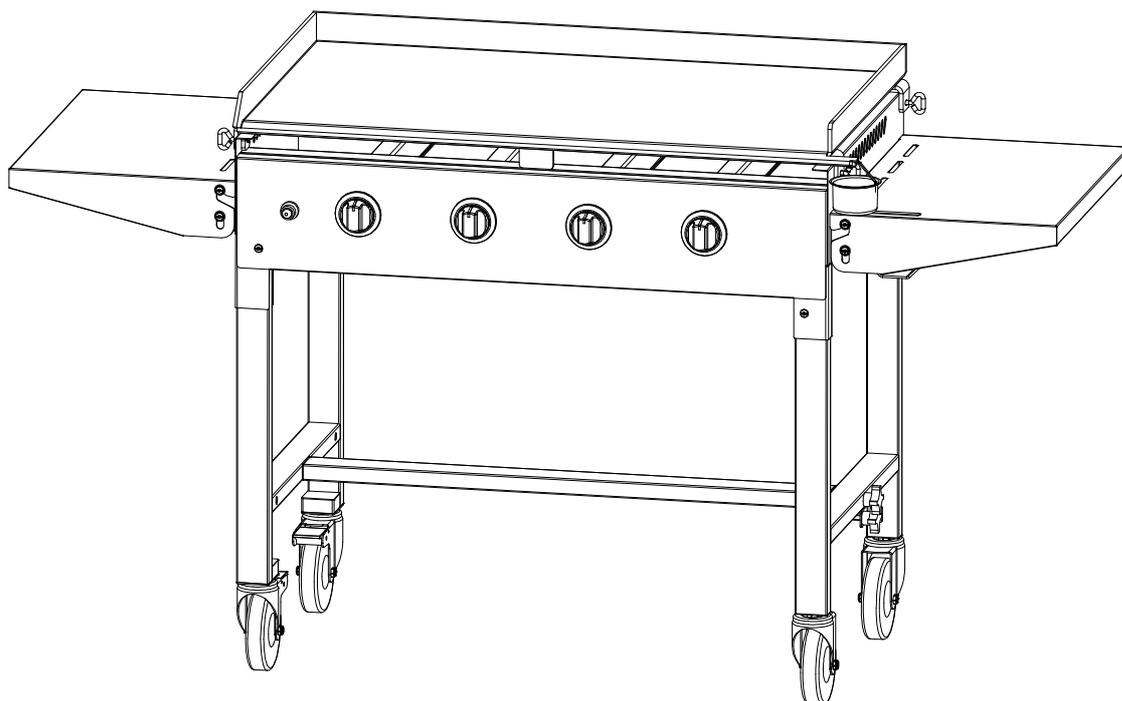


**MANUEL D'UTILISATION
PLANCHA MASTERLINE
PLANCHA GRILL 2 FONCTIONS (option)**

CE 0359/12

f a v e x



MODÈLE KYQ-BFT 402

**À N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR DES LOCAUX
LIRE LA NOTICE AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL
DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES.
ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS DE L'APPAREIL.**

 **ATTENTION:**

UN FEU OU UNE EXPLOSION PEUT SE PRODUIRE SI LES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES.

C'est de la responsabilité de l'acheteur de vérifier le bon assemblage du barbecue.

POUR VOTRE SECURITE, SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. Fermer le robinet de la bouteille de gaz.
2. Éteindre toutes les flammes; ne pas toucher aux installations électriques.
3. Ventiler l'espace.
4. Vérifier les fuites comme l'indique le manuel.
5. Si les odeurs persistent contacter votre fournisseur de gaz.

PRECAUTIONS:

1. Vérifier les fuites après chaque changement de bouteille.
2. Ne jamais vérifier les fuites avec une flamme nue.
3. Ne pas stocker de gaz ou autres produits/ liquides inflammables à côté de l'appareil.
4. Aucune bouteille de gaz non-utilisée doit être stockée à côté de l'appareil.
5. Porter des gants si besoin.

ASSEMBLAGE:

 **ATTENTION:** L'usine a fait en sorte d'enlever toutes les parties coupantes de l'appareil. Vous devez tout de même faire attention lors des premiers usages.

Outils pour l'assemblage: Un tournevis et une clé à molette.

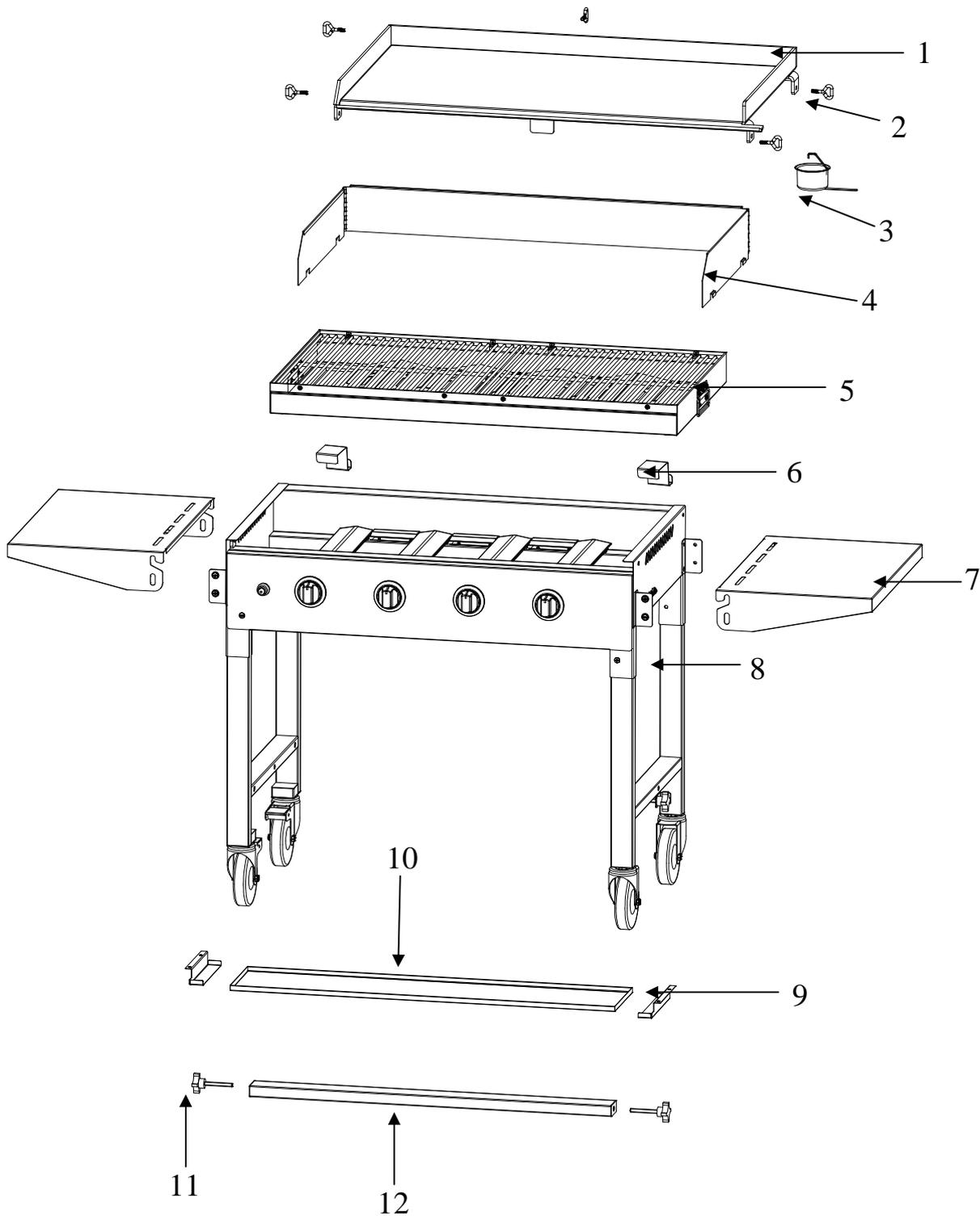
ASSEMBLAGE:

Bien lire les instructions avant l'assemblage. L'assemblage doit s'effectuer dans un endroit propre et ventilé. Il est conseillé d'être deux pour l'assemblage du barbecue

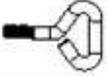
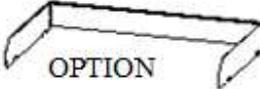
NOTICE:

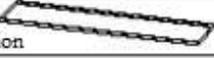
Vérifier que toutes les protections en plastique sont enlevées avant l'assemblage.

VUE D'ENSEMBLE



LISTE DES PIÈCES

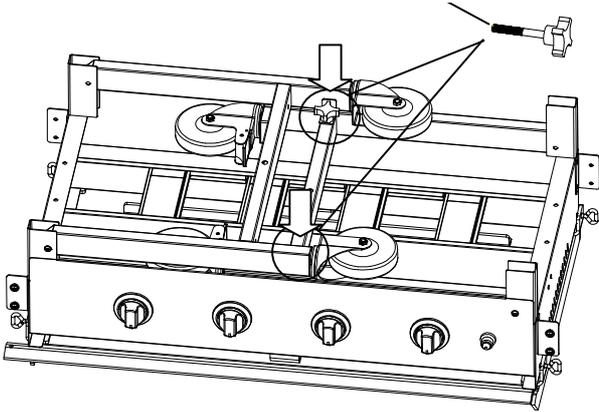
DESCRIPTION	QTY
	1
	5
	1
 OPTION	1
 OPTION	1

DESCRIPTION	QTY
 OPTION	2
	2
	1
Option 	1
Option 	1
Option 	1
	2
	1

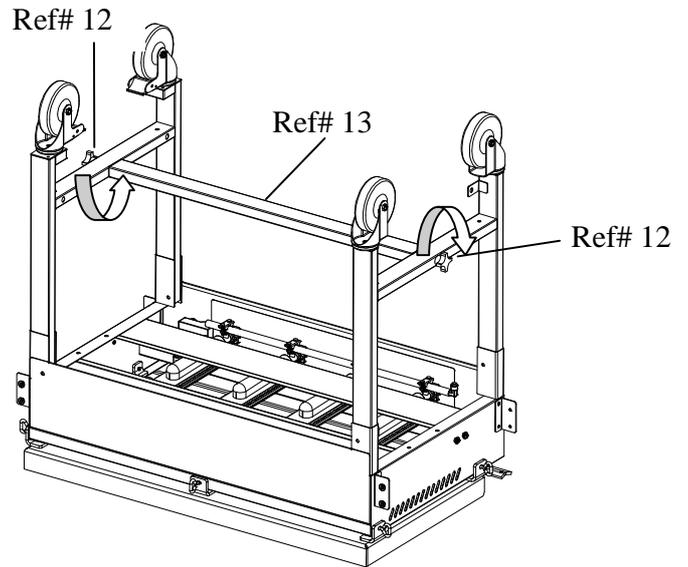
1. Plancha (x 1)
2. Vis (x 5)
3. Récupérateur de graisse de la plancha (x 1)
4. Paravent pour la grille du barbecue (x 1) (option si fournie)
5. Grille Barbecue (x 1) (option si fournie)
6. Support arrière de la grille du barbecue (x 2) (option si fournie)
7. Tablette (x 2)
8. Chariot (x 1)
9. Support récupérateur de graisse barbecue (x 2) (option si fournie)
10. Récupérateur de graisse barbecue (x 1) (option si fournie)
11. Vis de fixation (x 2)
12. Barre de maintien transversale (x 1)

ASSEMBLAGE

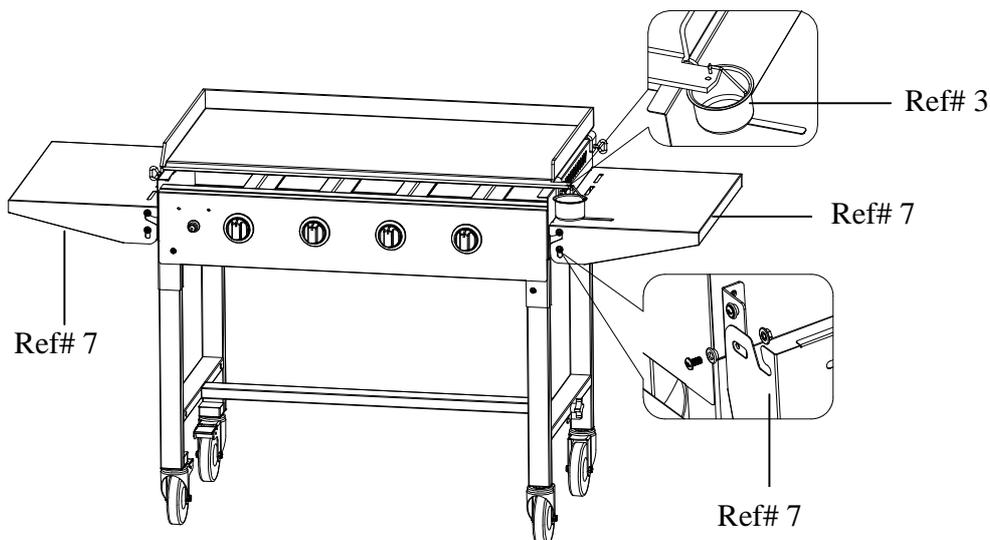
Étape 1. Renverser le BBQ pour pouvoir soulever les jambes en enlevant les vis # 12

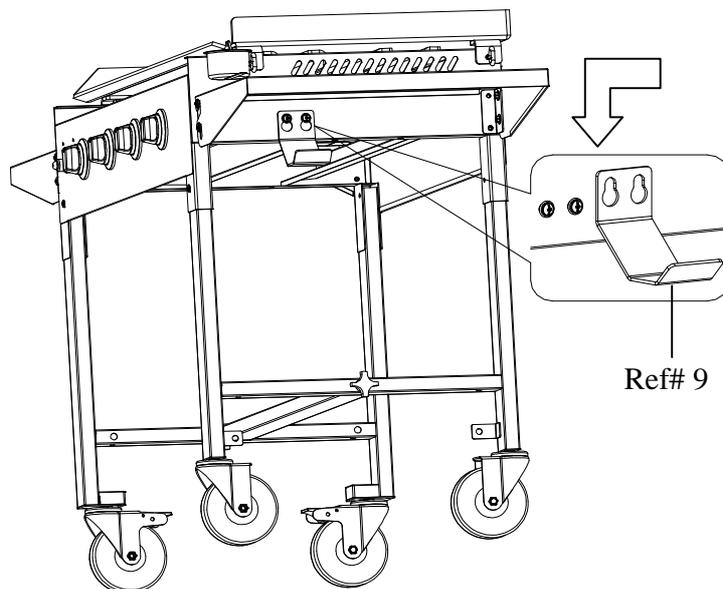


Étape 2. Mettre les roues à la verticale, positionner la pièce #13 au milieu et la fixer à l'aide des vis # 12



Étape 3. Repositionner la plancha à l'endroit et installer les pièces #7 ainsi que la pièce #3. Les pièces # 7 doivent être installées de façon à ce que les vis inférieures puissent traverser chaque trou de part et d'autres. Le haut reste libre de façon à ce que les tablettes latérales puissent se rabattre.

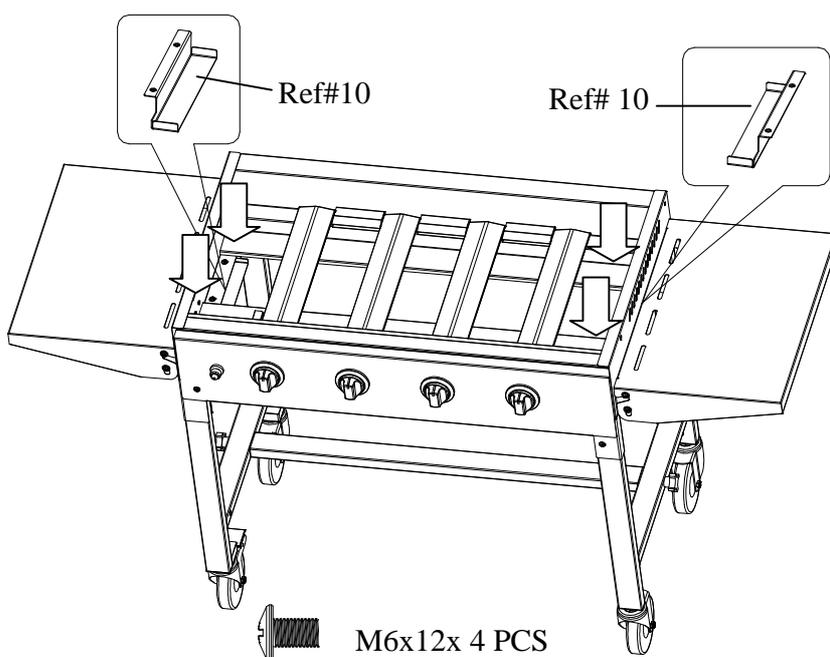




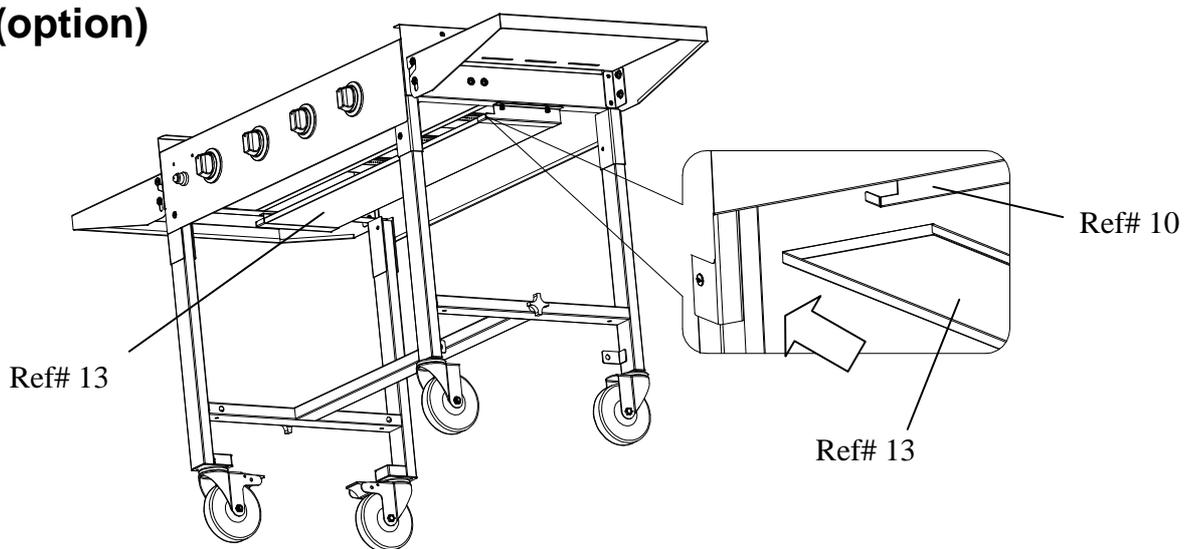
ASSEMBLAGE du barbecue (Si option fournie)

Avant d'assembler le grille du barbecue (réf 5) retirer la plancha 5 (réf 1) en desserrant les écrous crochets (réf 2)

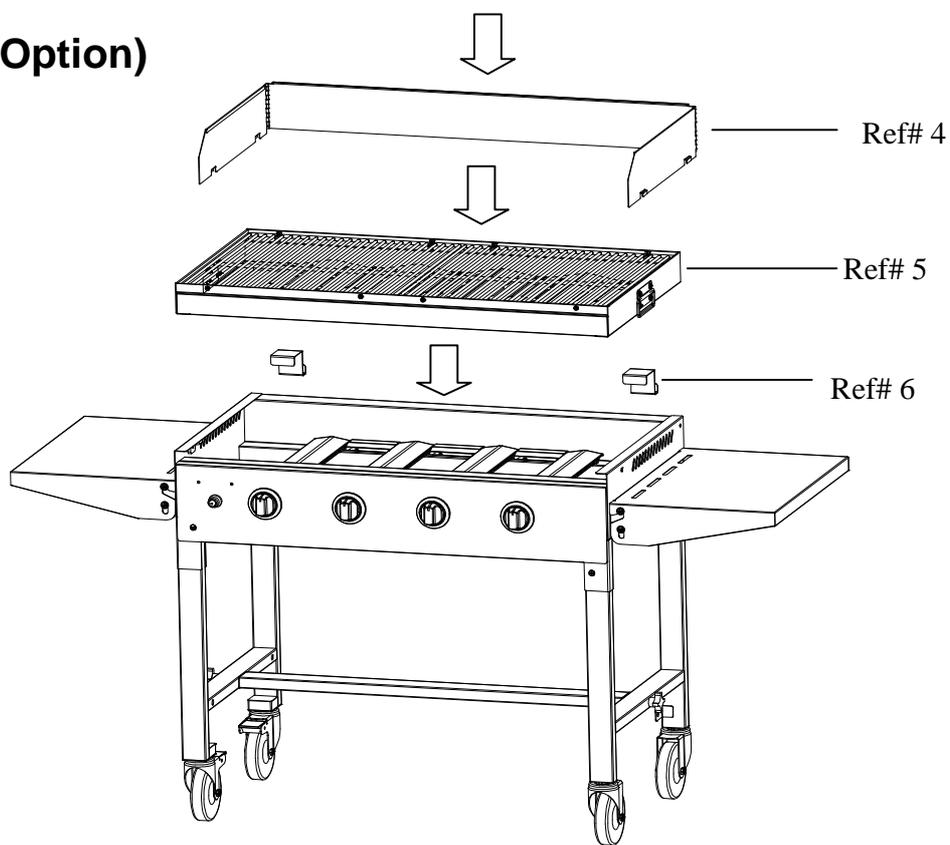
Étape 4. Faire attention à la position des pièces # 10 (option)



Étape 5. (option)

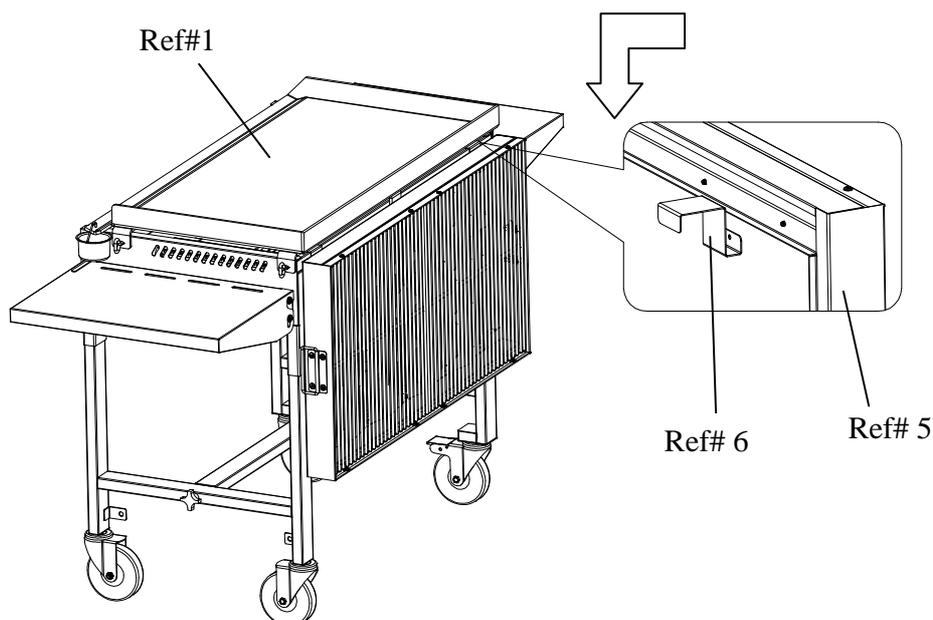


Étape 6. (Option)



Assurez-vous que la grille soit toujours en contact vers l'arrière de l'appareil

Étape 7. (Option)



INFORMATIONS IMPORTANTES

Lire les instructions soigneusement avant l'assemblage du barbecue.

- Pour usage extérieur seulement, ne jamais utiliser à l'intérieur.
- Utiliser uniquement une bouteille de GPL avec le barbecue.
- Ne pas utiliser dans une surface ou une structure inflammable.
- La bouteille de gaz ne doit pas être stockée ou utilisée dans une position horizontale. Une fuite pourrait se créer et entrer en contact avec une flamme.
- Ne pas déplacer le barbecue quand il est allumé.
- Ce barbecue ne doit pas être laissé sans surveillance quand il est allumé.
- Certaines parties de ce barbecue peuvent être très chaudes. Faites attention, et éloigner les enfants, les animaux etc.
- Toujours fermer la bouteille de gaz quand le barbecue est hors d'usage.
- Ne jamais couvrir le barbecue tant qu'il n'est pas totalement froid.
- Vérifier les fuites de gaz tous les ans ou à chaque fois que la bouteille de gaz est déconnectée ou remplacée avec de l'eau savonneuse. **NE JAMAIS UTILISER UNE FLAMME VIVE (briquet / Allumette...)** pour faire ce test
- Ne pas stocker de produits inflammables à côté du barbecue.
- Ne pas utiliser d'aérosols à côté de l'appareil
- Si vous avez des questions adressez-vous à votre revendeur.
- À utiliser avec un détendeur NF adapté au gaz choisi (Butane 28mb ou Propane 37 mb) et un flexible caoutchouc de raccordement conforme à la norme nationale ne dépassant pas 1m 50.
- Vérifier la validité du flexible caoutchouc inscrite sur celui-ci.
- Le flexible de raccordement gaz ne doit pas être soumis à des efforts de torsions.

GAZ ET DETENDEUR:

Ce barbecue peut être utilisé avec du gaz propane (37mb) ou du gaz butane (28mb). Vous devez utiliser un détendeur à la norme NF adapté au gaz choisi (Propane 37 mb ou Butane 28 mb), et un flexible caoutchouc de raccordement conforme à la norme nationale ne dépassant pas 1,50 m (non fournis avec l'appareil).

Utilisez une bouteille de gaz (Butane 28 mb ou Propane 37mb) conforme à toutes les normes et exigences nationales. Sa taille maximale ne doit pas dépasser 53 cm.

Toujours utiliser un flexible respectant la date limite d'utilisation (information inscrite sur le flexible)

Ne jamais connecter une bouteille de gaz sans détendeur à votre appareil.

Pour les appareils sans support pour la bouteille de gaz, celle-ci doit être placée à côté du barbecue sur un sol bien plat.

Toujours fermer le robinet de la bouteille de gaz après usage.

Ne jamais exposer une bouteille de gaz à une chaleur excessive ou aux rayons intenses du soleil.

Veillez à ce que la bouteille de gaz utilisée soit en mesure de diffuser suffisamment de gaz, en rapport avec les exigences du modèle dont vous disposez.

Remarques : Utiliser un mauvais détendeur ou un mauvais flexible (Ne respectant pas les normes nationales) peut être très dangereux. Merci de contacter votre fournisseur de gaz ou votre distributeur en cas de doute.

INSTALLATION

POSITION DE L'APPAREIL:

Ce barbecue est réservé à un usage extérieur bien aéré. Soyez sûr de ne pas l'utiliser à côté d'une surface combustible.

Les côtés du barbecue doivent être à plus d'un mètre d'une surface combustible.

Garder ce barbecue à l'écart de tous produits inflammables.

Toujours positionner votre appareil sur une surface bien plane.

PRECAUTIONS:

Ne pas obstruer les ventilations du barbecue.

Positionner la bouteille de gaz au même niveau que l'appareil sur le sol derrière celui-ci.

Si vous avez besoin de changer la bouteille de gaz vérifié que le barbecue soit bien éteint et qu'il n'y a aucune source inflammable à proximité (cigarettes, flamme nue).

Ensuite vérifier les fuites à l'aide d'eau savonneuse.

Aucune partie du tuyau ne doit toucher une des parties du barbecue.

Toujours inspecter le tuyau qui est relié à la bouteille de gaz avant d'utiliser votre appareil.

FIXER LE DETENDEUR A LA BOUTEILLE DE GAZ:

Avant de fixer votre détendeur à la bouteille de gaz vérifier que tous les boutons de contrôle sont sur la position off ainsi que le robinet de la bouteille de gaz.

Connecter le détendeur NF à la bouteille de gaz, ainsi qu'au flexible en utilisant les indications fournies avec votre détendeur NF.

MISE EN GARDE LORS DU RACCORDEMENT DE VOTRE APPAREIL :

Lorsque le tuyau et le détendeur ne sont pas fournis par le fabricant, n'utilisez qu'un ensemble tuyau/détendeur reconnu aux normes locales/nationales et adapté au type de gaz et aux pressions apparaissant sur la plaque signalétique de l'appareil.

En cas de doute contacter votre revendeur ou votre fournisseur de bouteille de gaz.

Ne jamais connecter un barbecue à la bouteille de gaz sans un détendeur adapté au gaz utilisé.

Inspecter visuellement le tuyau sur toute sa longueur afin de détecter des dommages (coupures, fentes, brûlures) ou usures éventuelles. Vérifier la date limite d'utilisation située sur le tuyau, si celle-ci est dépassée changer immédiatement votre tuyau de même que si votre tuyau est détérioré (coupures, fentes, brûlures).

Uniquement un assemblage (tuyau normalisé / détendeur NF) conforme à votre appareil devra être utilisé

Veillez à ne pas tordre, ni pincer le tuyau de gaz lorsque vous le connectez à votre appareil.

Assurez-vous que le tuyau est bien fixé au raccord de votre barbecue (faites un test de fuite pour vous en assurer comme indiqué dans ce manuel).

Assurez-vous que le tuyau ne soit pas en contact avec une quelconque partie du foyer ou d'autres parties qui pourraient devenir chaudes.

VERIFICATION DE FUITE DE GAZ (à faire dans un espace bien aéré) :



NE JAMAIS VERIFIER LES FUITES AVEC UNE FLAMME NUE.

1. Vérifier que tous les boutons de contrôle sont sur la position off.
2. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
3. Vérifier les fuites avec de l'eau savonneuse sur le tuyau ainsi que sur le robinet et sur le détendeur.
4. Si des bulles apparaissent fermer le gaz et resserrer les joints.
5. Recommencer le test.
6. Si des bulles réapparaissent, ne pas utiliser pas le barbecue.
7. Contacter votre fournisseur local.
8. Faire un test pour les fuites tous les ans ou à chaque fois que la bouteille de gaz est changée.

UTILISATION :



ATTENTION:

- **Avant de commencer, soyez sur d'avoir bien compris toutes les instructions du manuel.**

Instructions pour l'allumage :

Avant de suivre ces instructions d'allumage, n'oubliez pas que cet appareil doit être éloigné de tous matériaux inflammables !!

1. Tourner les boutons sur "OFF".
2. Raccordez le tuyau de gaz, sur l'arrivée de gaz prévue à cet effet (situé à droite sous le panneau de contrôle du barbecue).
3. Connecter le détendeur (NF) à la bouteille de gaz. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz. Vérifier à l'aide d'eau savonneuse toute fuite de gaz entre la bouteille et le régulateur
4. Tourner le bouton de contrôle se situant à l'extrême gauche tout en appuyant, sur la position « Maximum », le piézo est intégré au bouton de contrôle. Maintenez le bouton enfoncé, le brûleur de gauche doit s'allumer.
5. Si le brûleur n'est pas encore allumé, tourner le bouton sur 'Off' attendre 5 minutes et répéter l'étape 3.
6. Quand le brûleur de gauche est allumé, répéter les étapes 3 et 4 pour les autres brûleurs.
7. Si les brûleurs ne sont pas allumés, répéter les étapes 3 et 4. Si les brûleurs ne s'allument pas, attendre 5 minutes et essayer à nouveau.
8. Ajuster la chaleur en tournant les boutons sur la position de votre choix.
9. Pour éteindre le barbecue, fermer le robinet de la bouteille de gaz, ensuite tourner les boutons de contrôle du barbecue sur la position « OFF ».

À la fin de la cuisson:

Après chaque utilisation, tourner tous les brûleurs sur la position "HIGH" pendant 5 minutes. Cela brûlera les résidus de nourriture et vous aidera à nettoyer votre barbecue plus facilement.

Éteindre le barbecue:

Après toutes ces procédures, fermer tous les boutons de contrôle ainsi que le robinet de gaz. Attendre que le barbecue soit froid avant de le ranger ou de le déplacer.

REMARQUES IMPORTANTES :

Lors de chaque allumage, s'assurer que le brûleur produit une belle flamme.

Consigne de sécurité : La présence d'araignées constitue un risque naturel affectant les brûleurs.

En effet les araignées sont attirées par l'odeur du gaz et font parfois leurs toiles ou nids dans les tubes de venturi. Ceci bloque partiellement ou complètement le mélange de carburant se dirigeant vers le brûleur, causant une flamme jaune pâle fumante et ou gêne l'allumage.

En outre, le gaz peut brûler à l'extérieur des venturis ce qui peut sérieusement endommager le barbecue. Si cela se produit, fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz utilisée.

Une fois que le produit est refroidi, retirer le brûleur et nettoyer chaque venturi à l'aide d'une brosse ou d'une soufflette et replacer le brûleur.

Toujours s'assurer que les sorties de robinet (orifices) soient bien assemblées dans les tubes venturi et que les sorties de robinet et les tubes venturi soient bien parallèles à la cuve.

INFORMATIONS PRODUIT :

Votre appareil a été fabriqué pour vous assurer le maximum de sécurité.

IMPORTANT :

Vous ne devez en aucun cas faire de modification sur votre appareil, ni utiliser des pièces détachées venant d'un autre fabricant.

Toutes modifications effectuées sur l'appareil (sans accord préalable du fabricant) entraîneraient immédiatement la suppression de la garantie.

Le fait de ne pas prendre en considération l'un de ces avertissements, peut entraîner une explosion ou un incendie dangereux pouvant causer des préjudices corporels ou de graves dégâts matériels, dont le fabricant et le revendeur ne pourraient être considéré comme responsable.

MAINTENANCE

Nettoyer votre barbecue après chaque usage et après un long moment de non-utilisation.

- Ne jamais nettoyer la grille de cuisson quand elle est encore chaude.
- Ne jamais toucher les parties chaudes du barbecue sans protection.
- Pour une bonne garantie de votre appareil, nous vous conseillons de le protéger à l'aide d'une bâche pour un long moment de stockage, surtout pendant l'hiver.

Nettoyage du barbecue :

1. Une bonne brosse est essentielle pour le bon nettoyage de votre barbecue.
2. La plupart des résidus de nourriture peuvent s'enlever à l'aide d'une brosse ou d'un essuie-tout avec de l'huile de cuisine pour éviter la rouille.
3. Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. **NE PAS UTILISER DE PRODUIT ABRASIF.** Rincer et sécher le barbecue pour éviter qu'il rouille.

Nettoyage des brûleurs Suivre ces instructions pour nettoyer et / ou remplacer des brûleurs ou si vous avez des difficultés à allumer le barbecue.

1. Eteindre le barbecue et couper le gaz.
2. Enlever la grille de cuisson et le tiroir récupérateur de graisse.
3. Dévisser la vis sur le brûleur à l'aide d'un tournevis.
4. Soulever chaque brûleur et les déplacer de la valve
5. Brosser sur toute la surface extérieure du brûleur et enlever les résidus alimentaires et de saleté.
6. Nettoyer les trous bouchés à l'aide d'un fil rigide tel qu'un trombone.
7. Vérifier le brûleur. En cas de dommage, en raison de l'usure normale et de corrosion, quelques trous peuvent s'élargir. Si cela arrive, remplacer le brûleur
8. Replacer soigneusement les brûleurs.

Grille de cuisson

Utiliser de l'eau savonneuse. Rincer à l'eau, puis laisser sécher.

Stockage

Stocker le barbecue dans une pièce sèche. Si le barbecue est stocké à l'intérieur, vous devez déconnecter la bouteille de gaz. La bouteille de gaz doit toujours être stockée à l'extérieur.

NE PAS LAISSER LA BOUTEILLE DE GAZ A LA PORTEE DES ENFANTS.

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Les brûleurs ne s'allument pas en utilisant le piézo	<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. • Plus de batterie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les câbles et/ou électrodes • Remplacer la/les électrode(s). • Reconnecter les câbles/électrodes. • Remplacer avec une nouvelle pile AA.
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 à la valve. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regarder si la bouteille de gaz est vide. • Vérifier que les boutons de contrôle fonctionnent bien. • Nettoyer le brûleur. • Réassembler les brûleurs aux valves. • Regarder si toutes les instructions d'assemblage ont été respectées.
Arrêt soudain ou petite flamme	<ul style="list-style-type: none"> • Bouteille de gaz vide. • Fuite au niveau du robinet de la bouteille de gaz 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la bouteille de gaz. • Tourner tous les boutons sur « OFF ». Si la flamme est toujours petite, éteindre le barbecue et fermer la bouteille de gaz. Déconnecter le détendeur puis le reconnecter.
Flammes instables.	<ul style="list-style-type: none"> • Courant d'air. • Faible niveau de gaz. • Fuite au niveau du robinet de la bouteille de gaz 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourner le barbecue face au vent. • Changer de bouteille. • Référer vous aux instructions du dessus.
Flambée soudaine	<ul style="list-style-type: none"> • Surplus de graisse. • Viande très grasse. • Température de cuisson trop chaude 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le grill. • Enlever la graisse de la viande avant de la cuire. • Ajuster la température.
Feu de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> • Graisse stockée 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.

CODE PRODUIT:	KYQ-BFT 402		
PUISSANCE TOTALE:	19.2 kW (1371 g/h)		
CATEGORIE DE GAZ	I3+ (28-30/37)	I3B/P(30)	
TYPES DE GAZ	Butane	Propane	
PRESSION DU GAZ	28-30 mbar	37 mbar	
REPERE DE L'INJECTEUR	1.1		
IDENTIFICATION	359BT885	CE 0359/12	
POUR UN USAGE UNIQUEMENT EN EXTERIEUR DANS UN ENDROIT TRES AERE			
ATTENTION : LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES. TENIR LES ENFANTS ELOIGNES DE L'APPAREIL			
LIRE LE MANUEL D'INSTRUCTION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.			
Fabriqué par : Guangdong Electric Appliance CO, LTD Jiangcun Industrial Zone Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Chine			

Mises en garde et rappels

- Le simple fait d'ignorer les instructions fournies dans ce manuel peut provoquer de graves blessures/brûlures ou une explosion.
- Toujours s'assurer du bon montage de votre barbecue.
- Toute modification du barbecue est dangereuse et interdite.
- Ne jamais vérifier les fuites de gaz avec une flamme vive.
- Ne pas utiliser le barbecue si la moindre fuite est décelée.
- Ne jamais connecter votre appareil à une bouteille de gaz sans détendeur.
- N'utiliser que des flexibles et détendeurs correspondant aux normes en vigueur dans votre pays.
- Vérifier l'usure des flexibles et ne jamais dépasser la date limite d'utilisation.
- Pendant la cuisson utiliser des gants ou des ustensiles à longs manches.
- Toujours faire appel à un spécialiste en cas de mauvais fonctionnement.
- Utiliser votre appareil dans des conditions de sécurité maximales, loin d'un combustible inflammable.
- Toujours fermer la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais utiliser votre appareil en intérieur.
- Utilisation uniquement en extérieur.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- Tenir les jeunes enfants éloignés du barbecue pendant son utilisation.

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



Distribué par FAVEX

Numéro de téléphone du SAV : 09.69.36.56.60 (Appel non surtaxé)

www.favex.fr