandachtig doorlezen om de barbecue op de juiste wijze te kunnen gebruiken.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. De verkoper is niet aansprakelijk voor lichamelijke of materiele schade die te wijten zijn aan het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing.

### WAARSCHUWINGEN

- Dit product is exclusief bedoeld voor gebruik buitenshuis. Gebruik de barbecue niet binnenshuis.
- Gebruik de barbecue niet beneden maaiveld.
- Bewaar ook gasflessen niet beneden maaiveld.
- Gas is zwaarder dan lucht en kan zich in geval van een lek dus ophopen en ontploffen in aanwezigheid van een vlam of vonk.
- Gebruik de barbecue alleen met LPG gasflessen.
- Een geschikte regelaar dient te worden gebruikt voor Butaan, Propan of mixen hiervan.
- Verwijder het inpak-plastic van alle onderdelen alvorens de barbecue te gaan gebruiken.
- Verplaats de barbecue niet tijdens of na gebruik alvorens deze volledig afgekoeld is.
- Laat de barbecue niet onbeheerd achter nadat deze is ontstoken.
- Het handvat van de klep kan erg heet worden, pak alleen het midden van het handvat vast.
- Draag tijdens het koken altijd ovenhandschoenen.
- Gebruik barbecue gereedschap met lange en hitte bestendige handvatten.
- Wees alert bij het openen van de klep omdat hete lucht zal ontsnappen op het moment van het openen van de klep.
- Sommige toegankelijke onderdelen worden erg heet. Houd uw kinderen en huisdieren uit de buurt.
- Draai de kraan van de gasfles dicht als de barbecue niet wordt gebruikt.
- Dek de barbecue niet af alvorens deze volledig is afgekoeld.
- Gebruik de barbecue alleen op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Voer een lekkagecontroleprocedures uit alvorens de barbecue te gebruiken. Dit is de enige betrouwbare manier om gas lekkage te ontdekken van fittingen en aansluitingen van de barbecue na montage.

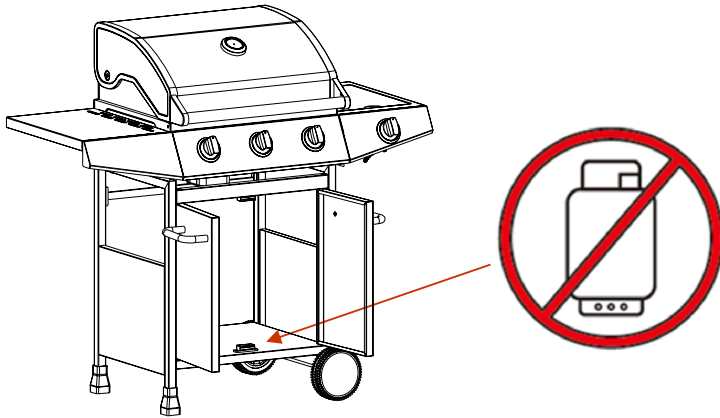
- Herhaal de lekkagecontroleprocedure jaarlijks en wanneer de gasfles is vervangen.
- Plaats geen brandbaar materiaal naast de barbecue.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van de barbecue.
- Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare gassen of vloeistoffen in de buurt van deze of andere barbecues.
- Een gasfles die niet is aangesloten voor gebruik, mag niet in de buurt van deze of andere barbecues worden bewaard.
- Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen kan ernstige lichamelijk letsel en/of schade ten gevolge hebben.
- Modifieren van de barbecue is gevaarlijk en niet toegestaan. Het sluit ieder recht op garantie uit.
- Alle, door de fabriek verzegelde onderdelen, behoren door de consument onaangeroerd te blijven.
- In geval u vragen heeft met betrekking tot deze instructies went u zich dan tot uw leverancier.

### Wanneer u gas ruikt:

1. Sluit de gastoevoer naar de barbecue af.
2. Doof eventuele vlammen.
3. Open de deksel.
4. Wanneer de gaslucht niet verdwijnt, bewaar dan afstand tot de barbecue en neem direct contact op met de gasleverancier of de brandweer. Lekkend gas kan brand of explosie veroorzaken, met ernstig of fataal lichamelijk letsel of beschadigingen van eigendommen tot gevolg.

### Montage

- Volg de instructies van de montagetekening.



Plaats de gasfles nooit in de ruimte onder de barbecue omdat dit kan resulteren in ernstig lichamelijk letsel van de gebruiker, anderen en eigendommen

## INSTALLATIE

### Kies een locatie

- Deze barbecue is alleen geschikt voor buiten gebruik en behoort geplaatst te worden in een ruime, veilige en vlakke omgeving.
- Binnen een meter van de barbecue mogen zich geen brandbare objecten bevinden, ook geen planten of omheiningen.
- Binnen een meter van de barbecue mogen zich geen vuurhaarden bevinden [zoals sigaretten, open vuur, vonken etc.]

### Vorbereiding

- Zorg dat de ventilatieopeningen in de behuizing van de barbecue vrij zijn.
- Plaats de gasfles op op de grond naast de barbecue en op veilige afstand van hitte-bronnen.
- Schakel de barbecue uit als de gasfles aangesloten of gewisseld moet worden en zorg dat er zich geen vuurhaarden in de nabijheid bevinden [zoals sigaretten, open vuur, vonken etc.]

### GAS drukregelaar aansluiten

- Controleer dat alle gas regelaar knoppen zich in de "OFF" stand bevinden. Sluit de gasdruk-regelaar aan volgens de voorschriften van de leverancier van zowel de regelaar als de gasfles.

### Gas-lekkagecontroleprocedure [voer deze test alleen uit in een goed ventilerende buiten-omgeving]

- Controleer dat alle gas regelaar knoppen zich in de "OFF" stand bevinden.

Draai de de gaskraan van de gasfles of gasdruk-regelaar open.

Controleer op lekkage door een oplossing van 1/2 water en 1/2 wasmiddel/zeep aan te brengen over alle gas-aansluitingen/-koppelingen, inclusief aansluitingen/koppelingen aan de gasfles, de gasdruk-regelaar en aan overige koppelingen aan het barbecue huis.

**GEBRUIK NOOIT EEN OPEN VLAM** om lekkage te controleren.

Als er zich bij de koppelingen bubbels vormen dan is daar een lek. Draai de koppeling aan of vernieuw de koppeling. Voer de test opnieuw uit. Als er zich opnieuw bubbels vormen, gebruik dan de barbecue niet en neem contact op met uw leverancier.

Veeg na de lekkage test altijd de zeep-oplossing van alle koppelingen.

## GEBRUIK

---

### Waarschuwing

- Wees overtuigd dat u alle waarschuwingen heeft begrepen voordat u de barbecue gaat gebruiken.
- Deze barbecue is niet ontworpen om voor meer dan 50% van het kook oppervlak te worden afgedekt. - inclusief ovenschalen - Volledig afdekken zal extreme warmte opbouwen en de barbecue beschadigen. Deze beschadigingen zijn uitgesloten van garantie.

### Vorbereitung alvorens te gaan koken

- Om te voorkomen dat voedsel vastplakt aan het bak-oppervlakte, vet u het bak-rooster voor ieder gebruik in met bakolie of vegetarische olie. Gebruik hiervoor een borstel met lange steel. [Als u de barbecue voor het eerst gebruikt dan zal de lak verkleuren, dit is een normaal gevolg van het gebruik]

### Ontsteken van de hoofd-brander

- Open de barbecue klep.
- Controleer dat alle knoppen zich in de "OFF" positie bevinden.
- Open de gaskraan op de gasfles of de druk-regelaar
- Druk en draai de middelste gas-regelaar-knop. [met pictogram "  " ] vanuit de "OFF" positie, tegen de klok in totdat weerstand wordt gevoeld. Wacht nu 4 seconden en draai verder tot een klik gehoord wordt en de brander ontstoken is.
- Als de brander niet ontsteekt na bovengenoemde procedure, draai dan alle knoppen naar de "OFF" positie, draai de gaskraan dicht [op de gasfles of de gasdruk-regelaar]. Wacht 5 minuten en herhaal bovengenoemde procedure. Als de barbecue nog steeds niet ontsteekt lees dan hoe de barbecue handmatig te ontsteken is in de sectie "handmatig ontsteken van de hoofd-brander"
- Om met meerdere branders te koken, druk en draai u achtereenvolgens de uiterst linker knop, vanuit het midden de twee uiterst rechtse knoppen tegen de klok in tot de branders zijn ontstoken.
- Het niet opvolgen van bovengenoemde ontstekings volgorde kan resulteren tot gevaarlijke situaties.
- Na ontsteken de brander 3-5 minuten op de hoogste stand laten branden om de barbecue voor te verwarmen. Deze procedure behoort herhaalt te worden voor

iedere kook-sessie. De klep, voor zover aanwezig, behoort geopend te blijven gedurende het voorverwarmen.

- Na voltooiing van het voorverwarmen, behoort de brander lager gedraaid te worden voor het beste kook-resultaat.

### Handmatig ontsteken van de hoofdbrander.

- Open de barbecue klep.
- Controleer dat alle knoppen zich in de "OFF" positie bevinden. Breng een brandende lucifer door de lucifer-opening in de bodem van de barbecue behuizing.
- Druk en draai de meest linker controle-knop linksom naar de "MAX" positie. De uiterst linkse brander behoort als eerste te worden ontstoken.
- Nadat de uiterst linker brander is ontstoken, druk en draai de centrale knop linksom naar de "MAX" positie, de tweede brander behoort zelf te ontsteken.
- Herhaal de bovenstaande procedure om de rechter brander te ontsteken.

- De uiterst rechter brander kan ontstoken worden door een brandende lucifer bij de brander te brengen, druk en draai de knop linksom naar de "MAX" positie, de brander behoort te ontsteken.
- Na ontsteken de brander 3-5 minuten op de hoogste stand laten branden om de barbecue voor te verwarmen. Deze procedure behoort herhaalt te worden voor iedere kook-sessie. De klep, voor zover aanwezig, behoort geopend te blijven gedurende het voorverwarmen.
- Na voltooiing van het voorverwarmen, behoort de brander lager gedraaid te worden voor het beste kook-resultaat.

### Ontsteken van de zij-brander pag 8 [9]

- Open de barbecue klep
- Zorg dat de zij-brander vrij is
- Open de gaskraan op de gasfles of de druk-regelaar
- Druk en draai de middelste gas-regelaar-knop. [met pictogram "  " ] vanuit de "OFF" positie, linksom, totdat weerstand wordt gevoeld. Wacht nu 4 seconden en draai verder tot een klik gehoord wordt en de brander ontstoken is.

## Handmatig ontsteken van de zijbrander pag 8 [9]

- Open de barbecue klep.
- Zorg dat de zij-brander vrij is.
- Open de gaskraan op de gasfles of de druk-regelaar.
- Breng een brandende lucifer bij de brander.
- Druk en draai de controle-knop linksom naar de "MAX" positie.
- De brander behoort te ontsteken.
- Als de brander niet ontsteekt, neem dan contact op met uw verkooppunt.

## Waarschuwing

Klep van de zijbrander niet sluiten tijdens gebruik!

## Grillen

- De branders verhitten de vlam verdeler onder de grill, welke op hun beurt het voedsel op de grill verwarmen. De natuurlijke sappen zullen tijdens het verwarmen van het voedsel op de warmte-verdeler vallen en verdampen. De vervolgens opstijgende rook zal een bijdrage geven aan de unieke barbecue smaak.

## Rooster klep

- Barbecues uitgerust met een rooster-klep bieden de mogelijkheid tot het vormen van een oven voor het roosteren of het bakken van voedsel zoals kippen-poten of hele kippen etc. Veelal wordt het koken van voedsel eerder bereikt met de klep gesloten. In dat geval behoren de branders laag gedraaid te worden. Voor het beste resultaat, plaats het voedsel wat u wenst te bakken of te roosteren op een metalen bakplaat en plaats deze aan de zijkant van de barbecue. Draai de brander direct onder het voedsel naar de "OFF" positie en draai de andere branders naar een laag tot middel positie.
- Sluit de klep om het voedsel indirect te koken. Voorkom het onnodig openen van de klep, omdat telkens warmte wordt verloren als de klep wordt geopend.
- Als de klep tijdens het koken wordt geopend geef de barbecue dan wat extra tijd om weer op temperatuur te komen en het koken voort te kunnen zetten.
- Als de interne temperatuur te hoog wordt, draai dan de branders naar een lagere positie, het is niet nodig alle branders op de hoogste positie te hebben met de klep gesloten.
- **VOORKOM HET OVERVERHITTEN VAN UW BARBECUE.** Wees voorzichtig tijdens het openen van de deksel omdat hete stoom zal ontsnappen door de opening.

## Warmhoud-rek pag 8 [2]

- Het warmhoud-rek is een eenvoudige manier om gekookt voedsel warm te houden of het verwarmen van voedsel zoals broodrolletjes.
- Het is aan te bevelen voedsel op de voorkant van het warmhoud-rek te plaatsen om de mogelijkheid uit te sluiten dat sappen en vet over de achterkant van de barbecue zullen lopen.
- Controleer altijd dat het warmhoud rek correct bevestigd is.

## Voorkom steekvlammen

- Steekvlammen ontstaan wanneer tijdens het barbecueën vetten en sappen op het brander-bed vallen. Om dit te voorkomen is het nodig overtollig opgehoopt vet aan vlees eerst te verwijderen alvorens te gaan grillen.
- Als een steekvlam toch ontstaat blus deze dan door bak-soda of -zout direct in de steekvlam te gooien.

Bescherm altijd uw handen bij alles wat u aan het doen bent in de nabijheid van het bak-oppervlak en bescherm uzelf tegen de vlammen.

- Maak het druipbakje na iedere kook sessie leeg en schoon.
- Als de barbecue gebruikt wordt voor grotere groepen, zal het nodig zijn iedere twee uur voedsel resten te verwijderen uit het lekbakje en het schoon te maken. De tijd tussen de schoonmaakbeurten zal ingekort moeten worden in geval erg vet voedsel zal worden gebruikt. Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan resulteren in een steekvlam welke letsels kan veroorzaken en de barbecue beschadigen.

## In geval van een steekvlam.

- Indien veilig te doen, draai alle gas-controle knoppen dicht [OFF-positie]
- Draai de gaskraan van de gasfles of gasdrukregelaar dicht.
- Houd iedereen op veilige afstand van de barbecue en wacht tot het vuur uitgebrand is.
- Sluit de deksel of de klep van de barbecue niet.
- **BLUS NOOIT EEN BARBECUE MET WATER. ALS EEN BRANDBLUSSER WORDT GEBRUIKT, GEBRUIK DAN EEN POEDERBLUSSER.**
- **VERWIJDER DE VET-OPVANG BAK NIET.**
- Als het vuur niet minder wordt of erger lijkt te worden bel dan de brandweer voor assistentie.

## Einde kook sessie

- Na iedere kook-sessie: Draai de barbecue branders naar de "MAX" positie en laat de branders 5 minuten branden. Deze procedure zal het bak-residu verbranden en maakt het schoonmaken dus eenvoudiger. Zorg dat de klep geopend blijft tijdens deze procedure.

## Uitschakelen van uw barbecue

- Als u klaar bent met het gebruiken van uw barbecue, draai dan alle gas-controle-knoppen naar de "OFF" positie. Draai dan de gastoevoer dicht, op de gasflus of de gasdruk-regelaar.
- Wacht met het sluiten van de klep of deksel tot de barbecue compleet afgekoeld is.

## ONDERHOUD

---

- Reinig regelmatig uw barbecue, op het moment van gebruik en vooral na langere tijd van opslag. Verzekert u er van dat de barbecue en de onderdelen compleet afgekoeld zijn alvorens te reinigen. Stel de barbecue niet bloot aan weersinvloeden van buiten, vochtige ruimten e.d.
- Spuit nooit water over de barbecue als deze nog heet is.
- Raak nooit zonder handschoenen onderdelen van de barbecue aan als deze nog heet is.
- Om de levensduur van uw barbecue te verlengen, raden wij u ten strengste aan de barbecue af te dekken wanneer deze buiten bewaard wordt voor langere tijd, vooral tijdens de winter maanden.
- Zelfs wanneer de barbecue afgedekt is, moet er regelmatig gecontroleerd worden of er zich vocht ophoopt, wat de barbecue kan beschadigen. Het zal misschien nodig zijn om de barbecue en de binnenkant van de afdekking te drogen. Gebruik hiervoor een zachte doek en een heet water zeep-oplossing.
- Roest, wat niet in contact komt met het eten, behoort behandeld te worden met een roest-stopper en geschilderd met barbecue/hittevaste verf. Het is toegestaan een chroom cleaner te gebruiken voor chroom delen indien gewenst. Om roest te voorkomen wrijft u chroom delen in met bakolie na deze te hebben afgespoeld en gedroogd.

## Kook gedeelte en warmhoud rek.

- Als de barbecue afgekoeld is, maak dan schoon met een heet water zeep oplossing. Om etensresten te verwijderen gebruikt u een niet-agressieve

schuim reiniger. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddel omdat deze definitief het oppervlak beschadigen. Spoel goed na en laat volledig drogen. Vanwege het gewicht van de kookplaten raden wij u af om deze in een vaatwasser te reinigen.

- Het is normaal dat het kook oppervlak roest vertoont. Als roest ontstaan is, in tijde tussen gebruik of opslag, verwijder deze dan met een zachtharige borstel. Wees voorzichtig niet het kookoppervlak te beschadigen, olie het in.

## Brander pag 8 [9]

- Er van uit gaande dat de brander correct functioneert, zal alleen het afbranden van het residu na het koken moeten volstaan om de brander schoon te houden.
- Om jaarlijks de brander te reinigen of als ernstige ophoping van kookresten zijn ontstaan behoort de brander gedemonteerd te worden om deze te reinigen en er zeker van te zijn dat er geen blokkade [vuil, insecten] in het branderkanaal of de luchtinlaat van de brander zit. Gebruik een pijp ragertje om belemmeringen te verwijderen.
- Controleer bij het terugplaatsen van de brander dat de hals van de brander over de brander valt.

## Warmte verdeler pag 8 [4]

- Verwijder alle residu van het oppervlak van de warmteverdeler [4] met een plastic of houten schraper of borstel, gebruik geen staalborstel. Gebruik vervolgens een zeep-oplossing in warm water om de verdeler verder schoon te maken.

## Vet opvang bakje pag 8 [5]

- Leeg het vet opvang bakje [5] en verwijder vet of voedselresten, na ieder gebruik. Gebruik een plastic of houten schraper indien noodzakelijk. Indien gewenst het opvangbakje met een zeep-oplossing in warm water schoonmaken. Het niet schoon houden en ernstige ophoping van vet en voedselresten kan resulteren in een vet vlam. Dit kan resulteren in ernstige verwondingen en de barbecue beschadigen. Deze beschadigingen zijn uitgesloten van garantie.

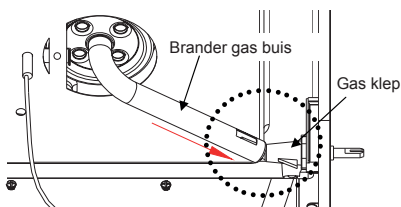
## Barbecue behuizing

- Verwijder regelmatig overtollig smeer en vet van de behuizing van de barbecue, gebruik hiervoor een uitgewrongen doek welke is gedompeld in een

zeep-oplossing in warm water.

Daarna zorgvuldig drogen.

- Overtollig smeer en vet van aan de binnenkant van de behuizing van de barbecue kan worden verwijderd met een plastic of houten spatel, als het nodig is om volledig te reinigen gebruik dan een doek of nylon harige borstel welke is gedompeld in een zeep-oplossing in warm water. Gebruik geen schuurborstels. Verwijder kookplaten en brander voordat u de barbecue volledig gaat reinigen.
- Voorkom het nat worden van de gas-regelaars.
- Controleer de werking van de brander na het nauwkeurig opnieuw in elkaar zetten van de brander.
- Een RVS cleaner is toegestaan om de RVS delen te reinigen.
- Als de barbecue voor de eerste keer samengesteld wordt of de branders zijn schoongemaakt, wees er dan zeker van dat de gas klep volledig in de gasbuis geplaatst is gedurende de montage of her-montage.



### Barbecue klep/deksel

- Gebruik een zachte doek of spons met een zeep-oplossing in warm water om de klep/deksel te reinigen. Gebruik geen schuur-middelen of schuur-spons, omdat dit onherstelbaar de toplaag zal beschadigen.

### Onderstel

- Wrijf het onderstel schoon met een uitgewrongen doek, gedompeld in een zeep-oplossing in warm water

### Bevestigingspunten

- Alle bevestigingschroeven en bouten, etc. behoren te worden gecontroleerd en aangedraaid op regelmatige basis.

### Opslag

- Verzekert u er van dat de barbecue volledig is afgekoeld alvorens deze wordt afgedekt of opgeslagen.

Bewaar uw barbecue in een droge en stofvrije ruimte. Controleer regelmatig of er zich geen vocht heeft gevormd wat kan resulteren dat in het beschadigen van de barbecue. Het zal misschien nodig zijn om de barbecue en de binnenkant van de afdekking te drogen. Schimmels kunnen onder deze condities groeien en behoren te worden verwijderd of behandeld indien nodig. Roest wat niet in contact met voedsel komt dient te worden behandeld met een roest-remmend middel of hitte bestendige verf

- Warmhoud rek en kookplaat behoren te worden behandeld met olie.
- Bedek de brander met aluminiumfolie om deze te beschermen tegen insecten of ander vuil zodat de brander openingen vrij blijven.
- Als de barbecue binnen bewaard wordt, verwijder dan de gasfles en bewaar deze altijd buiten. Bewaard de gasfles altijd buiten in een droge goed geventileerde ruimte, verwijderd van open vuur en ontstekingen. Laat geen kinderen met de fles spelen.



## IMPORTANT



Avant d'utiliser ce produit, lire attentivement les instructions et consignes de sécurité ci-dessous.

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. Le vendeur décline toute responsabilité en cas de blessures ou dégâts

matériels consécutifs au non-respect des consignes d'utilisation.

### AVERTISSEMENTS

- Cet article est exclusivement conçu pour un usage à l'extérieur. Ne pas l'utiliser à l'intérieur.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un sous-sol.
- Ne pas conserver les bonbonnes de gaz dans un sous-sol.
- Le gaz étant plus lourd que l'air, il peut s'accumuler en cas de fuite et exploser en présence d'une flamme ou d'une étincelle.
- Utiliser le barbecue uniquement avec des bonbonnes LPG.
- Utiliser un détendeur adapté au butane, propane ou mélange des deux.
- Avant d'utiliser le barbecue, retirer tous les éléments de leur emballage en plastique.
- Ne pas déplacer le barbecue tant qu'il n'a pas totalement refroidi.
- Ne jamais laisser un barbecue sans surveillance après l'avoir allumé.
- Le couvercle peut devenir très chaud et ne doit être ouvert ou fermé que par la poignée.
- Pendant la cuisson, toujours porter des gants pour four.
- Utiliser des ustensiles pour barbecue munis de longs manches résistant à la chaleur.
- Redoubler de prudence pour ne pas être brûlé par l'air qui sort du barbecue lorsqu'on ouvre le couvercle.
- La surface extérieure de certains éléments peut devenir très chaude. Tenir les enfants et animaux domestiques à distance.
- Fermer le robinet de la bonbonne de gaz lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- Ne pas couvrir le barbecue tant qu'il n'a pas totalement refroidi.
- Utiliser le barbecue uniquement sur une surface plane et stable.
- Avant d'utiliser le barbecue, exécuter la procédure anti-fuites. Une fois le barbecue assemblé, c'est la

seule manière fiable de découvrir les éventuelles fuites de gaz au niveau des raccords.

- Répéter la procédure anti-fuites chaque année et lors du remplacement de la bonbonne de gaz.
- Ne pas placer de matériaux inflammables à proximité du barbecue.
- Ne pas utiliser d'aérosol à proximité du ventilateur.
- Ne pas stocker ni utiliser d'essence et autres liquides ou gaz inflammables à proximité du barbecue.
- Ne pas stocker les bonbonnes de gaz non raccordées à proximité d'un barbecue ou d'une source de chaleur.
- Le non-respect des consignes de sécurité et avertissements peut être à l'origine de blessures corporelles ou dégâts matériels graves.
- Modifier le barbecue est dangereux et n'est pas autorisé. Toute modification de l'équipement entraîne automatiquement la nullité de la garantie.
- L'utilisateur n'est pas habilité à intervenir sur les éléments scellés en usine.
- Pour toute question relative aux présentes instructions, s'adresser au fournisseur.

### Si vous sentez une odeur de gaz:

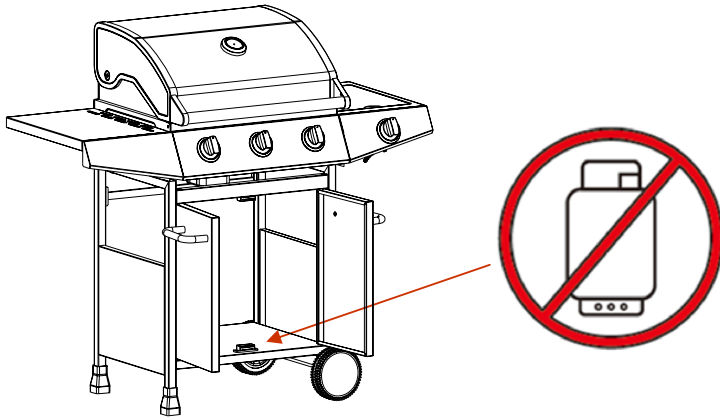
1. Fermez l'arrivée de gaz vers le barbecue.
2. Éteignez les flammes éventuelles.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur de gaz persiste, s'éloigner du barbecue et contacter directement le fournisseur de gaz ou les pompiers.

Les fuites de gaz peuvent être à l'origine d'incendies et d'explosions pouvant créer des blessures et/ou dégâts matériels graves.

### Montage

- Suivre scrupuleusement les instructions du fabricant.





Ne jamais placer la bonbonne de gaz sous le barbecue pour limiter le risque de blessures et/ou de dégâts matériels.

## INSTALLATION

### Choix de l'emplacement

- Ce barbecue est exclusivement conçu pour un usage à l'extérieur et doit être installé dans un lieu dégagé, sûr et plat.
- Aucun objet inflammable, plante ni clôture ne peut se trouver dans un rayon d'un mètre du barbecue.
- Aucune source de feu [notamment cigarettes, feu ouvert, étincelles, etc.] ne peut se trouver dans un rayon d'un mètre du barbecue.

### Préparation

- Vérifier que les ouvertures d'aération de la carrosserie du barbecue sont libres.
- Poser la bonbonne de gaz sur le sol, à côté du barbecue, à distance de sécurité par rapport aux sources de chaleur.
- Lors du raccordement ou du remplacement des bonbonnes de gaz, éteindre le barbecue et veiller à ce qu'aucune source de feu ne se trouve à proximité [notamment cigarettes, feu ouvert, étincelles, etc.]

### Raccorder le détendeur de gaz

- Vérifier que tous les boutons de réglage des brûleurs sont sur « OFF ». Raccorder le détendeur conformément aux instructions du fournisseur du détendeur et de la bonbonne de gaz.

### Procédure anti-fuite [effectuer ce test uniquement dans un espace extérieur bien ventilé]

- Vérifier que tous les boutons de réglage des brûleurs sont sur « OFF ».  
Ouvrir le robinet de la bonbonne de gaz ou du détendeur.  
Pour détecter les éventuelles fuites, appliquer une solution 1/2 eau et 1/2 détergent vaisselle/savon sur tous les raccords, notamment ceux de la bonbonne de gaz, du détendeur et au niveau du barbecue lui-même.  
**NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME NUE** pour détecter les éventuelles fuites.  
Si des bulles se forment, c'est qu'on est en présence d'une fuite. Serrer ou remplacer le raccord. Refaire le test. Si des bulles se reforment, ne pas utiliser le barbecue et contacter le fournisseur. Une fois la procédure anti-fuites terminée, éliminer le savon sur les raccords.

## UTILISATION

---

### Avertissement

- Avant d'utiliser le barbecue, s'assurer d'avoir compris tous les avertissements.
- Ce barbecue n'est pas conçu pour que plus de 50% de la surface de cuisson soit recouverte d'aliments ou de plats.

Recouvrir la totalité de la surface peut dégager une chaleur excessive susceptible d'endommager le barbecue. Ce type de dégâts est exclu de la garantie.

### Préparatifs avant la cuisson

- Pour éviter que les aliments n'attachent à la surface de cuisson, graisser la grille avant chaque utilisation avec de l'huile de cuisson ou végétale. Utiliser pour cela un pinceau à long manche. [Lors de la première utilisation du barbecue, le revêtement peut changer de couleur - c'est normal.]

### Allumage du brûleur principal

- Ouvrir le couvercle du barbecue
- Vérifier que tous les boutons se trouvent sur « OFF ».
- Ouvrir le robinet de la bonbonne de gaz ou du détendeur.
- En partant de la position « OFF », enfoncer et tourner le bouton de réglage du gaz [pictogramme "↙"] vers la gauche jusqu'à sentir une résistance. Attendre 4 secondes, puis continuer à tourner jusqu'à entendre un déclic. Le brûleur s'allume.
- Si le brûleur ne s'allume pas après avoir procédé comme décrit ci-dessus, remettre tous les boutons sur « OFF » et fermer l'arrivée de gaz [au niveau de la bonbonne de gaz ou du détendeur]. Attendre 5 minutes et répéter la procédure ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, voir la procédure d'allumage manuel du barbecue dans la section « Allumage manuel du brûleur principal ».
- Pour cuire sur plusieurs brûleurs, enfoncer et tourner vers la droite successivement le bouton à l'extrême gauche puis les deux boutons de droite jusqu'à ce que les brûleurs soient allumés.
- La séquence d'allumage décrite ci-dessus est importante. Son non-respect peut engendrer des situations dangereuses.

- Après allumage, préchauffer le barbecue pendant 3-5 minutes en réglant les brûleurs sur la position maximale. Cette procédure doit être répétée à chaque utilisation du barbecue. Le couvercle doit rester ouvert pendant toute la durée du préchauffage.
- Une fois le préchauffage achevé, réduire l'intensité du feu pour garantir une cuisson optimale.

### Allumage manuel du brûleur principal.

- Ouvrir le couvercle du barbecue
- Vérifier que tous les boutons se trouvent sur « OFF ». Craquer une allumette et l'introduire dans le trou prévu à cet effet dans le fond de la cuve du barbecue.
- Enfoncer et tourner sur « MAX » le bouton de réglage situé le plus à gauche. Le brûleur situé tout à fait à gauche doit être allumé le premier.
- Une fois le brûleur de gauche allumé, enfoncer et tourner sur « MAX » le bouton du centre: le second brûleur doit s'allumer automatiquement.
- Répéter la procédure ci-dessus pour allumer le brûleur de droite.

- Pour allumer manuellement le brûleur de droite, craquer une allumette et l'approcher du brûleur en enfonçant et tournant le bouton sur « MAX »: le brûleur doit s'allumer.

- Après allumage, préchauffer le barbecue pendant 3-5 minutes en réglant les brûleurs sur la position maximale. Cette procédure doit être répétée à chaque utilisation du barbecue. Le couvercle doit rester ouvert pendant toute la durée du préchauffage.
- Une fois le préchauffage achevé, réduire l'intensité du feu pour garantir une cuisson optimale.

### Allumage du valve - p. 8 [9]

- Ouvrir le couvercle du barbecue
- Vérifier que le brûleur latéral est dégagé.
- Ouvrir le robinet de la bonbonne de gaz ou du détendeur.
- En partant de la position « OFF », enfoncer et tourner le bouton de réglage du gaz [pictogramme "↙"] vers la gauche jusqu'à sentir une résistance. Attendre 4 secondes, puis continuer à tourner jusqu'à entendre un déclic. Le brûleur s'allume.

## Allumage manuel du brûleur latéral - p. 8 [9]

- Ouvrir le couvercle du barbecue
- Vérifier que le brûleur latéral est dégagé.
- Ouvrir le robinet de la bonbonne de gaz ou du détendeur.
- Craquer une allumette et l'approcher du brûleur.
- Enfoncer et tourner sur « MAX » le bouton de réglage situé le plus à gauche.
- Le brûleur doit s'allumer.
- Si le brûleur ne s'allume pas, contacter le magasin.

## Avertissement

Jamais fermer le couvercle du brûleur latéral

## Gril

- Les brûleurs chauffent le répartiteur de flamme situé sous le gril utilisé pour cuire les aliments. Pendant la cuisson, les jus des aliments coulent sur le répartiteur de chaleur et s'évaporent. La fumée qui s'en dégage apportera aux aliments ce goût si caractéristique du barbecue.

## Couvercle

- Les barbecues équipés d'un couvercle permettent de transformer le gril en four pour rôtir ou cuire des aliments tels que des cuisses de poulets, des poulets entiers, etc. Souvent, le couvercle est gardé fermé pendant la cuisson. Dans ce cas, les brûleurs doivent fonctionner à intensité réduite. Pour un résultat optimal, mettre les aliments à cuire ou rôtir sur une plaque de cuisson en métal posée sur le côté du barbecue. Mettre sur « OFF » le brûleur situé sous les aliments et régler les autres sur une intensité faible à modérée.
- Fermer le couvercle pour cuire les aliments par convection.  
Éviter d'ouvrir trop souvent le couvercle pour conserver la chaleur de cuisson à l'intérieur.
- À chaque ouverture du couvercle, il faut un certain temps pour que le barbecue retrouve la température idéale pour poursuivre la cuisson.
- Si la température est trop élevée, réduire l'intensité du feu: lors d'une cuisson couvercle fermé, il n'est pas nécessaire que tous les brûleurs soient sur l'intensité maximale.
- **ÉVITER LA SURCHAUFFE DU BARBECUE.**  
À l'ouverture du couvercle, veiller à ne pas être brûlé par la vapeur et l'air chaud qui se dégagent du barbecue.

## Grille de maintien au chaud - p. 8 [2]

- La grille de maintien au chaud des aliments cuits au barbecue en attendant de les servir permet également de réchauffer des aliments, par ex. des petits pains.
- Il est conseillé de poser les aliments à l'avant de la grille de maintien au chaud pour éviter que les jus et graisses de cuisson ne coulent sur l'arrière du barbecue.
- Toujours vérifier que la grille de maintien au chaud est correctement fixée.

## Éviter les flammes

- Les jus de cuisson et les graisses qui tombent sur les brûleurs peuvent parfois s'enflammer. Pour l'éviter, éliminer l'excédent de graisse présent sur la viande avant de la poser sur le gril.
- Si une flamme apparaît, l'éteindre immédiatement en y versant du bicarbonate de soude ou du sel de cuisson.

Se protéger les mains en toutes circonstances lorsqu'elles sont à proximité de la surface de cuisson, et se protéger soi-même des flammes.

- Après chaque utilisation du barbecue, vider et nettoyer le bac de récupération des graisses.
- Lorsque le barbecue est utilisé pour de grands groupes, éliminer toutes les deux heures les restes de nourriture tombés dans le récupérateur de graisse et nettoyer celui-ci.  
En cas de cuisson d'aliments très gras, réduire l'intervalle de nettoyage.  
Tout non-respect de cette consigne peut entraîner l'apparition de flammes dans le barbecue, avec un risque de brûlure ou de dégâts matériels.

## Que faire lorsqu'une flamme s'allume sous le gril?

- **Priorité à la sécurité:** fermer tous les boutons des brûleurs [position OFF].
- Fermer le robinet de la bonbonne de gaz ou du détendeur.
- Éloigner tout le monde du barbecue et attendre que la flamme soit consumée.
- Ne pas fermer le couvercle du barbecue.
- **NE JAMAIS UTILISER D'EAU POUR ÉTEINDRE UN BARBECUE.**  
**EN CAS D'UTILISATION D'UN EXTINCTEUR, UTILISER UN**

- MODÈLE À POUDRE.
- NE PAS RETIRER LE BAC DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES.
- Si le feu ne faiblit pas ou s'il semble s'intensifier, appeler les pompiers pour demander de l'assistance.

### Fin de la séance de cuisson

- Au terme de chaque séance de cuisson, mettre les brûleurs sur la position « MAX » et laisser brûler 5 minutes. Cela permet de consumer les résidus de cuisson et de simplifier le nettoyage. Le couvercle doit rester ouvert pendant cette procédure.

### Extinction du barbecue

- Une fois les cuissons terminées, mettre tous les boutons de réglage du gaz sur « OFF ». Fermer l'arrivée de gaz au niveau de la bonbonne ou du détendeur.
- Attendre le refroidissement complet du barbecue avant de refermer le couvercle.

## ENTRETIEN

- Nettoyer régulièrement le barbecue, juste avant de l'utiliser et surtout lorsqu'il doit être remis pour une longue période. Avant de nettoyer le barbecue, vérifier que tous les éléments ont complètement refroidi. Ne pas exposer le barbecue aux intempéries et à l'humidité, que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur.
- Ne jamais asperger le barbecue avec de l'eau lorsqu'il est encore chaud.
- Toujours porter des gants pour toucher les éléments du barbecue tant qu'ils sont chauds.
- Pour prolonger la vie du barbecue, il est vivement conseillé de le couvrir lorsqu'il reste à l'extérieur pendant une longue période, surtout en hiver.
- Même lorsque le barbecue est protégé par une housse, vérifier régulièrement qu'il n'y a pas d'accumulation d'humidité susceptible de l'endommager. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et la face interne de la housse de protection. Pour cela, utiliser un chiffon doux et de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent.
- La rouille n'entrant pas en contact avec les aliments doit être traitée avec un produit antirouille et une peinture spéciale barbecue/résistante à la chaleur. Un produit de nettoyage pour chrome peut être utilisé sur les parties chromées. Pour éviter l'apparition de rouille sur les parties chromées, badigeonner celles-ci d'huile de cuisson après les avoir nettoyées et séchées.

### Zone cuisson et grille de maintien au chaud.

- Une fois que le barbecue a refroidi, le nettoyer à l'eau chaude additionnée de détergent. Pour éliminer les restes d'aliments, utiliser une mousse nettoyante non agressive. Ne pas utiliser d'éponges à récurer ou de produit abrasif, qui endommagent irréversiblement le revêtement. Bien rincer et laisser sécher. Vu le poids des plaques de cuisson, il est déconseillé de les laver au lave-vaisselle.
- La présence de rouille sur la zone de cuisson est normale. En cas d'apparition de rouille, entre deux utilisations ou pendant le remisage, éliminer la rouille avec une brosse souple en veillant à ne pas endommager la surface de cuisson, puis appliquer de l'huile.

### Brûleur - p. 8 [9]

- Lorsqu'un brûleur fonctionne correctement, la combustion des résidus post-cuisson doit suffire pour qu'il reste propre.
- Une fois par an, ou lorsque des résidus importants se sont accumulés sur le brûleur, démonter celui-ci pour le nettoyer et vérifier que rien n'obstrue l'arrivée d'air ou de gaz [saleté, insectes]. Utiliser pour cela un cure-pipe.
- Lors de la remise en place du brûleur, vérifier qu'il est correctement assemblé.

### Répartiteur de chaleur - p. 8 [4]

- Éliminer tous les résidus présents à la surface du répartiteur de chaleur [4] au moyen d'un racloir en plastique ou en bois. Ne pas utiliser de brosse en acier. Nettoyer ensuite le répartiteur à l'eau chaude additionnée de détergent.

### Bac récupérateur de graisses - p. 8 [5]

- Vider de son contenu le bac de récupération des graisses [5] après chaque utilisation. Si nécessaire, utiliser un racloir en plastique ou en bois. Le bac de récupération des graisses peut être nettoyé à l'eau chaude additionnée de détergent. Un bac de récupération mal entretenu et où s'accumulent des restes d'aliments et des graisses peut être à l'origine d'une flamme susceptible d'occasionner des brûlures et/ou des dégâts matériels. Ce type de dégâts est exclu de la garantie.

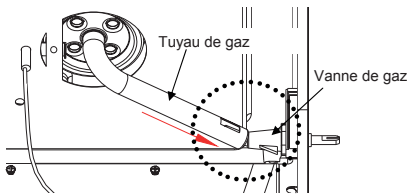
### Cuve du barbecue

- Éliminer régulièrement les graisses accumulées dans la cuve du barbecue à l'aide d'eau savonneuse

chaude et d'un chiffon essoré.

Bien sécher.

- Éliminer les graisses accumulées à l'intérieur de la cuve avec une spatule en plastique ou en bois. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse en nylon et d'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de brosse à récurer. Avant de nettoyer complètement le barbecue, retirer les plaques de cuisson et les brûleurs.
- Éviter de mouiller les boutons de réglage du gaz.
- Vérifier le fonctionnement des brûleurs une fois qu'ils sont remis en place.
- Ne pas utiliser de produit pour l'inox pour nettoyer les parties en acier inoxydable.
- Lors de l'assemblage initial du barbecue ou au réassemblage après avoir nettoyé les brûleurs, vérifier que la valve de le gaz d'arrivée de gaz arrive bien dans chaque le brûleur tuyau de le gaz.



nécessaire de sécher le barbecue et la face interne de la housse de protection. Dans ces conditions, des moisissures peuvent se développer. Si c'est le cas, les éliminer ou les traiter. La rouille n'entrant pas en contact avec les aliments doit être traitée avec un antirouille ou une peinture résistante à la chaleur.

- La grille de maintien au chaud et la plaque de cuisson doivent être traitées à l'huile.
- Recouvrir les brûleurs de papier aluminium pour les protéger des insectes et autres éléments susceptibles de boucher leurs orifices.
- Lorsque le barbecue est remis à l'intérieur, débrancher la bonbonne de gaz. Celle-ci doit être conservée à l'extérieur. Toujours conserver la bonbonne de gaz à l'extérieur, dans un espace sec et bien ventilé, à l'abri des flammes nues et étincelles. Toujours tenir les enfants à l'écart de la bonbonne de gaz.



### Couvercle du barbecue

- Nettoyer le couvercle avec un chiffon doux ou une éponge et de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges à récurer pour éviter d'endommager irréversiblement le revêtement.

### Piètement

- Nettoyer le piètement avec un chiffon essoré préalablement trempé dans de l'eau chaude savonneuse.

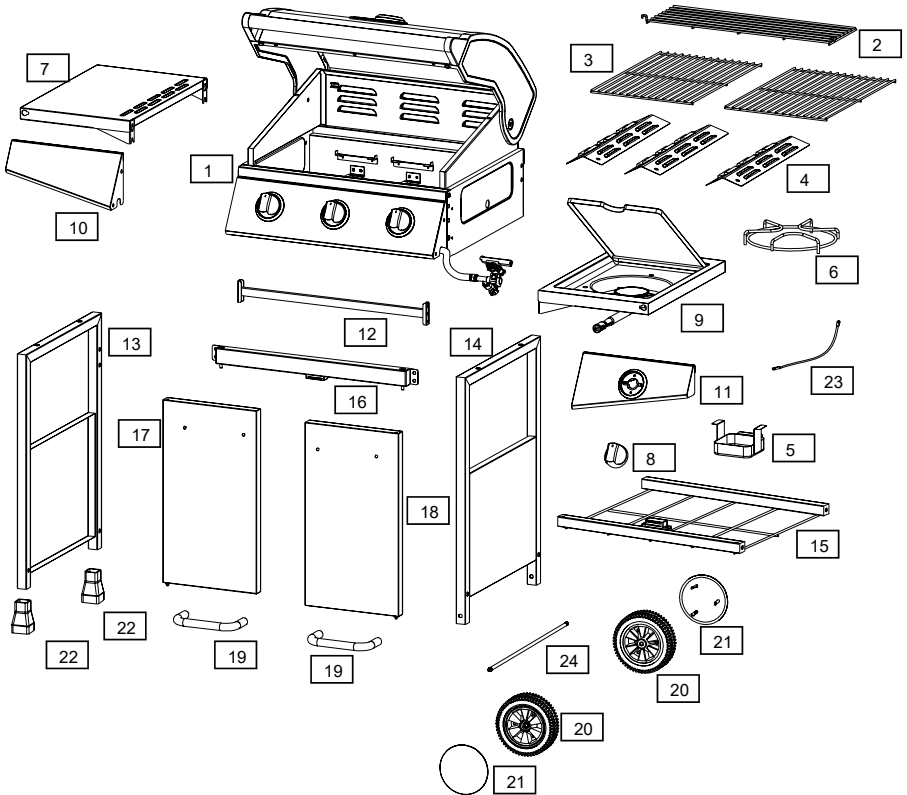
### Points de fixation

- Vérifier régulièrement le serrage des vis, boulons, etc. Resserrer si nécessaire.

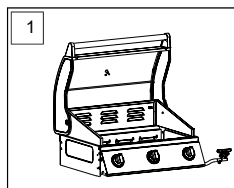
### Remisage

- Avant de recouvrir et de remiser le barbecue, vérifier qu'il a totalement refroidi. Remiser le barbecue dans un lieu sec et sans poussière. Contrôler régulièrement si de l'humidité pouvant endommager le barbecue ne s'est pas accumulée. Il peut être

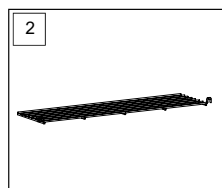
# MONTAGETEKENING / SCHÉMA



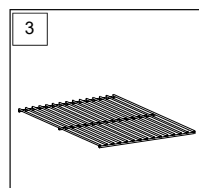
# MONTAGETEKENING / ILLUSTRATION DESSINÉE



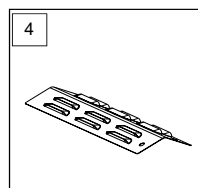
1x



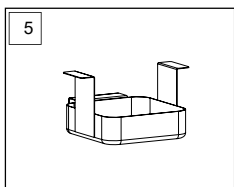
1x



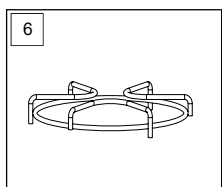
2x



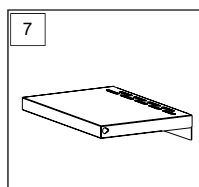
3x



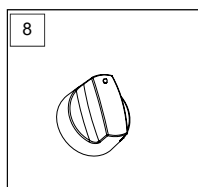
1x



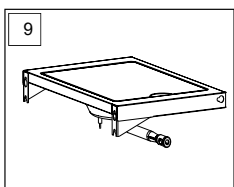
1x



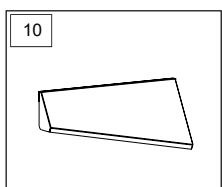
1x



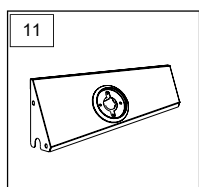
1x



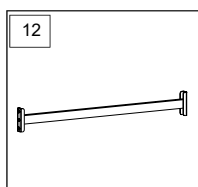
1x



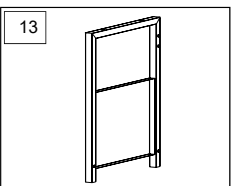
1x



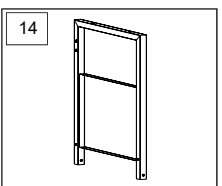
1x



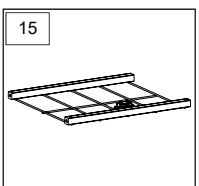
1x



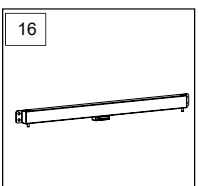
1x



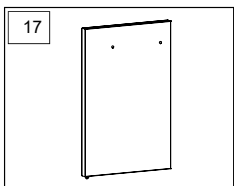
1x



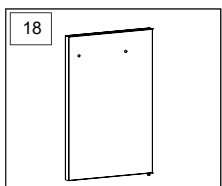
1x



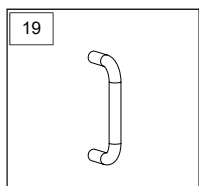
1x



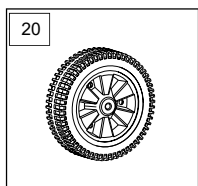
1x



1x

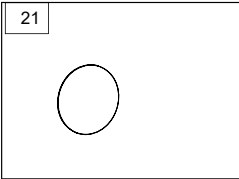


2x

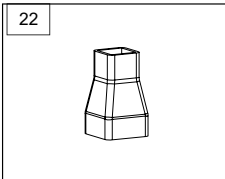


2x

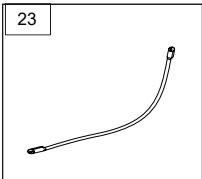
# MONTAGETEKENING / ILLUSTRATION DESSINÉE



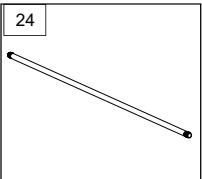
2x



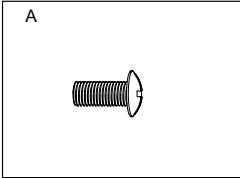
2x



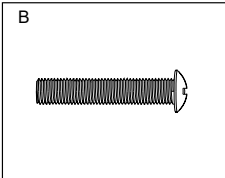
1x



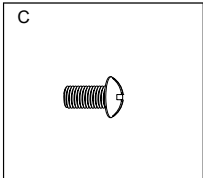
1x



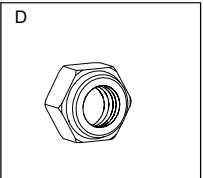
20x M6x12



10x M6x35

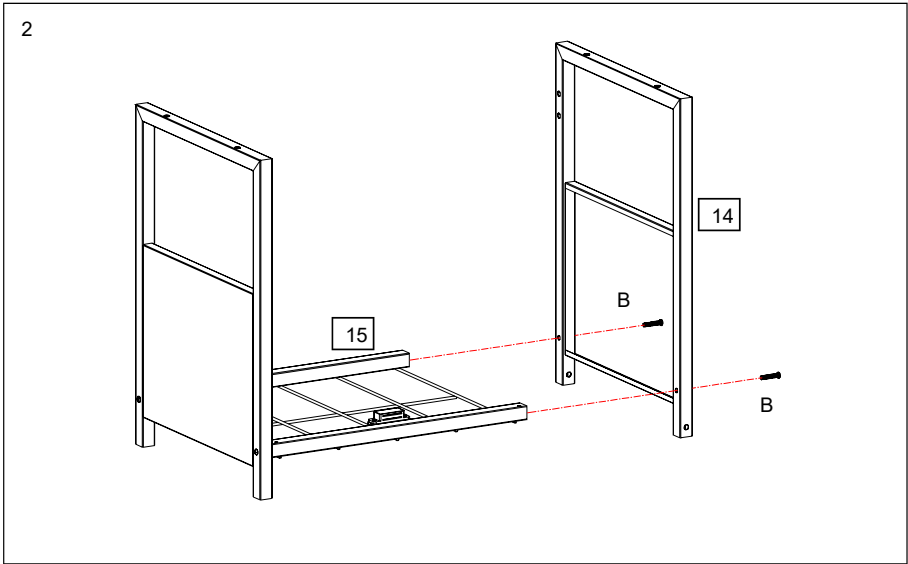
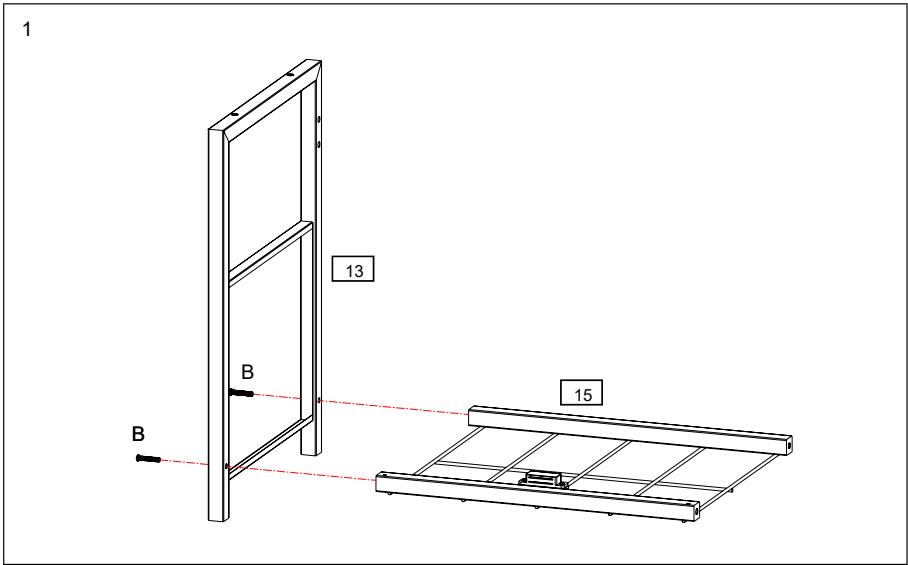


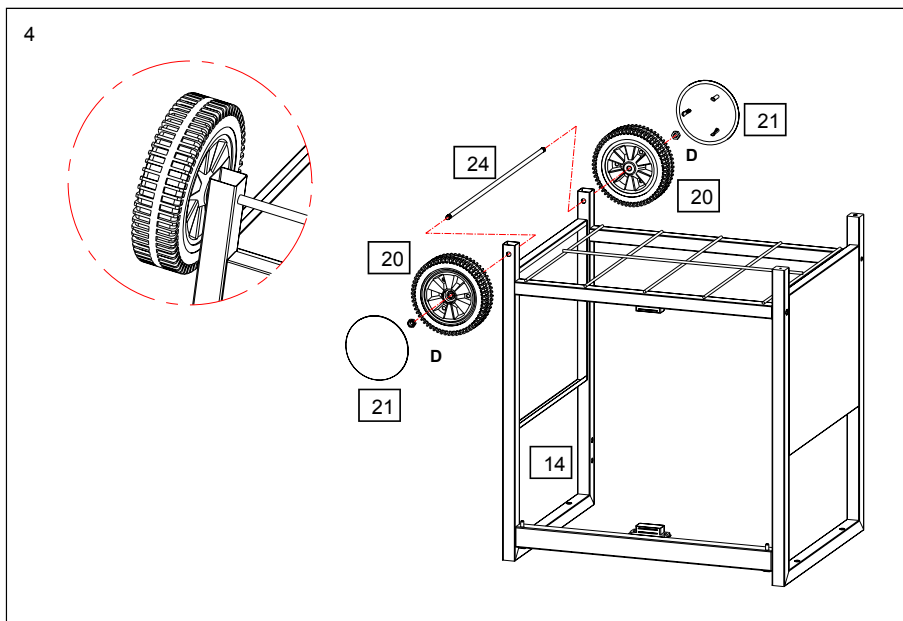
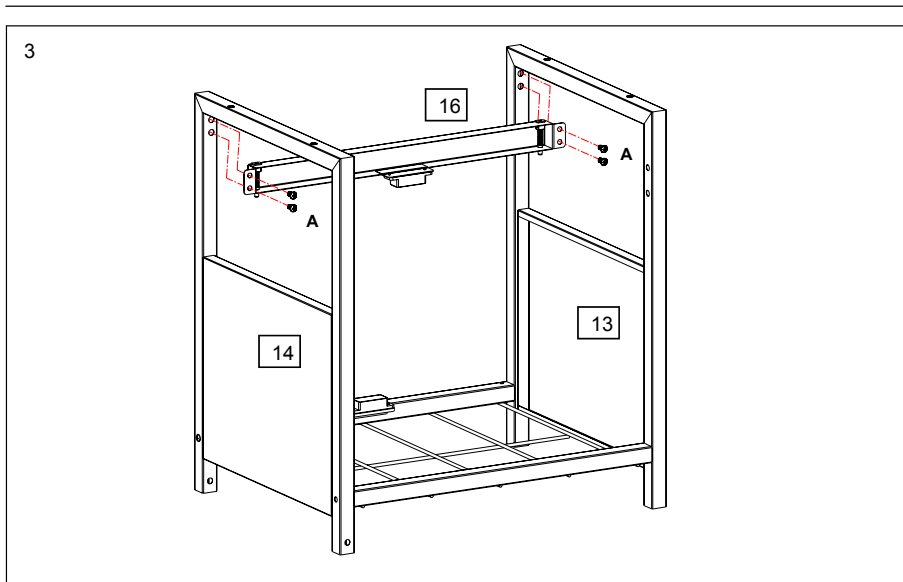
6x M5x10

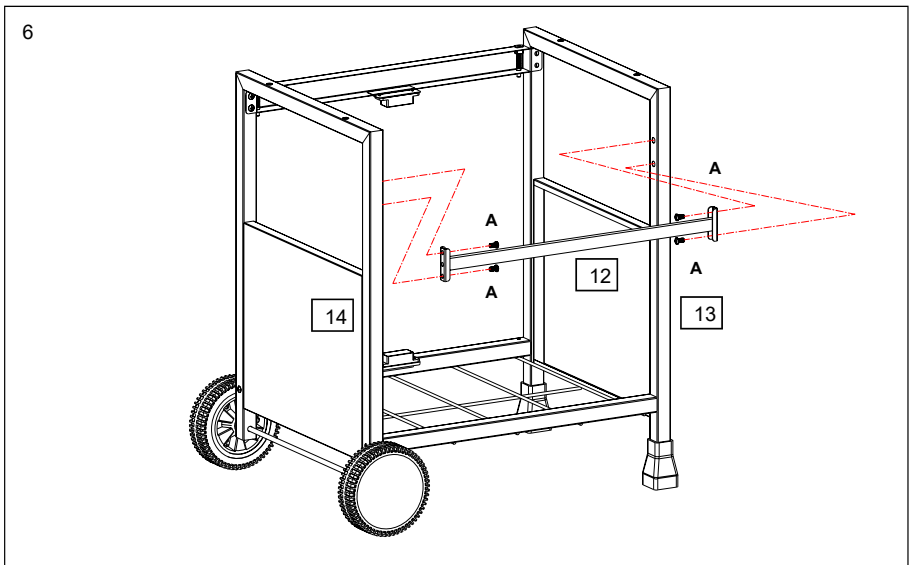
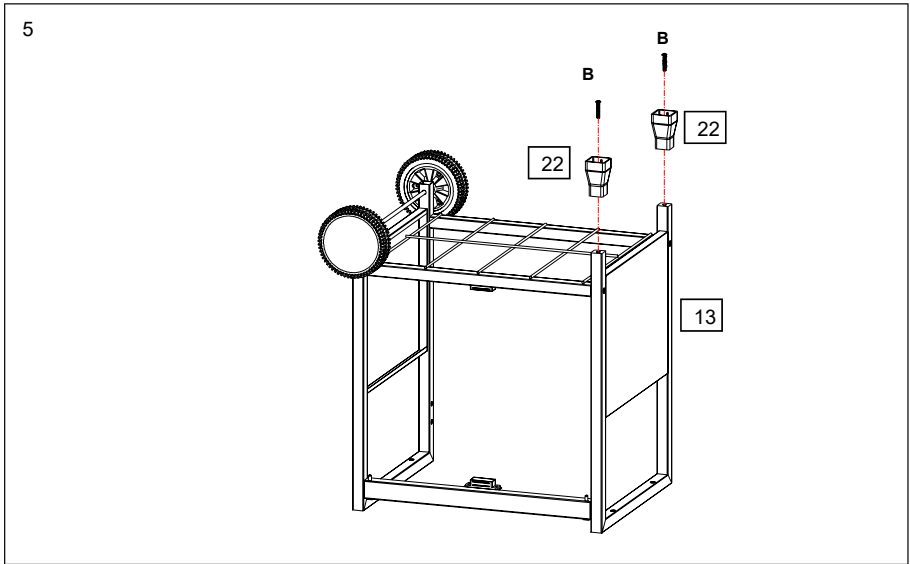


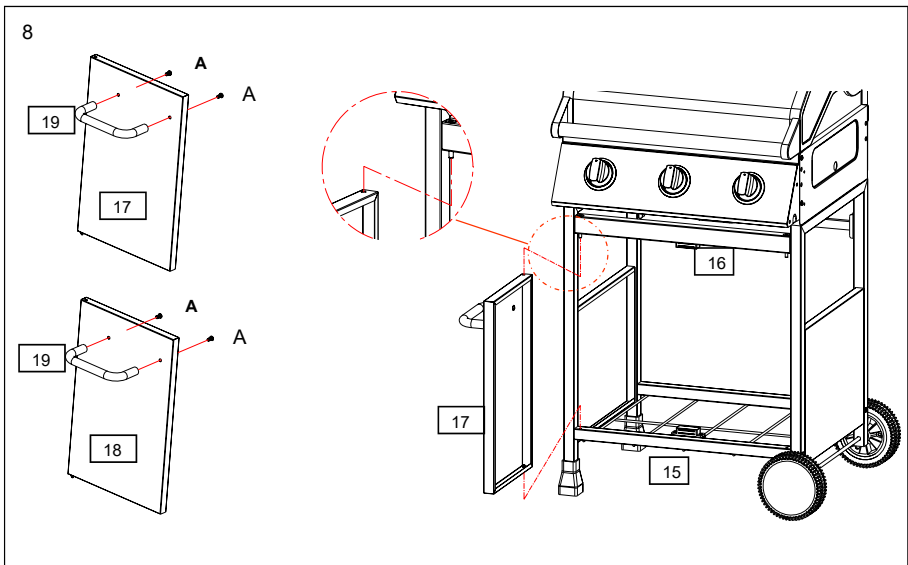
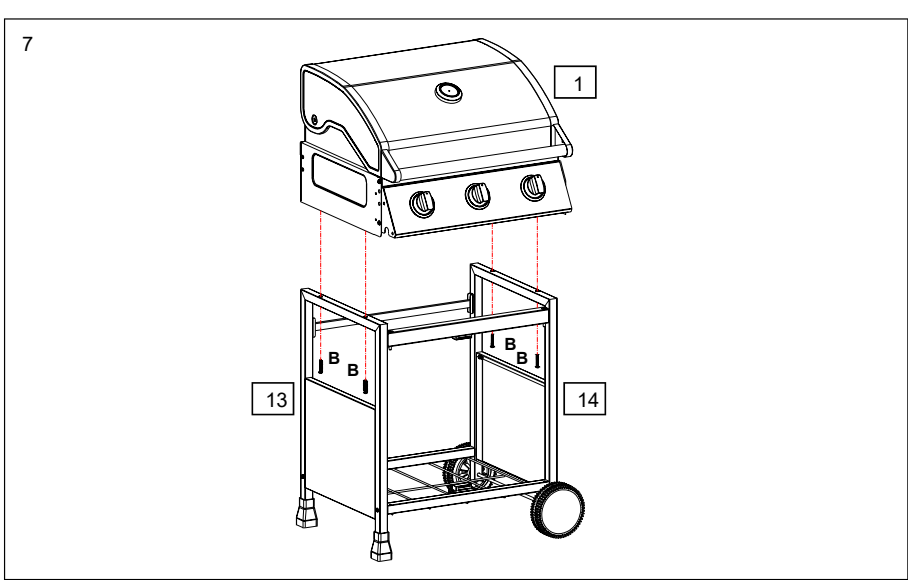
2x

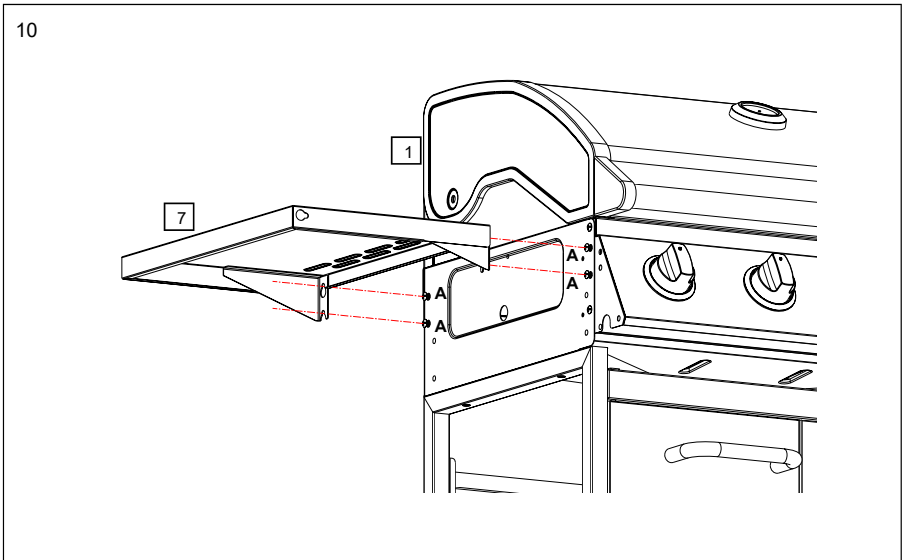
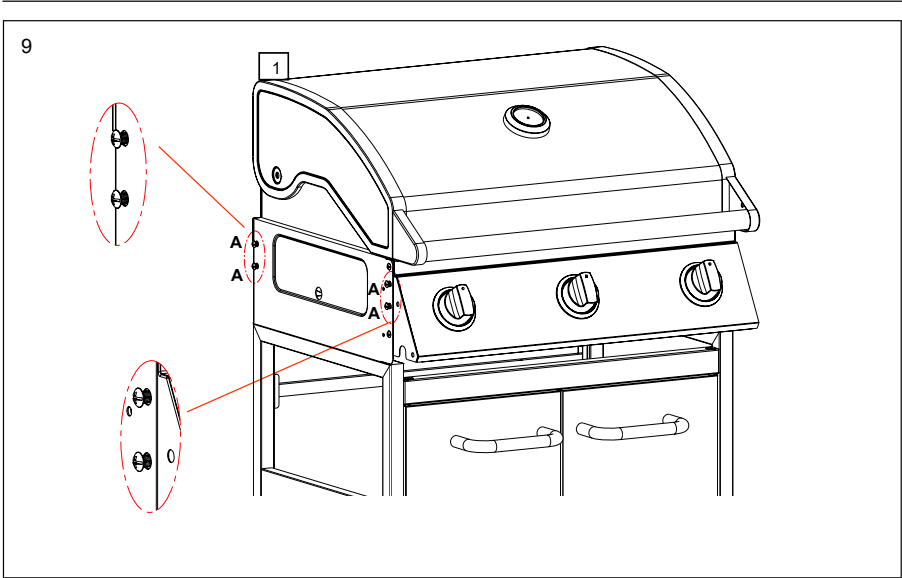




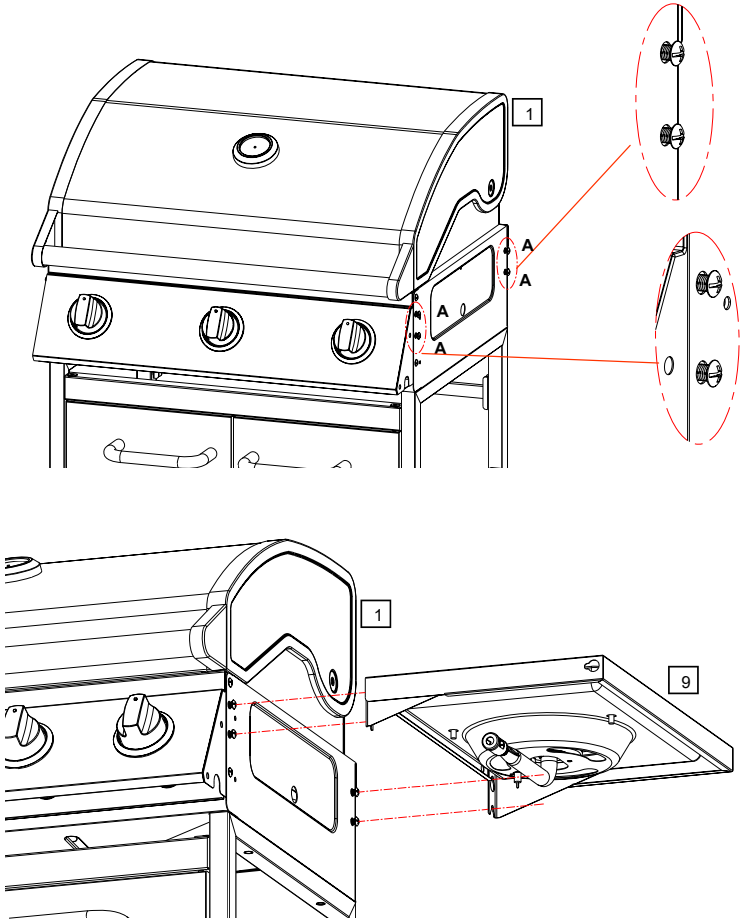


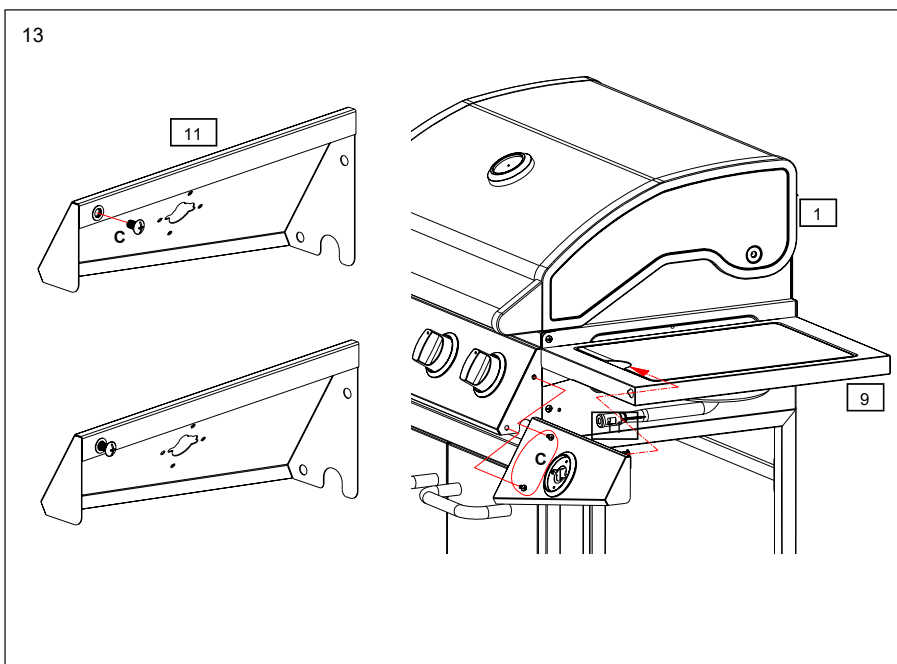
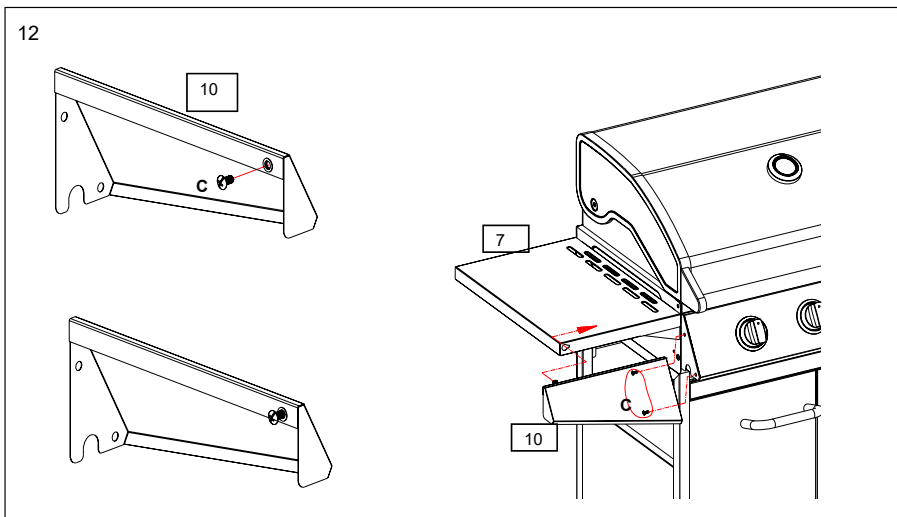




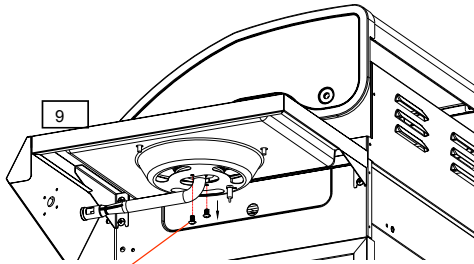


11

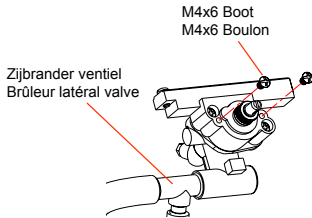




14

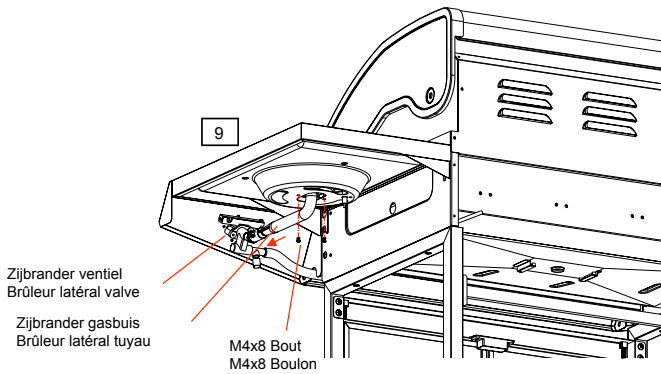
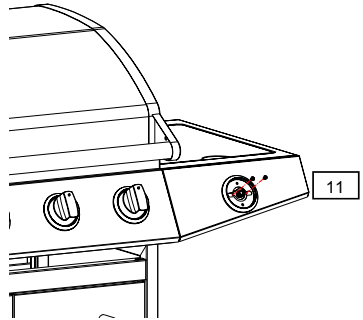


M4x8 Bout  
M4x8 Boulon



M4x6 Boot  
M4x6 Boulon

Zijbrander ventiel  
Brûleur latéral valve

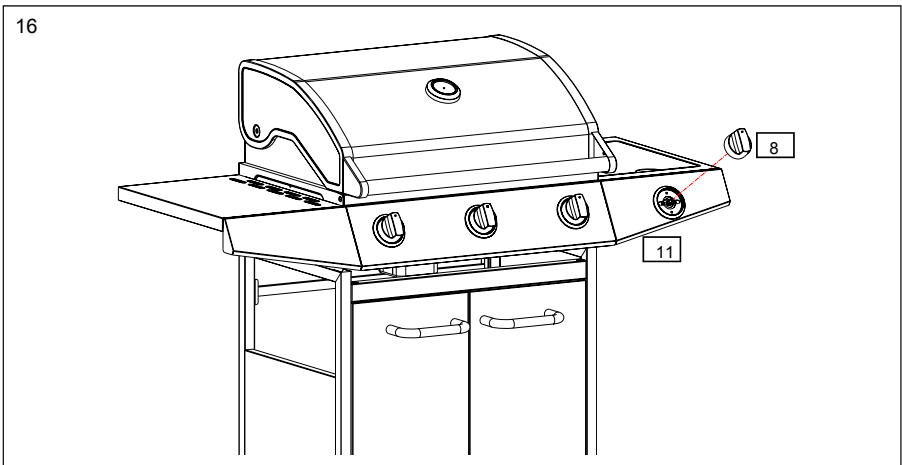
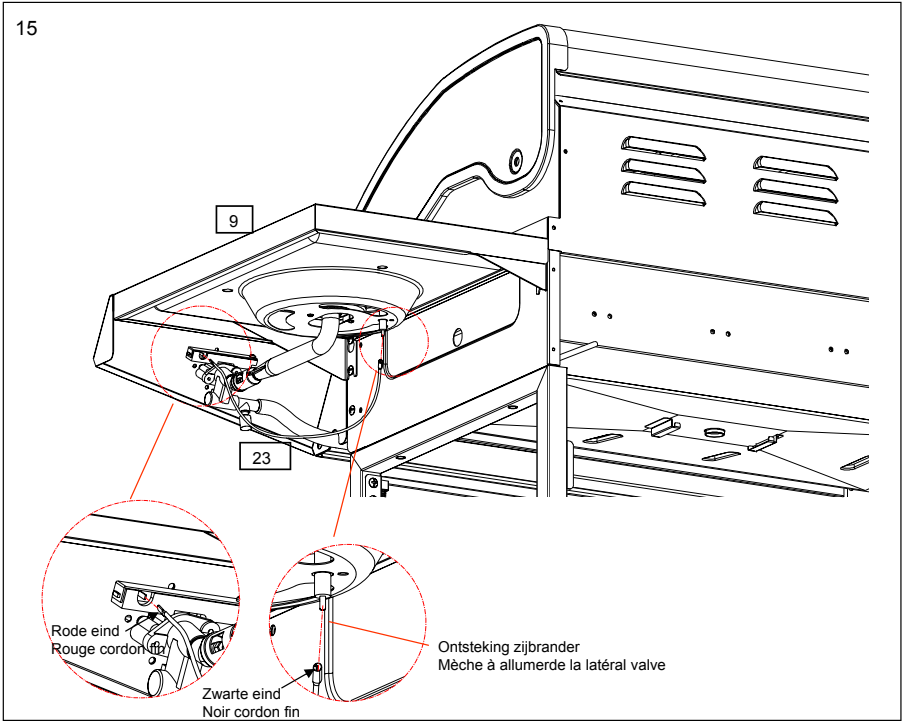


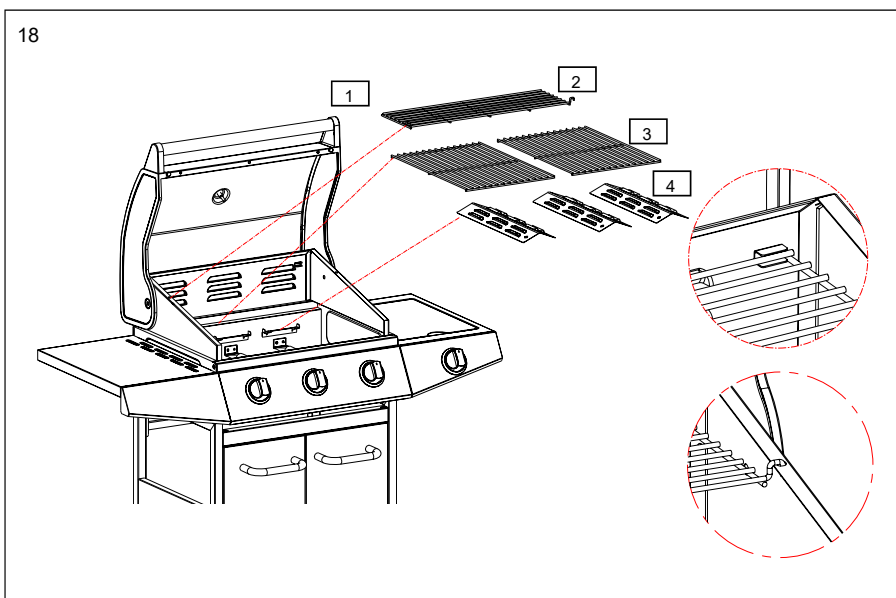
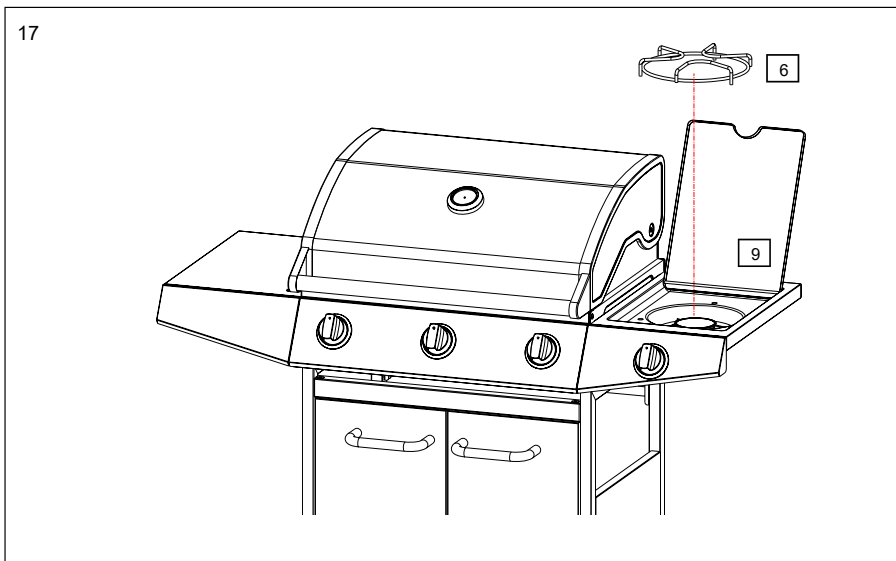
Zijbrander ventiel  
Brûleur latéral valve

Zijbrander gasbuis  
Brûleur latéral tuyau

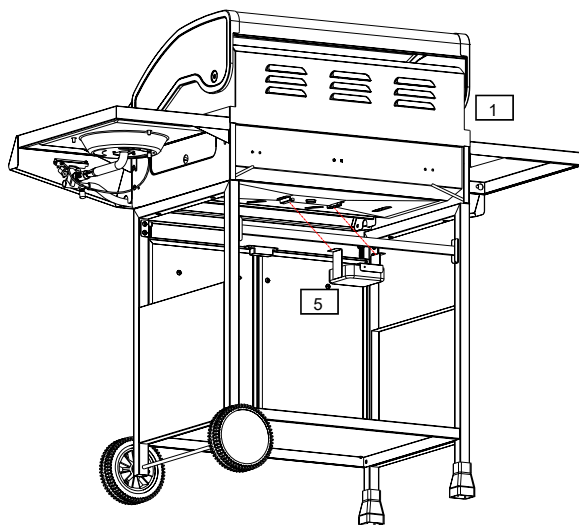
M4x8 Bout  
M4x8 Boulon



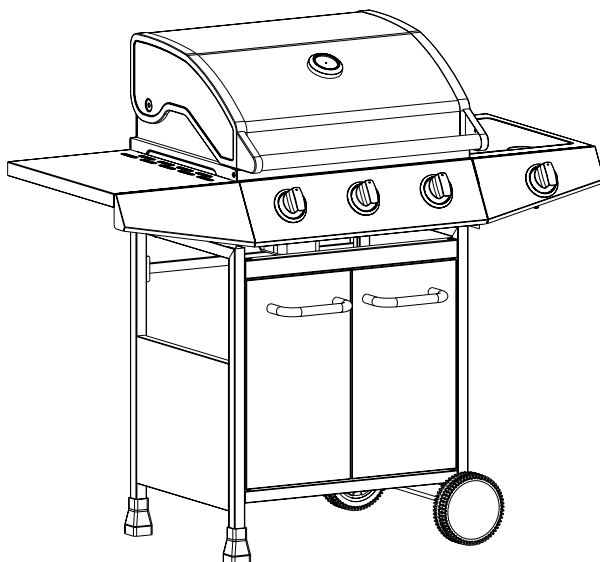




19



20



## SPECIFICATIES / CARACTÉRISTIQUES

	563933		
GAS Categorie / GAZ Catégorie	I3B/P[30]	I3-[28-30/37]	
GAS type / GAZ type	Butane/Propane/LPG	Butane	Propane
GAS druk / GAZ pression	30 mbar	28-30 mbar	37 mbar
PIN Nummer / PIN numéro	2575DM29972	2575DM29972	2575DM29972
GAS inlaat hoofdbrander / Entrée chef brûleur à GAZ	0,86mm	0,86mm	0,86mm
GAS inlaat zij brander / Entrée flanc brûleur à GAZ	0,94mm	0,94mm	0,94mm
Totale warmte capaciteit / Capacité de la chaleur total	12,29 kW	12,29 kW	12,29 kW
3 brander warmte capaciteit / Capacité de la chaleur 3 brûleur	8,79 kW [3x2,93]	8,79 kW [3x2,93]	8,79 kW [3x2,93]
zij brander warmte capaciteit / Capacité de la flanc brûleur	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW
GAS Consumptie GAZ consommation	877 g/h	877 g/h	877 g/h
Land	NL	BE	