



MODE D'EMPLOI

Utilisation et entretien

REMARQUE : Sauf mention contraire, les termes génériques suivants " appareil / unité / produit / équipement / installation " utilisés dans le présent mode d'emploi font tous référence au produit " 3 & 4 series classic & woody " .



- Consulter la notice avant l'utilisation.
 - A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
 - Il est préférable de porter des gants pour assembler le produit.
 - Ne pas utiliser de charbon de bois.
 - Ne pas utiliser de détendeur réglable. Utiliser des détendeurs à réglage fixe conformes à la norme européenne pertinente les couvrant.
 - Pour assurer un fonctionnement de votre appareil en toute sécurité, ne jamais utiliser deux plaques pleines côte à côte.
 - Nettoyer régulièrement les pièces de fond de cuve pour éviter tout risque d'inflammation des graisses.
- Le non respect de ces règles d'utilisation peut entraîner une grave détérioration de votre appareil.**

a) Pour votre sécurité

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation. En cas d'odeur de gaz :

 - 1) Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
 - 2) Eteignez toute flamme vive.
 - 3) Ouvrez le couvercle.
 - 4) Si l'odeur persiste, voir § f "Essai d'étanchéité" ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.

- Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Fermer le récipient de gaz après usage.

b) Lieu d'utilisation

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur des locaux.
- **ATTENTION:** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloignez les jeunes enfants.
- Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 60 cm environ autour de l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Utiliser l'appareil sur un sol bien horizontal.
- Prévoir un débit d'air neuf de 2 m³/kW/h.

c) Bouteille de gaz

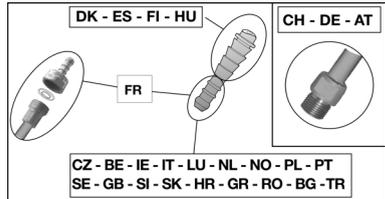
Cet appareil est réglé pour fonctionner avec les bouteilles butane/propane de 4,5 à 15 kg munies d'un détendeur approprié :

- **France, Belgique, Luxembourg, Royaume Uni, Irlande, Portugal, Espagne, Italie, Grèce :**
butane 28 mbar / propane 37 mbar
- **Pays-Bas, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, Suisse, Hongrie, Slovaquie, République Tchèque, Roumanie, Turquie, Bulgarie, Croatie :**
butane 30 mbar / propane 30 mbar.
- **Pologne:** propane 37 mbar.
- **Allemagne, Autriche :** butane 50 mbar / propane 50 mbar.

Pour le branchement ou le changement de la bouteille, opérer toujours dans un endroit bien aéré, et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur. La possibilité de mettre la bouteille de gaz sous le gril dépend du modèle utilisé et de la hauteur de la bouteille.

Lorsque la bouteille de gaz est placée sous le gril, elle doit être attachée au châssis du barbecue à l'aide de la sangle fournie.

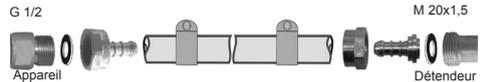
d) Tuyau



France (selon modèle)

L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples :

- a) tuyau souple destiné à être emmanché sur des abouts annelés coté appareil et coté détendeur, immobilisé par des colliers (selon la norme XP D 36-110). Longueur préconisée 1,25 m.



- b) tuyau souple (selon la norme XP D 36-112 ou NF D 36-112) équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour vissage sur l'appareil et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour vissage sur le détendeur, longueur préconisée 1,25 m.



L'appareil possède un raccord fileté d'entrée gaz G1/2 livré avec l'about annelé NF et le joint déjà montés.

1) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-110: (solution d) a)

- emmancher à fond le tuyau souple sur l'about annelé de l'appareil et du détendeur.
- glisser les colliers derrière les 2 premiers bossages des abouts et les serrer jusqu'à rupture de la tête de serrage.



- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

2) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-112 ou NF D 36-112, écrous G 1/2 et M 20x1,5 : (solution d) b)

- dévisser et enlever l'about annelé NF pour libérer le raccord d'entrée G1/2.
- enlever le joint

- visser l'écrou fileté G 1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20x1,5 sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.

- Utiliser 2 clés pour serrer le tuyau souple sur l'about gaz de l'appareil :

- une clé de 14 pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil,
- une clé de 17 pour serrer l'écrou du tuyau souple.



- utiliser une clé pour immobiliser le raccord de sortie du détendeur.
- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction, ni contact avec les parois chaudes de l'appareil. Il devra être changé lorsque la date de validité inscrite sur le tuyau sera atteinte ou dans tous les cas s'il est endommagé ou s'il présente des craquelures.

Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Royaume Uni, Irlande, Pologne, Portugal, Espagne, Italie, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, République Tchèque, Slovaquie, Hongrie, Croatie, Bulgarie, Roumanie, Turquie, Grèce :

L'appareil est équipé d'un about annelé. Il doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,20 m. Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, lorsque les conditions nationales l'exigent ou selon sa validité. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.

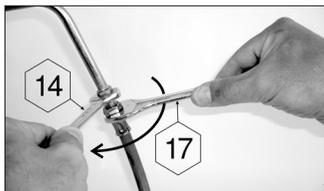
Suisse, Allemagne, Autriche :

Cet appareil doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,50 m. Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, lorsque les conditions nationales l'exigent ou selon sa validité.

Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.

Raccordement du tuyau souple : utiliser 2 clés pour serrer le tuyau souple sur l'about gaz de l'appareil :

- une clé de 14 pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil
- une clé de 17 pour serrer l'écrou du tuyau souple

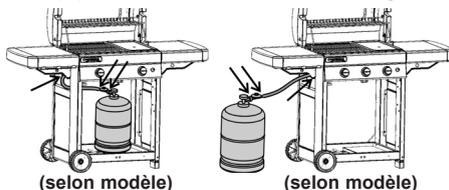


e) Couverture

Manipuler le couvercle avec précaution, notamment en cours de fonctionnement. Ne pas se pencher au dessus du foyer.

f) Essai d'étanchéité

- 1) Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
- 2) S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- 3) Raccorder le tuyau souple selon le paragraphe d).
- 4) Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
- 5) Pour le contrôle, utiliser un liquide de détection de fuites gazeuses.
- 6) Mettre le liquide sur les raccords bouteille / détendeur / tuyau / appareil.
Les boutons de réglage doivent rester en position "OFF" (O). Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.



- 7) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
- 8) Pour supprimer la fuite, serrer les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu.
- 9) Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

Important :

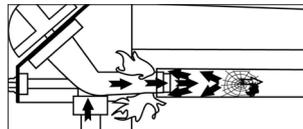
Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz. Il faut effectuer au moins une fois par an le contrôle et la recherche des fuites et à chaque fois qu'il y a un changement de la bouteille de gaz.

g) Avant la mise en marche

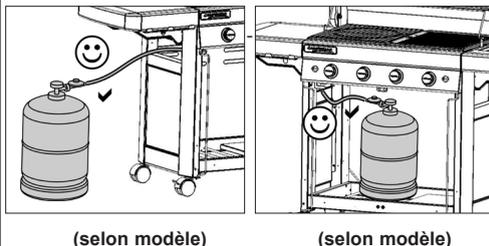
Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S'assurer aussi:

- qu'il n'y a pas de fuites

- que les tubes Venturi ne sont pas obstrués (exemple : toiles d'araignées)



- que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes.

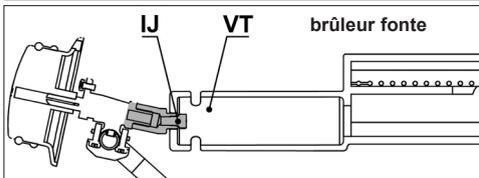
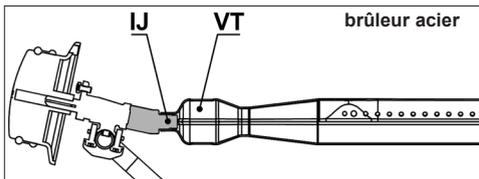


que les ouvertures de ventilation du logement du récipient de gaz ne soient pas obstruées le cas échéant.

- que le (ou les) plateau(x) récupérateur de graisse soit bien mis en place dans son logement et **qu'il soit bien positionné à fond jusqu'à la butée.**
- que les 6 parties amovibles de la cuve soient remises en place (voir paragraphe **p**) **Nettoyage et entretien**)



Bien vérifier que les tubes Venturi (VT) recouvrent les injecteurs (IJ)



h) Allumage des brûleurs du barbecue

- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- Appuyer et tourner une manette de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la mettre en position plein débit (⚡🔥).

Si votre barbecue est équipé d'un allumeur piezoélectrique :

Appuyer immédiatement sur le bouton d'allumage (⚡) jusqu'au dé clic. Si l'allumage ne se produit pas au premier dé clic, appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire. Répéter cette opération jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Si votre barbecue est équipé d'un allumeur électronique à train d'étincelles :

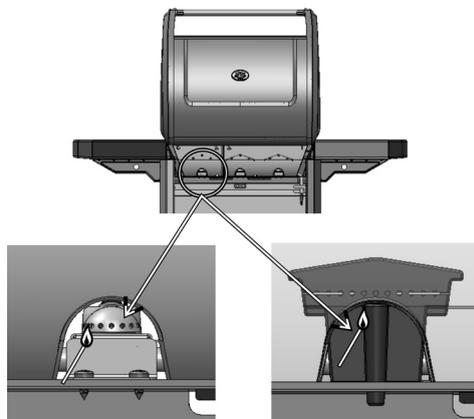
Appuyer immédiatement sur l'interrupteur (⚡) Un train d'étincelles se produit. Laisser appuyer quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

- Si le brûleur ne s'allume pas après 4 ou 5 essais, attendre 5 minutes et essayer de nouveau.
- Une fois le brûleur allumé, il existe 2 possibilités pour allumer un autre brûleur :
 - La 1^{ère} possibilité consiste à réitérer l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;
 - La 2^{ème} possibilité consiste à allumer le brûleur situé à la droite ou à la gauche du 1^{er} brûleur allumé, puis de proche en proche les autres brûleurs en tournant le bouton de réglage en position plein débit (⚡🔥).
- Si l'allumage piezoélectrique ou l'allumage électronique ne fonctionne pas, utiliser l'allumage manuel (paragraphe suivant).

i) Allumage manuel du barbecue

- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).

- Allumer l'allumette puis l'amener depuis l'arrière du barbecue jusqu'à proximité du brûleur.



Brûleur acier

Brûleur fonte

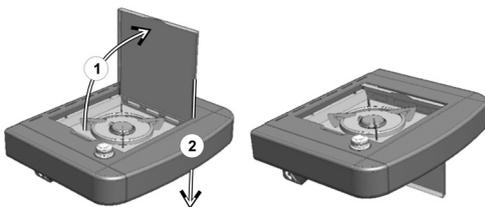
- Appuyer et tourner le bouton de réglage correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position plein débit (⚡🔥).

j) Extinction du grill

Ramener les boutons de réglage en position "OFF" (O), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.

k) Allumage du réchaud (selon modèle)

Le réchaud peut fonctionner seul ou en même temps que le grill. Avant d'allumer le réchaud, assurez vous que le couvercle soit ouvert et escamoté.



Allumage : Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz. Vérifier l'étanchéité du circuit gaz depuis la bouteille jusqu'au réchaud (voir le paragraphe f). Vérifier l'état du tuyau reliant le grill au réchaud. Le changer en faisant appel au Service Après Vente, s'il présente des craquelures. Ouvrir le robinet du réchaud (sens +).

Si votre barbecue est équipé d'allumeurs piezoélectriques :

appuyer sur le bouton d'allumage situé à droite du panneau de commande et repéré par le pictogramme (⚡🔥) jusqu'au dé clic. Appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire.

Si votre barbecue est équipé d'un allumeur électronique à train d'étincelles :

Appuyer immédiatement sur l'interrupteur (⚡). Un train d'étincelles se produit. Laisser appuyer quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

En cas de non allumage, présenter une allumette au bord du brûleur.

Régler la flamme à la dimension du récipient utilisé en ouvrant plus ou moins le robinet. Ne pas utiliser de récipient de diamètre inférieur à 12 cm ou supérieur à 24 cm.

I) Extinction du réchaud (selon modèle)

Fermer le robinet du réchaud (sens -) et le robinet de la bouteille si le gril n'est pas en fonctionnement.

m) Eclairage de la console (selon modèle)

Le système d'éclairage de la console est alimenté par 4 piles de type AA (LR06) fournies avec le barbecue. Le boîtier porte-piles se trouve sur le montant avant gauche, derrière la porte gauche. Enlever le couvercle du boîtier porte-piles en le faisant glisser vers haut. Insérer les piles en respectant les polarités indiquées puis remettre le couvercle.

Pour allumer ou éteindre l'éclairage, appuyer sur le bouton marche-arrêt situé à gauche de la console et repéré par ce pictogramme.



n) Changement de la bouteille de gaz

- Opérer toujours dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.
- Ramener les boutons de réglage en position "OFF" (O) puis fermer le robinet de la bouteille.
- Dévisser le détendeur, vérifier la présence et le bon état du joint d'étanchéité.
- Mettre la bouteille pleine en place, revisser le détendeur en veillant à ne pas faire subir de contraintes de torsion ou de traction au tuyau.

o) Utilisation

Il est recommandé de porter des gants protecteurs pour manipuler des éléments particulièrement chauds.

Lors de la première utilisation, faire chauffer le barbecue avec ses brûleurs en position plein débit (☀), le couvercle fermé, pendant 30 minutes environ, ceci afin d'enlever les odeurs de peintures des pièces neuves.

En fonctionnement normal, faire préchauffer le barbecue pendant quelques minutes pour amener les grilles à bonne température de cuisson.

La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position des manettes de réglage : entre la position plein débit (☀) et la position débit moyen (☁).

Pour réduire l'accroche de la nourriture sur les grilles de cuisson, avant de poser la nourriture, badigeonner légèrement les grilles de cuisson avec de l'huile alimentaire.

Pour réduire l'inflammation des graisses durant la cuisson, enlever le surplus de gras de la viande avant cuisson. Pour cuire des viandes grasses en évitant les remontées de flamme, il faut en général cuire à débit réduit, voire même éteindre un ou plusieurs brûleurs pendant quelques minutes si nécessaire. De plus il faut nettoyer le barbecue après chaque cuisson pour éviter l'accumulation de graisse et diminuer le risque d'inflammation.

Selon les modèles votre barbecue peut être équipé d'une plaque de cuisson en fonte. Cette plaque possède une double face de cuisson : une face nervurée permettant de saisir les viandes et une face lisse pour la cuisson des poissons, crustacés, légumes etc...

Important : s'il arrive, durant le fonctionnement

de l'appareil qu'un brûleur s'éteigne, placer immédiatement les boutons de réglage sur "OFF" (O). Attendre 5 minutes afin de permettre l'évacuation du gaz non brûlé. Procéder une nouvelle fois à l'opération d'allumage uniquement après ce délai.

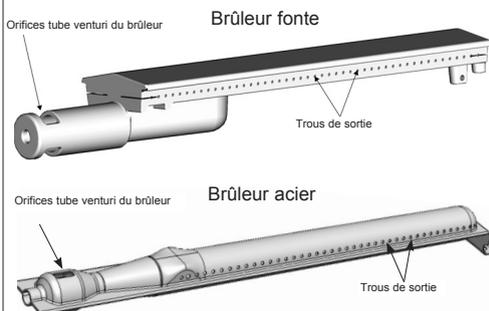
p) Nettoyage et entretien

Ne pas modifier l'appareil : toute modification peut se révéler dangereuse.

Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de le nettoyer périodiquement (après 1 ou 2 utilisations). Attendre que l'appareil ait refroidi avant toute opération de nettoyage.

Fermer la bouteille de gaz et dévisser le détendeur. Nettoyer le dessus du brûleur à l'aide d'une éponge humide (eau additionnée de produit pour la vaisselle). Au besoin utiliser une brosse en acier, humidifiée. Vérifier que les trous de sortie du brûleur ne sont pas bouchés et laisser sécher avant réutilisation. Au besoin utiliser une brosse métallique pour déboucher les trous de sortie du brûleur.

Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 30 jours, vérifier également que des toiles d'araignées ne bouchent pas les orifices des tubes de brûleur, ce qui peut conduire à une diminution de l'efficacité du barbecue ou à une inflammation dangereuse du gaz hors du brûleur. Nettoyer les orifices du tube venturi (voir la figure ci-dessous) ou le brûleur le cas échéant.



N.B. : L'entretien fréquent du brûleur permet de le maintenir en bon état pour de nombreuses utilisations et d'éviter son oxydation prématurée, à cause notamment des résidus acides des grillades. L'oxydation du brûleur est toutefois un phénomène normal dans le temps et un brûleur oxydé qui fonctionne normalement ne doit pas être remplacé. Le remplacement du brûleur est nécessaire si son fonctionnement est incorrect : brûleur percé...

Tableau de commande :

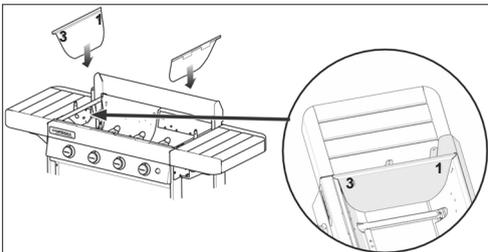
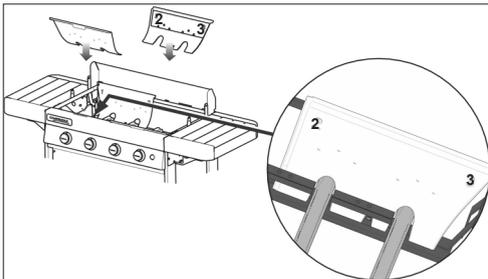
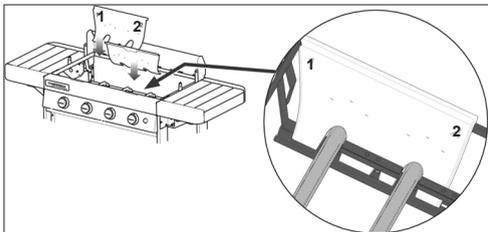
Nettoyer également périodiquement ces éléments à l'aide d'une éponge additionnée de produit à vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Parois du foyer :

Pour faciliter le nettoyage des parois du foyer, Campinggaz® a inventé **Campingaz InstaClean™** le concept de foyer démontable. Grâce à **Campingaz InstaClean™**, toutes les pièces de la cuve sont démontables sans outil en moins d'une minute et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Selon le degré de salissure de ces pièces, pour un nettoyage plus complet, il peut être nécessaire de brosser les pièces avant de les placer dans le lave-vaisselle.

Pour le montage et le démontage de ces pièces se reporter au manuel d'assemblage.

Pour le remontage après nettoyage mettre en premier les 2 parois numérotées " 1-2 " puis les 2 parois numérotées " 2-3 " et enfin les 2 parois latérales numérotées " 3-1 " .



Tiroir ramasse graisse :

Selon le modèle votre barbecue est équipé d'un ou de deux tiroirs de récupération des graisses. Il est recommandé de le nettoyer après chaque utilisation. Il peut passer au lave-vaisselle.

Pour faciliter le nettoyage, la largeur des tiroirs ramasse graisse est dimensionnée pour permettre de les recouvrir avant de mettre le barbecue en fonctionnement avec une feuille de papier aluminium pouvant s'acheter dans le commerce. Après utilisation du barbecue, jeter la feuille d'aluminium.

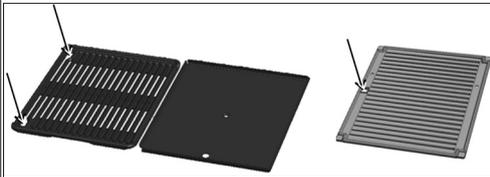
Il est aussi possible de mettre dans le fond du tiroir ramasse graisse un peu de sable qui absorbera les graisses de cuisson. Jeter le sable après chaque cuisson.

Plaque et grille de cuisson :

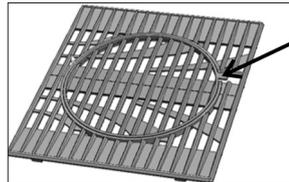
Vos plaque et grille de cuisson sont émaillées. Attendez leur refroidissement avant toute opération de nettoyage. Utiliser un produit de nettoyage Campingaz® BBQ Cleaner Spray et brosses pour barbecues.

Vous pouvez nettoyer vos plaque et grille de cuisson au lave-vaisselle. Avant de les passer au lave-vaisselle il est souvent nécessaire de frotter avec une éponge ou une brosse métallique pour enlever les résidus qui adhèrent à la surface de cuisson.

Pour enlever les grille et plaque de cuisson en tôle et la plaque en fonte, glissez un doigt dans les trous indiqués, soulevez les et empoignez les avec l'autre main.



Pour enlever la grille fonte constituée de 2 parties (voir le paragraphe r) Accessoires ci-dessous), enlever d'abord la partie centrale à l'aide de la languette indiquée, puis enlever le contour.



Bois :

Dans un souci de conserver son aspect naturel tout en le protégeant, le bois de nos barbecues est recouvert d'une huile de protection. C'est cependant une matière vivante qui reste sensible à l'exposition aux rayons du soleil, à l'humidité et aux différences de température.

Afin de conserver l'aspect de votre barbecue, nous vous recommandons de le couvrir avec une housse de protection Campingaz® vendue en accessoire.

Important : bien attendre que le barbecue soit totalement refroidi avant de mettre la housse de protection. Au début de la saison, passer une couche d'huile de lin ou huile de teck sur les pièces en bois avec un chiffon ou un pinceau afin de lui redonner un aspect plus brillant et maintenir sa protection.

q) Stockage

Fermer le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation. Si vous entreposez votre barbecue à l'intérieur, débranchez l'alimentation de gaz. Si vous l'entreposez à l'extérieur, il est conseillé d'utiliser une housse de protection. En cas de durée prolongée sans utilisation, il est recommandé d'entreposer l'appareil dans un endroit sec et abrité (ex : garage).

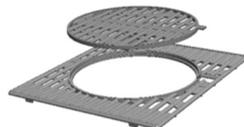
Environnement favorisant la corrosion : une attention particulière doit être apportée au produit utilisé en bord de mer ; il ne doit pas être entreposé à l'extérieur sans protection, et doit être maintenu à l'abri dans un milieu sec.

r) Accessoires

Selon le modèle votre barbecue peut être équipé de grilles Campingaz® Culinary Modular.

La grille de cuisson Campingaz® Culinary Modular est composée de 2 parties :

- le contour
- le centre.



Le centre est amovible et peut être remplacé par un des accessoires vendus séparément par Campingaz®, par exemple :

- Pierre à pizza
- Wok
- Plat à paella

Le concept **Campingaz® Culinary Modular** vous permet donc de transformer votre barbecue en véritable cuisine d'extérieur et d'utiliser un support de cuisson spécifique selon ce que vous préparez.

Si votre modèle de barbecue n'est pas équipé de grilles **Campingaz® Culinary Modular**, vous pouvez les acheter séparément.

ADG (Application Des gaz) recommande l'utilisation systématique de ses barbecues à gaz avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campingaz®. ADG décline toute responsabilité en cas de dommage ou de mauvais fonctionnement survenant du fait de l'utilisation d'accessoires et/ou pièces de rechange de marque différente.

s) Protection de l'environnement

Pensez à la protection de l'environnement ! Votre appareil contient des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés. Remettez-le au service de collecte des déchets de votre commune et triez les matériaux d'emballage.

t) Recommandations piles



Ce symbole se trouvant sur les piles signifie qu'au terme de leur durée de vie, les piles doivent être enlevées de l'appareil puis recyclées ou correctement mises au rebut. Les piles ne doivent pas être jetées dans

une poubelle ordinaire, mais doivent être amenées à un point de collecte (déchetterie...). Renseignez vous auprès des autorités locales. Ne pas jeter dans la nature, ne pas incinérer : la présence de certaines substances (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) dans les piles usagées peut-être dangereux pour l'environnement et la santé humaine.

u) Déchets électriques et électroniques



Ce symbole signifie que le système électrique de l'appareil fait l'objet d'une collecte sélective. Au terme de sa durée de vie, le système électrique de l'appareil doit être correctement mis au rebut. Le système électrique ne doit pas être mis avec les déchets ménagers non triés. La collecte sélective de ces déchets favorisera la réutilisation, le recyclage ou autres formes de revalorisation des matériaux recyclables contenus dans ces déchets. Mettre le système électrique de l'appareil dans un centre de revalorisation des déchets prévu à cet effet (déchetterie). Renseignez vous auprès des autorités locales. Ne pas jeter dans la nature, ne pas incinérer : la présence de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut être nuisible à l'environnement, et avoir des effets potentiels sur la santé humaine.

Anomalies	Causes probables / remèdes
Le brûleur ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvaise arrivée du gaz - Détendeur ne fonctionne pas - Tuyau, robinet, tube venturi ou orifices du brûleur sont bouchés - Le tube venturi ne coiffe pas l'injecteur
Le brûleur a des ratés ou s'éteint	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier s'il y a du gaz - Vérifier le branchement du tuyau - Voir le S.A.V.
Flammes soufflantes instables	<ul style="list-style-type: none"> - Bouteille neuve pouvant contenir de l'air. Laisser fonctionner et le défaut disparaîtra. - Voir le S.A.V.
Grand panache de flammes à la surface du brûleur	<ul style="list-style-type: none"> - Le porte injecteur est mal positionné dans le tube venturi. Repositionner le venturi. - le tube venturi est obstrué (ex: toiles d'araignées). Nettoyer le venturi. - Voir le S.A.V.
Flamme à l'injecteur	<ul style="list-style-type: none"> - La bouteille est presque vide. Changer de bouteille et le défaut disparaîtra - Voir le S.A.V.

Anomalies	Causes probables / remèdes
La graisse s'enflamme d'une façon anormale	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer la tôle de protection située au dessus du brûleur - Température du grill trop élevée: réduire le débit - nettoyer le plateau ramasse graisse
Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumage « PIEZO »	<ul style="list-style-type: none"> - Bouton, fil ou électrode défectueux. Contrôler les jonctions du câble de l'allumeur - Contrôler l'état de la céramique et du câble de liaison - Voir le S.A.V.
Fuite enflammée au raccord	<ul style="list-style-type: none"> - Raccord non étanche - Fermer immédiatement l'arrivée du gaz - Voir le S.A.V.
Chaleur insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> - Injecteur ou tube venturi bouché - Voir le S.A.V.
Fuite enflammée derrière le bouton de réglage	<ul style="list-style-type: none"> - Robinet défectueux - Arrêter l'appareil - Consulter le S.A.V.
Fuite enflammée sous la console	<ul style="list-style-type: none"> - Arrêter l'appareil - Fermer la bouteille - Voir le S.A.V.

