

BRASERO

MANUEL D'UTILISATION DU BBQ À GAZ



MODELE : MONROE PRO X3S

3 Bruleurs dont 1 Turbo Bruleur

RÉFÉRENCE : 9760077

CONSERVER CES INSTRUCTIONS VOUS POURRIEZ EN AVOIR BESOIN.

SOMMAIRE :

I.	INFORMATIONS TECHNIQUES ET CONSIGNES DE SECURITE	2
II.	LISTE DES PIECES DU BARBECUE :	3
III.	VUE D'ENSEMBLE DU BARBECUE :	4
IV.	ASSEMBLAGE DU BARBECUE :	5
V.	RACCORDEMENT :	15
VI.	REPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ :	16
VII.	TEST D'ETANCHEITE :	16
VIII.	UTILISATION DU BARBECUE :	17
	ALLUMAGE :	17
	CUISSON :	17
	EXTINCTION :	17
X.	ENTRETIEN :	19
XII.	STOCKAGE DE L'APPAREIL :	22
XIII.	DEBALLAGE ET MISE AU REBUT :	22
XIV.	GARANTIE	24

I. INFORMATIONS TECHNIQUES ET CONSIGNES DE SECURITE

DÉNOMINATION COMMERCIALE	9760077 MONROE PRO X3S	
CATEGORIE DE L'APPAREIL	I3+ (28-30/37)	
TYPES DE GAZ	Butane	Propane
PRESSIONS DE GAZ	(G30) 28-30 mbar	(G31) 37 mbar
PUISSANCE NOMINALE	11.2 kW 874 g/h	11,2 kW 816 g/h
REPÈRE DES INJECTEURS	Bruleur principal 0,80mm Bruleur turbo 0,85mm	
CODE D'IDENTIFICATION	2575DL273592	
PAYS DE DESTINATION	FR	





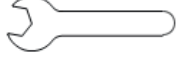
- **À N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR DES LOCAUX**
- **CONSULTER LA NOTICE AVANT L'UTILISATION**
- **NE JAMAIS UTILISER LE BARBECUE EN PRÉSENCE D'UNE BOUTEILLE DE GAZ SOUS LE BARBECUE DANS L'ESPACE DE RANGEMENT.**
- **ATTENTION : DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS**
- **NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT L'UTILISATION**
- **NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL PENDANT L'UTILISATION**
- **FERMER LE ROBINET DU RÉCIPIENT DE GAZ APRÈS USAGE**
- **CET APPAREIL DOIT ÊTRE ÉLOIGNÉ DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES DURANT L'UTILISATION**
- **IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DES GANTS PROTÉCTEURS LORS DE L'UTILISATION DES ÉLÉMENTS PARTICULIÈREMENT CHAUD ET PENDANT LE NETTOYAGE**
- **NE PAS MODIFIER L'APPAREIL**

Importé et Distribué par: Favex S.A. 75016 Paris, FRANCE

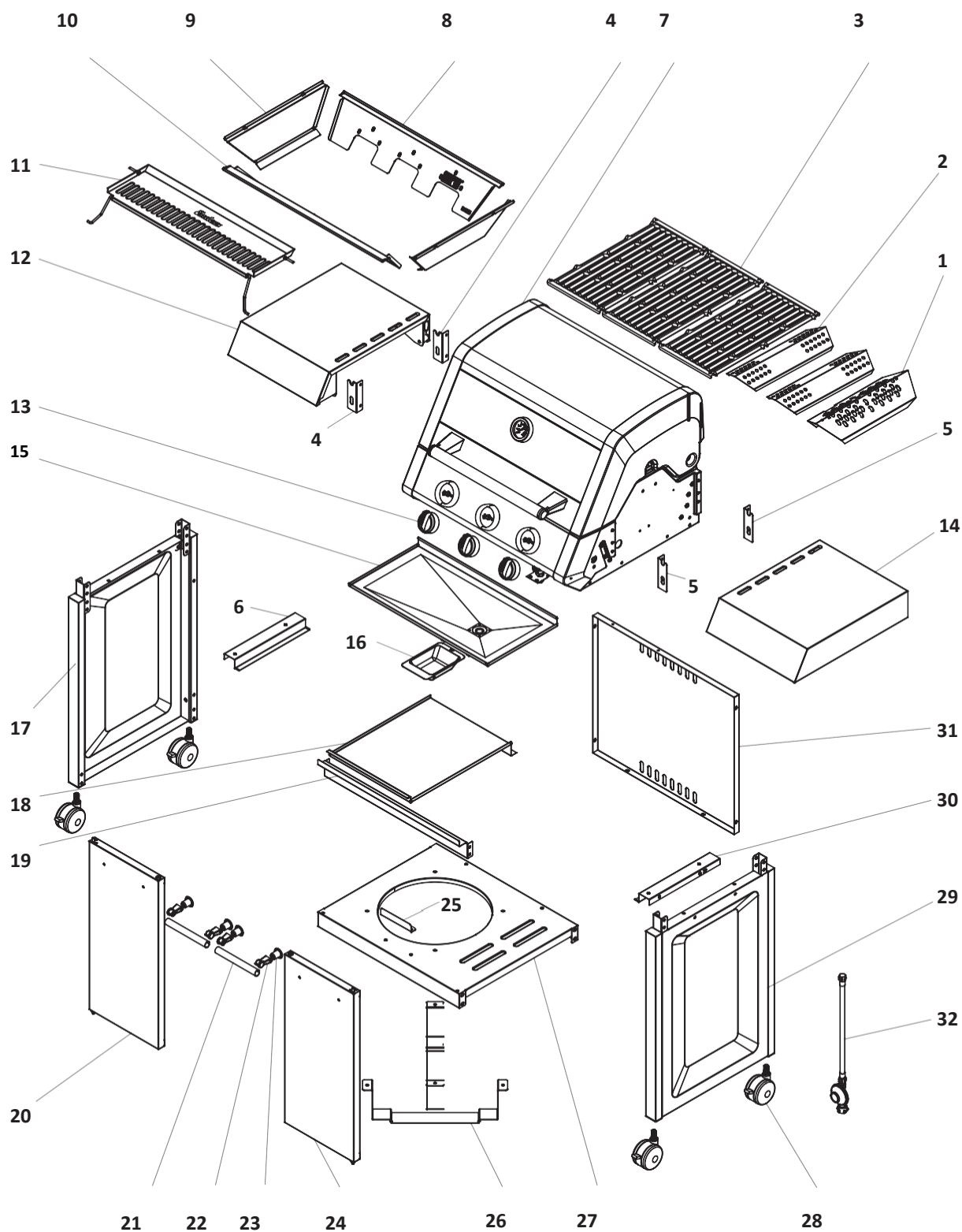


II. LISTE DES PIECES DU BARBECUE :

Ref	Description	Qte	Ref	Description	Qte
1	Couvre-flame (brûleur turbo)	1	18	Plateau coupe chaleur	1
2	Couvre-flame	2	19	Traverse	1
3	Grilles de cuisson	3	20	Porte gauche	1
4	Equerre gauche	2	21	Poignée	2
5	Equerre droite	2	22	Insert poignée	4
6	Cornière gauche	1	23	Insert porte	4
7	Cuve assemblée	1	24	Porte droite	1
8	Partie amovible arrière	1	25	Cornière	1
9	Partie amovible latérale	2	26	Support bouteille	2
10	Partie amovible avant	1	27	Plateau inférieur	1
11	Grille de réchauffement	1	28	Roue pivotante	4
12	Tablette latérale gauche	1	29	Panneau lateral droit	1
13	Bouton de commande brûleurs	3	30	Cornière droite	1
14	Tablette latérale droite	1	31	Panneau arrière	1
15	Plateau récupérateur graisse	1	32	Tuyau et détendeur (non fournis)	1
16	Bac à graisse	1			
17	Panneau lateral gauche	1			

Ref	Description	Qte
A	Vis M6×12 	44
B	Entretoise 	4
C	Vis ST4x10 	2
D	Vis ST4x14 	4
E	Clé plate 	1

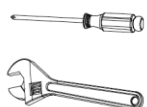
III. VUE D'ENSEMBLE DU BARBECUE :



IV. ASSEMBLAGE DU BARBECUE :

- Bien que toutes les pièces aient été soigneusement fabriquées, certains composants peuvent être acérés. Portez donc des gants de protection lors du montage pour éviter toutes coupures.
- Avant de commencer le montage, enlever tous les composants des emballages et des plastiques de protection.
- Danger de mort par étranglement/étouffement. Gardez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut immédiatement. Conservez également les petites pièces hors de leur portée.

OUTILS/INSTRUMENTS NÉCESSAIRES



PROCESSUS DE MONTAGE (placer un carton au sol pour éviter d'abîmer votre BBQ pendant le montage, regardez bien le positionnement des différents trous pour réaliser un bon montage dès le début)

Figure 1 : Assemblez le côté N°17 avec le plateau inférieur N°27 à l'aide de 4 vis A (M6 X 12)

Figure 2 : Assemblez ensuite le côté N°29 sur l'autre côté du plateau inférieur N°27 à l'aide de 4 vis A (M6 X 12)

Figure 1

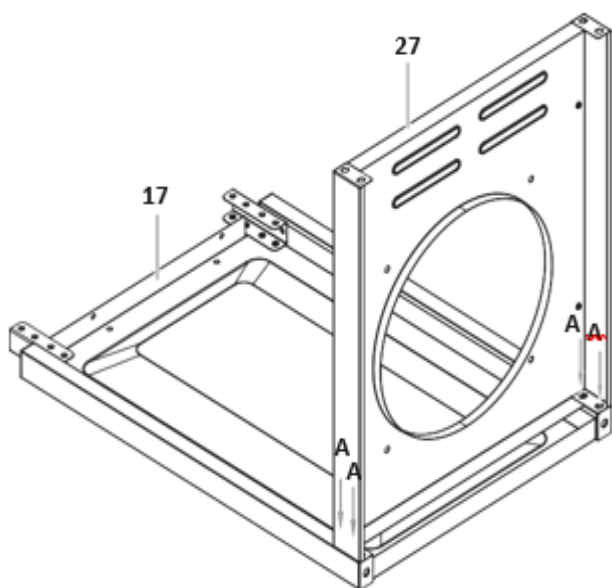


Figure 2

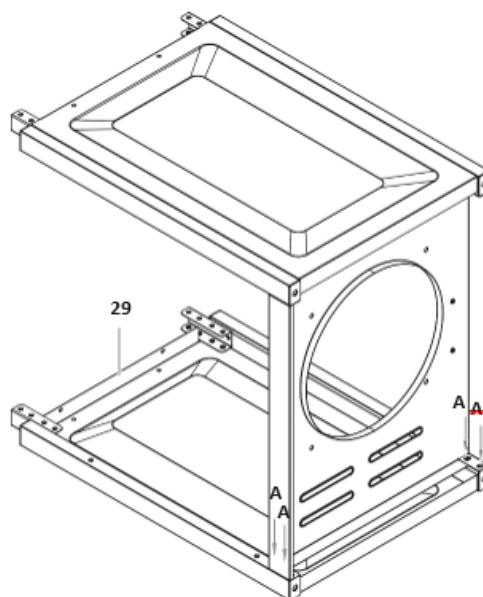


Figure 3 : Assemblez le panneau arrière N°31 aux 2 côtés N° 17 et N°29 à l'aide de 6 vis A (M6 X 12)

Figure 4 : Assemblez la traverse N°19 à l'aide de 4 vis A (M6 X 12)

Figure 3

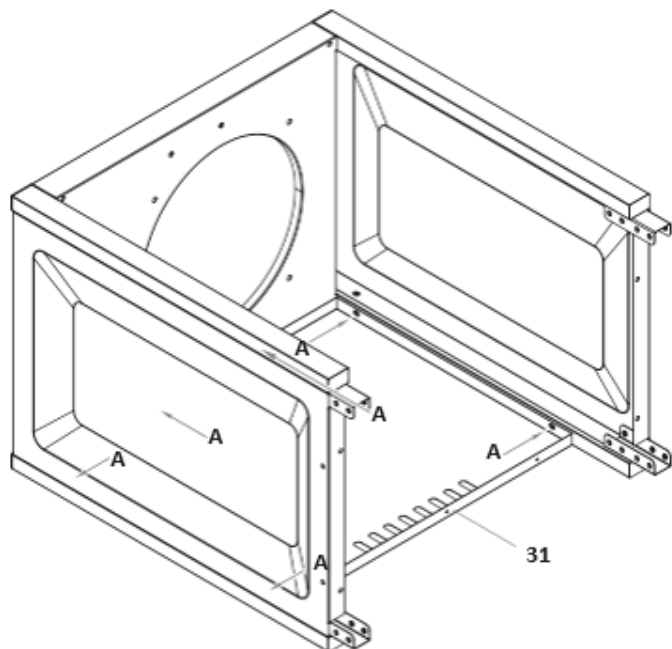


Figure 4

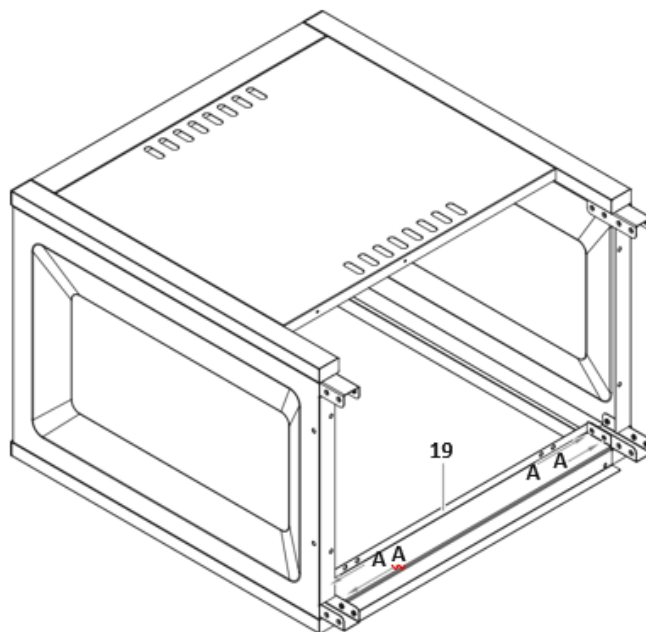


Figure 5 : Vissez les 4 roues pivotantes N°28 à l'aide de la clef F

Figure 6 : Fixez les 2 supports N°26 comme indiqué sur le schéma à l'aide de 4 vis A (M6 X 12)

Figure 5

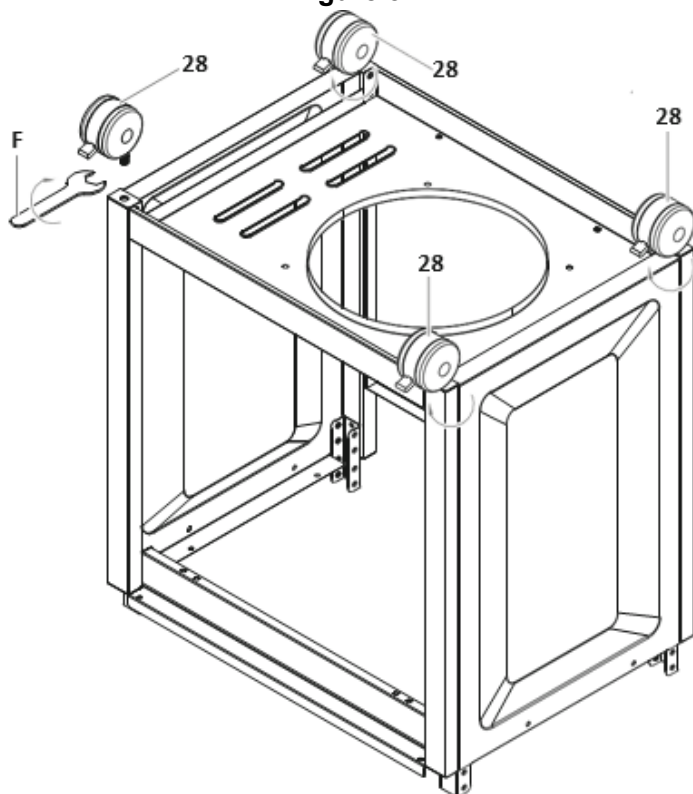


Figure 6

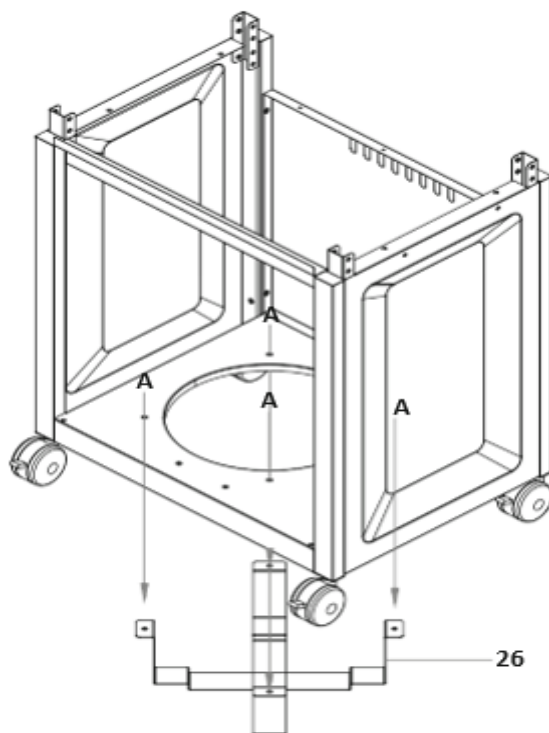


Figure 7 : Fixez la pièce N°25 (angle vers l'intérieur) à l'aide de 2 vis A (M6 X 12)

Figure 8 : Fixez les cornières N°6 et N°30 à l'aide de 8 vis A (M6 X 12)

Figure 7

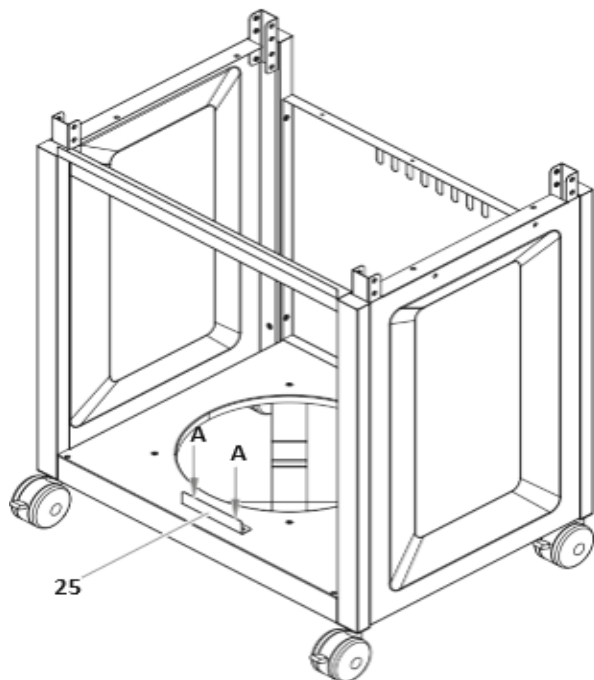


Figure 8

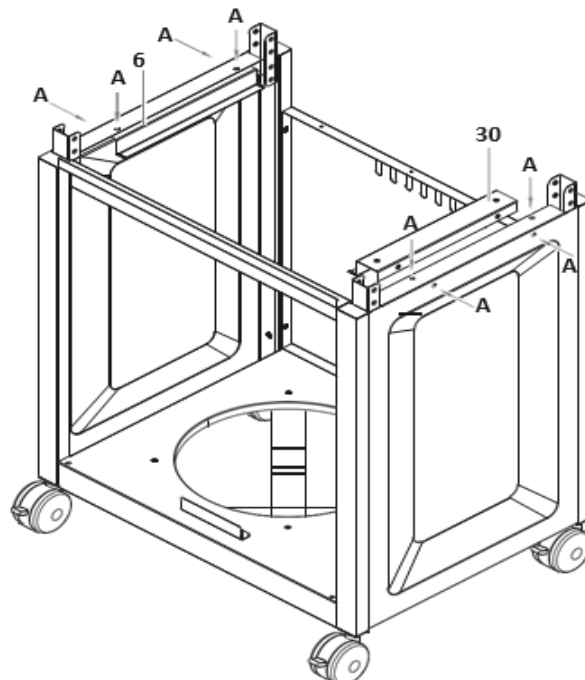


Figure 9 : Fixez le plateau supérieur N°18 à l'aide de 2 vis C (ST4 X 10)

Figure 10 : Assemblez les 2 poignées N° 21 sur les 2 portes N°20 et N°24, insérez les 4 pièces N°22 sur les 2 poignées N°21. Positionnez ensuite les 4 pièces N°23 puis vissez à l'aide des 4 vis D (ST4*14)

Figure 9

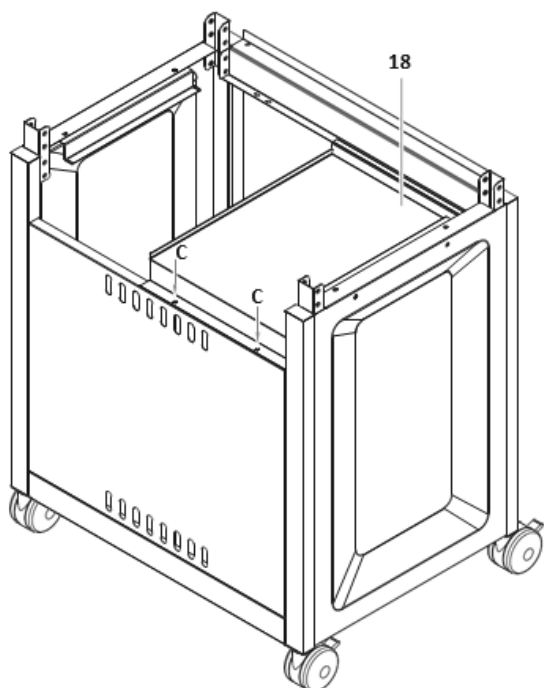


Figure 10

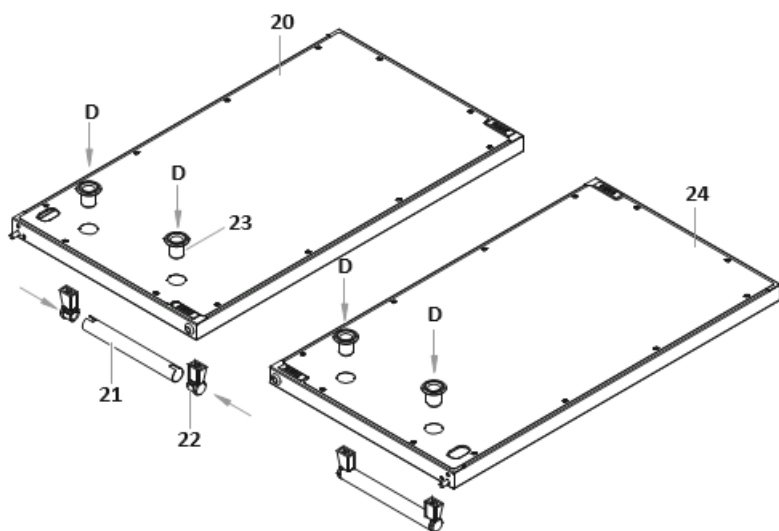


Figure 11 : Positionnez la porte N°20 en biais pour insérer le téton dans le trou en bas

Figure 12 : Positionnez ensuite la porte à la verticale puis utiliser l'outil de fixation I pour fixer la porte en haut.
Renouvelez l'opération pour l'autre porte

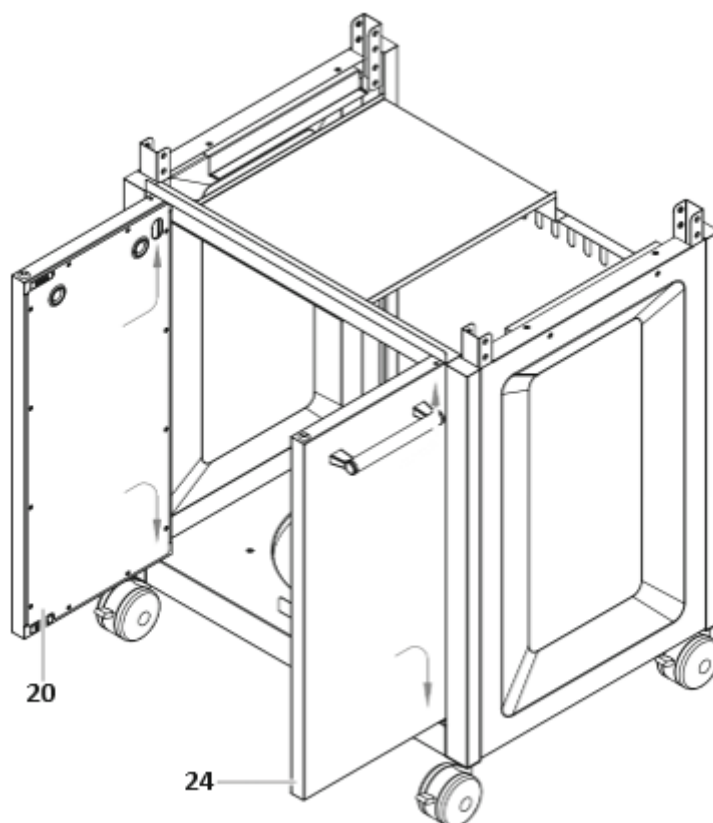
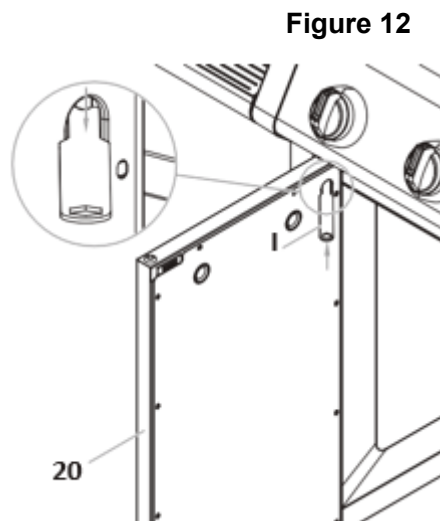
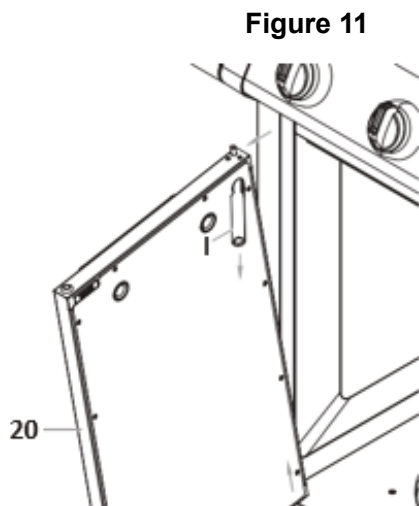


Figure 13 : Retirez le flexible de d'alimentation de gaz du corps du BBQ et laissez le pendre

Figure 14 : Positionnez et vissez les 2 équerres N°4 et les 2 équerres N°5 à l'aide de 8 vis A (M6x12).

Figure 13

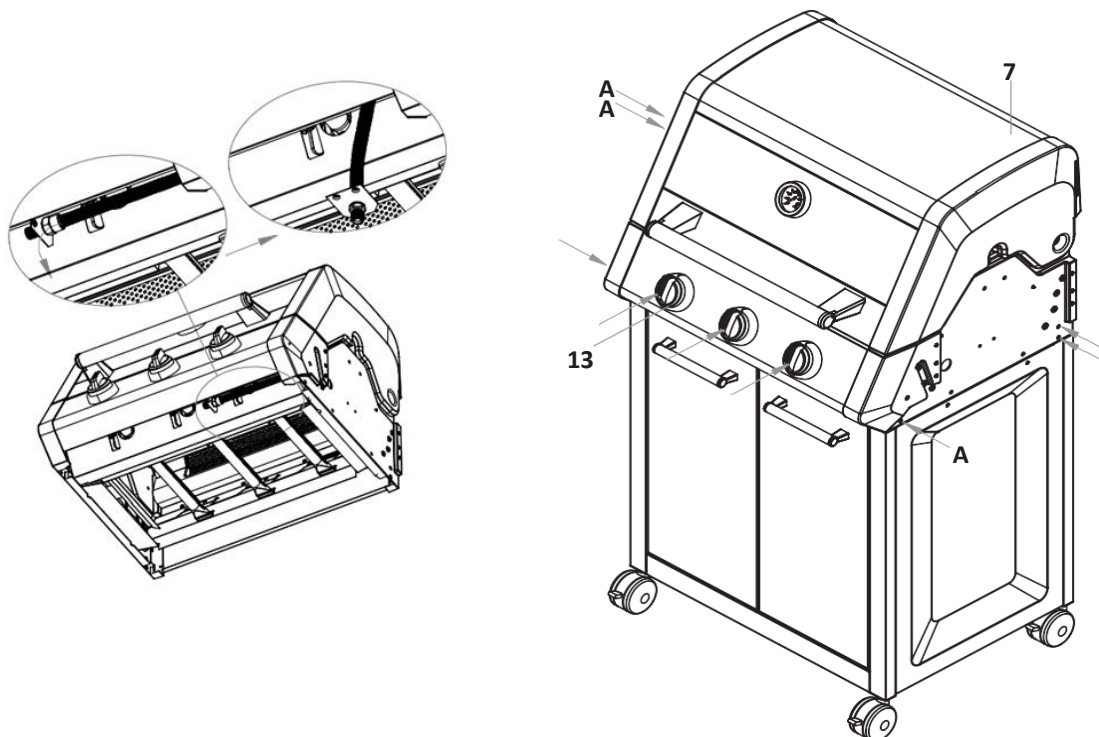


Figure 14

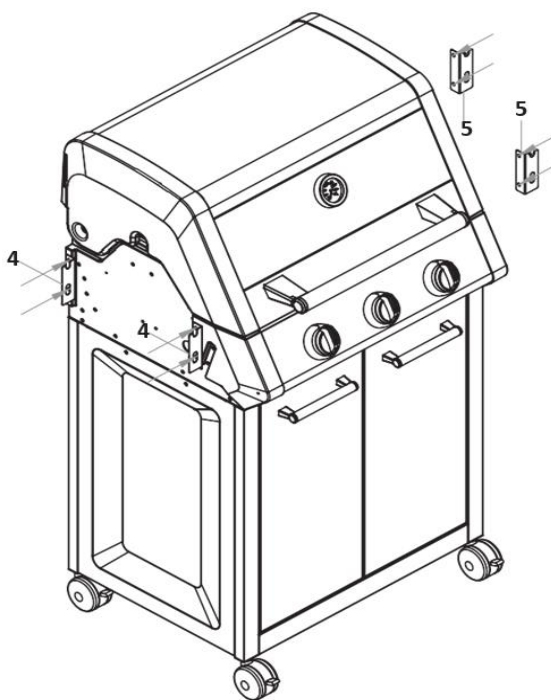


Figure 15 et 16 : Positionnez les tablettes latérales N°12 et N°14 en insérant les 8 vis et les 8 entretoises dans les trous des tablettes puis resserrez les 8 vis.

Figure 15

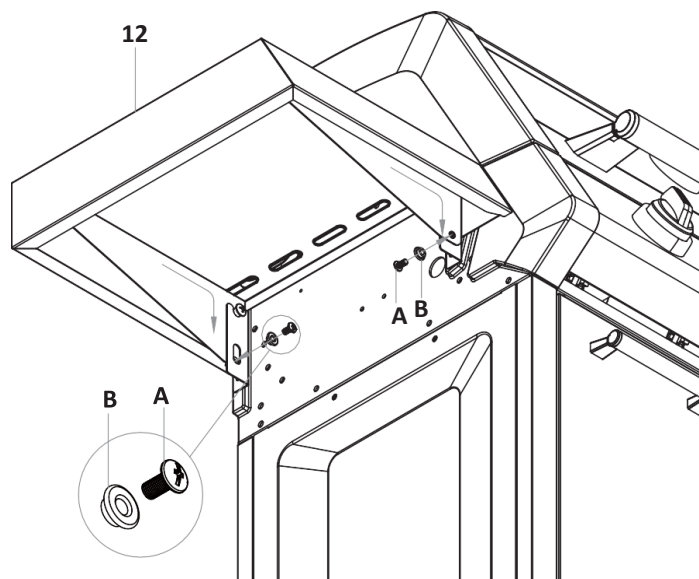


Figure 16

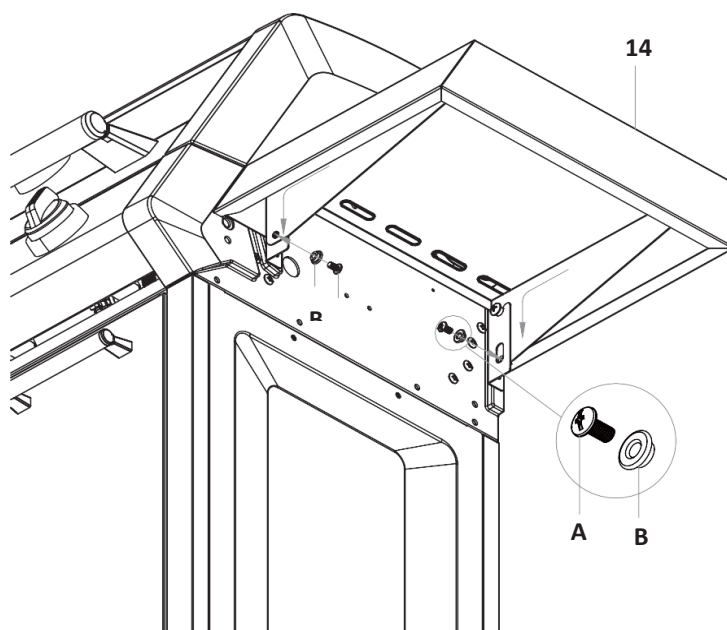


Figure 17 : Coulissez la plateau récupérateur de graisse N°15 à l'arrière dans les 2 cornières

Figure 17

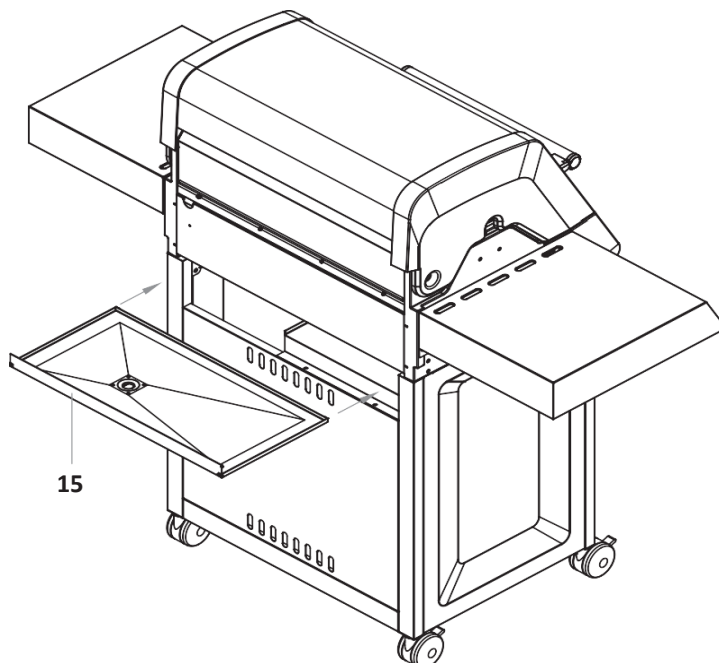


Figure 18 : Positionnez ensuite le bac à graisse dans les 2 glissières du plateau récupérateur de graisse

Figure 19 : Vissez 2 vis A (M6 X 12) du flexible de gaz, voir schéma

Figure 18

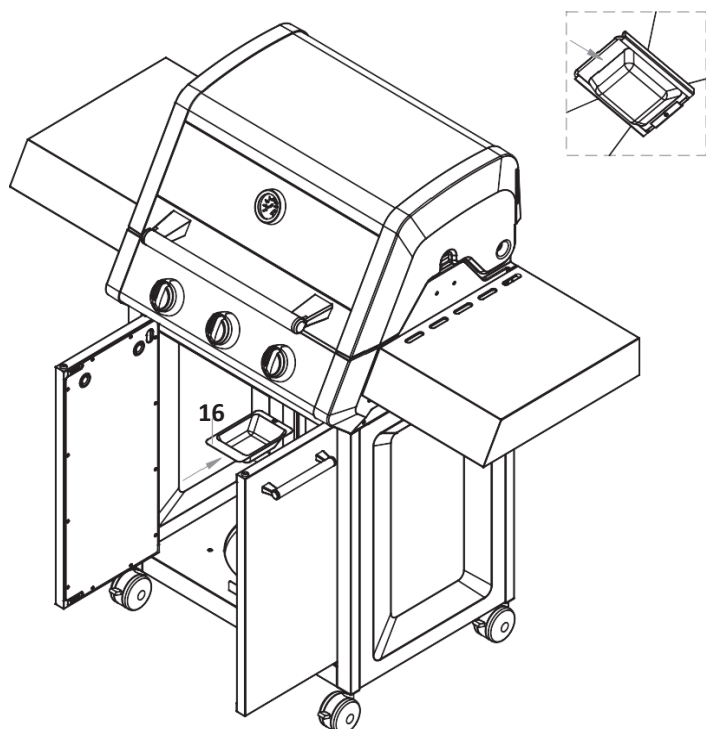


Figure 19

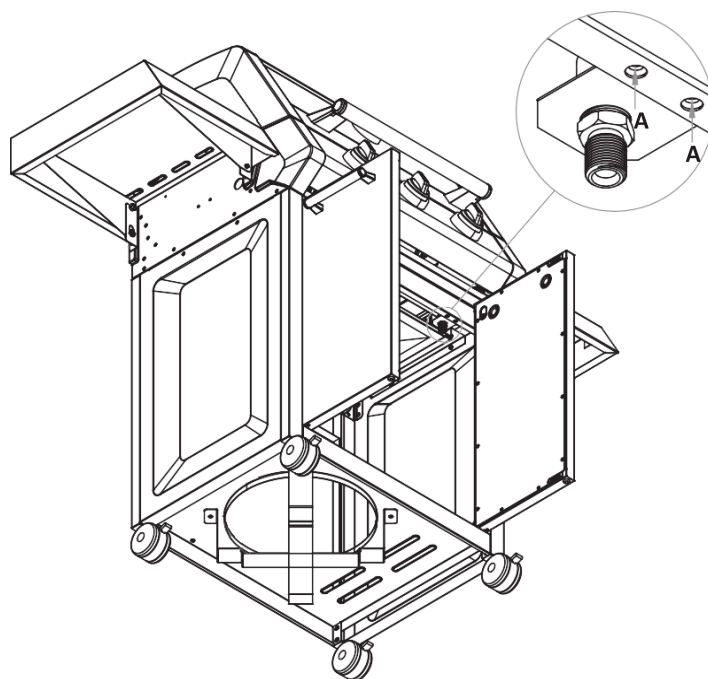


Figure 20 : Insérez dans la cuve les 2 parties amovibles N°9

Figure 21 : Insérez dans la cuve la partie amovible arrière N°8

Figure 20

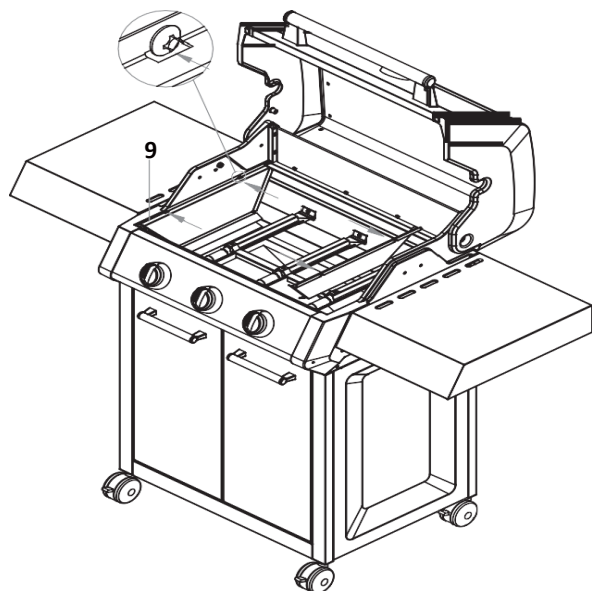


Figure 21

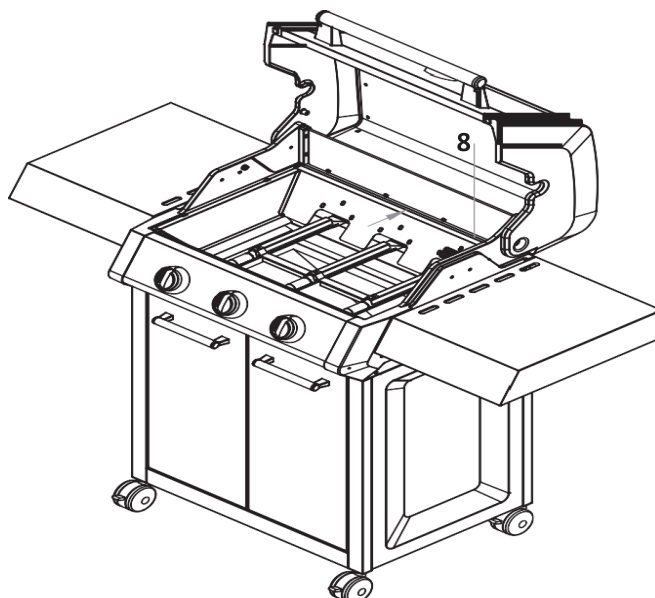


Figure 22 : Insérez dans la cuve la partie amovible avant N°10

Figure 23 : Positionnez les 2 couvre-flammes N°2 sur les brûleurs de gauche et le N°1 sur le Turbo brûleur à droite

Figure 22

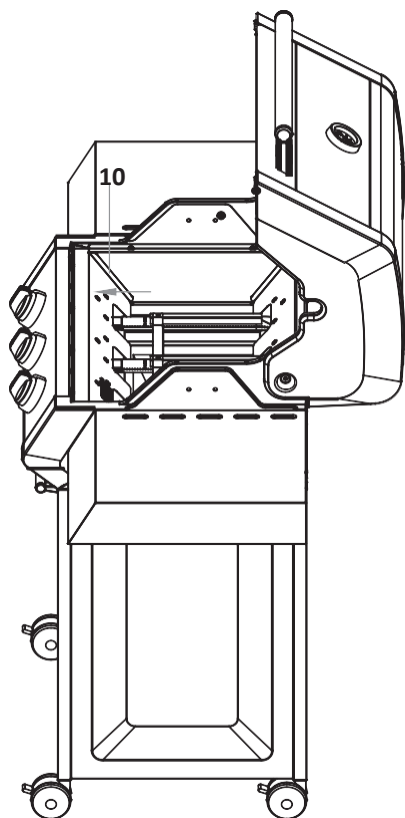


Figure 23

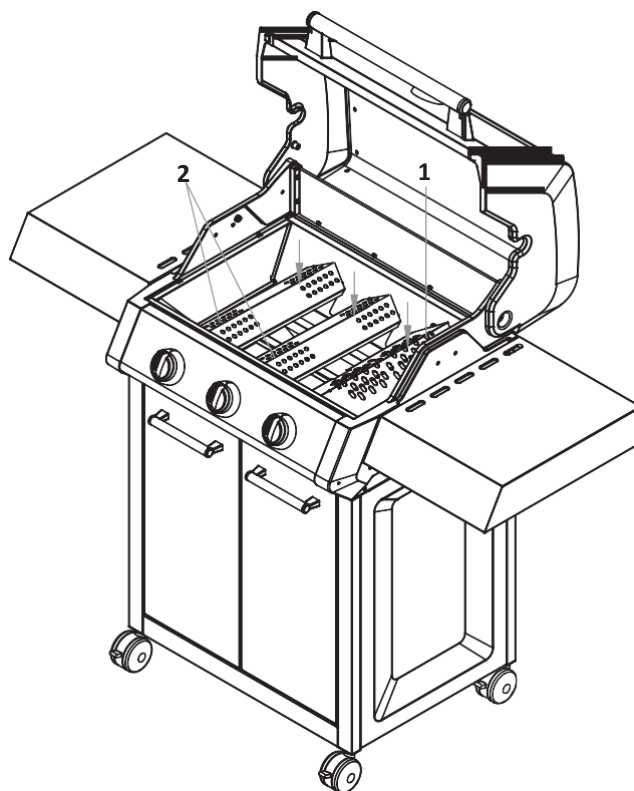


Figure 24 : Positionnez les 3 grilles N°3

Figure 25 : Positionnez la grille de réchauffement comme indiqué

Figure 24

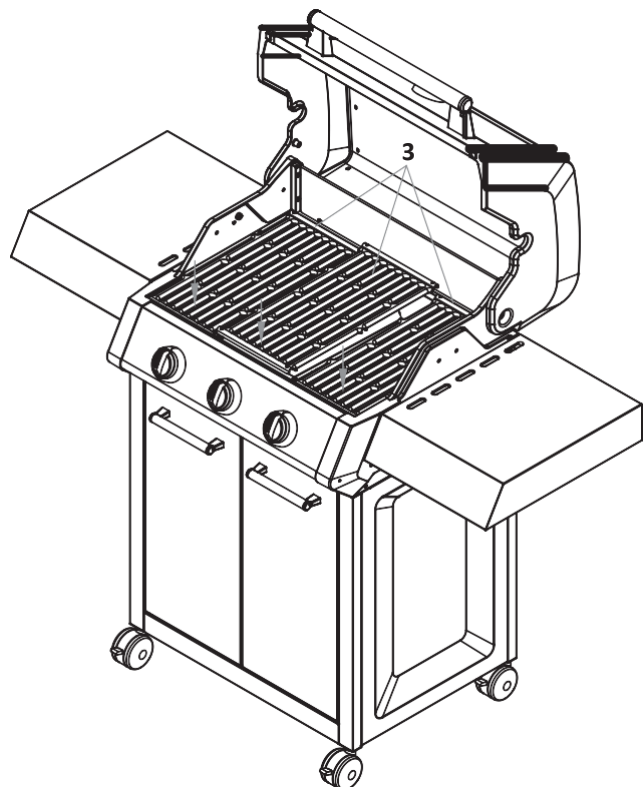


Figure 25

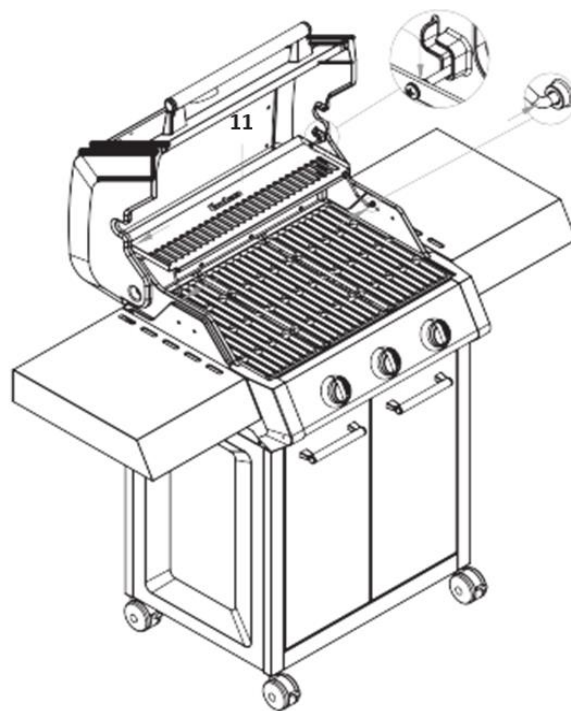
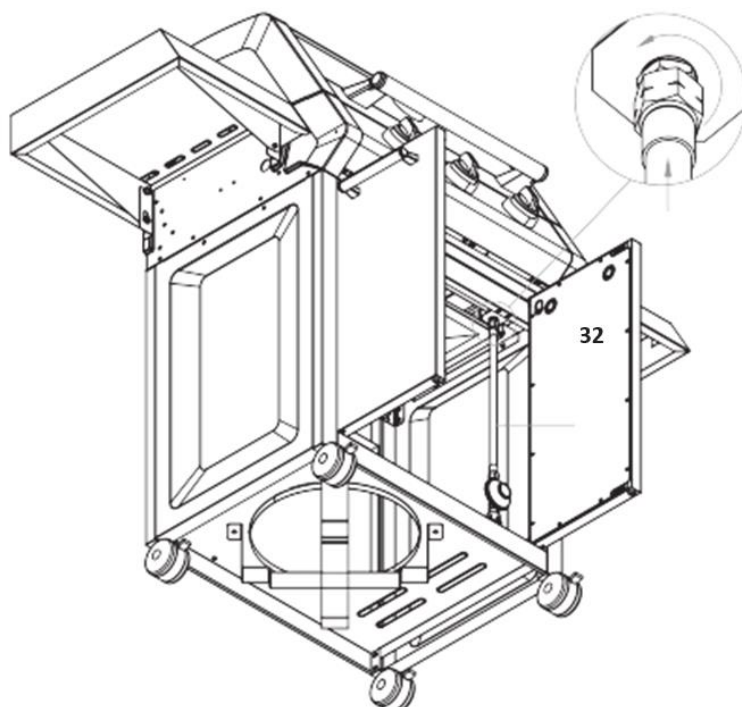


Figure 26 : Vissez votre tuyau de gaz en respectant bien le sens de circulation du gaz indiqué par une flèche

Figure 26





ATTENTION

FAIRE	NE PAS FAIRE
<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisez une clé pour tous les raccords de gaz en serrant modérément pour éviter d'écraser le joint d'étanchéité. ● Vérifiez tous les tuyaux pour les dommages tels que des coupures ou fissure. ● Toujours faire les tests d'étanchéité avec de l'eau savonneuse. ● Vérifiez régulièrement que des araignées, ou fourmis ne se nichent pas dans votre appareil. À nettoyer régulièrement. ● Utilisez l'appareil dans des zones ventilées. ● Dégraisser les aliments avant la cuisson (côte de bœuf, magret de canard, agneau...). ● Remplacez les pièces du BBQ quand il est froid. ● Certaines parties peuvent être très chaudes. Tenir éloigné les enfants. ● Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation de composants chauds. ● Fermez le robinet de gaz après chaque utilisation. ● Nettoyez régulièrement le récupérateur de graisse, les diffuseurs de chaleur et brûleurs. ● Gardez l'appareil loin des produits inflammables, essence, flamme. ● Laisser le barbecue allumé après chaque usage (pendant 15 minutes) cela nettoiera les résidus de nourriture. <p>IMPORTANT : Le capot/couvercle doit être ouvert pendant ce processus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Attendre le refroidissement complet avant de fermer le capot pour éviter de générer de la condensation 	<ul style="list-style-type: none"> ● Incliner l'appareil lors de son fonctionnement. ● Laisser les enfants utiliser l'appareil ou jouer à proximité. ● Laisser cuire de la nourriture sans surveillance. ● Garder des matériaux combustibles, comme des liquides... à l'intérieur du barbecue. ● Utiliser l'appareil avec une protection dessus. ● Utiliser des ustensiles en plastique ou en verre sur l'appareil. ● Utiliser l'appareil quand il y a beaucoup de vent. ● Utiliser avec une vanne de contrôle démontée. ● Test de fuite avec une flamme nue. ● Garder une bouteille de gaz dans un des rangements sous le barbecue. ● Coucher ou retourner la bouteille de gaz (toujours la tenir debout). ● Utiliser l'appareil à l'intérieur. ● Modifier les constructions de l'appareil ou la taille des brûleurs. ● Bouger l'appareil pendant l'usage. ● Obstruer la ventilation de l'appareil. ● Laisser le tuyau de gaz ou n'importe quel fil électrique toucher une partie chaude du barbecue. ● Utiliser du charbon pour cet appareil. ● Déconnecter le tuyau de gaz pendant que l'appareil est en fonctionnement. ● Utiliser une bouteille de gaz rouillée ou bosselée, cela risque d'endommager la valve de gaz. ● Laisser votre appareil en extérieur sans protection adaptée.

V. RACCORDEMENT :

L'appareil doit être raccordé à partir du raccord situé sur le côté de l'appareil.

Ne jamais utiliser le BBQ sans un détendeur à sécurité NF.

Visser le tuyau flexible sur l'extrémité de l'alimentation du barbecue (raccordement G1/2) et visser l'autre côté au détendeur en suivant les informations livrées avec le détendeur. Ensuite vous pourrez raccorder le détendeur au récipient de gaz en vérifiant le serrage de connexion ainsi que la présence du joint sur le détendeur.

Faire obligatoirement un essai d'étanchéité à la fin du raccordement.

Le tuyau gaz normalisé doit être visible et facilement accessible sur toute sa longueur.

Pour le gaz Butane G30, utiliser un détendeur à sécurité (NF) 28 mbar et un tuyau flexible à choisir suivant les modèles ci-dessous :

- Tuyau flexible sans date de limite d'emploi NFD36-125 + NF EN 14800
- Tuyau flexible XPD36-112

Pour le gaz Propane G31, utiliser un détendeur à sécurité (NF) 37 mbar et un tuyau flexible à choisir suivant les modèles ci-dessous :

- Tuyau flexible sans date de limite d'emploi NFD36-125 + NF EN 14800
- Tuyau flexible XPD36-112

La longueur du tuyau flexible doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser 1.5m.

Vérifiez le bon état du tuyau de gaz et n'hésitez pas à le changer s'il présente des craquelures ou des signes d'usure et il devra être changé lorsque la date de péremption inscrite sur le tuyau sera atteinte.

Veillez à ce que le tuyau de gaz ne soit pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion exagérés.

Nous vous conseillons le gaz Propane pour tous les produits destinés à un usage externe.

BOUTEILLE DE GAZ :

Ne pas utiliser un récipient de gaz endommagé ou rouillé. En cas de détérioration ou de présence de rouille sur la bouteille, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz. Ne pas utiliser un récipient de gaz dont le robinet serait endommagé.

Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur en position verticale et hors de la portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être stockée dans un endroit où les températures peuvent atteindre plus de 50 C°. Ne pas conserver la bouteille à proximité des flammes, feux ou autres sources combustibles.

Ne fumez pas lorsque vous l'utilisez, ou la déplacez. Ne jamais retourner ou secouer la bouteille de gaz pendant l'utilisation



UTILISER DES RECIPIENTS GAZ DE 13 KG (BUTANE OU PROPANE) D'UNE HAUTEUR MAXIMALE DE 615 MM SUR UN DIAMETRE EXTERIEUR DE 310 MM

VI. REMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ :

Le changement doit se faire dans un endroit aéré et éloigné de toute source d'inflammation tel que des flammes nues, cigarettes ou toutes sources de chaleur. Vérifier l'étanchéité à la fin du remplacement.

VII. TEST D'ETANCHEITE :

L'étanchéité doit être vérifiée à l'extérieur des locaux, loin de toute source de chaleur, cigarette, étincelle ou flamme. S'assurer que les manettes sont en position fermée. Après ouverture du robinet de la bouteille de gaz ou du détendeur et après avoir amorcé le détendeur, à l'aide d'eau savonneuse ou d'un spray détecteur de fuite de gaz, vérifiez l'absence de bulle sur tous les points de raccordement de la bouteille, du détendeur et de l'appareil. Si des bulles apparaissent, cela indique qu'il y a des fuites de gaz. Fermez votre bouteille de gaz, vérifiez l'état et la présence des joints d'étanchéité et resserrez les raccords. Refaire un essai d'étanchéité. Si la fuite provient d'une autre pièce, n'utilisez plus votre appareil et contactez le service après-vente.

ATTENTION : Ne jamais présenter une flamme nue pour vérifier l'étanchéité.
Ne jamais utiliser un appareil qui fuit.

PREPARATION AVANT UTILISATION :

- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- L'appareil doit être installé sur un support stable, horizontal et constitué de matériaux non inflammable de type brique réfractaire, plaque en inox..... **Ne jamais poser l'appareil sur un support inflammable et à moins d'1m de toutes surfaces inflammables.**
- La bouteille de gaz doit être éloigné au maximum de toute source de chaleur et placer sur une surface horizontale du côté de l'arrivée de gaz du barbecue.
- Recouvrez le fond du bac (ou tasse) de récupération de graisses avec une feuille d'aluminium.et répandez uniformément une couche de 10 à 15 mm de sable ordinaire au fond du bac. Cela contribuera à absorber les graisses et réduira les flambées en cours de cuisson.
- N'enlevez jamais le bac en cours de cuisson.

ATTENTION :

VIDER LE RECUPERATEUR DE GRAISSE QUE LORSQU'IL EST TOTALEMENT FROID !

VIII. UTILISATION DU BARBECUE :

ALLUMAGE :

Avant de faire griller des aliments pour la première fois sur ce barbecue à gaz, laissez brûler le brûleur de gauche pendant 10 minutes à **puissance minimum** afin d'éliminer les résidus de conservation. Restez proche du barbecue pendant cette phase, cela peut provoquer une légère odeur, assurez-vous que l'aération est suffisante. La couleur du capot et de la chambre de combustion peut changer légèrement, ceci est un processus naturel qui ne justifie pas de réclamation

- S'assurer que les boutons de commande sont en position OFF (●).
- Ouvrir le capot
- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz ou du détendeur et amorcer le détendeur.
- Appuyer sur le bouton et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire claquer le piezo afin d'allumer le brûleur. Renouveler l'opération 3 à 4 fois si nécessaire. Si l'allumage ne se fait pas, remettre le bouton en position OFF, fermez la bouteille de gaz et attendez 5mn avant de procéder une nouvelle fois à l'opération d'allumage.
- Répéter la procédure d'allumage pour chaque brûleur. Allumer les brûleurs l'un après l'autre.
- Vous pouvez aussi allumer le brûleur avec une longue allumette.
- Vous pouvez alors choisir l'allure de chauffe par rotation de la ou des manettes de commande entre la position grande flamme et petite flamme.

CUISSON :

- Lors de l'utilisation du BBQ avec le capot fermé, vous devez mettre les brûleurs sur la position minimum et surveiller très régulièrement les flammes en ouvrant le capot pour éviter des flambées soudaines.
- Vous devez rester proche du BBQ pour pouvoir intervenir rapidement et pouvoir fermer le robinet de gaz si besoin.

EXTINCTION :

- Ramener tous les boutons en position OFF (●)
- Fermer le robinet de la bouteille de gaz

IX. NOS TECHNOLOGIES :



- Enfin un barbecue sur lequel même les steaks juteux sont une réussite, grâce à la zone Turbo (bouton de commande avec l'anneau rouge) ! En effet, pour être bon, un steak a besoin d'une température très élevée pendant une durée très courte afin que les substances et les arômes intenses de la cuisson au grill se forment sur la viande. La zone Turbo est facile à utiliser, il vous suffit de l'allumer pour pouvoir commencer à griller votre steak à vif.
- Grâce à ses différentes zones de cuisson, le barbecue permet d'obtenir un résultat parfait pour tous types de viandes.
- La zone de grill est réglable en continu avec une chaleur directe intense pour des steaks parfaits
- Economique à l'usage



- Le système de brûleurs HEAT RANGE offre une répartition optimale de la chaleur jusqu'aux bords de la grille du barbecue grâce au changement effectué dans l'architecture des brûleurs et à la technologie U protégé. Le nouveau système de brûleurs est composé de brûleurs en acier inoxydable et de couvre-flammes optimisés. En détail, le système de brûleurs HEAT RANGE offre des températures constantes de 80°C (idéale pour les cuissons à basse température) à 300°C dans la chambre de cuisson. Des températures pouvant aller jusqu'à 400°C peuvent être obtenues directement sur la grille.

La cuisson à basse température convient avant tout pour les viandes délicates telles que les filets ou le bœuf rôti. Vous obtenez des viandes juteuses grillées à la mode paysanne grâce au processus de cuisson délicate.

Le système de brûleurs HEAT RANGE offre en outre une répartition équitable de la chaleur sur l'ensemble de la grille jusque sur les bords. Les nouveaux couvre-flammes permettent de minimiser les montées de flammes. Un avantage supplémentaire de ce système de brûleurs est la réduction du temps de chauffe nécessaire pour atteindre la température maximale du barbecue.

X. ENTRETIEN :

Après chaque utilisation pour éviter les feux de graisse :

- Nettoyez régulièrement la cuve de votre BBQ, ne laissez pas les résidus de graisse s'accumuler.
- Nettoyez régulièrement les grilles et plaques de cuisson, les couvre-flammes, les bruleurs et le tiroir et le pot récupérateur de graisse et bien les sécher ensuite.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif et contenant du chlore.
- Tamponnez les excédents de graisse/marinade avant de griller vos aliments. Ceci ne diminue en rien le goût des aliments mais contribue à limiter les feux de graisse.
- N'utilisez aucun produit inflammable.
- L'oxydation de surface est tout à fait normale sur les bruleurs et couvre flammes, raison pour laquelle vous devez les nettoyer régulièrement et bien les sécher pour éviter une oxydation en profondeur. Si besoin, vous pouvez utiliser une brosse métallique pour retirer la graisse sur les couvre-flammes.
- En fin de saison, pour prolonger la longévité de votre BBQ, nous vous conseillons de retirer le récupérateur de graisse, les bruleurs et couvre-flammes, de bien les nettoyer et les sécher. Appliquer une couche d'huile alimentaire puis enrouler ces pièces dans un vieux linge et les mettre à l'intérieur du BBQ pour la saison prochaine.
- Contrôlez, nettoyez et remplacez régulièrement le sable du bac avant utilisation.

Manipulation du système de gaz de votre barbecue :

- Les réparations et entretiens des conduites de gaz ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés.
- N'effectuez aucune modification du barbecue ou du détendeur. Le tuyau doit être contrôlé régulièrement et changé si vous constatez des craquelures ou fissures. Vous ne devez pas utiliser votre tuyau au-delà de la date de validité inscrite dessus.
- Remplacer le détendeur et le tuyau au plus tard après 10 ans d'utilisation même si vous ne constatez aucun dommage extérieur.
- Veillez à ce que le détendeur de gaz utilisé soit NF, conforme à la réglementation Française actuelle (voir IV Raccordement) ou conforme à la réglementation de votre pays si vous l'utilisez en dehors du territoire Français.
- Votre tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 m de long.
- Aucune manipulation ou modification ne peut être effectuée sur les composants scellés par le fabricant.
- Combiné à de l'huile, le gaz constitue un mélange explosif. N'employez jamais d'huile ou d'huile pénétrante pour essayer de faciliter l'utilisation des valves de gaz et boutons de réglages qui seraient difficiles à manipuler (contactez le SAV FAVEX).
- Les brûleurs peuvent être démontés pour être nettoyés.



Parfois les araignées et autres insectes se nichent au niveau des brûleurs et

des venturis. Les araignées tissent leurs nids et pondent leurs œufs. Nettoyez les brûleurs venturis et notamment après un entreposage de longue durée.

Vérifiez et nettoyez le cas échéant avec de l'air sous pression les orifices de passage d'air (venturi) et les trous du brûleur pouvant être obstrués par des saletés, nids d'insectes ou toiles d'araignées.

Des flammes jaunes ou un dépôt de suie peuvent indiquer un début d'encrassement des brûleurs.

Un brûleur encrassé peut conduire à un incendie sous l'appareil ou un retour de flamme sur la façade du BBQ.

Instructions pour nettoyer les brûleurs et les venturis

1. Retirez la plaque de cuisson et le tiroir récupérateur de graisse.
2. Soufflez au niveau des orifices autour des brûleurs, si malgré tout vous constatez que les trous semblent encore bouchés, utilisez un fil rigide tel qu'un trombone ou démonter les brûleurs pour les nettoyer.
3. En cas de dommages du brûleur, appelez le Service Après-Vente pour le remplacer.

XI. MESURES DE PREMIERS SECOURS :

MESURES DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES

- Mettez les personnes présentes en sécurité ! Si possible, fermez le robinet de la bouteille de gaz ou du détendeur. Refroidissez la bouteille de gaz avec de l'eau. Cependant, veillez à votre sécurité ! Un retour spontané et explosif des flammes est possible.
- En cas d'incendie, les bouteilles de gaz doivent être éloignées de la zone menacée par les flammes. Si ce n'est pas possible, évitez que les bouteilles de gaz ne chauffent trop en les aspergeant d'eau depuis un lieu protégé des flammes ou en employant tout autre méthode similaire.

MESURES À PRENDRE APRÈS AVOIR RESPIRÉ DU GAZ

- Des hautes concentrations de gaz peuvent causer un étouffement. Les symptômes peuvent être une perte de motricité ou de connaissance. La victime ne remarque pas qu'elle étouffe. En cas de concentration de gaz moins importante, des sensations de vertige, des maux de tête, des nausées et des troubles de la coordination peuvent survenir.
- Déplacez la victime à l'air frais. Informez un médecin ou les services de secours. Effectuez les mesures de premier secours en cas d'arrêt respiratoire.

MESURES CONTRE LES BRÛLURES ET ÉBOUILLANTAGES GRAVES

- La victime risque de tomber en hypothermie ou être choqué. Appelez immédiatement les services de secours.
- Eteindre immédiatement les éventuels vêtements en feu avec de l'eau ou étouffer les flammes avec une couverture épaisse.
- En cas d'ébouillantage, retirer immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures, laissez les vêtements sur le corps.
- Refroidir à l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce la douleur diminue.
- Recouvrir la zone touchée à l'aide d'une compresse stérile. Poser le côté recouvert de la compresse sur la peau blessée et l'enrouler avec une bande de gaz ou un foulard sans serrer.
- Ne pas utiliser de « remèdes maison » tels que de la pommade, de la poudre, de l'huile, du produit désinfectant, etc... !

MESURES CONTRE LES PETITS ÉBOUILLANTAGES ET BRULURE

- En cas d'ébouillantage, retirer immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures, n'enlever les vêtements que s'ils n'adhèrent pas à la peau.
- Refroidir à l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur diminue.

Laisser les petites brûlures et ébouillantages, sans formation de bulles, guérir à l'air libre, ne pas recouvrir d'un pansement ou d'un bandage.

XII. STOCKAGE DE L'APPAREIL :

Lorsque vous ne vous servez plus de votre barbecue, rangez-le dans un endroit sec ou recouvrez-le d'une housse en matière plastique en ayant préalablement vérifié que l'appareil est bien froid.

Le stockage de l'appareil à l'intérieur n'est possible que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil. Lorsque l'appareil ne va pas être utilisé pendant une certaine période, il doit être stocké sous sa forme originale d'emballage dans un environnement sec et exempt de poussière.


XIII. DEBALLAGE ET MISE AU REBUT :

Votre produit doit être déballé et manipulé avec précautions, afin d'éviter tout risque de déformation ou de choc.

Assurez-vous que tous les éléments en plastique ne restent pas en contact avec le produit.

➤ **Matériaux d'emballage**

- Le carton d'emballage est recyclable.

- Les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables :

>PE< = polyéthylène ; >PS< = polystyrène ; >PP< = polypropylène ; ...

Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en se débarrassant d'eux dans des conteneurs de collecte appropriés.

- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

En fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

- En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement.

Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

- Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.



Pour en savoir plus :
www.consignesdetri.fr

Dépannage

Chaque appareil est contrôlé à tous les stades de fabrication.

Votre appareil à gaz doit être entretenu annuellement par une personne compétente. Contacter votre distributeur en cas de défauts, problèmes d'assemblage ou d'emploi :

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Les brûleurs ne s'allument pas en utilisant le pièzo	<ul style="list-style-type: none"> • câble et/ou électrode couvert par des résidus de nourriture. • électrode cassée • électrode dans une mauvaise position • câble déconnecté. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les câbles et/ou électrodes • Remplacer la/les électrode(s). • Reconnecter les câbles/électrodes.
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette.	<ul style="list-style-type: none"> • bouteille de gaz vide. • détendeur mal connecté. • évacuation de gaz obstruée. • brûleurs mal assemblés aux robinets. • non-amorçage du détendeur. 	<ul style="list-style-type: none"> • regarder si la bouteille de gaz est vide. • Amorcer le détendeur • Vérifier que les boutons de contrôle fonctionnent bien. • Nettoyer le brûleur. • Réassembler les brûleurs aux robinets. • Regarder si toutes les instructions d'assemblage ont été respectées. • faire un essai avec un autre détendeur
Arrêt soudain ou petite flamme	<ul style="list-style-type: none"> • bouteille de gaz vide. • impureté dans la bouteille de gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la bouteille de gaz. • Tourner tous les boutons sur « OFF ». <p>Si la flamme est toujours petite, éteindre l'appareil et la bouteille de gaz. Déconnecter le détendeur puis le reconnecter.</p> <ul style="list-style-type: none"> • purger la bouteille de gaz à l'extérieur 15-20 secondes
Flammes instables.	<ul style="list-style-type: none"> • courant d'air. • Faible niveau de gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourner l'appareil face au vent. • Changer de bouteille de gaz
Flambé soudaine	<ul style="list-style-type: none"> • surplus de graisse. • viande très grasse. • Trop chaude température de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer votre appareil. • Enlever la graisse de la viande avant de la cuire. • Ajuster la température.
Feux de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> • Graisses stockées au niveau du brûleur 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre le barbecue, puis la bouteille de gaz. Enlever la grille puis nettoyer partout.
Remontée de feux	<ul style="list-style-type: none"> • Brûleurs ou tuyaux bouchés 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre le barbecue et tout nettoyer.
Odeur de gaz	<ul style="list-style-type: none"> • Fuite de gaz 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer le robinet de la bouteille et procéder au test d'étanchéité

XIV. GARANTIE

CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Nos produits sont garantis 2 ans pièces et mains d'œuvres à compter de la date d'achat. Vous pouvez vous rapprocher de notre service SAV :

service-client@favex.fr – tél. : **09 69 36 56 60 Appel non surtaxé**) pour obtenir la procédure de prise en charge.

Ne sont pas couverts par la garantie : les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive ; les frais d'entretien et la réparation des dommages consécutifs à un mauvais entretien, à une utilisation ou à une installation non conforme aux prescriptions de FAVEX ; la main d'œuvre afférente aux pièces non couvertes par ce contrat; le remplacement des pièces d'usure et esthétiques n'entravant pas le bon fonctionnement de l'appareil sauf si les dits dommages sont consécutifs à un événement garanti par le contrat; les parties extérieures : vernis, émail, laque, peinture ; les coups, chocs, éraflures, accidents ou oxydation ; les erreurs de branchement ou de mise en service; les dommages ayant pour origine : les actes de malveillance ou une cause externe à l'appareil (choc, chute, vol, sabotage); l'utilisation d'énergie, d'emploi ou d'installation non conforme aux prescriptions du fabricant ; la foudre, incendie, dégâts des eaux, variation climatique, ou tous risques couverts par l'assurance multirisques habitation ; la mauvaise utilisation, l'erreur de manipulation ; l'humidité provoquant une corrosion ou oxydation sauf si lesdits dommages sont consécutifs à un événement garanti par le contrat.

Garanties légales

Outre les garanties spécifiques, les Clients disposent, sur tous les Produits, de la garantie légale de conformité en application des articles L. 211-4 et suivants du Code de la consommation pour le Client consommateur seulement, et de la garantie des vices cachés en application des articles 1641 à 1648 du Code Civil. Grace à cette garantie, le Client qui prouve l'existence de vice caché, peut obtenir au choix, le remboursement du prix contre la restitution du Produit ou le remboursement seulement d'une partie du prix sans restitution du Produit.

SAV Hors Garantie

FAVEX s'engage à tenir en stock minimum 5 ans les pièces détachées de ces produits à partir de la date d'achat.

Le remplacement de certaines pièces nécessite le savoir-faire d'un professionnel pour garantir non seulement le fonctionnement de l'appareil mais également, sa sécurité et celle de ses utilisateurs.

Par conséquent, FAVEX recommande à ses clients de faire installer ces pièces (mise en garde figurant notamment sur le bon de commande / livraison de chacune des pièces concernées) par un prestataire professionnel. Elle propose à cet effet, à la demande du client, d'assurer elle-même cette prestation par son personnel.

Les parties protégées par le fabricant, ainsi que toutes transformations de l'appareil par son utilisateur, sans accord du fabricant ou de son mandataire pourraient s'avérer très dangereuses et entraîneraient la suspension immédiate de la garantie et sont strictement interdites.

En cas de moindre doute sur le montage ou la mise en service de cet appareil, appelez votre revendeur.

Adresse e-mail du SAV : service-client@favex.fr

Site pièces détachées : <https://favex.fr/>

Exclusions de garanties

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte.
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par FAVEX.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, d'utilisation à des fins professionnelles et de négligences.

Ne pas modifier l'appareil

Attention : toute modification du produit est strictement interdite, peut s'avérer dangereuse et annule la garantie.

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

En cas de moindre doute sur le montage ou la mise en service de cet appareil, appeler votre revendeur.

BRASERO

IMPORTÉ ET DISTRIBUÉ PAR FAVEX SA

75016 PARIS

Adresse e-mail du SAV : service-client@favex.fr

www.favex.fr

