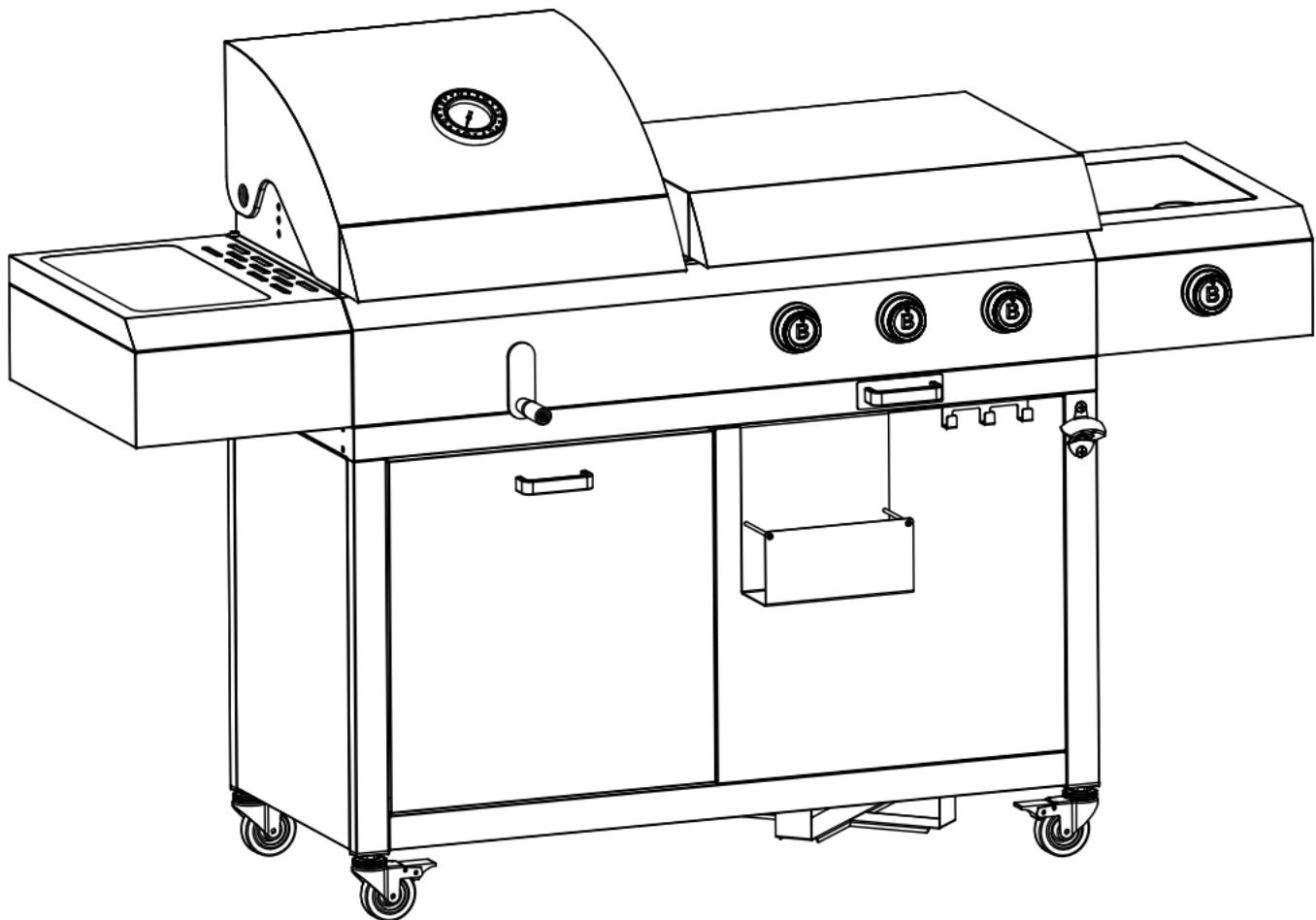




MANUEL DE MONTAGE ET D'UTILISATION DE LA PLANCHA GAZ ET DU BARBECUE CHARBON

(Traduction de la notice originale)



MODÈLE : BI ENERGY EVO

RÉFÉRENCE : 9760250

CONSERVER CES INSTRUCTIONS VOUS POURRIEZ EN AVOIR BESOIN.



I. INFORMATIONS TECHNIQUES	3
II. VUE D'ENSEMBLE & LISTE DES PIÈCES	4
III. INSTRUCTIONS DE LA PLANCHA GAZ ET DU BRÛLEUR LATÉRAL	8
1. RACCORDEMENT GAZ.....	8
2. BOUTEILLE DE GAZ.....	8
3. REMPLACEMENT DU RÉCIPIENT DE GAZ.....	9
4. ÉTANCHÉITÉ.....	9
5. PRÉPARATION AVANT UTILISATION	9
6. ALLUMAGE PLANCHA	9
7. ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL.....	10
8. EXTINCTION.....	10
9. ENTRETIEN	10
IV. INSTRUCTIONS BARBECUE CHARBON	11
10. ALLUMAGE DU BARBECUE CHARBON DE BOIS	12
V. STOCKAGE DE L'APPAREIL	13
VI. ASSEMBLAGE	14
VII. DÉPANNAGE.....	30
VIII. GARANTIE	31
IX. DÉBALLAGE ET MISE AU REBUT	33

I. INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉNOMINATION COMMERCIALE	9760250 – BI ENERGY EVO GM2-203E+1-GC2	
CATÉGORIE DE L'APPAREIL	I3+ (28-30/37)	
TYPES DE GAZ	Butane	Propane
PRESSIONS DE GAZ	(G30) 28-30 mbar	(G31) 37 mbar
PUISSSANCE NOMINALE (Qn/Hs)	13,8 kW/ 1005 g/h	13,8 kW/ 987 g/h
REPÈRE DES INJECTEURS	0,92 (brûleurs de la plancha) 0,86 (brûleur latéral)	
CODE D'IDENTIFICATION	2575DM30320	
PAYS DE DESTINATION	FR	

- 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 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
- NE PAS MODIFIER L'APPAREIL
- CET APPAREIL DOIT ÊTRE ÉLOIGNÉ DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES DURANT L'UTILISATION
- BIEN QUE TOUTES LES PIÈCES AIENT ÉTÉ SOIGNEUSEMENT FABRIQUÉES, CERTAINS COMPOSANTS PEUVENT ÊTRE ACÉRÉS ; PORTEZ DONC DES GANTS DE SÉCURITÉ LORS DU MONTAGE, DE L'UTILISATION ET DU NETTOYAGE DE L'APPAREIL POUR ÉVITER TOUTES BLESSURES (COUPURES, BRÛLURES, ETC).

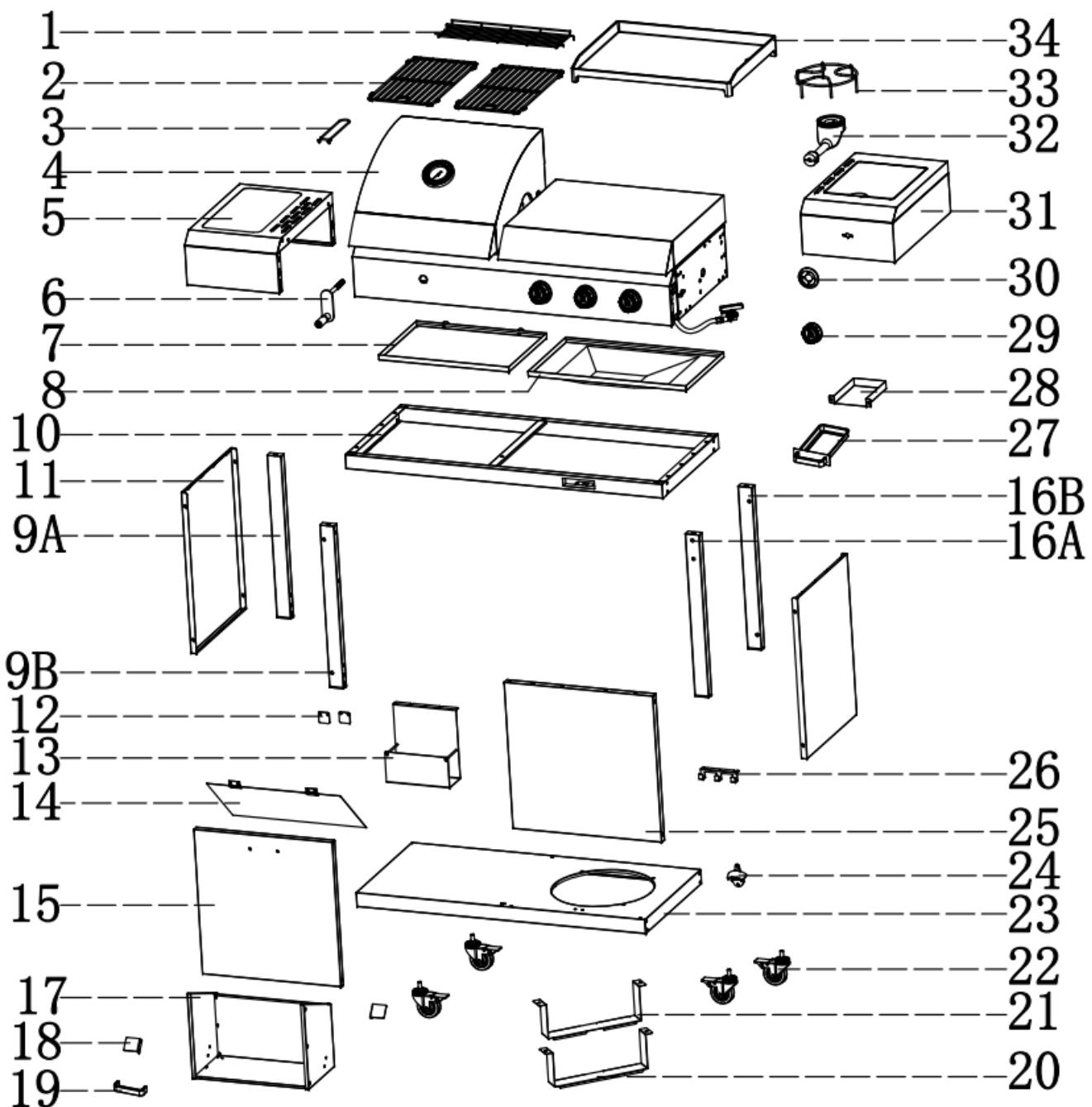
Fabriqué par: Guangdong Everteam Hi-Tech Co. Ltd. Guangdong, Chine

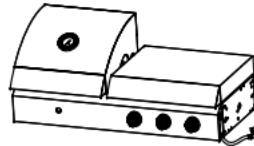
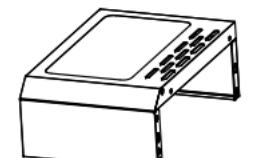
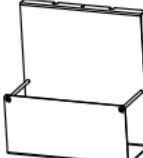
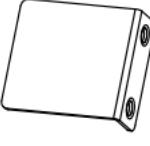
Co license : Favex S.A, 102 Bis Avenue du Président Kennedy 75016 Paris, FRANCE

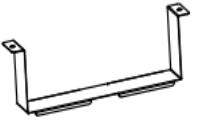
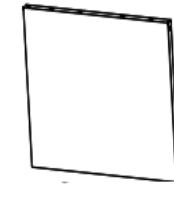
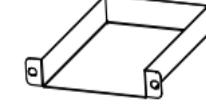


2575-25

II. VUE D'ENSEMBLE & LISTE DES PIÈCES



1		*1	4		*1	7		*1
2		*2	5		*1	8		*1
3		*1	6		*1	9A		*1
9B		*1	13		*1	16B		*1
10		*1	14		*1	17		*1
11		*2	15		*1	18		*2
12		*2	16A		*1	19		*1

20		*1	23		*1	26		*1
21		*1	24		*1	27		*1
22		*4	25		*1	28		*1
29		*1	31		*1	33		*1
30		*1	32		*1	34		*1
B	M6x12	*56	F	M6x65	*3	J	M4*8	*4
C	M4*6	*6	I	M5x12	*4	L	Ø10*19	*2



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 barbecue 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 bruleurs. ● 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. IMPORTANT : Le capot/couvercle doit être ouvert pendant ce processus ● 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. ● Coucher ou retourner la bouteille de gaz (toujours la tenir debout) ● Utiliser l'appareil à l'intérieur. ● Faire de la cuisson capot de la plancha en position fermé. ● 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 la partie plancha ● Déconnecter le tuyau de gaz pendant que l'appareil est en fonctionnement. ● Utiliser une bouteille de gaz rouillée ou bosselé, cela risque d'endommager la valve de gaz ● Laisser votre appareil en extérieur sans protection adaptée

III. INSTRUCTIONS DE LA PLANCHA GAZ ET DU BRÛLEUR LATÉRAL

1. RACCORDEMENT GAZ

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

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 un essai d'étanchéité à la fin du raccordement.

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

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.

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

Pour le gaz Butane G30, utiliser un détendeur de sécurité (NF EN 16129) 28 mbar et un tuyau flexible à choisir suivant les modèles ci-dessous :

- Tuyau flexible sans date de limite d'emploi NF D36-125
- Tuyau flexible NF D 36-112

Pour le gaz Propane G31, utiliser un détendeur de sécurité (NF EN 16129) 37 mbar et un tuyau flexible à choisir suivant les modèles ci-dessous :

- Tuyau flexible sans date de limite d'emploi NF D36-125
- Tuyau flexible NF D36-112

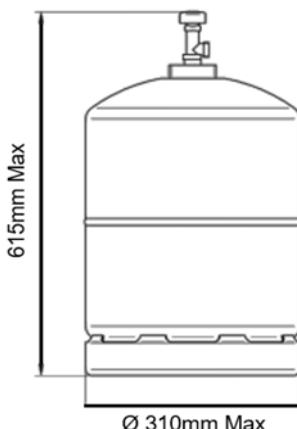
Nous vous conseillons le gaz Propane pour tous les produits destinés à un usage externe.

2. 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 RÉCIPIENTS GAZ DE 13 KG (BUTANE OU PROPANE) D'UNE HAUTEUR MAXIMALE DE 615 MM SUR UN DIAMÈTRE EXTÉRIEUR DE 310 MM.

3. **REEMPLACEMENT DU RÉCIPIENT 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.

4. **ÉTANCHÉITÉ**

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, à l'aide d'eau savonneuse, 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, vérifier 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 pour vérifier l'étanchéité.

Ne jamais utiliser un appareil qui fuit.

5. **PRÉPARATION 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.**

Le récipient 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 récupérateur de graisse en cours de cuisson.

Ne jamais faire de cuisson quand le capot de la plancha est en position fermé. Ce capot sert uniquement à protéger la plancha de la poussière.

ATTENTION : VIDER LE RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE QUE LORSQU'IL EST TOTALEMENT FROID !

6. **ALLUMAGE PLANCHA**

- Ouvrir le capot de la plancha.
- S'assurer que les manettes de commande sont en position OFF (●).
- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
- Appuyer et tourner la manette de commande de votre choix en position plein débit (grande flamme) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire claquer le piezo. Le brûleur doit alors rester allumé (vérifier visuellement l'allumage par l'ouverture sous la plaque de cuisson).
- Si l'allumage ne se fait pas, attendez 5min puis procéder une nouvelle fois à l'opération d'allumage.
- Répéter la procédure d'allumage pour chaque brûleur. Ne jamais allumer tous les brûleurs la plancha en même temps.
- Vous pouvez allumer aussi 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.

7. ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

- Répéter la procédure d'allumage des brûleurs principaux.

8. EXTINCTION

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

9. ENTRETIEN

Après chaque utilisation

PLANCHA CHAUDE : Racler les produits de cuisson à l'aide d'une spatule en bois ou inox vers le trou d'évacuation (ne pas utiliser de spatule plastique ou téflon) puis déglaçer plusieurs fois votre plancha à l'eau claire en la raclant, ou au vinaigre blanc pour couper les odeurs entre les cuissons.

PLANCHA FROIDE : Nettoyer avec une éponge humide et du produit vaisselle en évitant les produits abrasifs, puis essuyer soigneusement.

Contrôler, nettoyer et remplacer régulièrement le sable du bac avant utilisation. Ne pas laisser les résidus de graisse s'accumuler dans le bac.

Nettoyer les brûleurs venturis et notamment après un entreposage de longue durée.

 **ATTENTION**  Parfois les araignées et autres insectes se nichent au niveau des brûleurs et des venturis. Les araignées tissent leurs nids et pondent leurs œufs. Nettoyer les brûleurs venturis et notamment après un entreposage de longue durée.

Vérifier et nettoyer 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.

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.
3. Soufflez au niveau des venturis de chaque brûleur.
4. En cas de dommages du brûleur,appelez le Service Après-Vente pour le remplacer.

Fermer le capot de la plancha seulement quand l'appareil est froid !

IV. INSTRUCTIONS BARBECUE CHARBON

- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant son utilisation
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas déplacer pendant son utilisation.
- ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu du barbecue.
- ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.



- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux PRÉCAUTIONS contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, ou d'un incendie ou d'une explosion, susceptibles de provoquer des dommages matériels. Veuillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

10. ALLUMAGE DU BARBECUE CHARBON DE BOIS

Votre capot doit être ouvert pendant toute la phase de démarrage de la combustion du charbon de bois jusqu'à que le charbon soit recouvert de cendre gris clair (généralement au bout de 25 à 30 minutes). Nous vous déconseillons fortement de laisser le capot fermé pendant la cuisson quand le niveau de braises est au plus haut pour éviter des flambées soudaines et une détérioration de votre barbecue. Si vous l'utilisez avec le capot fermé, quand le niveau de braises est au plus bas, vous devez rester proche du barbecue et surveiller très régulièrement les flammes en ouvrant le capot pour éviter des flambées soudaines et pouvoir intervenir rapidement.

1. Méthode « classique » 1

Placez un allume-feu conforme à la norme EN 1860-3 puis un peu de petit bois d'allumage sur la grille foyère. Vous pouvez maintenant, à l'aide d'une grande allumette, enflammer l'allume-feu. Vous devez toujours attendre d'avoir suffisamment de flammes avant de rajouter votre charbon de bois. Ne remplissez pas la grille foyère jusqu'au bord, laissez toujours au minimum 2 à 3 cm entre le charbon de bois et le rebord de la grille foyère, poids max. de charbon de bois : 1,5 kg. Lorsque vous démarrez votre barbecue, préférez les grandes allumettes, ainsi vous n'aurez pas à approcher vos mains trop près du foyer.

2. Méthode « classique » 2

Déposez du papier journal dans la grille foyère. Par-dessus, répartissez le charbon de bois. Ne mettez pas trop de charbon entre 3 et 5 cm : s'il y en a trop, le barbecue ne prendra pas. S'il y en a trop peu, vous pourrez toujours en remettre. Allumez le papier journal à plusieurs endroits. La combustion rapide du journal entraînera celle du charbon de bois. Soufflez sur les braises jusqu'à ce que le feu prenne.

3. Méthode « du puits »

La méthode du puits consiste à créer une cheminée avec du journal au milieu du charbon afin de créer un appel d'air (« tirage ») qui facilitera l'allumage du barbecue.

Pour cela :

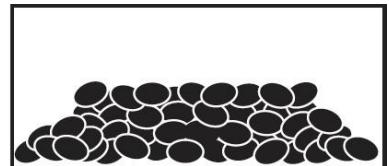
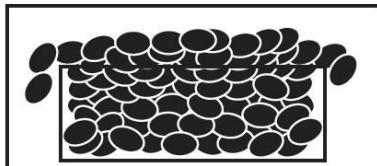
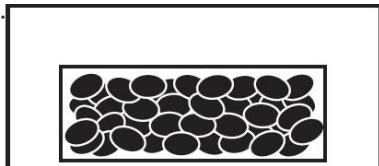
Placez une bouteille vide en verre au centre de la grille foyère.
Prenez des feuilles de papier journal, et faites-en 4 ou 5 rouleaux.
Enroulez ceux-ci autour de la base de la bouteille, afin de former la cheminée.
Faites un petit monticule de charbon autour de la bouteille.
Enlevez délicatement la bouteille, pour que le charbon ne tombe pas dans la cheminée.
Allumez le papier journal.

Il vous suffit après cela d'attendre que le charbon fasse des braises.

Lorsque vous aurez démarré votre barbecue, attendez que le combustible fasse des braises : ne posez pas votre viande directement dans les flammes.

Utilisez toujours du charbon de bois très sec pour qu'il prenne facilement : pour cela, ne le stockez pas dans une cave humide et fermez le sac avec soin lorsque vous avez terminé votre barbecue.

4. Assurez-vous que la grille foyer ne soit pas trop remplie de charbon de bois. N'utilisez pas le barbecue si la grille foyer n'est pas en place. N'allumez pas le barbecue si le charbon de bois tombe dans le bac foyer. Référez-vous au schéma ci-dessous pour une meilleure compréhension.



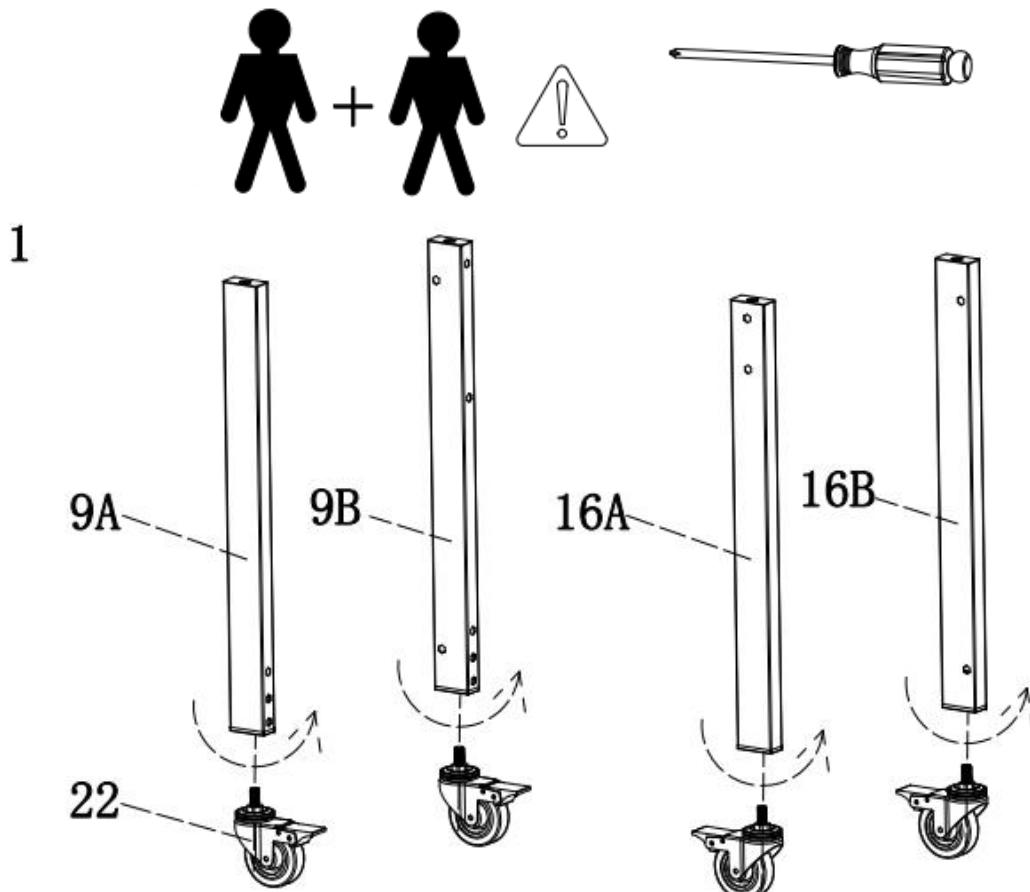
5. Assurez-vous que l'orifice de ventilation inférieur est fermé. Ensuite vous pouvez commencer à cuire vos aliments mais en restant toujours présent proche du barbecue pour pouvoir retirer rapidement les aliments lors de flambées soudaines dues à la graisse des viandes cuisinées. Lorsque vous utiliser le barbecue avec le capot fermé, vous devez également procéder ainsi pour pouvoir réagir rapidement lors de flambées soudaines. De manière générale nous vous conseillons vivement de cuisiner avec le capot ouvert, vous pouvez en fin cuisson fermer le capot, quand le foyer de braises est au minimum avec une chaleur réduite, pour pouvoir maintenir vos aliments au chaud mais restez toujours vigilant quand votre capot est fermé. Pensez également à descendre la grille foyer grâce à la poignée pour augmenter la distance entre le foyer et les grilles de cuisson, cela peut également diminuer les flambées soudaines.
6. Restez toujours proche du barbecue pour comprendre et vous familiariser avec son fonctionnement au fur et à mesure des utilisations.
7. Le non-respect de ces consignes pourrait gravement détériorer votre barbecue et pourrait être dangereux pour les utilisateurs.
8. Astuce pour les flambées soudaines :
Munissez-vous d'un flacon vaporisateur dans lequel vous mettrez de l'eau (ne pas utiliser un vaporisateur qui aurait contenu un produit nettoyant ou autre).
Quand vous avez des flambées soudaines, retirez tous les aliments puis vaporisez de l'eau grâce au vaporisateur pour réduire l'incandescence du charbon de bois.
9. Remarque : pour que le flux d'air s'effectue normalement, retirez les éventuelles cendres accumulées au fond du grill (et ce uniquement une fois le charbon de bois complètement éteint). Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler, assurez-vous donc que rien n'obstrue les orifices de ventilation.
10. Une fois le charbon recouvert d'une cendre gris clair (généralement au bout de 25 à 30 minutes), étalez les braises avec une pince à long manche.

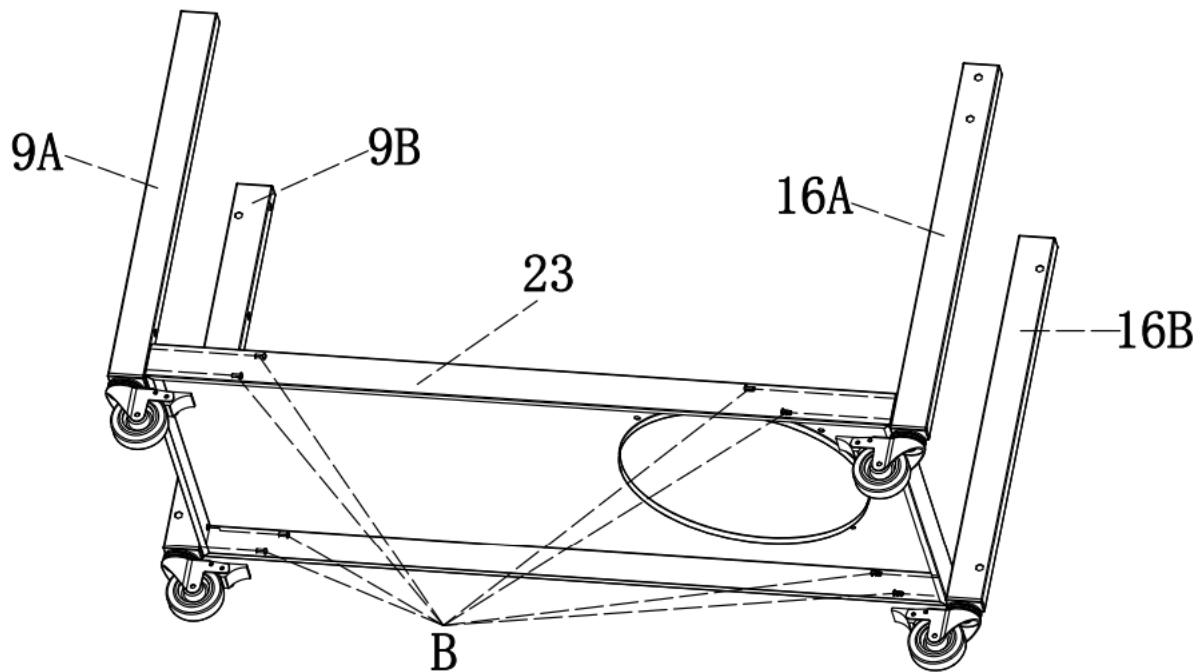
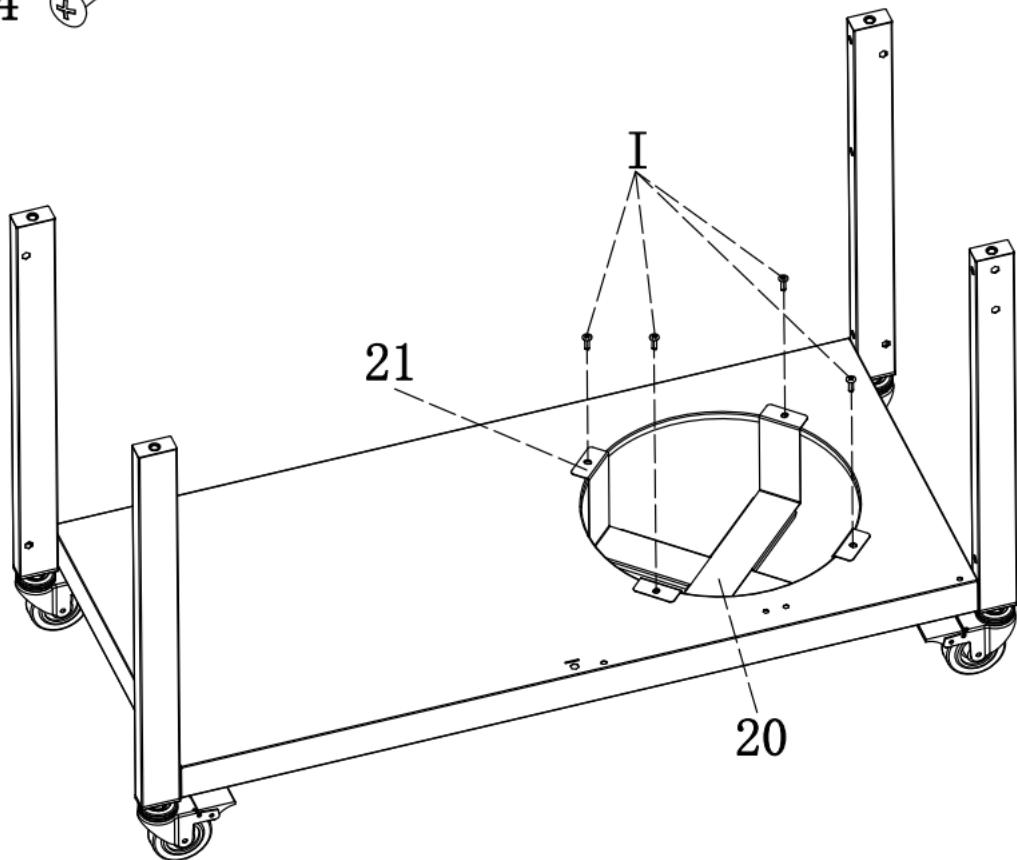
V. STOCKAGE DE L'APPAREIL

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 de gaz 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.

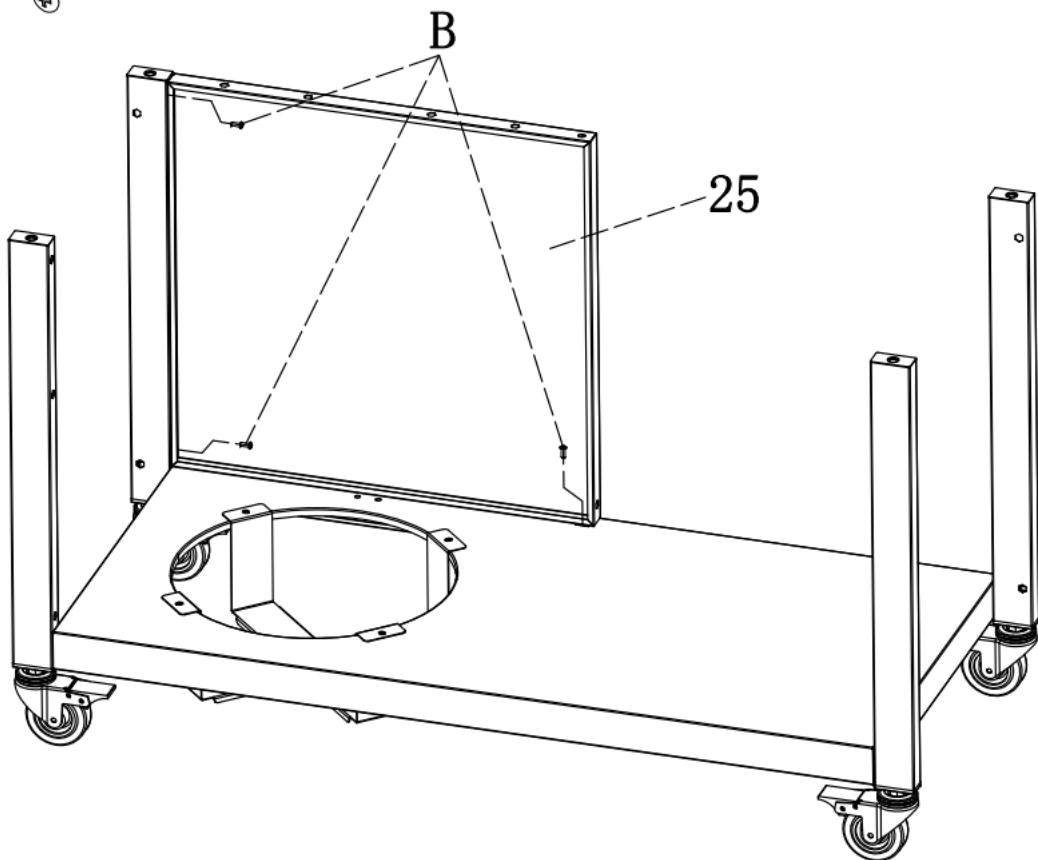
VI. ASSEMBLAGE

Attention ! Le montage de cet appareil nécessite d'être effectué par au moins 2 personnes et de disposer de gants de protection et de tournevis cruciforme.

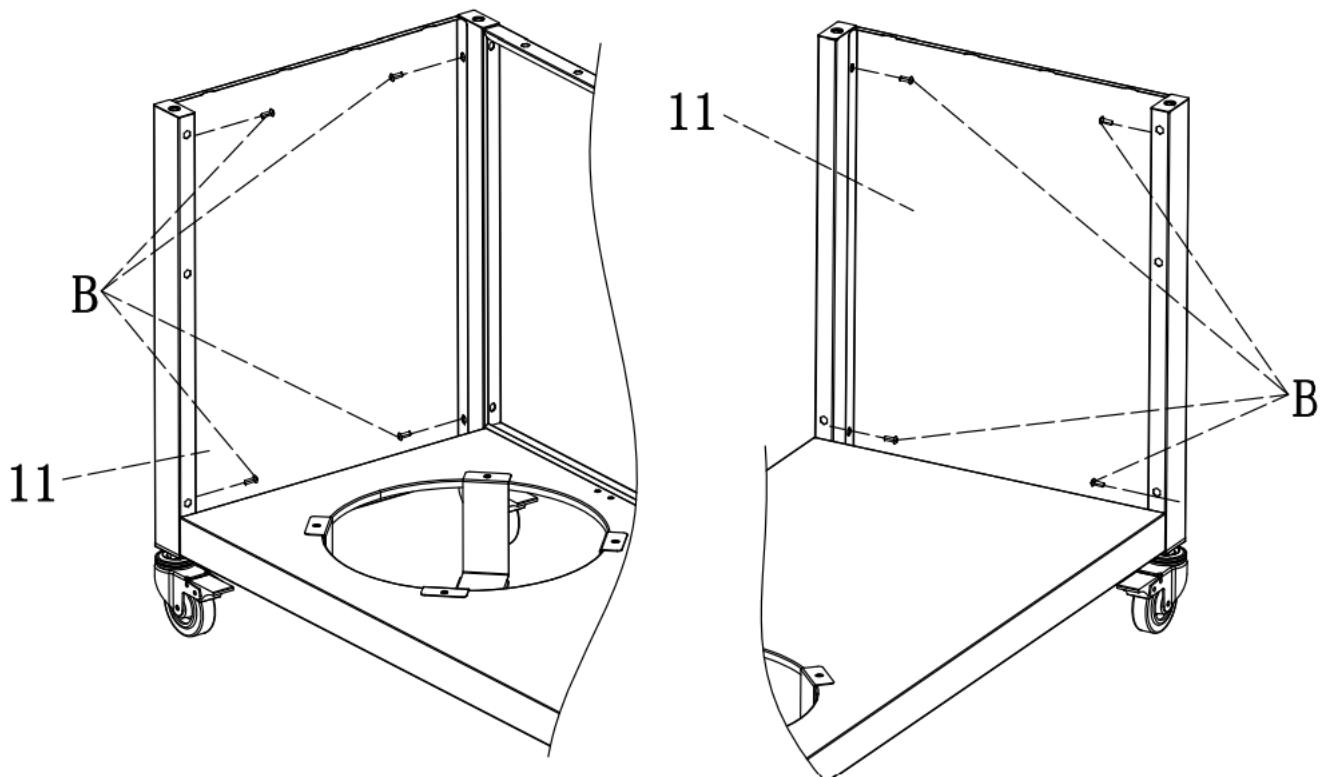


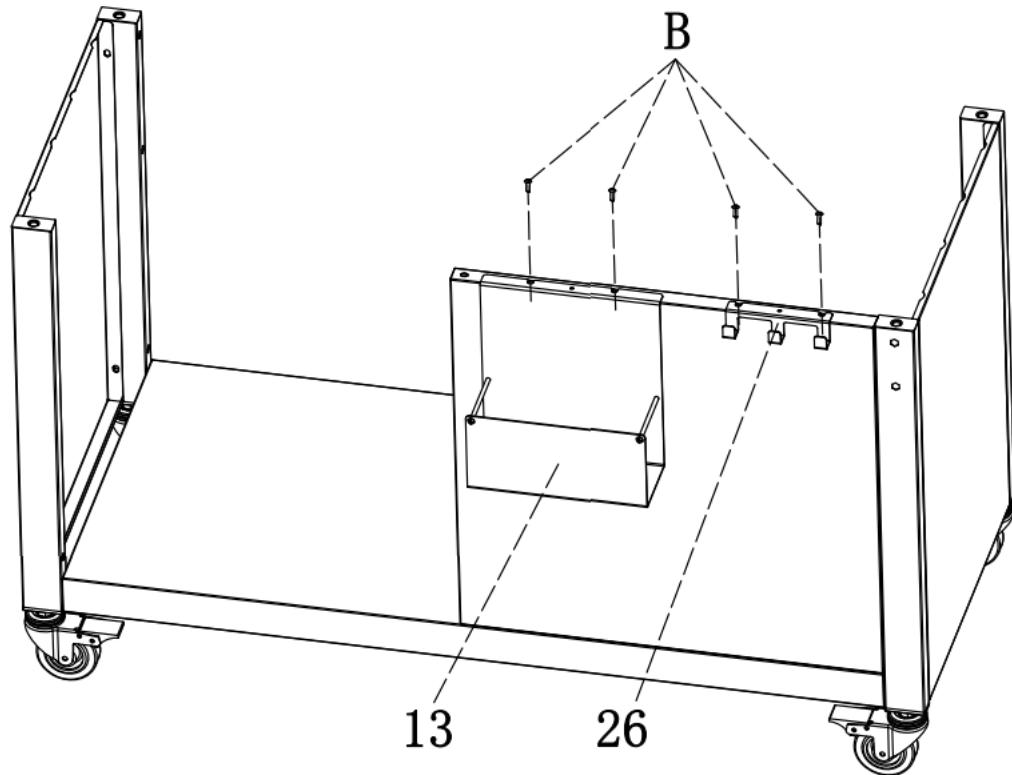
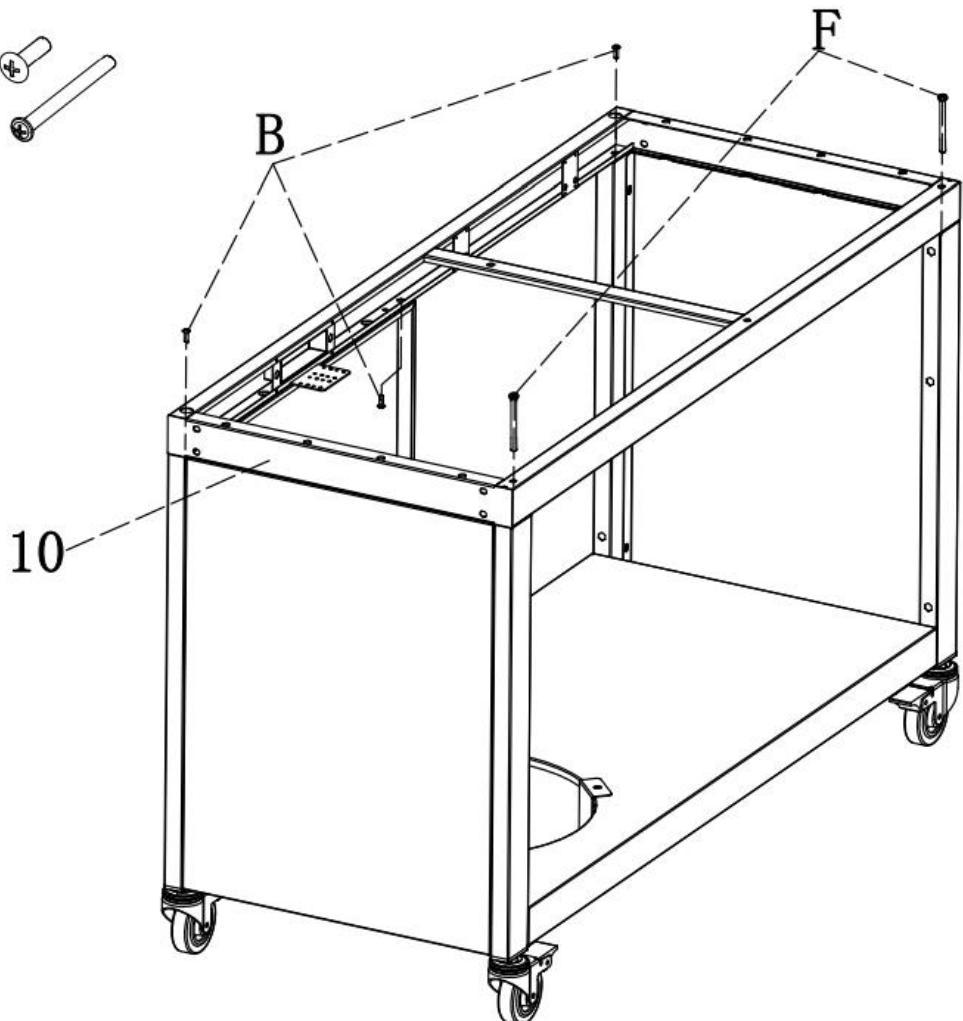
2 B*8 3 I*4 

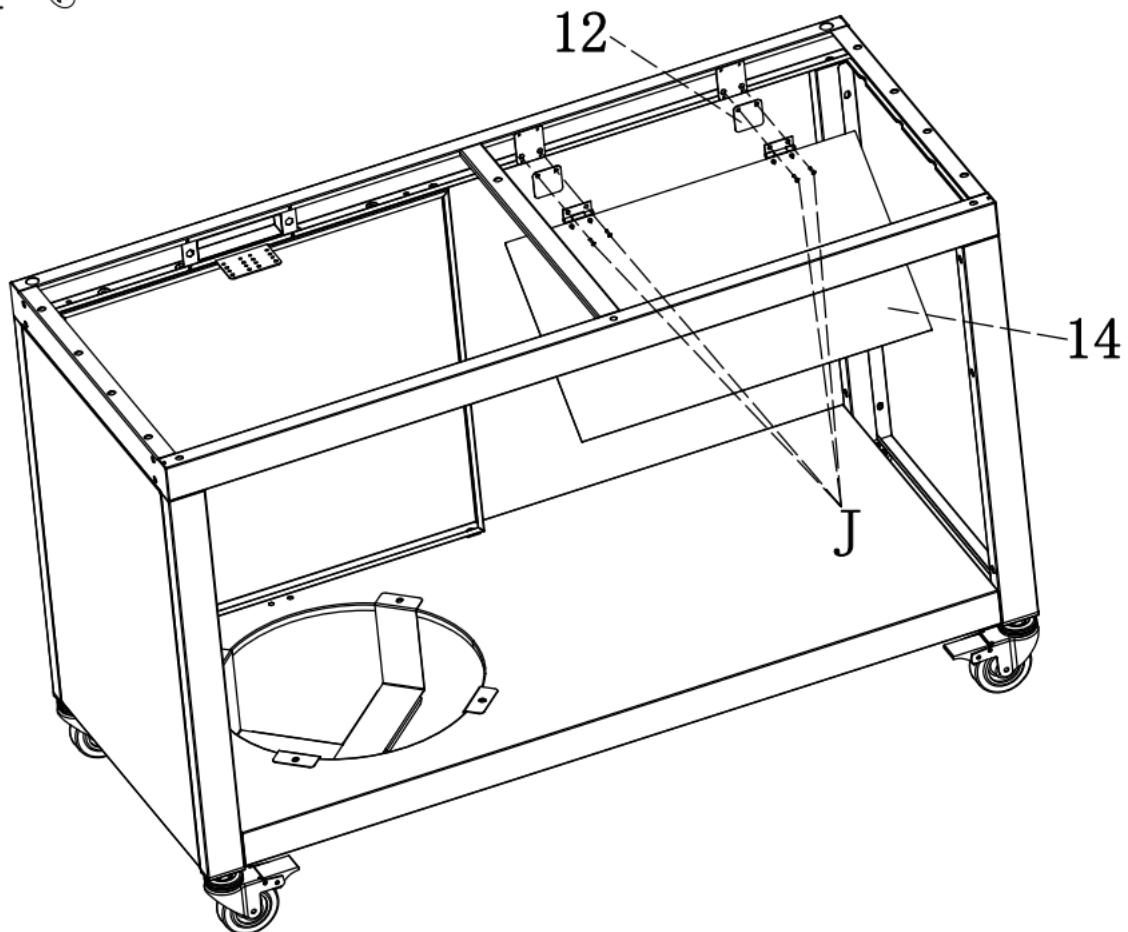
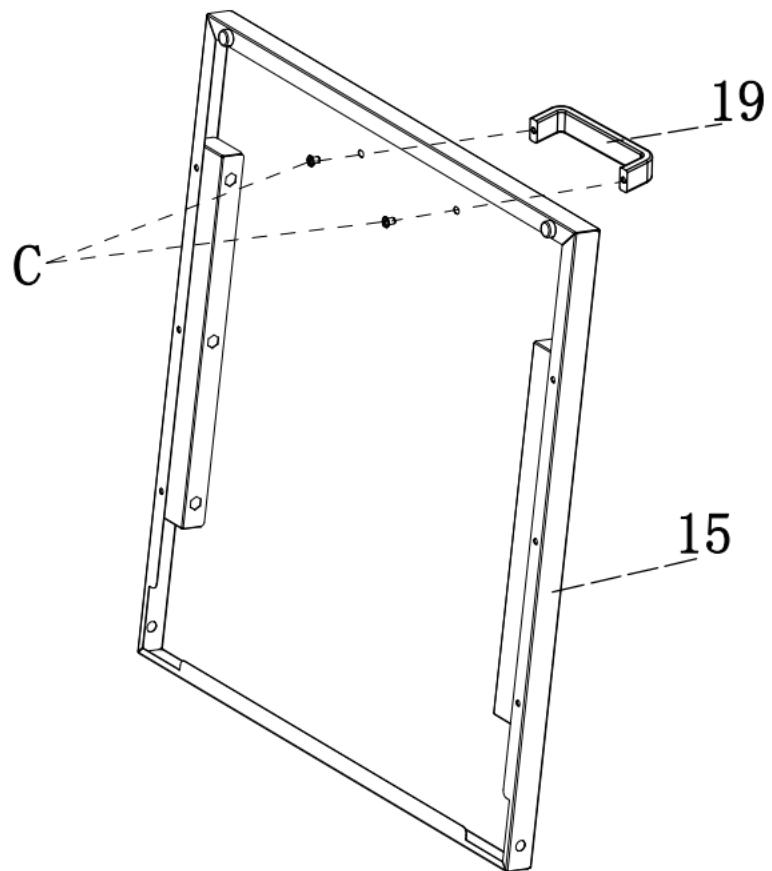
4 B*3 

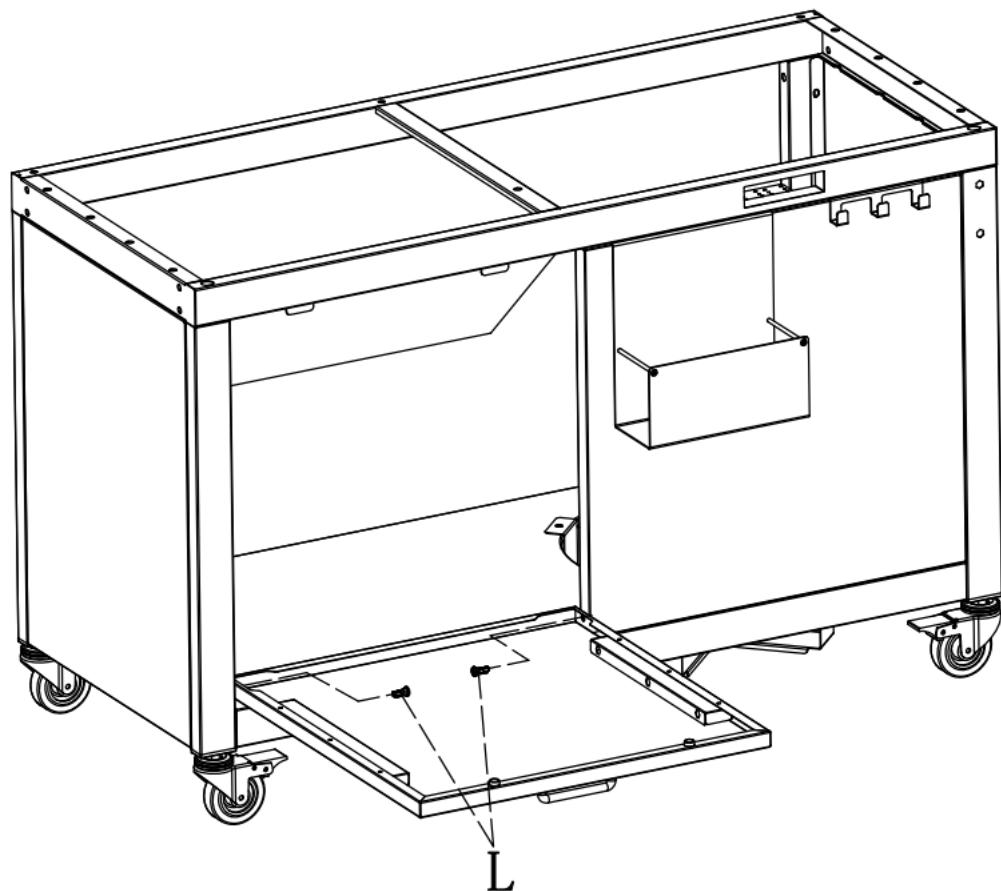
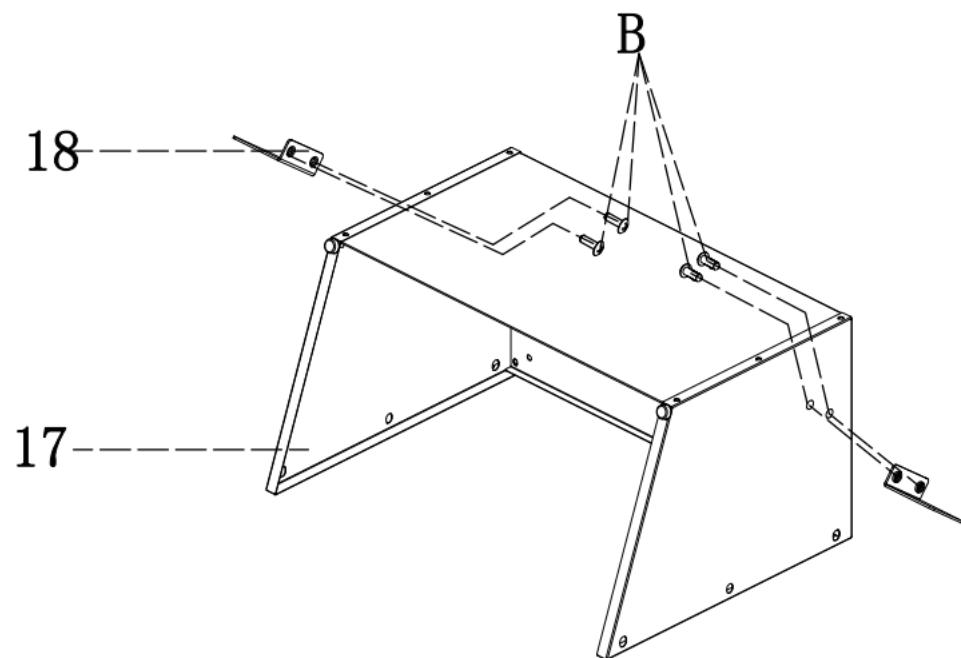


5 B*8 

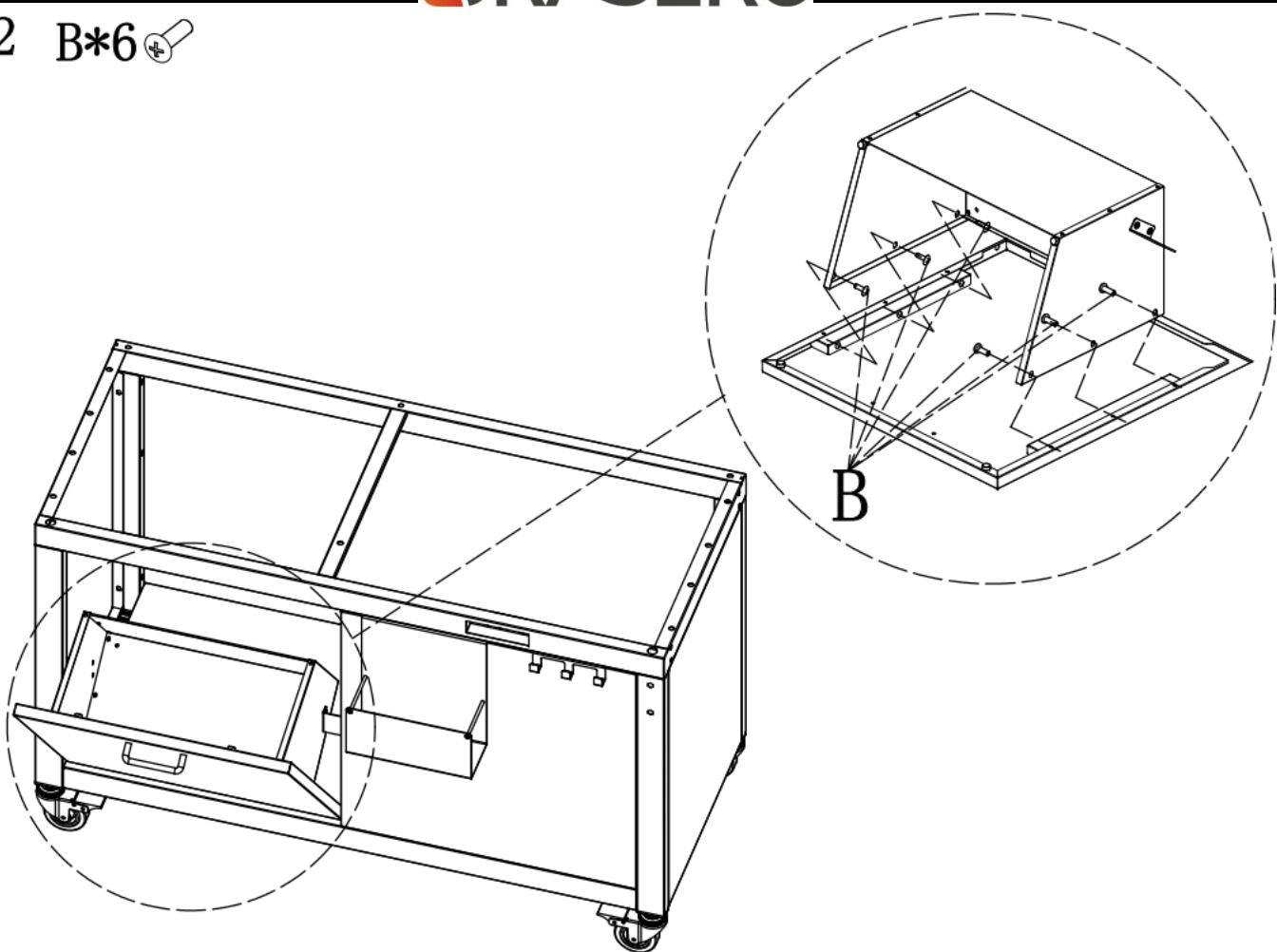


6 B*4 7 B*3 
F*2 

8 J*4 9 C*2 

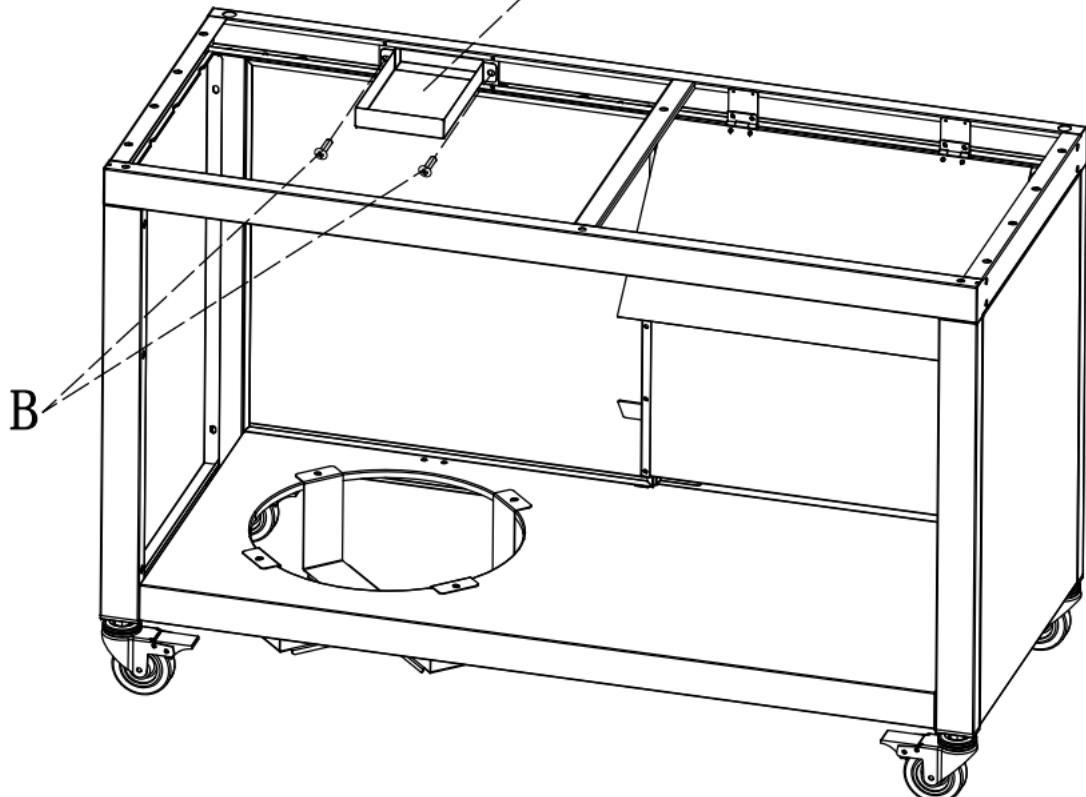
10 L*2 11 B*4 

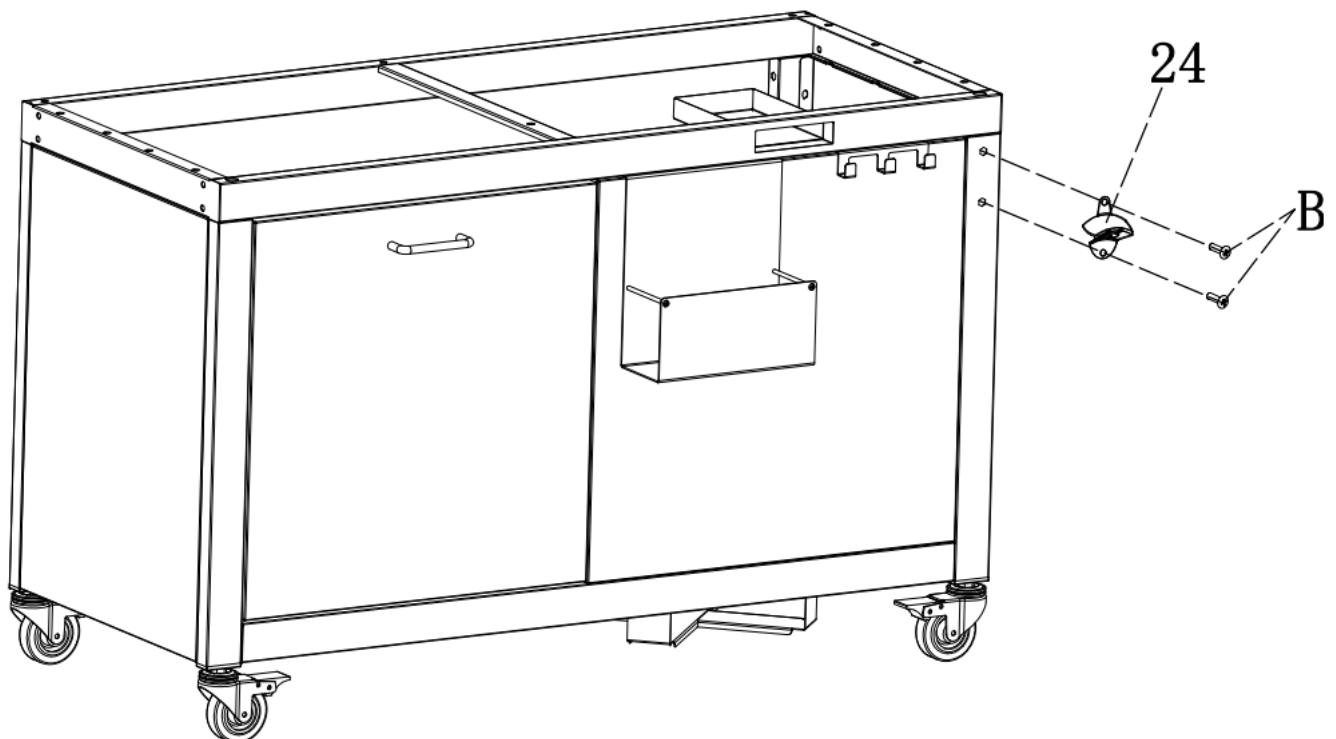
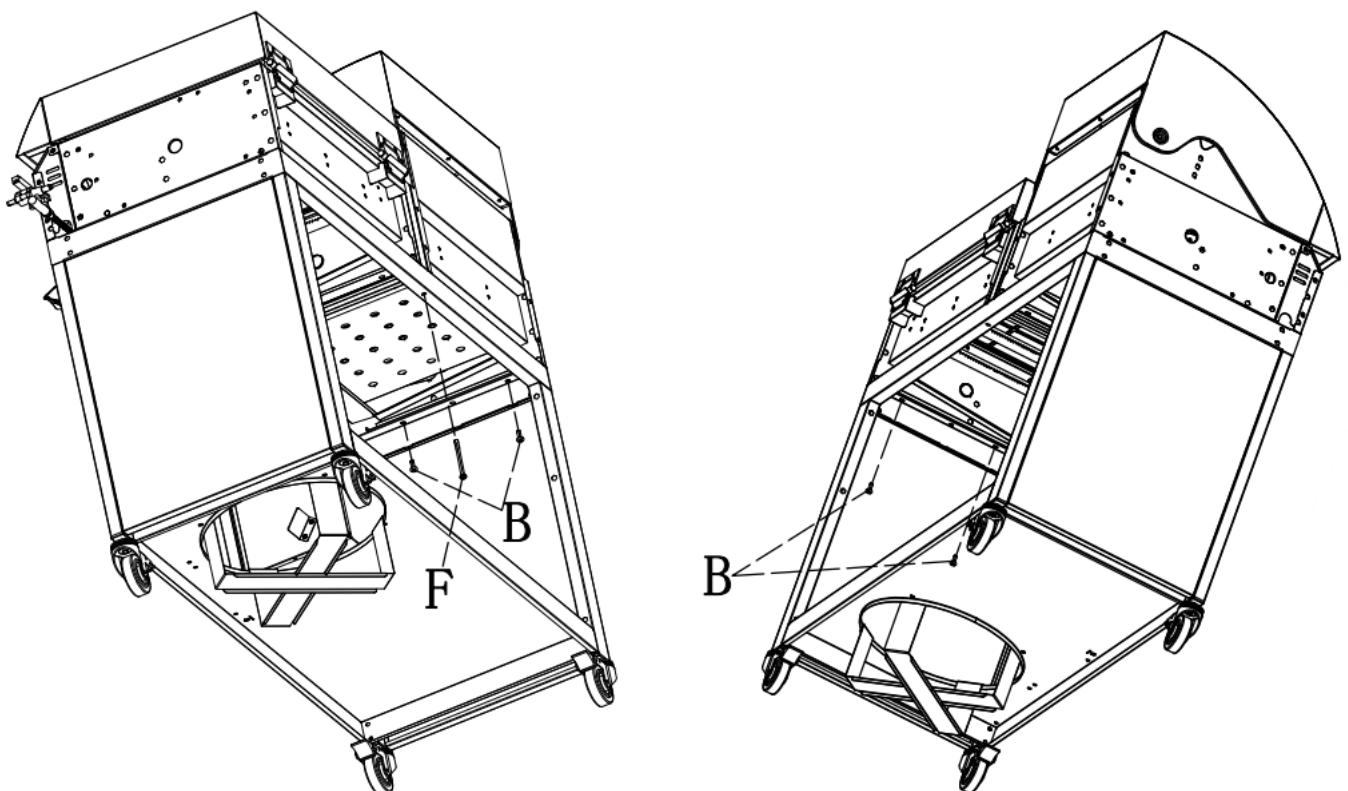
12 B*6



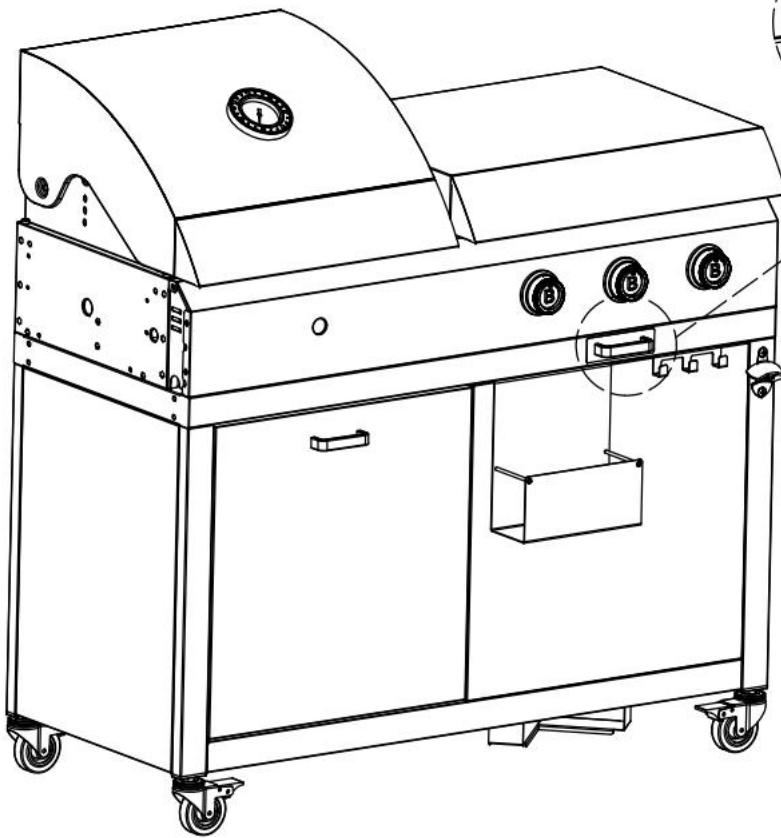
13 B*2

28



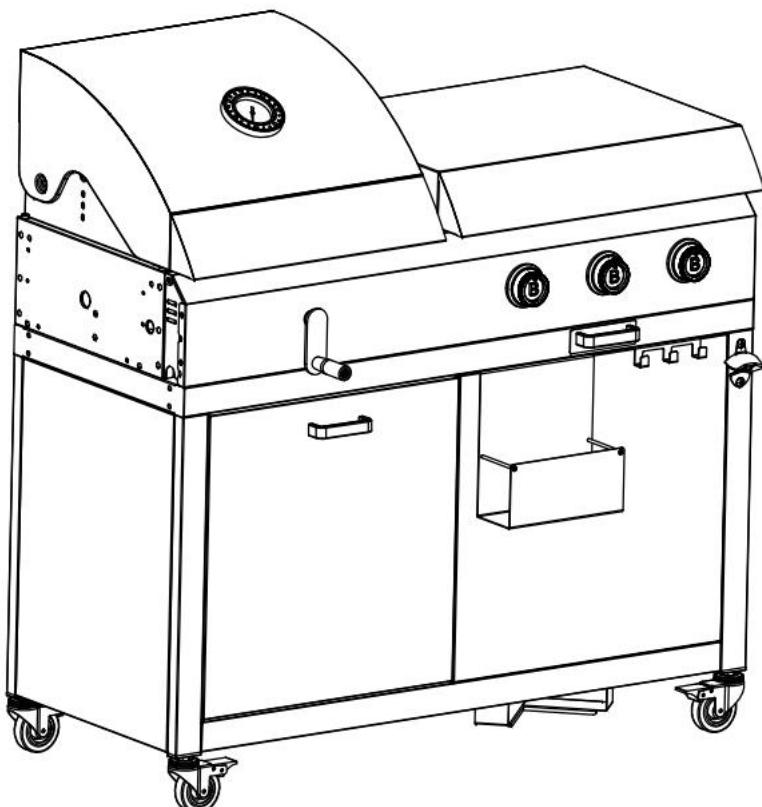
14 B*2 15 B*4 
F*2 

16



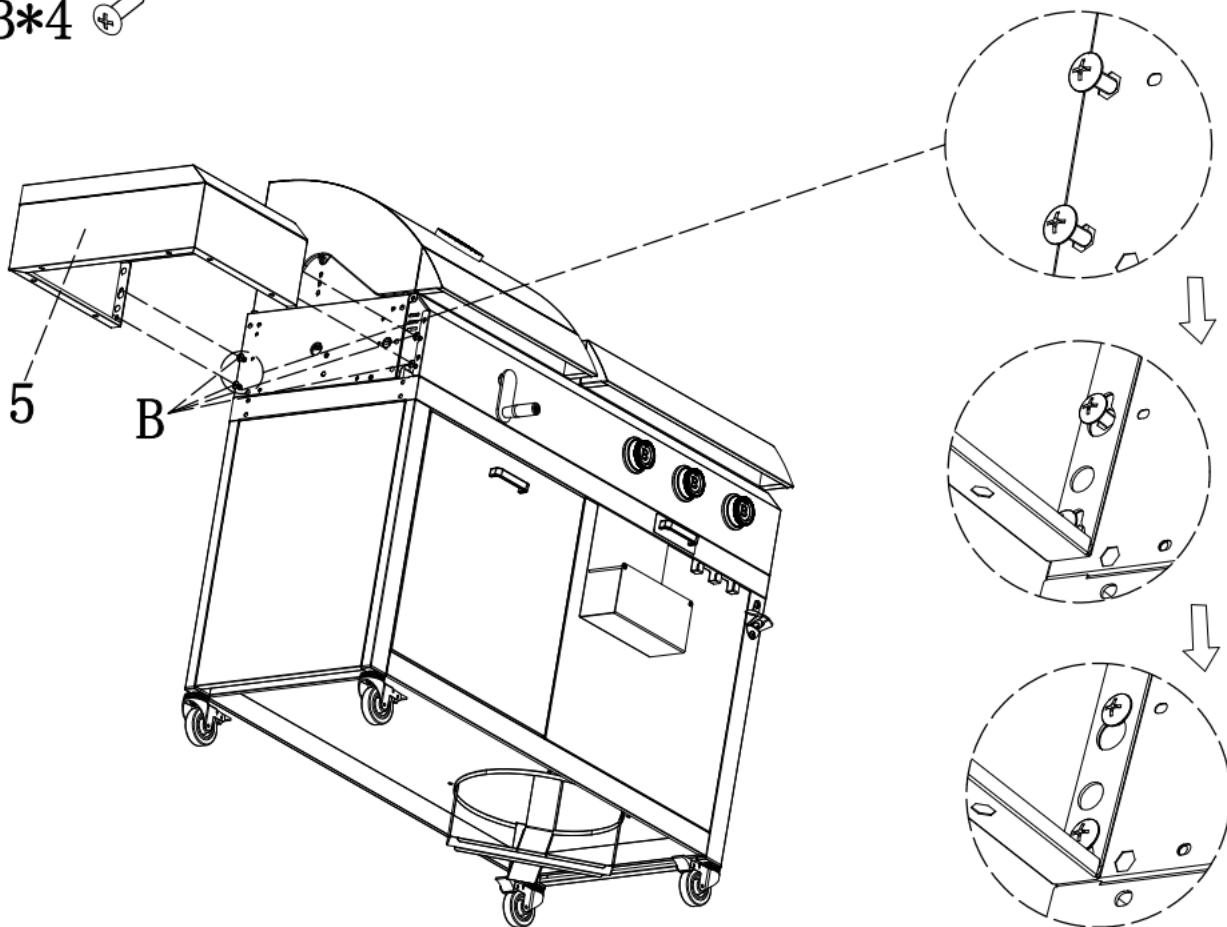
27

17

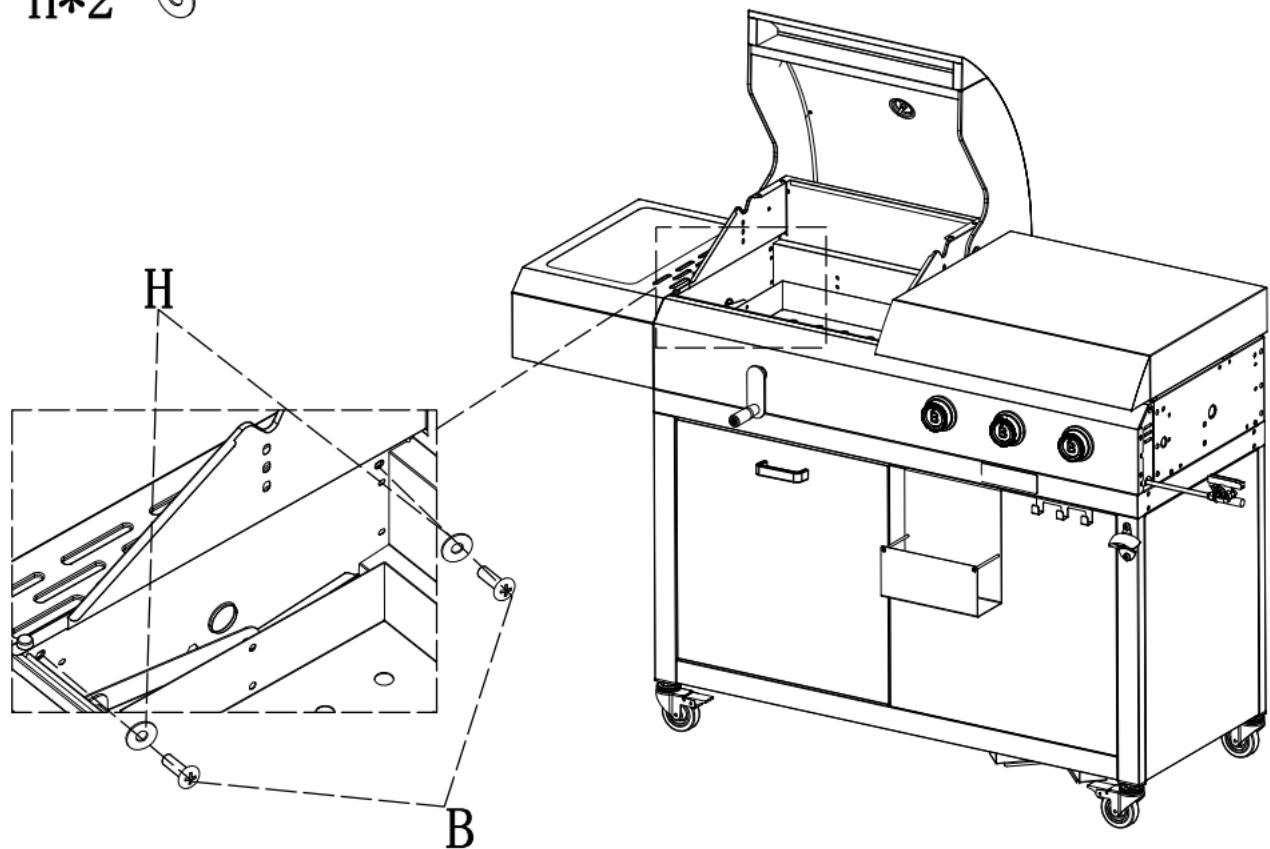


6

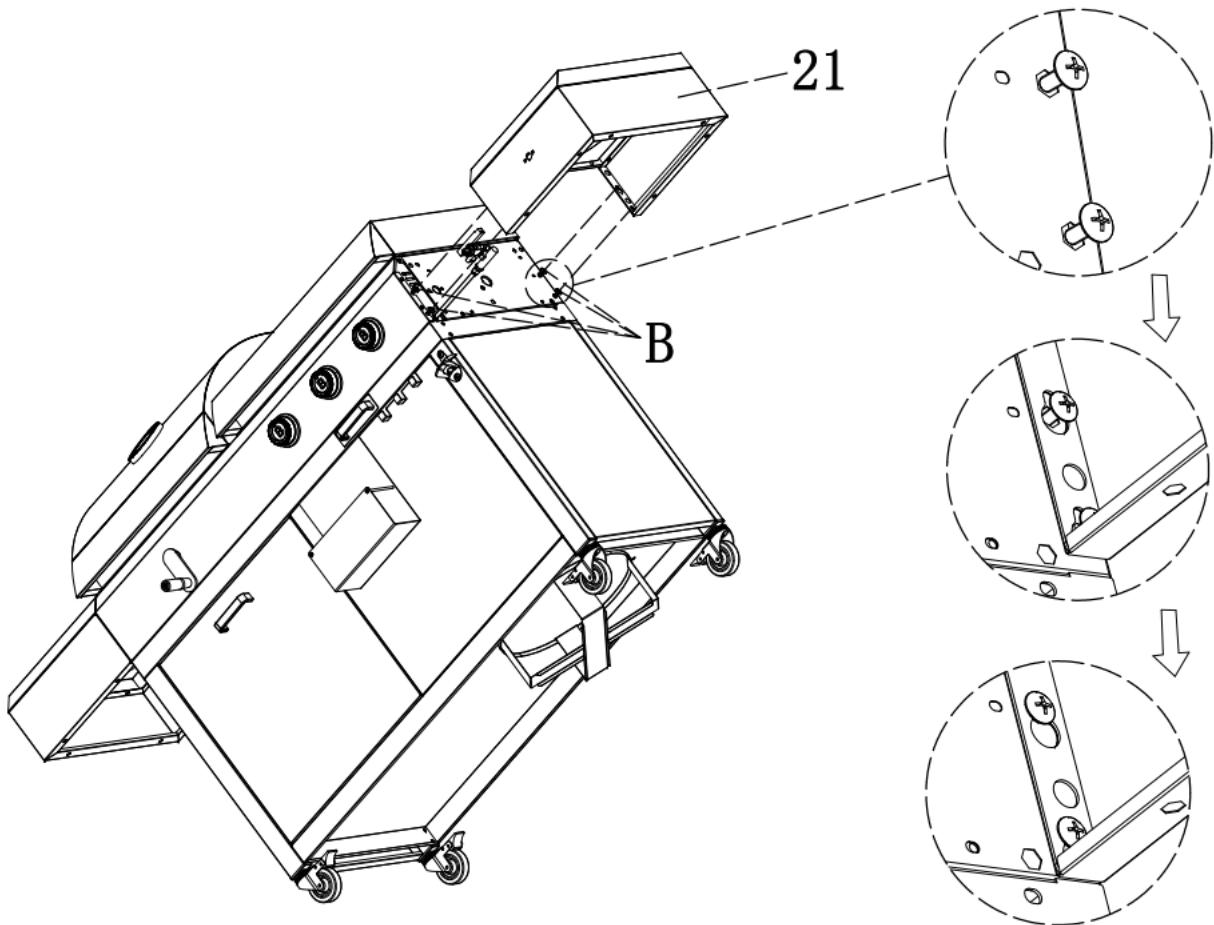
18 B*4 



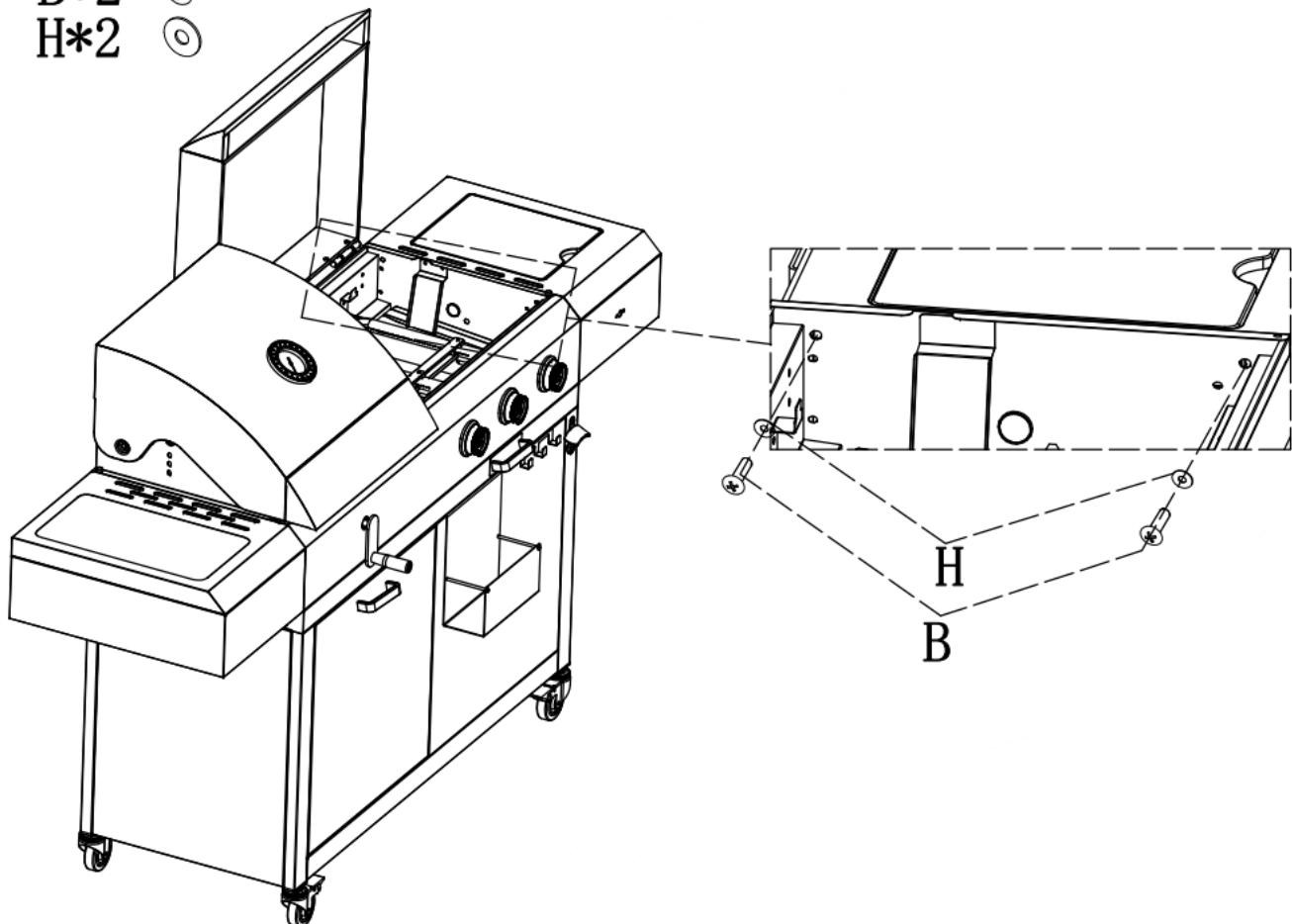
19 B*2 
H*2 



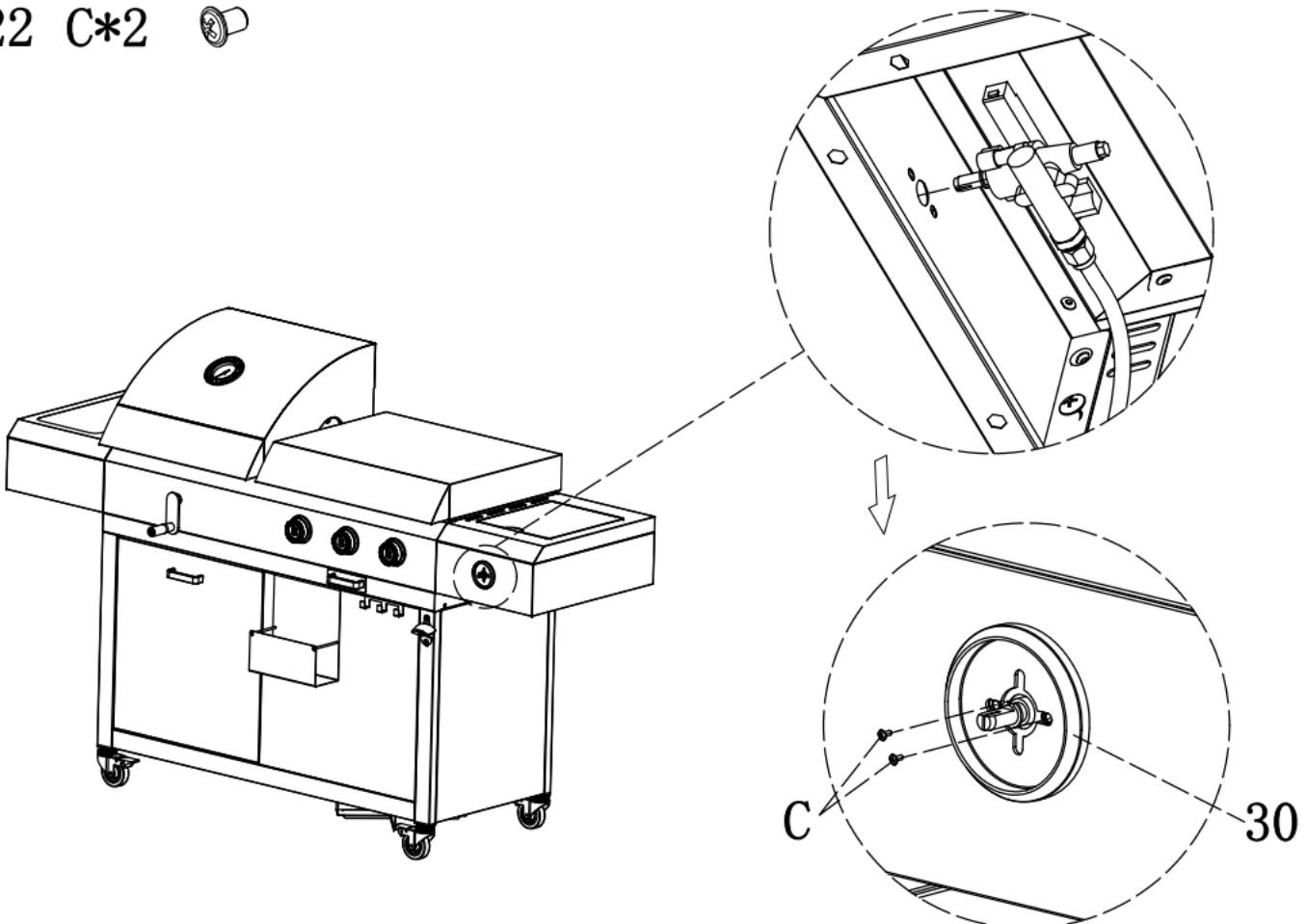
20 B*4 



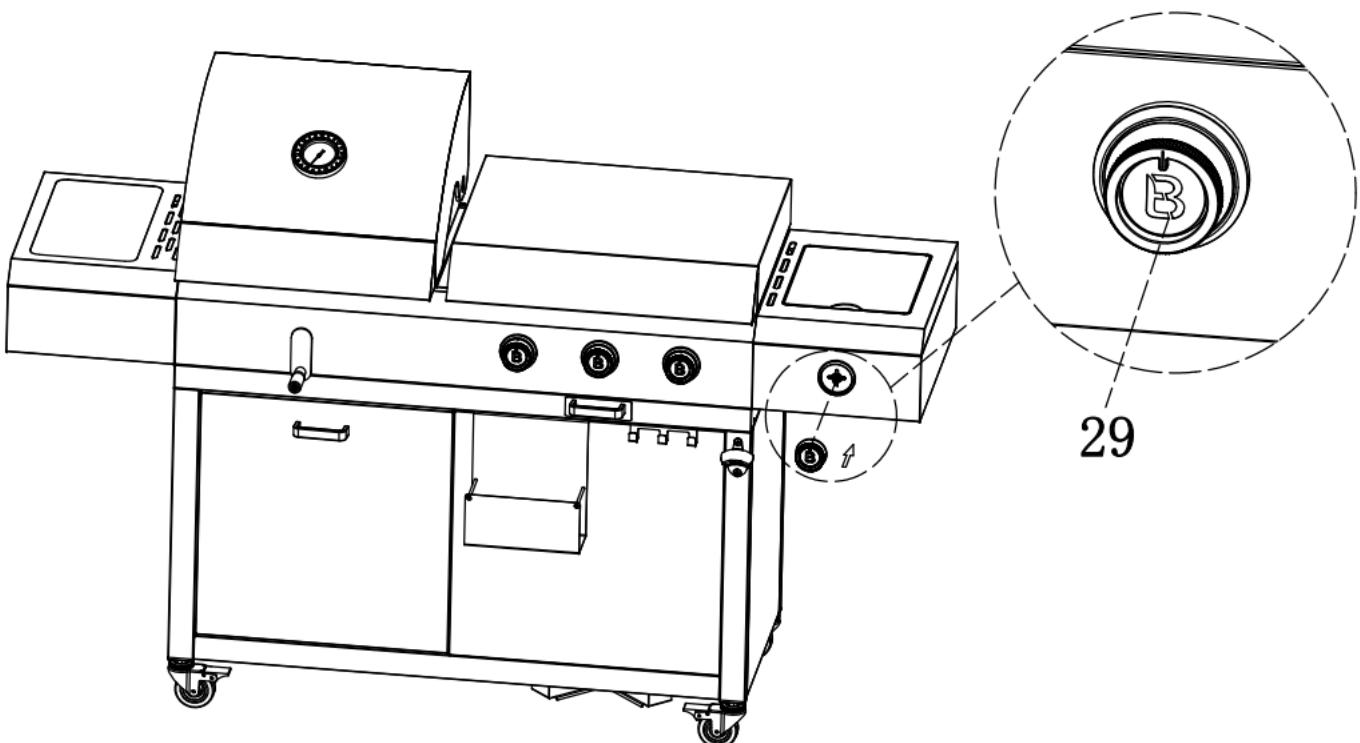
21 B*2 
H*2 



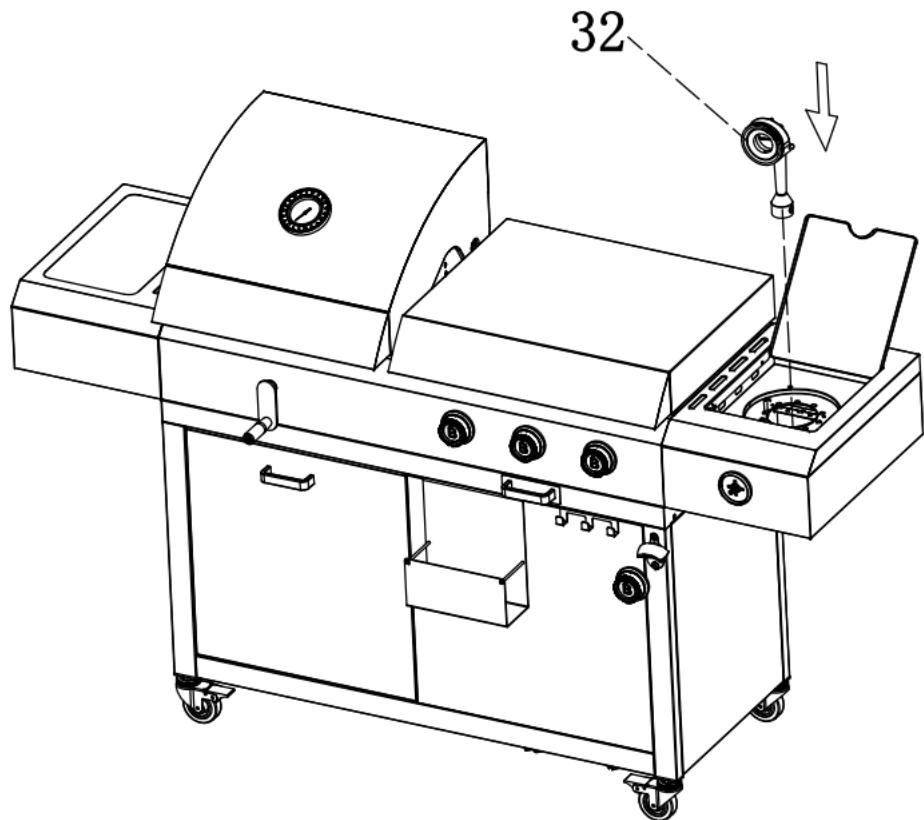
22 C*2 🔊



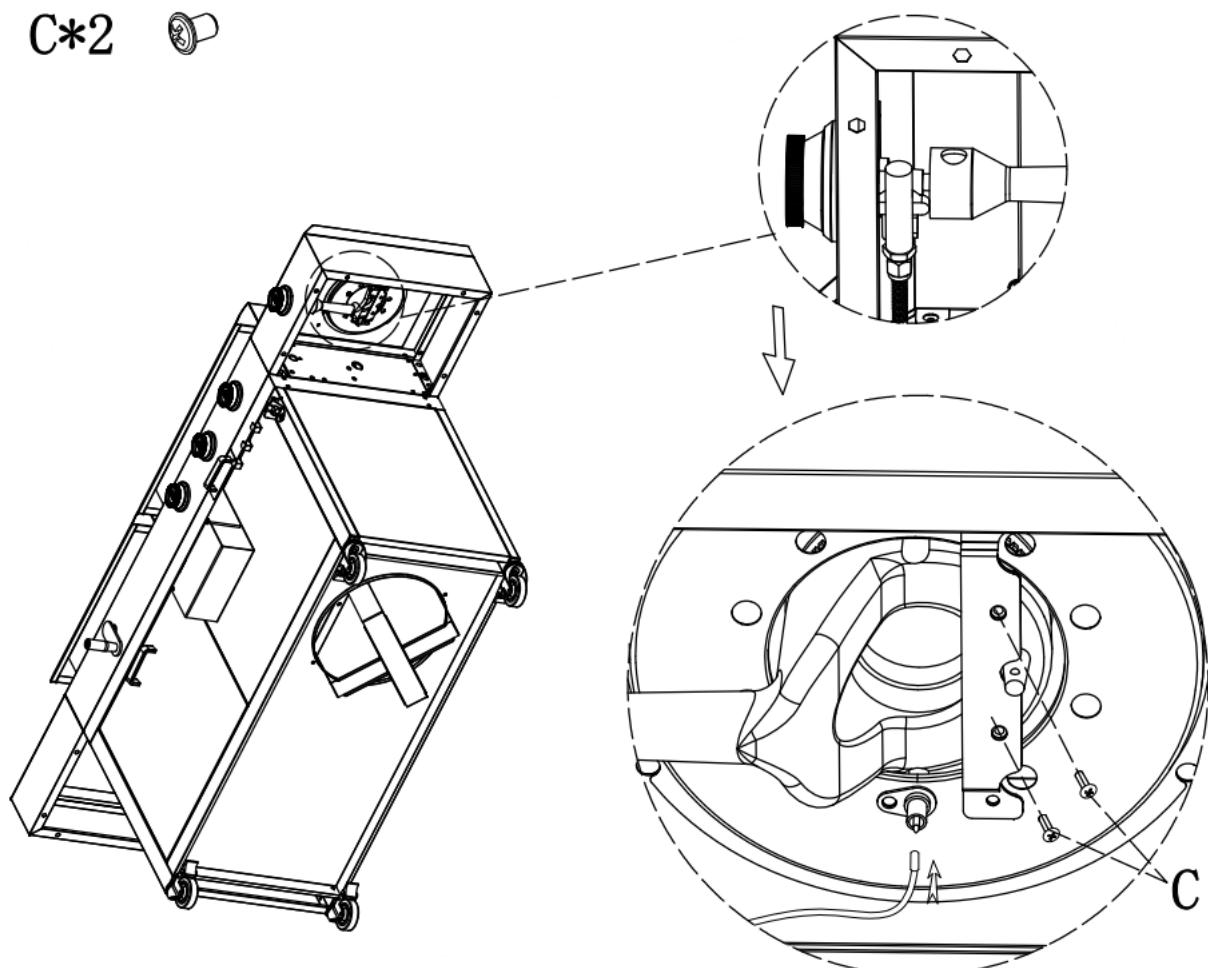
23



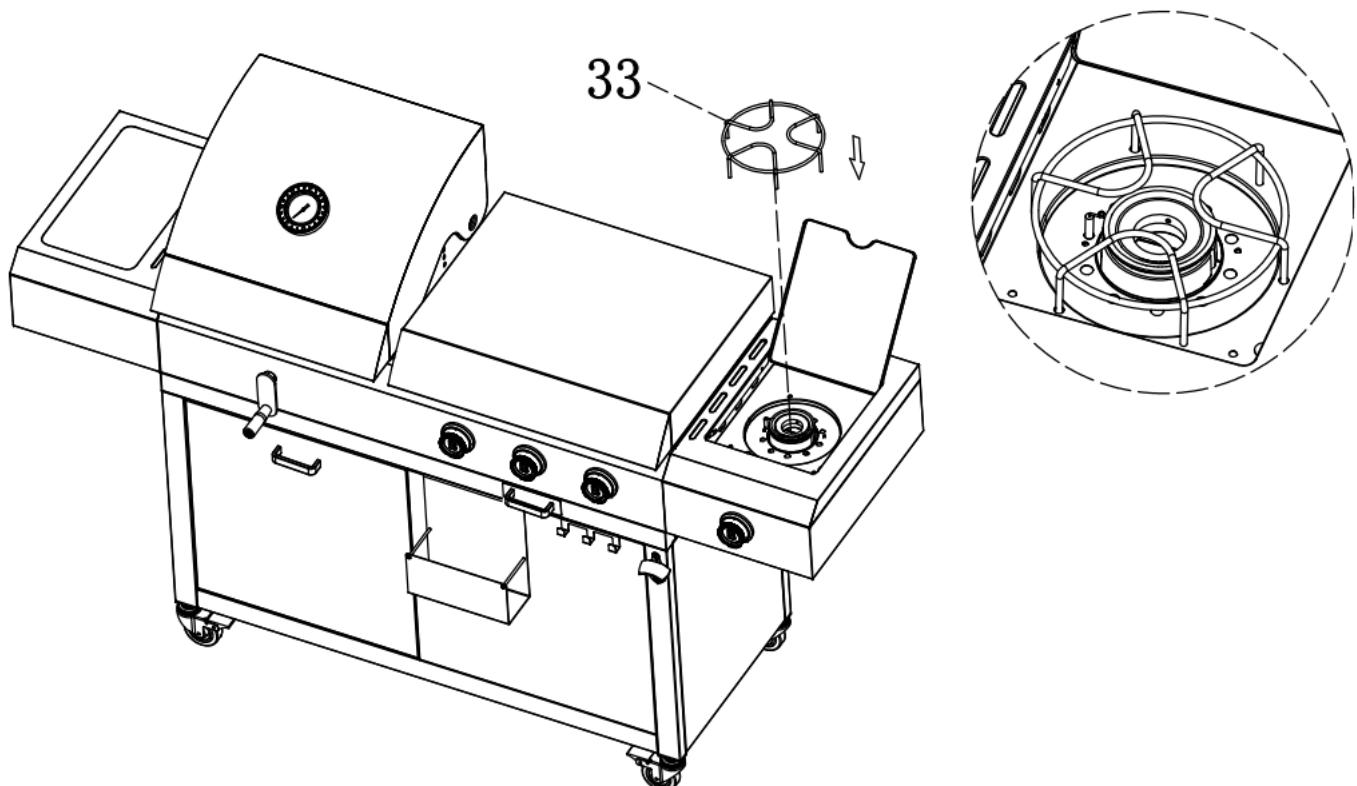
24



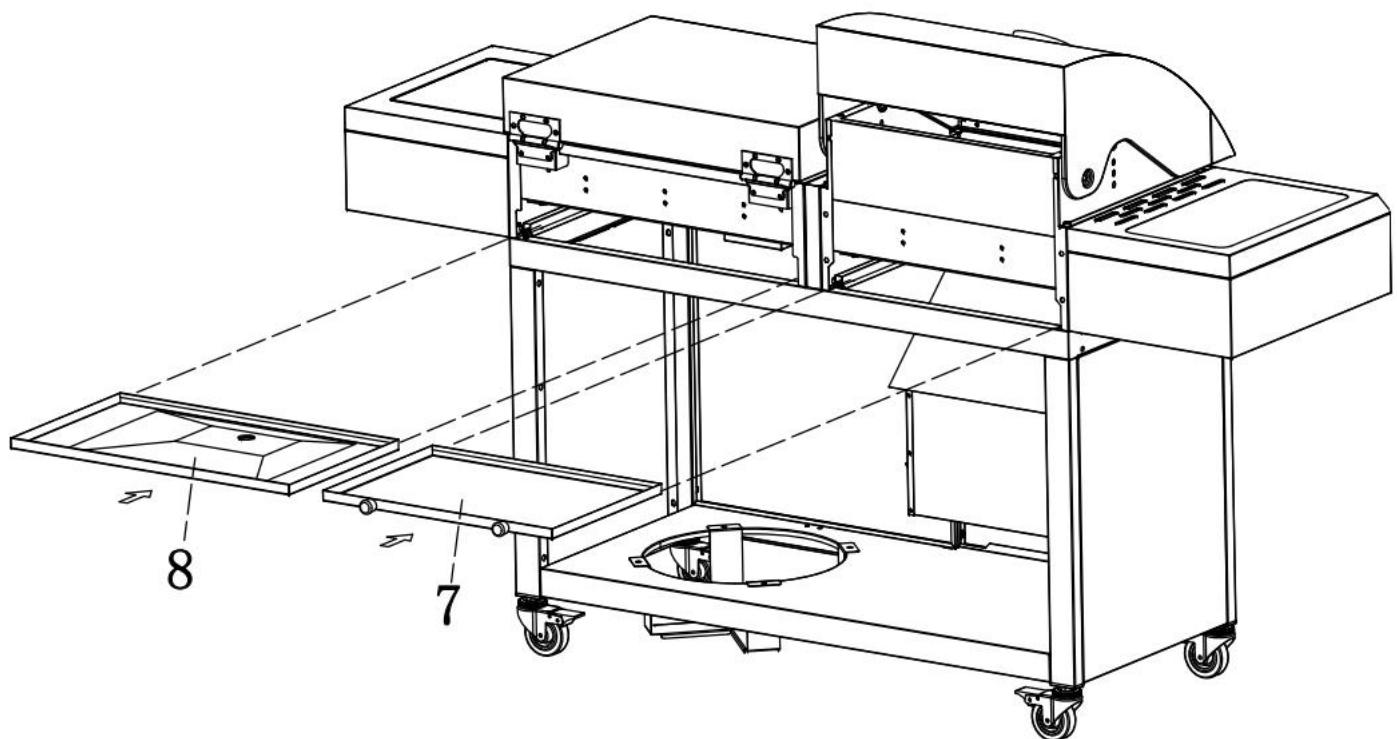
25 C*2



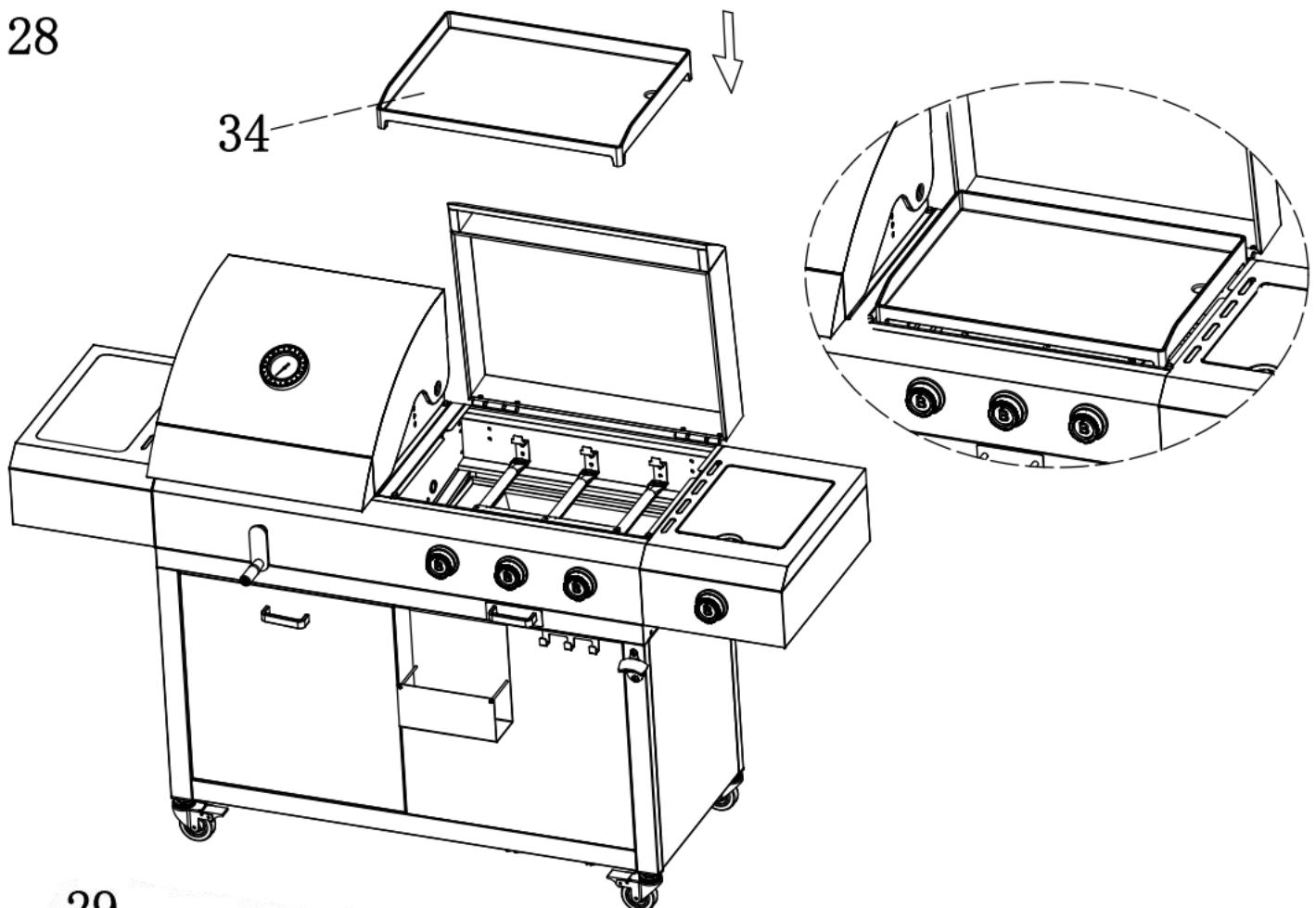
26



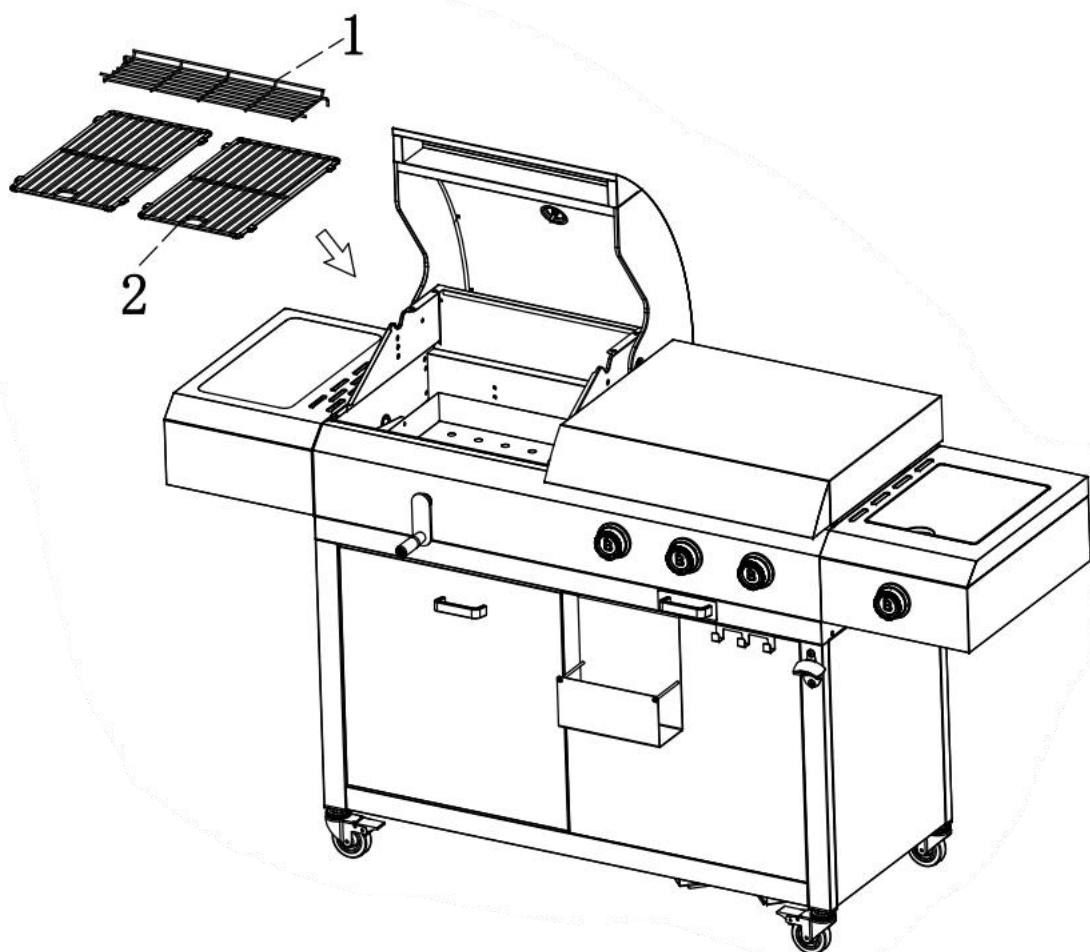
27



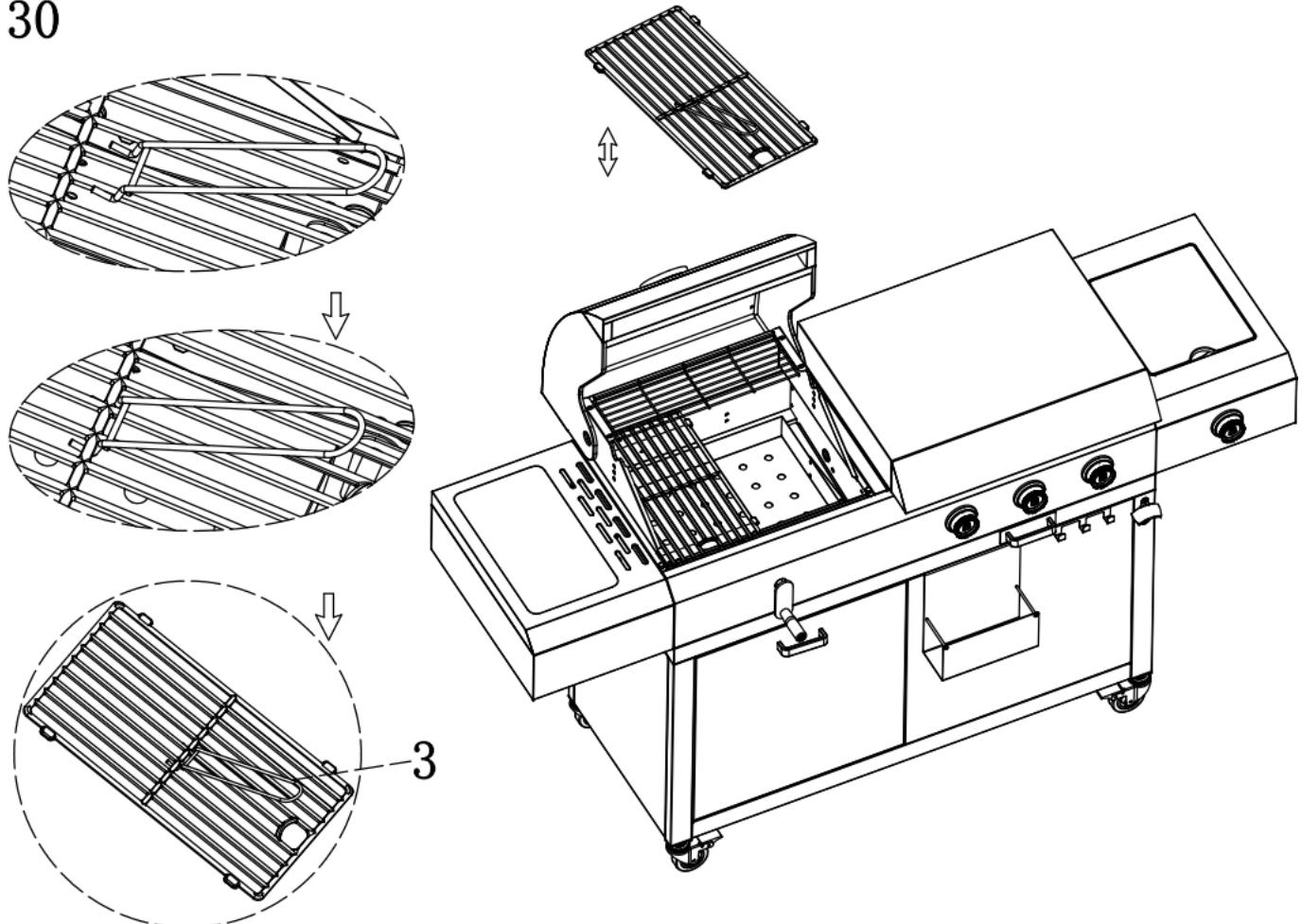
28



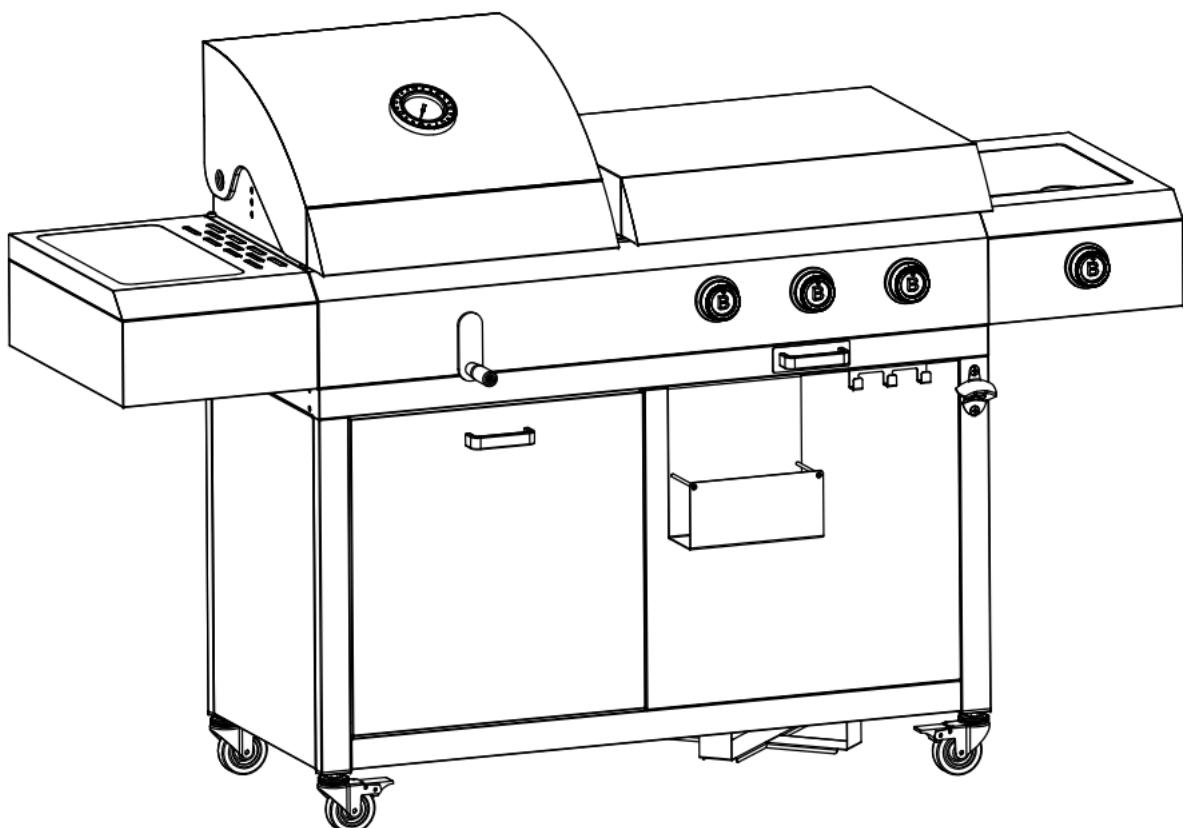
29



30



31



VII. 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 piezo	<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 ». Si la flamme est toujours petite, éteindre l'appareil et la bouteille de gaz. Déconnecter le détendeur puis le reconnecter. • 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

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inappropriate, 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.

VIII. 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 :

(sav@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'entrant pas le bon fonctionnement de l'appareil sauf si lesdits 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. Grâce 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

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

Site pièces détachées : <https://monproduitfavex.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.

IX. DÉBALLAGE 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 électrique et électronique.

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.



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 le SAV au 09 69 36 56 60

IMPORTÉ ET DISTRIBUÉ PAR FAVEX SA 102 bis avenue du Président Kennedy, 75016, PARIS

Adresse e-mail du SAV : sav@favex.fr

favexshop.com

BRASERO

