

# PROFI COOK®

Mode d'emploi



## Gasgrill PC-GG 1058

Barbecue à gaz • Barbecue a gas  
Gas barbecue • Plynový gril



## Table des matières

Notes de sécurité.....	19
Caractéristiques techniques .....	21
Résumé .....	22
Liste des pièces.....	23
Monter le gril.....	23
Branchement du gaz.....	29
Utiliser le barbecue à gaz.....	30
Dépannage .....	31
Nettoyer le barbecue à gaz.....	32
Entretien et protection des surfaces émaillées et en acier inoxydable.....	32
Ranger le barbecue à gaz .....	33
Élimination .....	33

### Notes de sécurité

Vous avez acheté un produit sûr. Cependant, le client est responsable de la bonne installation du barbecue ainsi que de son fonctionnement et de son entretien.

Les diverses pièces de l'équipement de sécurité vous protègent des dommages et blessures. Dans ces consignes, nous avons réuni tout ce dont vous avez besoin de savoir pour votre sécurité. Vous acquerez les connaissances et le savoir-faire. Lisez et suivez les consignes d'utilisation avant de monter et d'utiliser l'appareil.

Lisez particulièrement les consignes de sécurité. N'utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ces consignes.

#### Le non respect de ces consignes peut causer des explosions et des incendies !

Conservez ces consignes pour les lire ultérieurement. Lorsque vous transmettez ce produit à un tiers, veuillez joindre ces consignes.

#### Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes pour votre sécurité portent une marque distinctive. Pour éviter tout accident et ne pas endommager l'appareil, n'oubliez pas de suivre ces consignes :

##### **AVERTISSEMENT :**

Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

##### **ATTENTION :**

Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

##### **NOTE :**

Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

#### But prévu

Le barbecue à gaz ne devrait être utilisé qu'à l'extérieur.

##### **AVERTISSEMENT : Notes pour les enfants et personnes aux capacités réduites**

Cet appareil n'est **pas** conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités réduites. Il ne doit être utilisé que par des personnes qui peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.

#### Risques généraux

##### **AVERTISSEMENT :**

Le barbecue à gaz présente des bords tranchants qui peuvent vous couper. Pendant le montage, la réparation et l'entretien, portez des gants de protection.

#### Déballer l'appareil

##### **AVERTISSEMENT :**

- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, pièces de cloisonnement, polystyrène etc.).
- Ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec les emballages danger d'étouffement !

## Brancher l'installation au gaz

### **AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION**

- Le barbecue à gaz ne doit être utilisé qu'avec un régulateur de basse pression. Le régulateur de pression fourni a été correctement réglé à l'usine pour le fonctionnement au gaz de pétrole liquéfié (GPL). De plus, lisez et suivez les consignes d'utilisation et de montage séparées qui accompagnent le régulateur de pression.
- Si besoin, le tuyau de gaz doit être remplacé en cas de dispositions nationales correspondantes.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucune source de flammes nues (ou source identique) à proximité lorsque vous changez la bouteille de gaz.
- Si vous achetez ou louez la bouteille de gaz, laissez-vous vous conseiller.
- L'appareil doit être branché dans le sens décrit dans ces consignes.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas déformé ou usé.
- Après avoir monté l'installation au gaz, vérifiez le serrage de tous les branchements à l'aide d'un produit de détection de fuites standard ou de l'eau savonneuse. Il est strictement interdit de tester l'étanchéité avec une flamme nue !

## Utiliser le barbecue à gaz

### **AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSIONS**

- Ne fumez pas lorsque vous manipulez l'installation au gaz. Ne placez pas la bouteille de gaz à proximité d'une flamme nue.
- N'utilisez le barbecue à gaz qu'à l'extérieur. Assurez-vous que le barbecue à gaz est à l'abri du vent.
- Protégez le barbecue de la pluie, de l'humidité, des éclaboussures d'eau, etc.
- Installez le barbecue à gaz sur une surface ignifugée, stable et plate.
- Protégez la bouteille de gaz des rayons directs du soleil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours si le tuyau et le régulateur de pression sont fissurés ou endommagés.
- N'utilisez pas le barbecue à gaz si le régulateur de pression, le tuyau ou la bouteille de gaz sont défectueux ou s'ils ne sont pas fixés.
- Les insectes font souvent leur nid dans les tuyaux du brûleur. Avant d'utiliser le brûleur, vérifiez toujours la présence de corps étrangers. Enlevez les corps étrangers à l'aide d'une brosse (goupillon, décapant pour tuyaux).
- N'allumez pas la flamme du gaz avec une flamme nue. Pour allumer, utiliser l'allumage électrique installé dans l'appareil.
- Pour se protéger du gaz qui sort par accident, le robinet de bouteille sur la bouteille de gaz ne doit être ouvert que lorsque le barbecue à gaz fonctionne. Après avoir éteint le barbecue, assurez-vous toujours que vous avez éteint le robinet de bouteille.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, n'oubliez pas de maintenir une distance de sécurité par rapport aux matériaux sensibles à la chaleur et combustibles. La distance ne doit pas être inférieure à 1 m.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet ou aucune partie du bâtiment au-dessus du barbecue à gaz.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces du barbecue à gaz sont très chaudes. Mettez en garde les personnes qui se trouvent à proximité et éloignez les enfants.
- Pendant le fonctionnement, ne laissez pas le barbecue à gaz sans surveillance.
- En cas d'erreur, arrêtez le robinet de la bouteille de gaz.
- Avant de déplacer le barbecue, éteignez-le, coupez le robinet de la bouteille de gaz et enlevez la bouteille de gaz de la partie inférieure du barbecue afin de protéger le régulateur de pression et le tuyau.

## Nettoyer le barbecue à gaz

### **AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION**

- Les réparations et l'entretien de l'installation au gaz ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés. Ne modifiez en aucun cas le barbecue à gaz ou le régulateur de pression.
- Remplacez le régulateur de pression après au moins 2 ans et le tuyau après 5 ans, même s'il n'y a pas de signes de dégâts visibles externes. Assurez-vous que le régulateur de pression est homologué pour le gaz utilisé et qu'il est réglé sur la bonne pression de sortie (consulter les Caractéristiques techniques). La longueur d'un nouveau tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Avec le pétrole, le gaz forme un mélange explosif. N'essayez pas de dégager les robinets et boutons de contrôle bloqués avec de l'huile ou de l'huile de dégrillage.

## Gestes à adopter en cas d'incendies

- Déplacez les personnes à proximité vers un endroit sûr ! Si possible, fermez le robinet de la bouteille de gaz. Refroidissez la bouteille de gaz avec de l'eau. Parallèlement, assurez votre sécurité ! Une inflammation explosive et spontanée est possible.
- N'éteignez le gaz qui a fui ou brûlé que s'il vous est impossible d'arrêter le gaz de s'échapper. Tous les extincteurs peuvent être utilisés.

## Mesures de premiers soins

### - Mesures après l'inhalation de gaz

- Les concentrations élevées peuvent causer un étouffement. Les symptômes peuvent inclure une perte de la mobilité et de la conscience. La victime ne se rend pas compte qu'elle étouffe. Les faibles concentrations peuvent causer des problèmes de vertige, de mal de tête, de nausée et de coordination.
- Ramenez le patient à l'air libre. Contactez un médecin ou les services d'urgence. Si le patient s'arrête de respirer, pratiquez la respiration artificielle.

### - Mesures à la suite de brûlures graves ou de brûlures liées à l'eau bouillante

- Il existe un risque d'hypothermie et de choc. Contactez les services d'urgence immédiatement !

- Éteignez immédiatement avec de l'eau tout vêtement en feu ou étouffez les flammes avec une couverture épaisse.
  - En cas de brûlures liées à l'eau bouillante : Enlevez immédiatement les vêtements.
  - En cas de brûlures : Gardez vos vêtements.
  - Refroidissez avec de l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'atténue.
  - Couvrez la zone affectée avec un pansement Métalline stérilisé (pour les brûlures). Appliquez la face revêtue de Métalline sur la peau blessée et fixez sans serrer avec un morceau de gaz ou un tissu triangulaire.
  - N'utilisez **pas** les remèdes domestiques tels que les baumes, la poudre, les huiles, les désinfectants etc. !
- **Mesures à la suite de brûlures légères ou de brûlures liées à l'eau bouillante**
- En cas de brûlures liées à l'eau bouillante : Enlevez immédiatement les vêtements.
  - En cas de brûlures : N'enlevez le vêtement que s'il ne colle pas.
  - Refroidissez avec de l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'atténue.
  - En cas de brûlures légères ou de brûlures liées à l'eau bouillante sans formation de cloques, laissez cicatriser à l'air libre. Ne couvrez pas avec un sparadrap ou un pansement.

### Consignes relatives au transport

#### AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

- Dans la mesure du possible, ne transportez pas la bouteille de gaz dans des véhicules qui ne contiennent pas une séparation entre la zone de stockage et le poste de conduite. Le conducteur doit connaître les dangers possibles liés au chargement et doit savoir quoi faire en cas d'accident ou d'urgence.
- Transportez la bouteille de gaz en position debout et fixez-la afin de l'empêcher de tomber ou de glisser.
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé et bien étanche.

### Notes sur le rangement

#### AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

- Si vous n'utilisez pas l'appareil, la bouteille de gaz doit être débranchée de l'appareil. Elle ne doit pas être conservée dans la barbecue.
- Gardez la bouteille de gaz hors de la portée des enfants.
- Éloignez la bouteille de gaz des gaz oxydants et d'autres matériaux susceptibles de causer un incendie.
- Le gaz liquéfié qui s'échappe est plus lourd que l'air et tombe sur le sol. Ne rangez pas la bouteille de gaz à l'intérieur sous le niveau du sol (p. ex. le sous-sol, un puits, un garage souterrain, etc.) ou dans des pièces non ventilées qui pourraient retenir le gaz qui s'échappe.
- Protégez la bouteille de gaz des rayons directs du soleil et d'autres sources de chaleur.
- Si la température est inférieure à 50°C, rangez la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé, à l'ombre et à l'abri des intempéries.
- Rangez la bouteille de gaz pour qu'elle soit debout et fixée afin qu'elle ne tombe pas.
- Les bouteilles de gaz vides contiennent toujours une quantité résiduelle de gaz liquéfié. Suivez les consignes de rangement, même pour les bouteilles de gaz vides.

### Utilisations conseillées

Cet appareil est conçu pour

- griller (barbecue) et faire cuire des garnitures à base d'aliments solides.
- chauffer et cuire des aliments liquides et solides.

Il est exclusivement conçu dans ce but et ne peut être utilisé dans aucun autre but.


Utilisez-le uniquement conformément à la description donnée dans ce mode d'emploi.

L'appareil ne doit pas être utilisé à des buts commerciaux.

L'appareil n'est pas prévu pour toute autre utilisation qui peut causer des dommages aux biens ou même des dommages corporels.

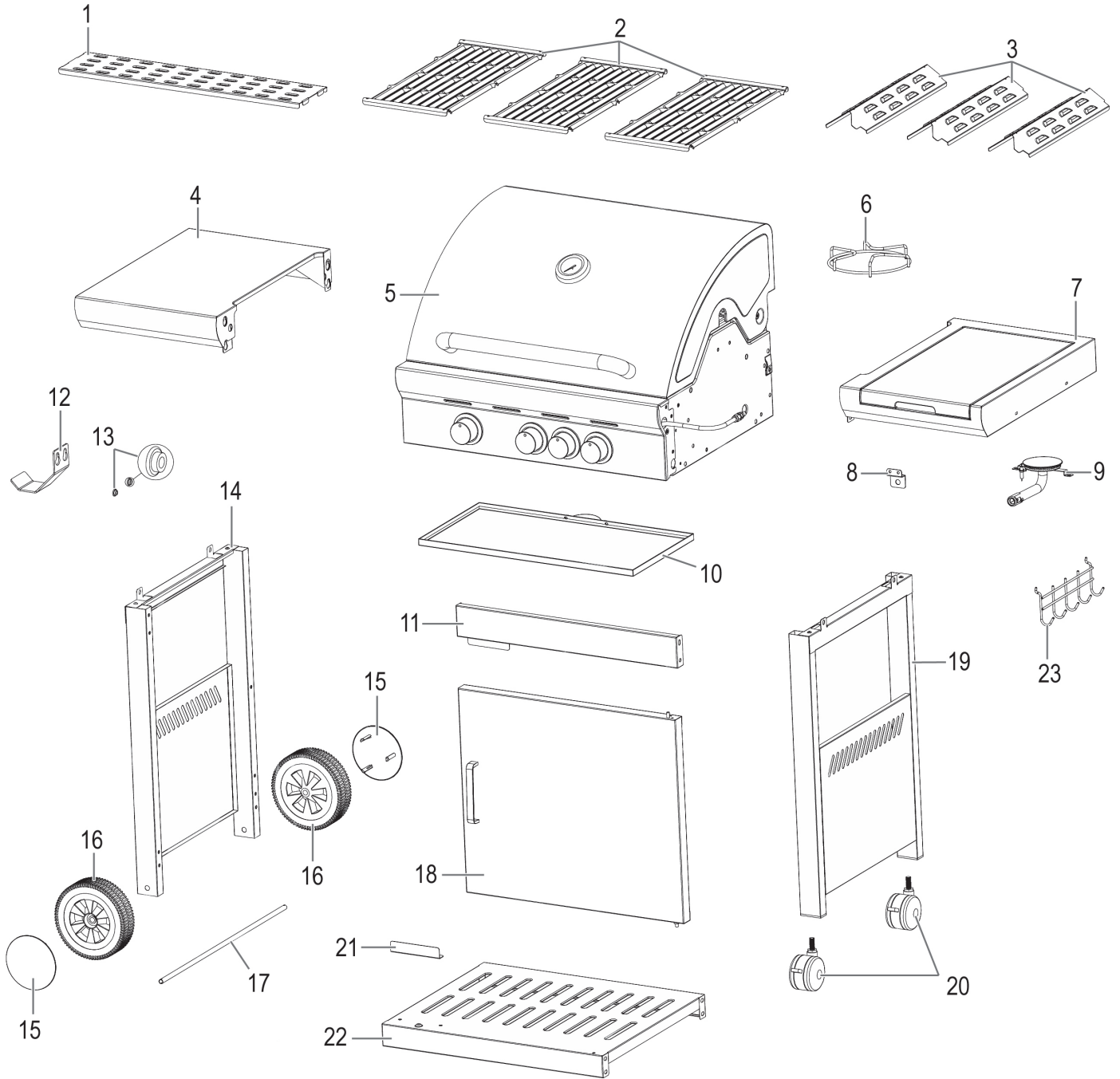
Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation autre que la celle prévue.

### Caractéristiques techniques



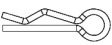

Fabricant	Kangye Electric
Code du modèle :	PC-GG 1058 (KYQ-3S0)
Chaleur absorbée totale de toutes les catégories de gaz :	12,6 kW (900 g/h). Le chiffre du brûleur du barbecue est de 3,15 kW et celui du brûleur latéral est de 3,15 kW.
Catégorie de gaz :	I3B/P(50)
Type de gaz :	Butane, propane ou mélanges des deux
Pression du gaz :	50 mbar
Jet de gaz :	Brûleur du barbecue : 0,75 mm Brûleur latéral : 0,75 mm  0063/13 
Longueur maximale du tuyau :	150 cm
Numéro d'identification :	0063CO7413
Pays cibles :	Autriche, Allemagne, République tchèque et Suisse

# Résumé

FRANÇAIS



## Liste des pièces

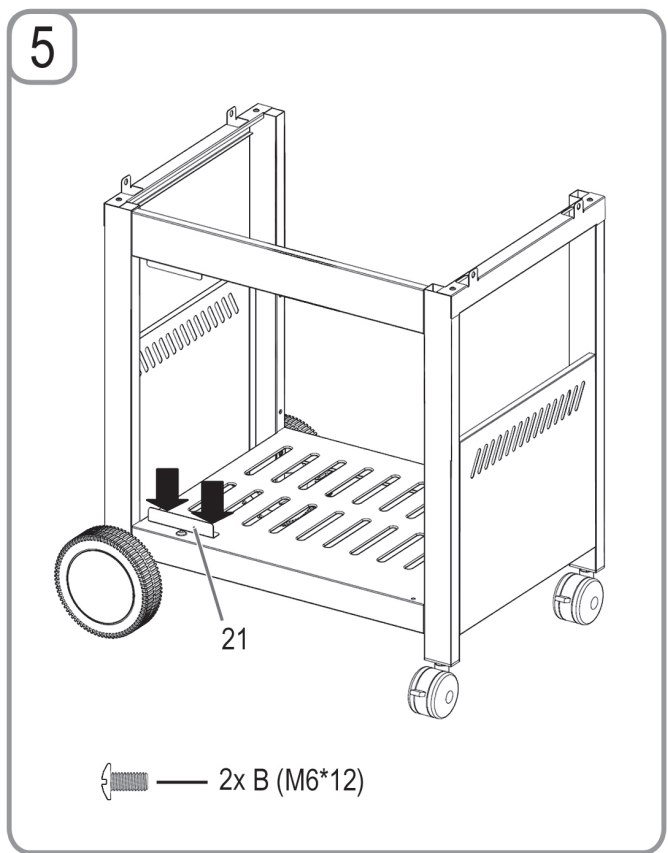
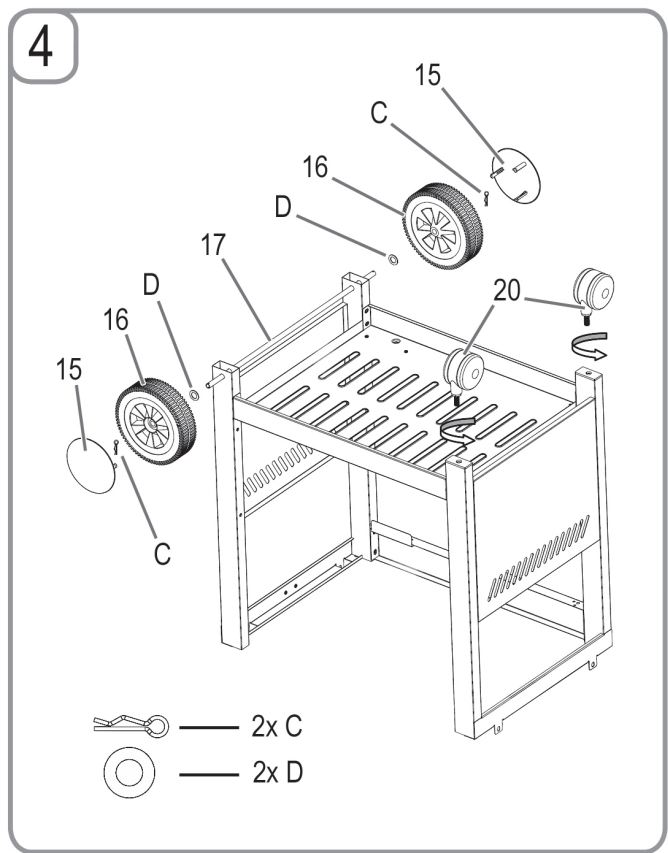
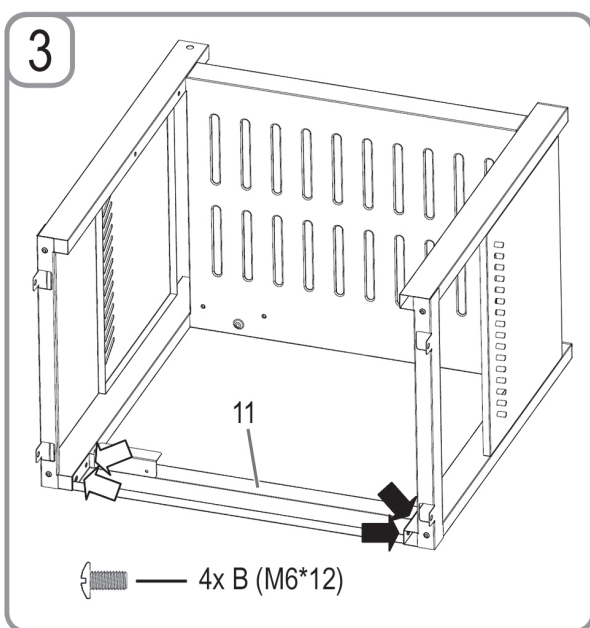
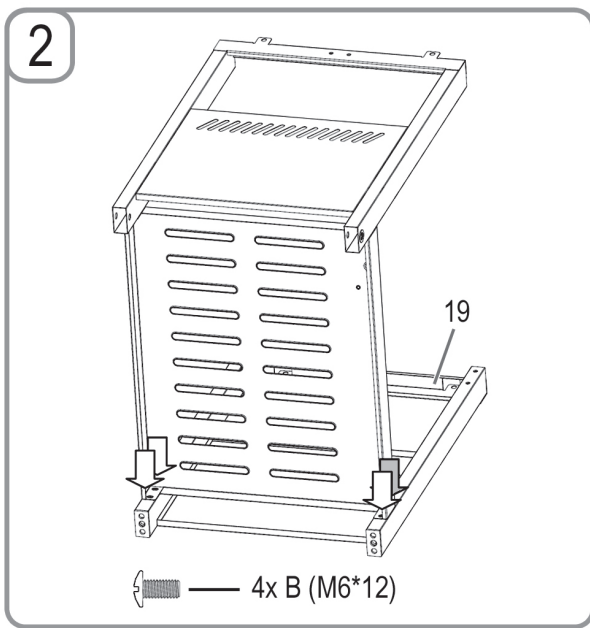
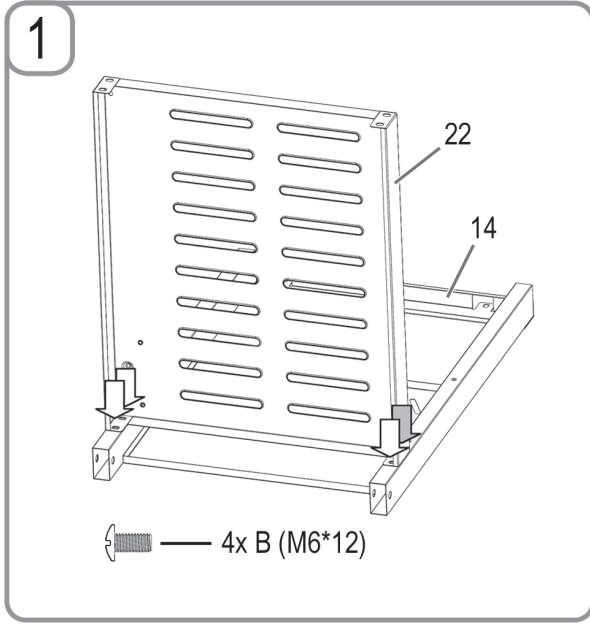
Article	Description	pc.	Article	Description	pc.
1	Support d'entreposage pour aliments cuits au barbecue	1	15	Chapeau de roue	2
2	Grille du barbecue (1 de 3)	3	16	Roue 7"	2
3	Protection contre les flammes	3	17	Axe	1
4	Table latérale, côté gauche	1	18	Porte	1
5	Partie supérieure	1	19	Paroi latérale, côté droit	1
6	Cadre du brûleur latéral	1	20	Roulette 3"	2
7	Table latérale, côté droit (pour le brûleur latéral)	1	21	Butée, bas	1
8	Support pour jet du brûleur latéral	1	22	Plaque de base	1
9	Brûleur latéral	1	23	Crochet	1
10	Tiroir ramasse-gouttes	1			
11	Traverse	1	A	Vis M4×10	 4
12	Crochet, large	1	B	Vis M6×12	 20
13	Entretoise	2	C	Agrafe "R"	 2
14	Paroi latérale, côté gauche	1	D	Rondelle Ø 13	 2

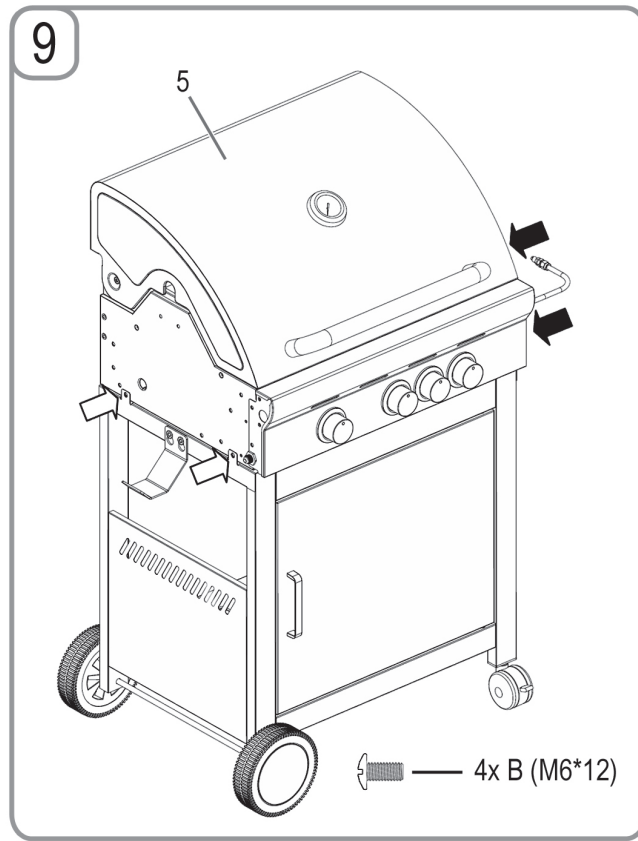
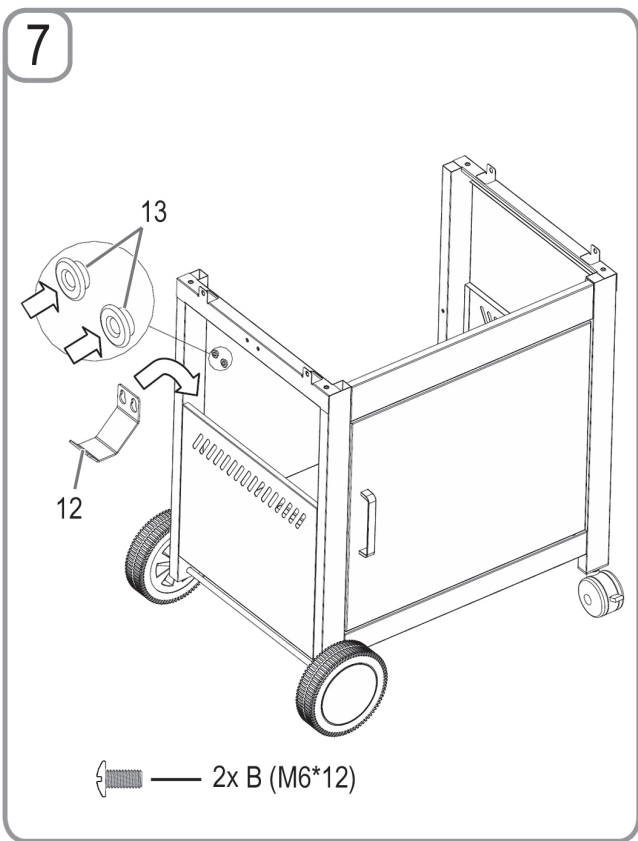
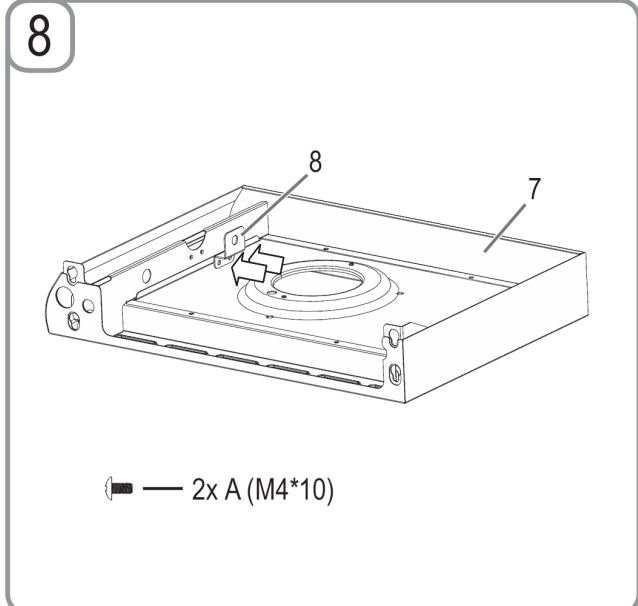
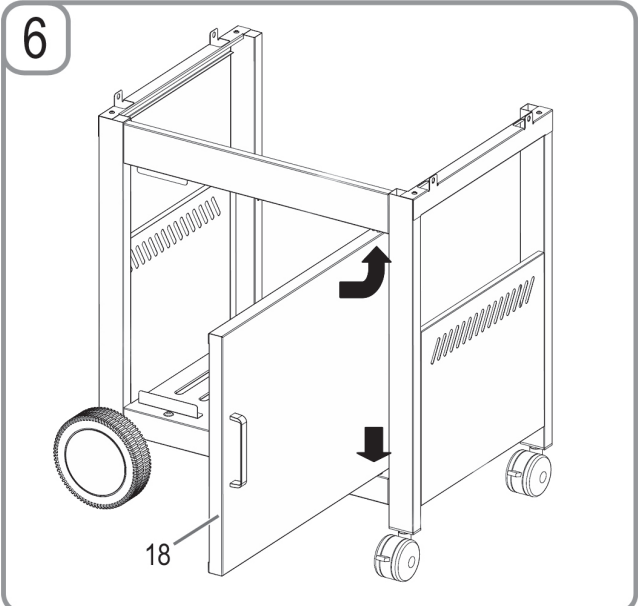
## Monter le gril

- Pour monter le gril, vous aurez besoin d'/de :
- 2 personnes
  - Gants de protection
  - Mettre une couverture vers le bas, au besoin
  - Une clé à molette pour les parois latérales 14, 17 et 18
  - Un tournevis (taille PZ2)
  - Une pince

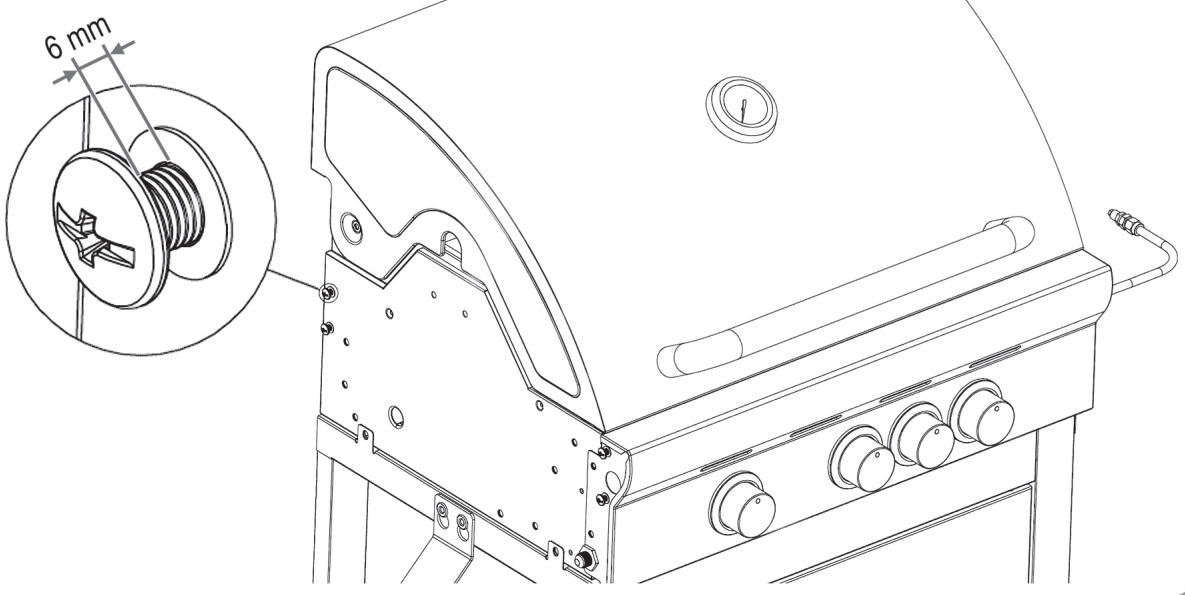
Retirez préalablement le film protecteur qui est fixé aux surfaces.

Pendant le montage, familiarisez-vous avec la liste des pièces et les consignes de montage illustrées :

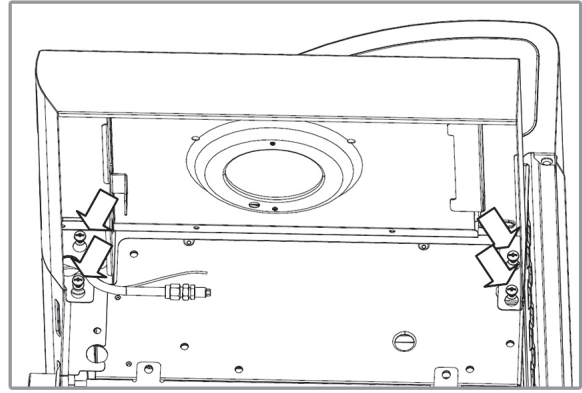
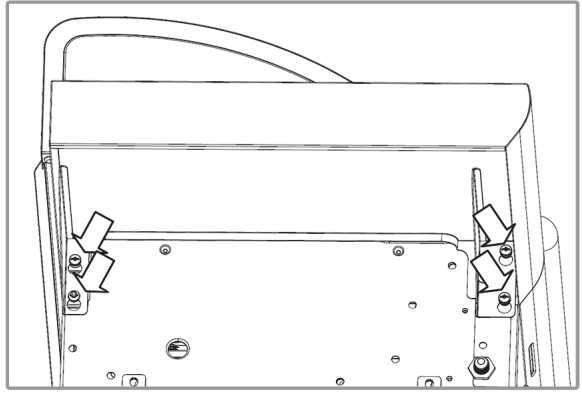
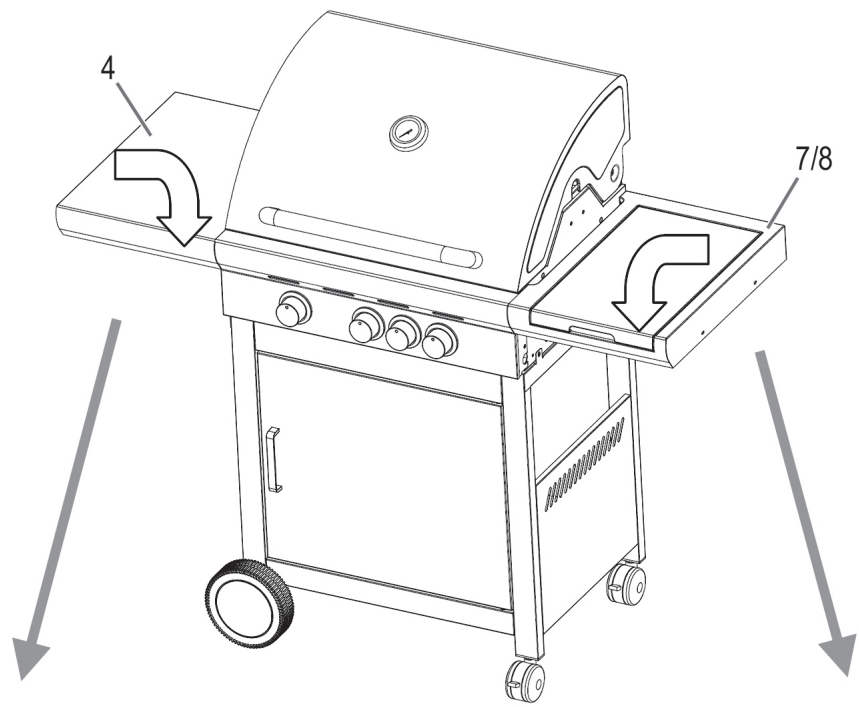




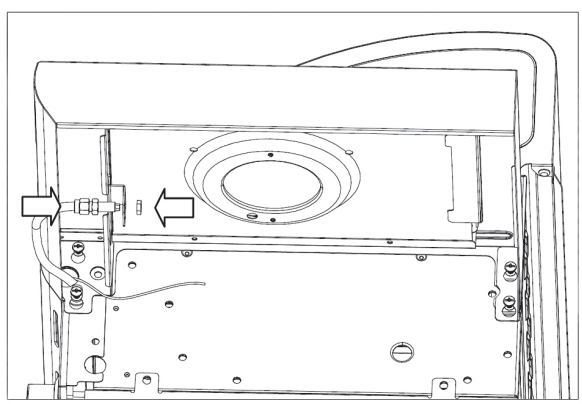
10



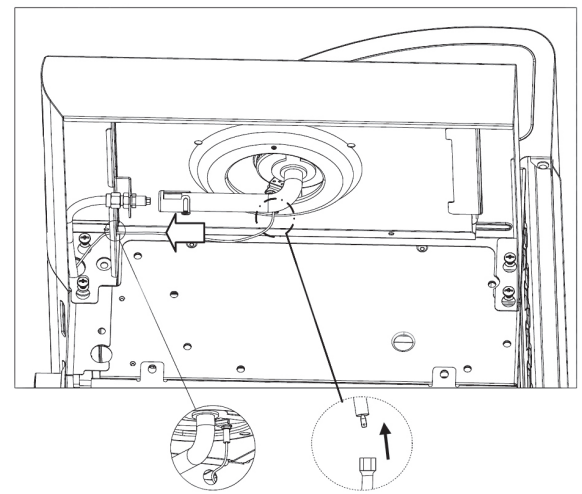
11



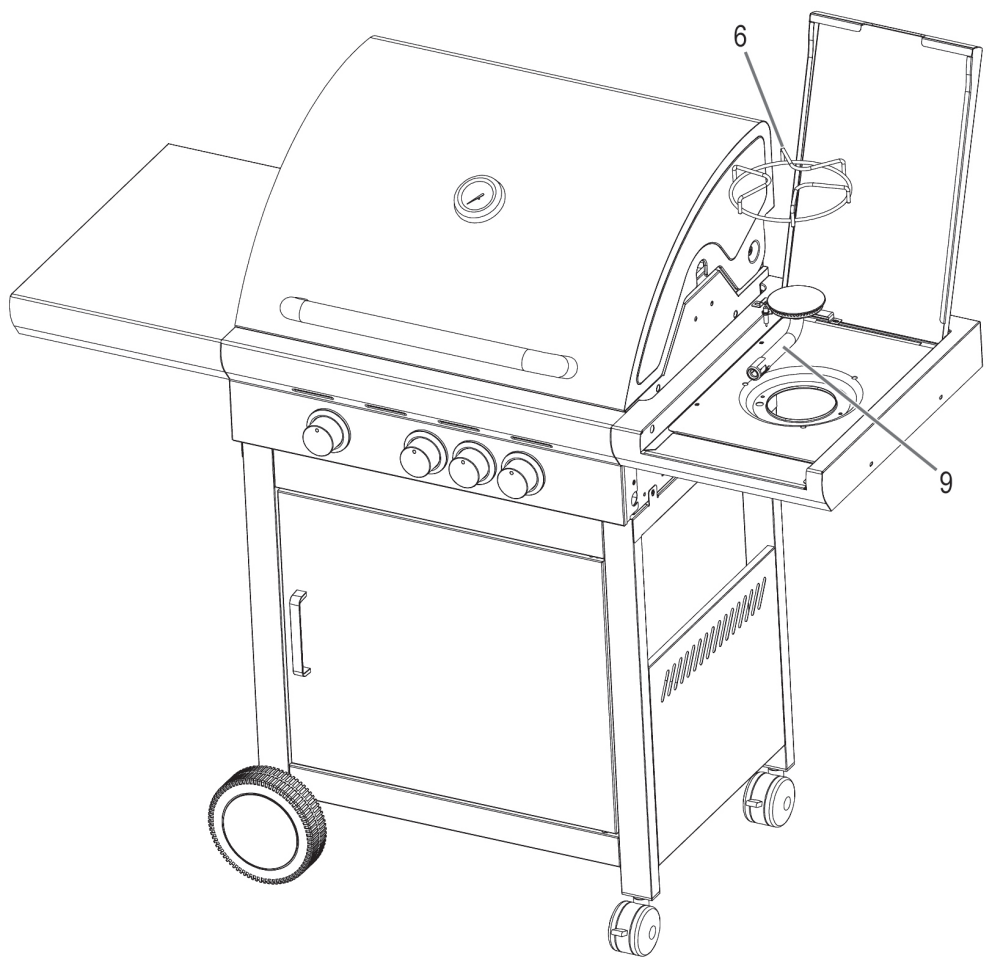
12



14

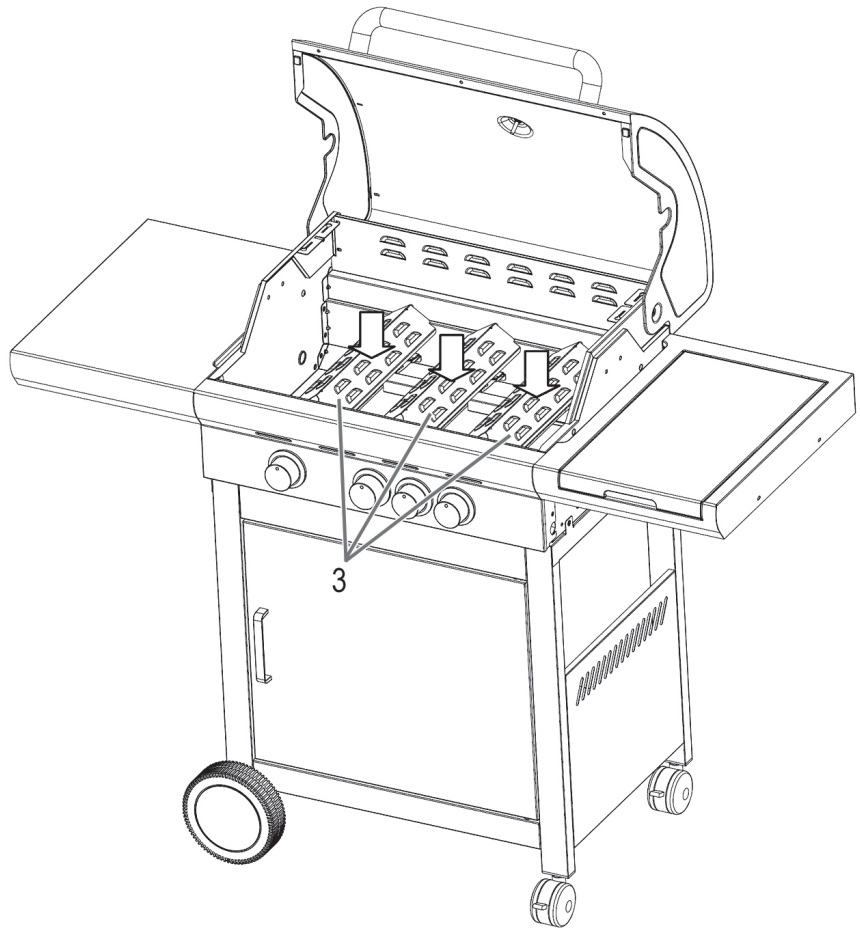


13

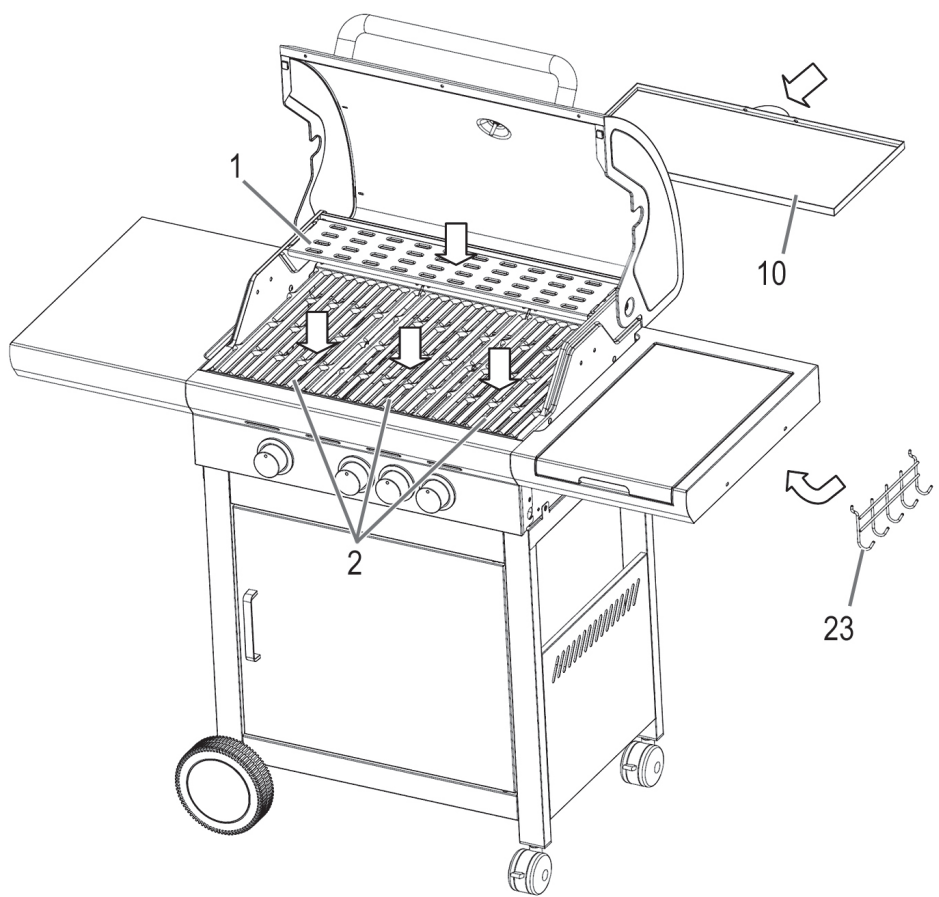


— 2x A (M4\*10)

15



16



## Branchement du gaz

### Informations générales

Le barbecue peut être utilisé avec des bouteilles de gaz pesant entre 5 kg et 15 kg. Le butane de basse pression, le propane et les mélanges à base de GPL sont autorisés.

Votre barbecue fonctionne mieux avec le gaz propane et les mélanges à base de GPL. Le butane peut être utilisé, à cause de la puissance nominale de l'appareil, la bouteille de gaz peut cependant geler. En conséquence, les baisses de pression du gaz et votre barbecue ne délivrent pas une pleine puissance. Utilisez un régulateur certifié conformément à la norme DIN EN 12864 :2001.

#### NOTE :

Pour obtenir des informations sur le bon régulateur pour les bouteilles de gaz, veuillez consulter votre fournisseur de GPL.

### Régulateur et tuyau

Ces pièces sont fournies avec le barbecue. Vous pouvez vous procurer les pièces de rechange auprès de votre revendeur ou d'un fournisseur de GPL agréé. Utilisez uniquement les tuyaux et régulateurs dont la pression indiquée ci-dessus est approuvée pour le GPL.

Normalement, un régulateur a une durée de vie de 2 ans. Il est conseillé de remplacer le régulateur dans un délai de 2 ans à partir de sa date de fabrication.

#### AVERTISSEMENT :

- Le tuyau utilisé doit répondre aux dispositions légales en vigueur.
- L'utilisation de tuyaux inadaptés et de régulateurs incorrects est dangereuse.
- Avant le fonctionnement, veillez à utiliser les bonnes pièces.

### Connecter la bouteille de gaz

Un branchement est établi via un tuyau flexible et le bon régulateur de basse pression. Le régulateur de basse pression doit être fixé sur la bouteille de gaz.

1. Retirez le bouchon de protection et le protecteur de filetage de la bouteille de gaz.
2. Sélectionnez la bonne clé et serrez l'écrou d'accouplement (attention : filetage à gauche) du régulateur de basse pression sur la bouteille de gaz à la main.
3. Sélectionnez la bonne clé et serrez l'écrou d'accouplement (attention : filetage à gauche) du tuyau sur le régulateur de basse pression à la main.

### Connecter l'appareil

Les toiles d'araignées et les insectes peuvent bloquer le brûleur ou le tuyau. Avant de brancher, assurez-vous que le brûleur et les ports du brûleur sont propres.

Vous trouverez la connexion au gaz sur le côté gauche de l'appareil au niveau des boutons de réglage.

- Sélectionnez la bonne clé et serrez l'écrou d'accouplement (attention : filetage à gauche) du tuyau sur le barbecue.

Les connexions à vis du tuyau doivent être bien branchées à l'appareil et au régulateur de basse pression.

### Repérer les zones dont l'étanchéité n'est pas assurée

#### ATTENTION : Avant utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de zones dont l'étanchéité n'est pas assurée.

- Ne cherchez jamais les sections dont l'étanchéité n'est pas assurée à l'aide d'une flamme nue.
- Utilisez un produit de détection de fuites ou de l'eau savonneuse.

Les sections dont l'étanchéité n'est pas assurée deviennent visibles dans l'eau savonneuse. Vous aurez besoin d'environ 50 ml (rapport de dosage 1 :3).

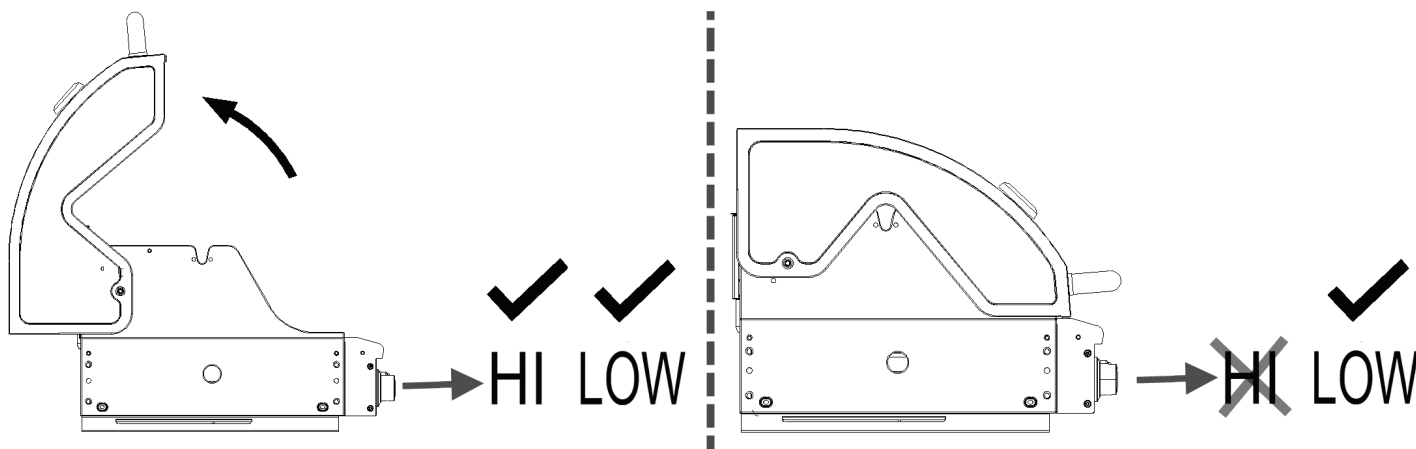
1. Assurez-vous que tous les boutons de réglage sont sur la position 12 heures (OFF).
2. Une fois que vous avez connecté tous les composants comme décrit ci-dessus, allumez le gaz.
3. Répandez l'eau savonneuse sur le tuyau et toutes les connexions. En cas d'apparition de bulles à un endroit précis, la section présente une mauvaise étanchéité et doit être réparée avant utilisation.
4. Répétez le test après la réparation.
5. Après le test, fermez la vanne sur la bouteille de gaz.

S'il vous est impossible de réparer une section dont l'étanchéité n'est pas assurée, confiez la réparation à un technicien spécialisé en gaz.

## Utiliser le barbecue à gaz

**⚠ ATTENTION : Si le capot est fermé, utilisez le barbecue à un réglage bas !**

FRANÇAIS



### **i NOTE : Lors d'une première utilisation**

Avant de préparer les aliments pour la première fois :  
Fermez le couvercle et laissez brûler le gaz à un réglage **LOW** pendant 15 minutes.  
Les odeurs de la surface traitée sont éliminées par la température élevée.

### Emplacement de l'installation

Le barbecue n'est à utiliser qu'à l'extérieur. Pendant utilisation, placez le barbecue et la bouteille de gaz sur un sol plat et stable.

**⚠ ATTENTION :** Pendant le fonctionnement, ne placez pas la bouteille de gaz dans le barbecue.

- L'appareil doit être protégé des courants d'air et des gouttes d'eau (p. ex. pluie).
- Enlevez les matériaux combustibles dans un rayon de 3 m.
- Assurez-vous qu'il y a un espace d'1 m autour des parois latérales et arrière des appareils.
- Aucun obstacle ne doit être présent au-dessus du barbecue à cause de l'élévation de la chaleur.
- Pour ne pas obstruer la ventilation, ne couvrez en aucun cas le barbecue.

### En cas d'odeur de gaz

1. Fermez la soupape à gaz sur la bouteille.
2. Éteignez les flammes nues et n'utilisez pas d'appareils électriques à proximité.
3. Aérez la zone.
4. Repérez les zones dont l'étanchéité n'est pas assurée (comme décrit précédemment).
5. Si l'odeur de gaz persiste, contactez votre revendeur ou spécialiste en gaz.

### Allumer le barbecue à gaz

1. Avant d'allumer le brûleur, ouvrez le capot du barbecue.
2. Tournez tous les boutons dans le sens des aiguilles d'une montre vers une position 12 heures (OFF).
3. Branchez le tuyau de gaz à la bouteille de gaz et au barbecue.
4. Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
5. Le système est-il bien scellé ? Contrôlez l'étanchéité des connexions à l'aide d'eau savonneuse ou d'un produit de détection de fuites.

**⚠ ATTENTION :** Commencez toujours avec le bouton de réglage gauche/brûleur 1 !

Tous les autres brûleurs sont allumés via le canal d'allumage.

6. Appuyez sur le bouton de réglage gauche et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7. Vous devez entendre un bruit de CLIC. Le brûleur gauche 1 est allumé.
8. Tout en tournant un peu plus le bouton de réglage dans la direction 'HI', vérifiez si la flamme brûle. Sinon, répétez le processus.
9. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 5 minutes et répétez depuis l'étape 6.
10. Si le brûleur ne s'allume pas avec l'électricité, contactez votre fournisseur de gaz pour réparer l'allumage.
11. Tournez le bouton de réglage afin de réguler la chaleur entre HI et LOW.
12. Allumez les brûleurs restants de gauche à droite, en répétant les étapes 6 à 10. Le brûleur suivant s'allume grâce au canal d'allumage entre les brûleurs.
13. Pour éteindre le barbecue, fermez la soupape sur la bouteille de gaz.
14. Puis, tournez les boutons de réglage vers la position 12 heures (OFF).

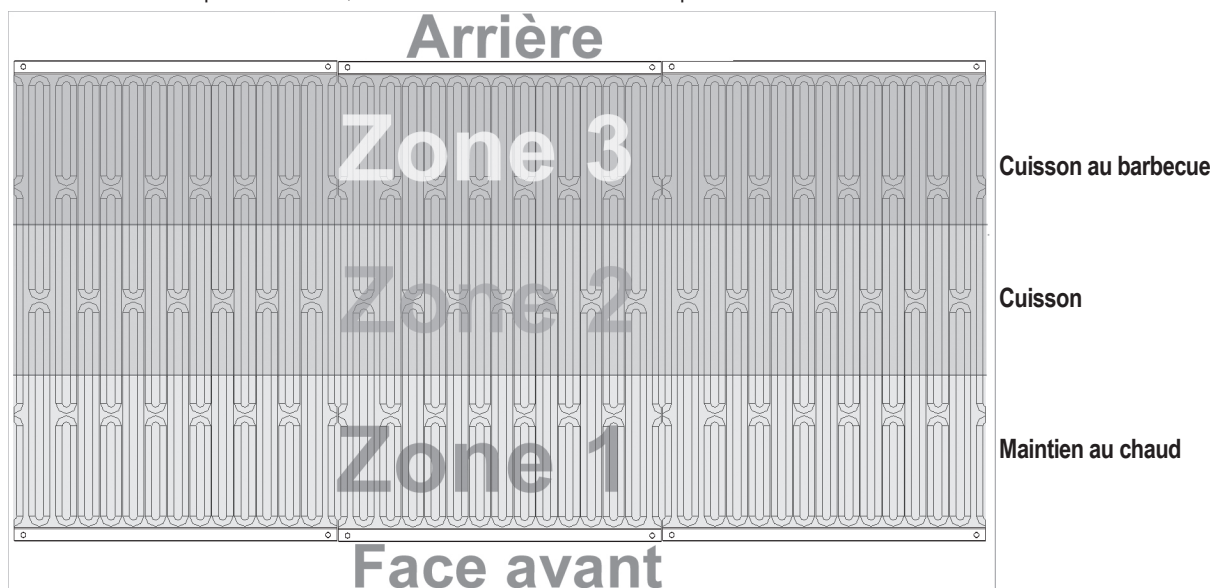
## Allumer le brûleur latéral

Vous pouvez utiliser le brûleur latéral séparément.

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral avant de l'allumer.
2. Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position HI. Au même moment, vous entendrez un CLIC. Le brûleur s'allumera. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez cette étape.
3. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 5 minutes et répétez l'étape 2.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, allumez-le à l'aide d'une longue allumette. Contactez votre revendeur ou technicien spécialisé en gaz pour résoudre le problème de l'allumage.
5. Réglez la chaleur en tournant le bouton de réglage au niveau de votre choix entre les réglages HI et LOW.
6. Pour arrêter le brûleur, tournez le bouton de réglage vers la position 12 heures (OFF).
7. Pour arrêter tout le barbecue, fermez la soupape sur la bouteille de gaz et tournez tous les boutons de réglage vers la position 12 heures (OFF).

## Distribution principale sur la grille

En raison de la conception du brûleur, la distribution de la chaleur est indiquée comme suit :



## Conseils pour la cuisson au barbecue

Le barbecue à gaz est un appareil multifonctionnel. Avec le capot fermé, vous pouvez utiliser votre barbecue à gaz comme un four.

- Non seulement vous pouvez griller au barbecue la viande, le poisson, les légumes et les fruits, mais vous pouvez aussi les faire cuire.
- Avec le capot fermé, la température ne doit pas être trop élevée. Une température basse assure une cuisson douce des aliments au barbecue.
- Surveillez la température sur le thermomètre et si besoin, réglez-la.
- Les éléments suivants s'appliquent en règle générale : Si de la fumée s'échappe du capot fermé, la température est trop élevée !

## Dépannage

Une défaillance est souvent due à de légers problèmes. Avant de contacter notre service à la clientèle, veuillez vérifier le tableau ci-dessous :

Problèmes	Origine possible	Note / solution
Le système d'allumage ne peut pas allumer les brûleurs.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La bouteille de gaz est vide.</li> <li>2. Le régulateur est endommagé.</li> <li>3. Le brûleur est bloqué.</li> <li>4. Les jets ou le tuyau de gaz sont bloqués.</li> <li>5. Le fil électrode est desserré ou séparé de l'électrode ou de l'allumage.</li> <li>6. L'électrode ou le câble est endommagé, bouton d'allumage défectueux</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez la bouteille de gaz</li> <li>2. Vérifiez ou remplacez le régulateur</li> <li>3. Nettoyez le brûleur</li> <li>4. Nettoyez les jets et le tuyau</li> <li>5. Reconnectez le câble</li> <li>6. Remplacez l'électrode et le câble Remplacez le dispositif d'allumage</li> </ol>
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette allumée	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La bouteille de gaz est vide.</li> <li>2. Le régulateur est endommagé.</li> <li>3. Le brûleur est bloqué.</li> <li>4. Les jets ou le tuyau de gaz sont bloqués.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez la bouteille de gaz</li> <li>2. Vérifiez ou remplacez le régulateur</li> <li>3. Nettoyez le brûleur</li> <li>4. Nettoyez les jets et le tuyau</li> </ol>
Aucune flamme jaune ou aucun rétro-couplage (feu dans le conduit du brûleur – bruit de sifflement ou de bouillonnement)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La bouteille de gaz est trop petite</li> <li>2. Brûleur bloqué (nid d'insectes?)</li> <li>3. Les jets ou le tuyau de gaz sont bloqués.</li> <li>4. Courant d'air</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez une bouteille plus grosse</li> <li>2. Nettoyez le brûleur</li> <li>3. Nettoyez les jets et le tuyau</li> <li>4. Montez le barbecue dans un endroit protégé</li> </ol>

## Nettoyer le barbecue à gaz

### AVERTISSEMENT : SURFACES CHAUDES

Avant de nettoyer, attendez jusqu'à ce que le barbecue ait suffisamment refroidi.

### AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

- Avant de nettoyer le barbecue à gaz, enlevez la bouteille de gaz.
- N'utilisez aucun détergent inflammable.

### ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez aucun nettoyant pour four. Le nettoyant pour four attaque les surfaces peintes.

- **Nettoyez le barbecue après chaque utilisation !**

### NOTE :

Si vous laissez les deux brûleurs brûler à pleine puissance pendant environ 15 minutes sans aliment, les dépôts résiduels se consumeront complètement.

### Surfaces extérieures

- Utilisez des détergents doux, de la soude caustique et de l'eau chaude.
- Les agents abrasifs doux peuvent être utilisés en cas de taches tenaces.
- Puis, rincez bien à l'eau.

### Surfaces intérieures

La surface peinte à l'intérieur du couvercle de la grille décolle-t-elle ? De la graisse brûlée s'écaille.

1. Nettoyez bien la surface avec de la mousse savonneuse chaude très concentrée.
2. Rincez bien à l'eau et laissez le couvercle sécher.

### Surface intérieure du bac de barbecue

1. Retirez les résidus à l'aide d'une brosse ou d'une raclette.
2. En utilisant une mousse savonneuse et une éponge, terminez en lavant la surface.
3. Rincez bien à l'eau et laissez le couvercle sécher.

### Grille du barbecue

- Utilisez une mousse savonneuse douce.
- Les agents abrasifs doux peuvent être utilisés en cas de taches tenaces.
- Puis, rincez bien à l'eau.

### Nettoyer le brûleur

1. Tournez le bouton de réglage vers la position 12 heures (OFF).
2. Débranchez la bouteille de gaz.
3. Enlevez la grille.
4. Nettoyez le brûleur à l'aide d'une brosse douce ou d'air comprimé, et essuyez avec un tissu.
5. Nettoyez les ports obstrués à l'aide d'une brosse pour nettoyer les tuyaux ou d'un fil rigide.
6. Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé (fissures ou trous). En cas de dégâts, contactez votre service technique ou votre technicien spécialisé en gaz.

### Entretien

L'entretien de votre barbecue à gaz doit être effectué tous les ans par un technicien.

## Entretien et protection des surfaces émaillées et en acier inoxydable

Votre barbecue à gaz exige des soins réguliers afin de lui assurer un bon état.

Contrairement à ce que l'on croit généralement, l'acier inoxydable ne résiste pas à la rouille et nécessite un entretien. Même un acier inoxydable de haute qualité doit être régulièrement nettoyé. Cela empêche la formation de rouille et d'autres formes de corrosion.

Même l'acier inoxydable brossé, très populaire de nos jours, est susceptible de rouiller sans un entretien approprié. L'acier inoxydable demi-dur qui a été incorporé dans votre barbecue nécessite d'être nettoyé et protégé. Cela vous permettra de profiter de votre barbecue pendant de nombreuses années.

Après avoir monté le barbecue, nous vous conseillons de le protéger avec de l'huile d'olive. Étalez-le en couche fine sur les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon propre. Puis, polissez-le et enlevez les résidus d'huile à l'aide d'un chiffon propre.

La méthode de protection éprouvée et testée n'est pas seulement conçue pour une utilisation avec des aliments, il contribue également au processus de nettoyage et à l'élimination des empreintes de doigts.

Si elle est régulièrement répétée, cette procédure vous évitera la tâche désagréable d'éliminer la saleté tenace.

### Utilisation d'une housse de protection

Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé d'utiliser une housse de protection. Elle est également recommandée dès que le barbecue a été nettoyé et bien séché.

Au moment de choisir la housse de protection, assurez-vous qu'elle laisse passer l'air.

La condensation et l'humidité résiduelles peuvent endommager et produire de l'air humide sous la housse. En cas d'inactivité pendant une longue période, cet air humide entraîne la corrosion, même en cas d'aciers de bonne qualité.

### Surfaces émaillées

L'émail est un excellent revêtement, mais elle se casse facilement. Ainsi, manipulez les pièces émaillées avec précaution.

- Enlevez la poussière ou la saleté à la main dans un bain de rinçage.
- Veillez à ne pas rayer les surfaces émaillées.
- **N'utilisez jamais** un nettoyant pour four pour votre barbecue à gaz. Le nettoyant pour four attaque les surfaces peintes de votre barbecue. Cela abîme la peinture.

### Ranger le barbecue à gaz

- Si le barbecue est propre et sec, protégez-le d'une couverture.
- Rangez le barbecue dans une pièce sèche et à l'abri du gel.
- Fermez la soupape de la bouteille de gaz et rangez-la hors de la portée des enfants.
- Pour ce qui est du rangement, consultez également les informations dans la section intitulée "Notes de sécurité".

### Bouteille de gaz

- **Manipulez toujours la bouteille de gaz avec précaution !**
  - Si vous n'utilisez pas l'appareil, fermez la bouteille de gaz et enlevez le régulateur de basse pression.
  - Fermez la bouteille et replacez le bouchon de protection.
  - Pendant le fonctionnement, ne placez pas la bouteille de gaz dans le barbecue !
  - Les bouteilles de gaz doivent rester debout à l'extérieur et être rangées hors de la portée des enfants.
  - Ne rangez pas la bouteille au sous-sol car le gaz qui fuit s'accumule sur le sol.
  - Ne rangez jamais la bouteille de gaz dans un endroit où la température dépasse 50°C.
  - Ne placez pas la bouteille de gaz à proximité d'une flamme nue ou d'autres sources d'allumage.

### Elimination

#### Emballage

L'emballage du produit est constitué principalement de matériaux réutilisables.

Contribuez à la protection de l'environnement ! Déposez les matériaux dans les conteneurs de recyclage prévus à cet effet.

#### Barbecue à gaz

À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas le barbecue à gaz avec les déchets ménagers !

Demandez à votre municipalité ou à une entreprise de recyclage locale quelle est la bonne manière de jeter votre produit.

**GARANTIEKARTE**

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

نام ضمانت قاطب

**PC-GG 1058**

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • نام ضمانت قاطب آف و آرہش 24 ددمل نامض

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • عیوقوت لاء عیوقوت لاء ایوب ل آف و آرہش 24 ددمل نامض

**PROFI  COOK®**

[www.proficook.de](http://www.proficook.de)

**PROFI  COOK®**

Internet: <http://www.proficook.de>