

PLANCHA GAZ 3 BRÛLEURS

Consignes d'assemblage et d'utilisation

Article n° : TF003



ATTENTION :

À n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.

Consulter la notice avant l'utilisation.

ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants.

Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

Ne pas modifier l'appareil.

Toutes les parties protégées par le fabricant ne doivent en aucun cas être manipulées par l'utilisateur.

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

Cet appareil doit être placé sur un support pouvant résister à la chaleur.

SAS Équipement de la Maison

24 rue Auguste Chabrières – 75015 Paris – France

Service consommateurs BP 80056 91919 BONDOUFLE CEDEX FRANCE

<https://www.bricomarche.com/aide-et-contact/contact>

Version : 08/2024

SAP code: 2401857

ATTENTION

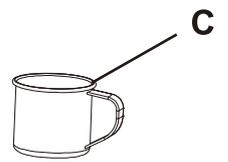
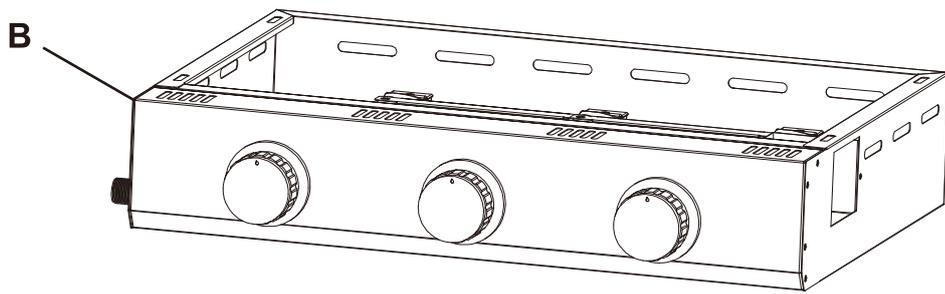
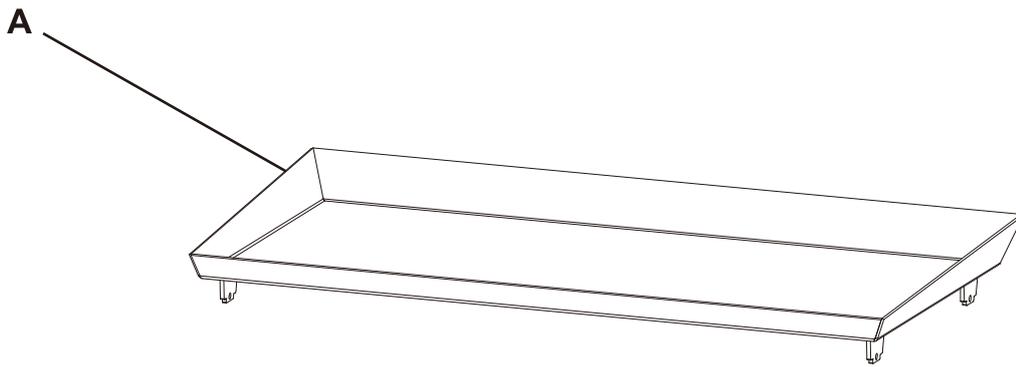
Pour votre sécurité, VEUILLEZ RESPECTER LES CONSIGNES SUIVANTES :

1. Utilisez en extérieur uniquement.
2. Lisez les consignes avant d'utiliser l'appareil.
3. ATTENTION : Les composants extérieurs peuvent être très chauds. Veillez à tenir les enfants en bas âge à distance. Utilisez des gants de protection pour manipuler les composants particulièrement chauds.
4. Cet appareil doit être maintenu à distance de tout produit inflammable pendant utilisation.
5. Ne pas déplacer l'appareil pendant utilisation.
6. Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.
7. N'altérez pas l'appareil.
8. Ne placez pas la bouteille de gaz sous ou près de l'appareil.
9. La bouteille de gaz doit être conservée conformément à la réglementation en vigueur.
10. Utilisez uniquement les gaz propane et butane prescrits par le manuel d'utilisation.
11. N'utilisez pas de liquides inflammables pour allumer ou alimenter votre barbecue.
12. Veuillez suivre les consignes de montage de ce manuel. Ne modifiez pas le montage et ne changez aucun de ses composants. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques pendant utilisation.
13. En cas de fuite de gaz, coupez immédiatement l'approvisionnement en gaz de la bouteille, éteignez toute flamme nue et ôtez le couvercle. Vérifiez que les tuyaux ne sont pas endommagés et/ou mal reliés. Si la fuite persiste, contactez immédiatement un fournisseur de gaz agréé. N'utilisez pas une flamme nue pour examiner une fuite de gaz.
14. N'essayez pas de débrancher l'installation ou les raccords de gaz pendant utilisation de l'appareil.
15. Ne laissez jamais votre barbecue sans surveillance pendant utilisation. Restez toujours vigilant pendant que vous cuisinez.
16. Cet appareil doit être nettoyé régulièrement. Durant le nettoyage, prenez soin de n'endommager aucun des composants, tels que le brûleur ou les valves.
17. Effectuez un contrôle des tuyaux flexibles au moins une fois par mois. Si vous découvrez des fissures ou des signes de détérioration, remplacez la pièce défectueuse par une autre de taille et de qualité similaires.
18. Nous vous conseillons de faire entretenir cet appareil par un technicien agréé au moins une fois par an. N'essayez pas d'entretenir cet appareil par vous-même.
19. Pendant la procédure, l'appareil doit être placé dans une zone ventilée.
20. Le tube flexible doit être changé tous les deux ans. Il est nécessaire de changer le tube flexible lorsque les normes nationales l'exigent.
21. L'utilisateur ne doit manipuler aucune pièce scellée par le fabricant ou son agent.

DONNÉES TECHNIQUES

MAX CRYSTAL LIMITED UNIT 1,11/F CHARM CENTER,700 CASTLE PEAK ROAD, KOWLOON, HONG KONG.			 2531DL-0044	
NOM DU PRODUIT	PLANCHA GAZ 3 BRÛLEURS	MODÈLE	TF003	
CATÉGORIE DE GAZ		I3+(28-30/37)		
TYPE DE GAZ ET PRESSION		Butane G30 at 28-30 mbar and Propane G31 at 37mbar		
PAYS DE DESTINATION		BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV		
TAILLE D'INJECTEUR (BRÛLEUR PRINCIPAL)		0.80mm (MARK 0.80mm)		
APPORT TOTAL DE CHALEUR		8,4kW (611g/h Butane & 600g/h Propane)		
FABRIQUÉ EN CHINE				
À N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR DES LOCAUX. ATTENTION : DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS.		CONSULTER LA NOTICE AVANT L'UTILISATION. CET APPAREIL DOIT ÊTRE ÉLOIGNÉ DES MATERIAUX INFLAMMABLES DURANT L'UTILISATION. FERMER LE ROBINET DU RÉCIPIENT DE GAZ APRÈS USAGE.		

- a. Le régulateur de pression et la bouteille de gaz NE sont PAS inclus.
- b. La bouteille de gaz doit satisfaire aux normes nationales.



Liste des pièces

A		Plaque de cuisson	x 1
B		Corps principal de l'appareil	x 1
C		Récupérateur de graisse	x 1
D		Pied	x 4

ÉTAPES DE MONTAGE

Assurez-vous que votre barbecue est correctement monté. Les consignes d'installation détaillées sont livrées avec chaque barbecue suivant des procédures de montage spécifiques à chaque modèle. Veillez à suivre attentivement ces consignes afin de vous assurer un montage correct et sans danger de votre barbecue.

AVERTISSEMENT : Bien que nous nous efforcions de rendre la procédure d'assemblage aussi aisée que possible, il est toujours possible que les coins et les bords coupants des pièces d'acier provoquent des coupures s'ils sont improprement manipulés. Soyez vigilant lors de la manipulation des pièces durant la procédure de montage. Il est fortement recommandé de protéger vos mains avec une paire de gants de travail.

Assembler avec :



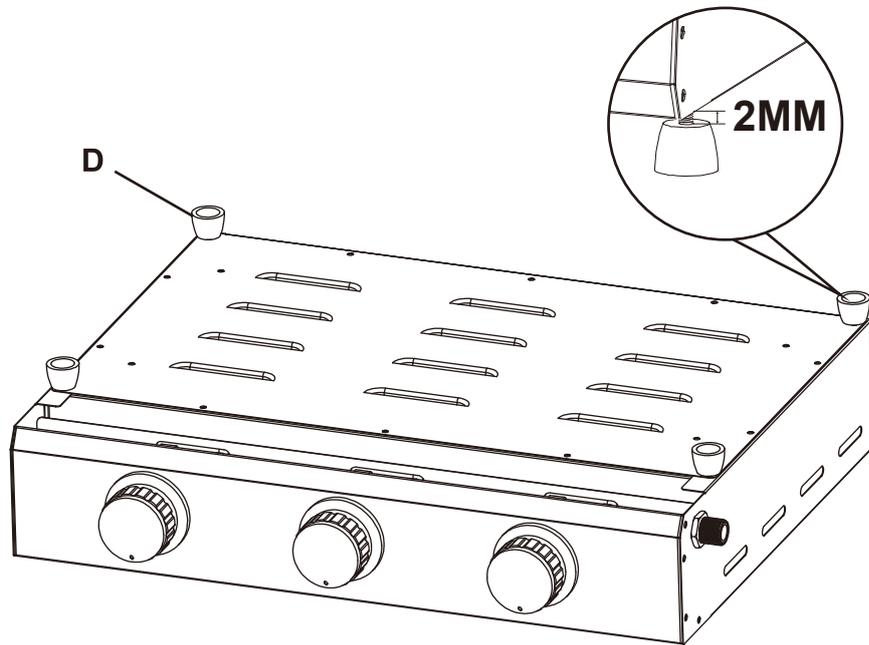
Prend environ :



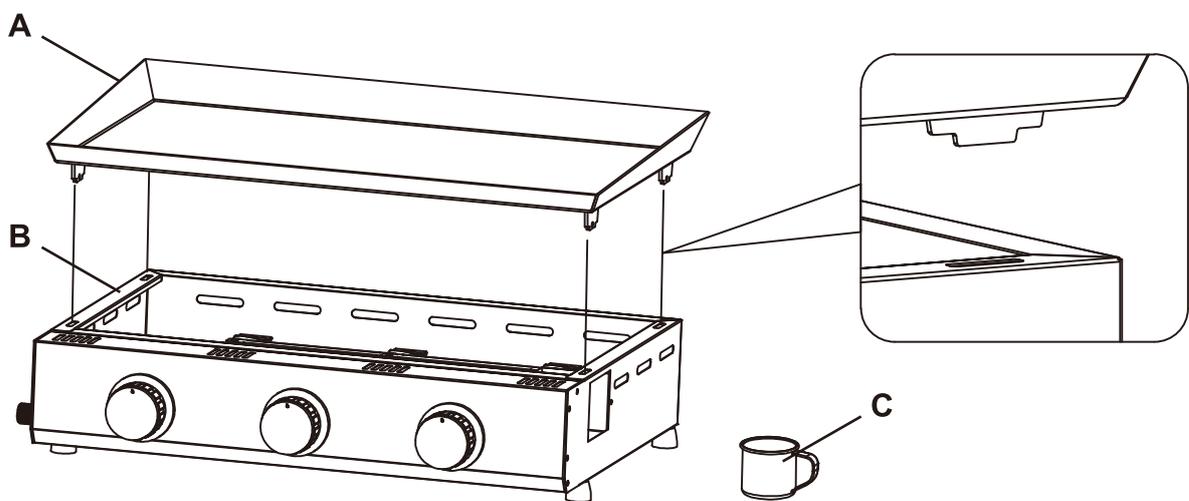
15min

Instructions d'assemblage

1.



2.



Instructions

Remarques importantes:

- Certains aciers inoxydables utilisés pour nos barbecues et planchas sont magnétiques (Qualité et grade 430, 201 ou 202). Des particules métalliques peuvent y adhérer et entraîner des points de rouille. Nous recommandons de brosser rapidement ces points de rouille afin de limiter leur propagation et incrustation dans la structure.
- Penser bien à armer votre détendeur (Appuyer sur le bouton d'armement pendant 20 secondes) pour que le tube d'alimentation en gaz et les valves soient remplies de gaz. Dans le cas contraire, les brûleurs n'auront aucune puissance et ne s'allumeront pas ou se couperont régulièrement.
- Toutes les grilles et planchas utilisées pour nos barbecues sont en fonte émaillée: elles peuvent être d'apparence mate ou brillante avec des caractéristiques de cuisson comparables.

1- Branchement Gaz

La mise en service de ce barbecue à gaz nécessite une bouteille de gaz et les régulateurs appropriés sous l'entrée de gaz. Les régulateurs doivent être conformes à la norme EN16129 actuelle et à la réglementation nationale.

- Réduisez le temps d'ouverture du couvercle.
- Éteignez le barbecue aussitôt la cuisson terminée.
- Préchauffez votre barbecue à gaz entre 10 et 15 minutes seulement.
(excepté lors de la première utilisation)
- Ne préchauffez pas votre barbecue plus longtemps que ce qui est recommandé.
- Ne réglez pas l'appareil à un niveau plus élevé que nécessaire.
- Branchez le tuyau et le régulateur à la bouteille de gaz à gauche du barbecue à gaz. Gardez à l'esprit que la bouteille de gaz doit être maintenue à distance de la chaleur et dans une position stable. La dimension du tuyau est de 8 à 10 mm de diamètre. La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.
- Utiliser des bouteilles de gaz de capacité 6 kg ou 13 kg d'une hauteur maxi avec détendeur 570 mm et d'une largeur maxi avec détendeur 310 mm).

Pays	Type de gaz	Pression du gaz
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CZ, CH, SI	I3+	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, IT, NL, NO, RO, SK, SE, SI	I3B/P	30 mbar
PL	I3P	37 mbar
AT, CH, CZ, DE	I3B/P	50 mbar

2- Raccordement de bouteille et essai d'étanchéité

A pratiquer à l'extérieur des locaux en éloignant tous les matériaux inflammables, ne pas fumer. S'assurer que le(s) bouton(s) de réglage soient fermés en position ● ARRET.

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé, visser le sur le détendeur et directement sur le barbecue. Vérifier que le tuyau n'est pas soumis à des efforts de torsion.

Raccorder votre détendeur à la bouteille de gaz.

Pour le contrôle d'étanchéité, prenez de l'eau mélangée à du produit de vaisselle.

Mettre ce liquide à chaque endroit où le tuyau est raccordé et ouvrir le robinet de la bouteille de gaz. Si des bulles apparaissent, c'est qu'il y a une fuite de gaz :

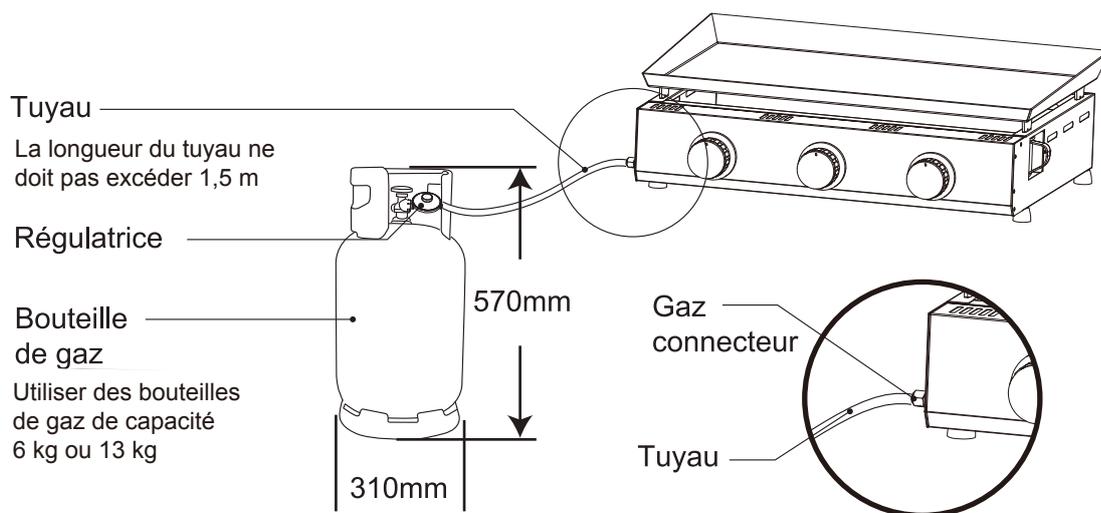
Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé :

- Vérifier la présence et le bon état du joint du détendeur et de votre tuyau à raccord vissé. • Vérifier avoir bien serré le détendeur sur la bouteille.
- Vérifier que vous avez bien serré les raccords du tuyau sur le détendeur et sur la pièce.

En cas d'odeur caractéristique de gaz, fermer le robinet du récipient de gaz et procéder à nouveau à un essai d'étanchéité.

Si la fuite ne provient ni du raccordement au détendeur ni du raccordement au barbecue, il y a un défaut sur votre produit et il faut procéder au remplacement de la pièce défectueuse ou contacter un professionnel.

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



3 - Avant la mise en marche

Assurez-vous :

- Que cet appareil soit éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Qu'il n'y a pas de fuite.
- Que les arrivées d'air des brûleurs ne soient pas obstruées.

(En effet, la poussière, des dépôts et même des toiles d'araignées peuvent obstruer les orifices d'arrivée mais aussi le collecteur d'alimentation en gaz des injecteurs.

Ce phénomène est très dangereux car le débit de gaz et d'air n'est plus suffisant voire même complètement stoppé avec un risque que le gaz s'enflamme au mauvais endroit).

- Que le tuyau ne soit pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes et qu'il ne soit ni craquelé, ni fissuré.

Ne pas utiliser votre barbecue ou votre plancha dans des locaux fermés. A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.

4 - Allumage des brûleurs -

Tournez tous les boutons de commande dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte (OFF) ● ARRET.

Raccordez le régulateur à la bouteille de gaz. Ouvrez l'arrivée de gaz (ON) au niveau du régulateur. À l'aide de la solution savonneuse, recherchez toute fuite de gaz entre la bouteille et le régulateur.

Chaque brûleur dispose de son propre système d'allumage et peut donc être allumé

individuellement. Maintenez le bouton de commande enfoncé en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position H. Un « clic » fort se fait entendre ; il s'agit de l'allumeur piézo.

Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Regardez soigneusement à travers la grille de cuisson pour vérifier si des flammes sortent du brûleur. Si le brûleur ne s'est pas allumé, appuyez sur le bouton de commande et remettez-le en position ARRET. Attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper dans la chambre de combustion.

Si le brûleur s'est allumé, répétez les étapes ci-dessus pour les autres brûleurs.

Réglez la puissance du feu en tournant le bouton vers la position de votre choix.

Si l'un des brûleurs ne s'allume pas, placez la bouteille de gaz sur (OFF) ● ARRET immédiatement en tournant la molette dans le sens horaire. Attendez 5 minutes pour laisser tout gaz résiduel se dissiper avant de rallumer le barbecue.

Laissez les brûleurs brûler à pleine chaleur pendant 10 minutes avant d'utiliser le barbecue pour la première fois afin de brûler tout résidu du processus de fabrication.

Une fois que vous avez terminé d'utiliser le barbecue, fermez le robinet de la bouteille de gaz, puis placez le bouton de commande du barbecue sur (OFF) ● ARRET.

Éléments à prendre en compte avant d'utiliser le barbecue

Danger de brûlure : portez des gants de protection thermiques pour manipuler les éléments particulièrement chauds pendant la cuisson.

Veillez à ce que le barbecue soit placé à l'air libre. Ne l'utilisez jamais dans un endroit fermé ou sous un toit.

Tenez les enfants et les animaux domestiques à une distance sûre lorsque vous utilisez le barbecue.

Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

5 - Utilisation et fonctionnement du grill ou de la plancha

- Ne jamais allumer l'appareil lorsqu'il y a un fort vent, ne jamais placer l'appareil dans un courant d'air.
- Pour éviter les courants d'air, placer l'appareil à l'abri d'un mur ou d'une cloison pour éviter les retours de flamme. Attention, certains organes de l'appareil peuvent être chauds, il est recommandé de porter des gants de protection.
- Utiliser votre barbecue / plancha sur un plan bien horizontal.

ATTENTION: des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants. ● Avant toutes cuissons, préchauffer votre appareil pendant 10 minutes.

- Lors de la première utilisation, préchauffer 20 minutes bouton ouvert en position plein débit.
- Cette opération stabilisera la peinture et dégagera une odeur au premier allumage seulement.
- Ne jamais utiliser de charbon de bois, ni de pierre de lave.
- Si lors de la cuisson le ou les brûleurs s'éteignent, mettre le ou les boutons en position ● ARRET.
- Lors du changement de bouteille de gaz, assurez-vous que vous êtes éloigné de toute source d'inflammation, refaire l'essai d'étanchéité.

- Ne jamais laisser le grill ou la plancha sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Utiliser des gants protecteurs et/ou des ustensiles à long manche pour la cuisson ou la manipulation des aliments ou éléments particulièrement chauds.
- Des flammes accidentelles peuvent surgir pendant l'utilisation du grill ou de la plancha.
- Une accumulation de graisse ou de jus de viande peut s'enflammer: bien nettoyer et vider vos récupérateurs de graisse.
- Remettez le ou les boutons des brûleurs en position minimum le temps que les flammes disparaissent.

Pour éviter ce désagrément:

- Supprimer le gras des aliments avant cuisson.
- Si votre barbecue possède un capot plat : Ce capot sert UNIQUEMENT de protection.
- Dans le cas d'un couvercle plat celui-ci ne doit en aucun cas être fermé lorsque le barbecue ou la plancha fonctionne (brûleurs allumés).
- Si votre Barbecue possède un couvercle bombé :DANGER CUISSON COUVERCLE FERMÉ. La puissance de votre barbecue à été réalisée pour pouvoir griller correctement couvercle ouvert.

6 - Nettoyage et entretien

Attendre que l'appareil soit froid avant toute opération de nettoyage pour éviter tout risque de brûlures. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz soit fermé.

Après chaque utilisation:

Nettoyage de la plancha: Lorsque la plancha est encore tiède, prenez une spatule et grattez le dessus de la plancha et faites tomber les déchets dans le plateau de récupération des graisses.

Nettoyer le dessus des brûleurs, les parois de la cuve, la grille ET/OU la plancha à l'aide d'une éponge humide (eau plus produit vaisselle).

Ne pas utiliser de produit abrasif.

Tous les 10 allumages:

Enlever les poussières et nettoyer les accumulations de graisses ou résidus des électrodes d'allumage pour que leurs fonctionnements soient toujours constants.

Tous les 2 mois ou après une longue période de non-utilisation :

Le ou les brûleurs doivent être démontés, nettoyés et contrôlés.

Les orifices de passage d'air, de gaz et les trous des brûleurs, peuvent être obstrués par des nids d'insectes, des toiles d'araignées ou de la saleté.

Ces problèmes peuvent provoqués une diminution de la chaleur ou une inflammation dangereuse du gaz hors des brûleurs.

Remonter ensuite le ou les brûleurs et laisser sécher avant réutilisation.

L'entretien des brûleurs permet un bon fonctionnement et diminue leur oxydation dans le temps. Remplacer les brûleurs si leur fonctionnement est incorrect (brûleur percé etc...).

7 - Transport et rangement

Ne déplacer pas l'appareil lors de son fonctionnement.

Attendez que le barbecue soit bien froid avant de le transporter.

Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue, assurez-vous que le récipient de gaz soit bien fermé.

Pour la période d'hiver, nettoyez les grilles ou la plaque de cuisson, les brûleurs, le tiroir et l'intérieur de la cuve. Veuillez déconnecter le récipient de gaz de votre appareil pendant le stockage. Vérifier que le robinet soit bien fermé. Ne stocker pas le barbecue ou la plancha avec sa bouteille, stocker la bouteille dans un endroit bien aéré.

Lorsque vous n'utilisez pas votre appareil pendant une longue période, stocker votre produit dans un endroit ou ce dernier ne risque pas d'être endommagé par des chocs extérieurs et si possible à l'abri de l'humidité.

8 - Pièces de rechange

Gardez cette notice car pour toute demande de pièces détachées, il faudra rappeler la référence du barbecue ainsi que le numéro de la pièce perdue ou défectueuse.

Rappel: Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.

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

AVERTISSEMENT:

- Ne pas modifier l'appareil.
- A n'utilisez qu'à l'extérieur des locaux.
- Consultez la notice avant l'utilisation.
- ATTENTION: des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants. - Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

Conditions de garantie :

En cas de dysfonctionnement, retournez impérativement votre produit dans votre point de vente. Conservez votre ticket de caisse qui fera office de justificatif d'achat.

La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation incorrecte ou en cas d'intervention technique par une personne étrangère à notre SAV et notamment dans les cas suivants :

- Le mobilier altéré, dégradé ou modifié
- Les dommages consécutifs à une utilisation non conforme du mobilier
- Les dommages résultants d'un montage non conforme au manuel d'utilisation
- Les actes de modification ou la réparation par le client qui annulent directement la garantie
- L'usure normale du mobilier
- Les dommages causés par des circonstances naturelles (grêle, pluie, tempête...) • Les défauts et leurs conséquences liées à toute cause extérieure
- La perte d'élément
- Les dommages liés par l'utilisation de produits chimiques
- Les dommages liés à un manque d'entretien et au stockage du mobilier
- L'utilisation d'un produit qui présenterait un défaut ou une casse constatée et qui n'aurait pas fait l'objet d'un signalement immédiat au déballage
- La corrosion du mobilier

Article L. 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

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 L. 217-5 du Code de la consommation : «Le bien est conforme au contrat : :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur 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 L. 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rend impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminue 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 alinéa 1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice ».

