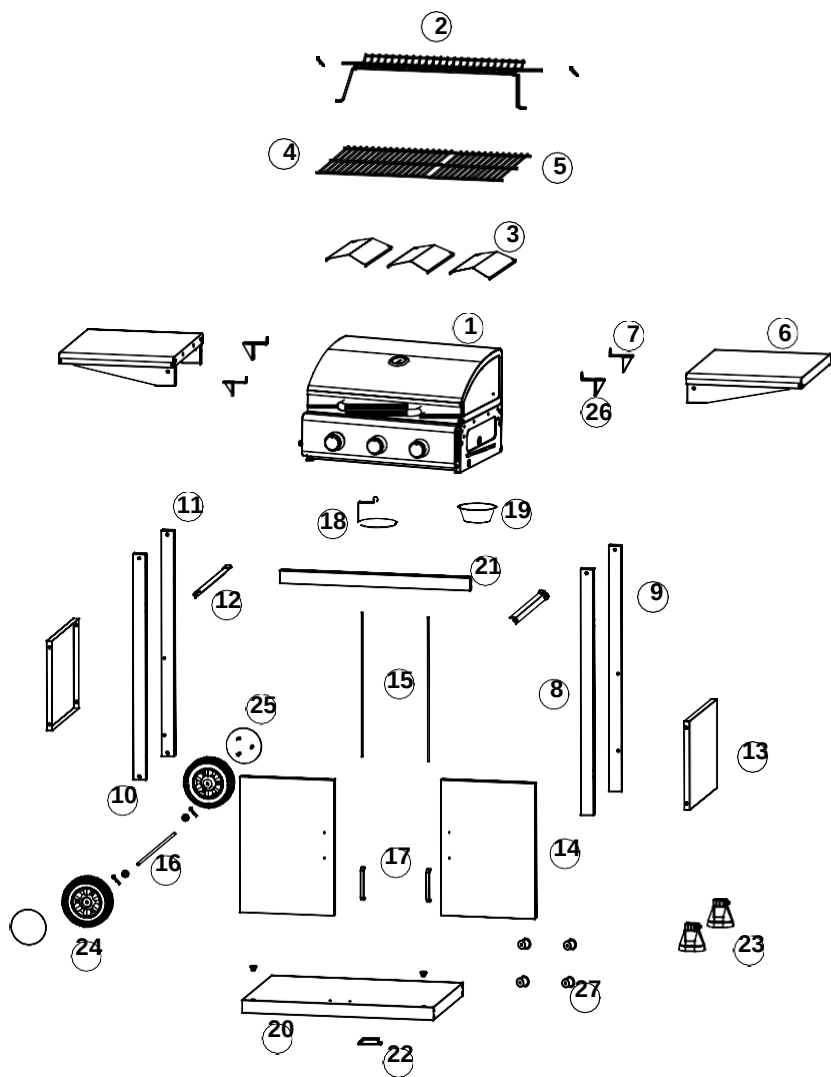
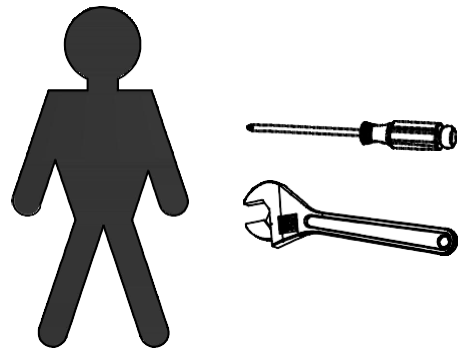
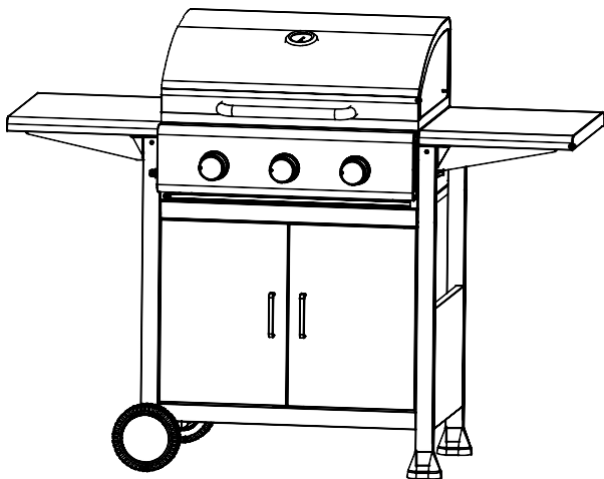


DOC279

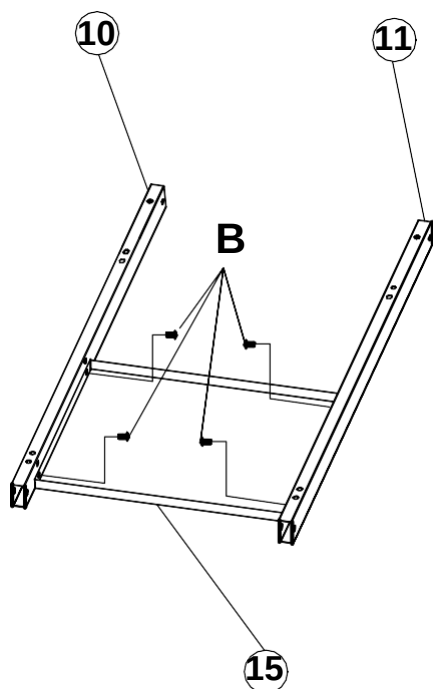
Instructions de montage



① *1	② *1	③ *3
④ *1	⑤ *1	⑥ *2
⑦ *2	⑧ *1 (RF)	⑨ *1 (RB)
⑩ *1 (LF)	⑪ *1 (LB)	⑫ *2
⑬ *2	⑭ *2	⑮ *2
⑯ *1	⑰ *2	⑱ *1
⑲ *1	⑳ *1	㉑ *1
㉒ *1	㉓ *2	㉔ *2
㉕ *2	㉖ *2	㉗ *4
A M5-55*16	B M5-12*34	C M4-8*4
D *2	E *4	F M4-12*2
G *2		

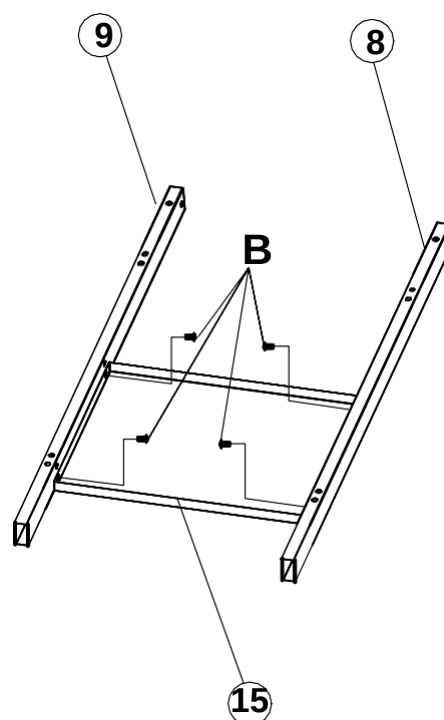
1. B M5*12 4PCS

Fixez le pied avant gauche et le pied arrière gauche au panneau gauche avec 4 pièces M5*12



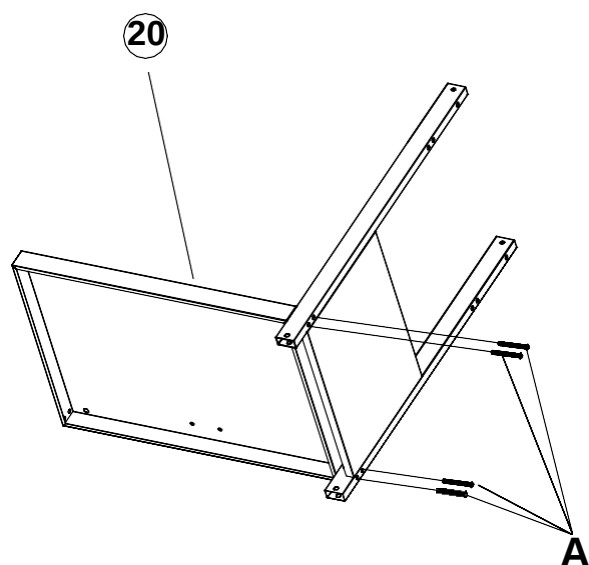
2. B M5*12 4PCS

Fixez le pied avant droit et le pied arrière droit au panneau droit avec 4 pièces M5*12



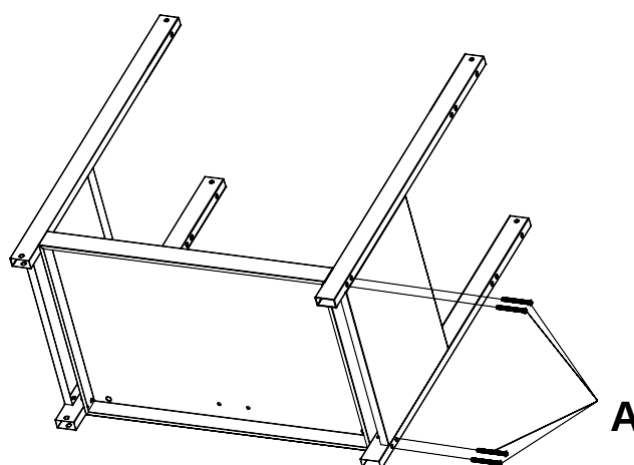
3. A M5*55 4PCS

Raccordez le panneau inférieur et les parties latérales du chariot.



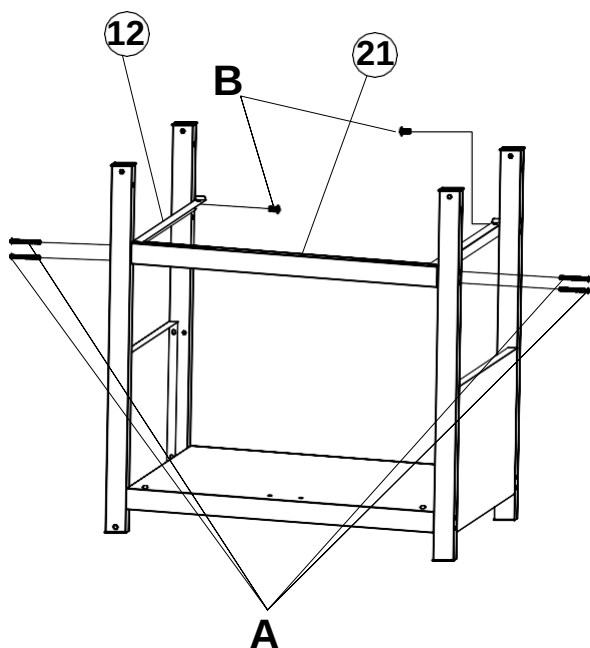
4. A M5*55 4PCS

Raccordez le panneau inférieur et les parties latérales du chariot.



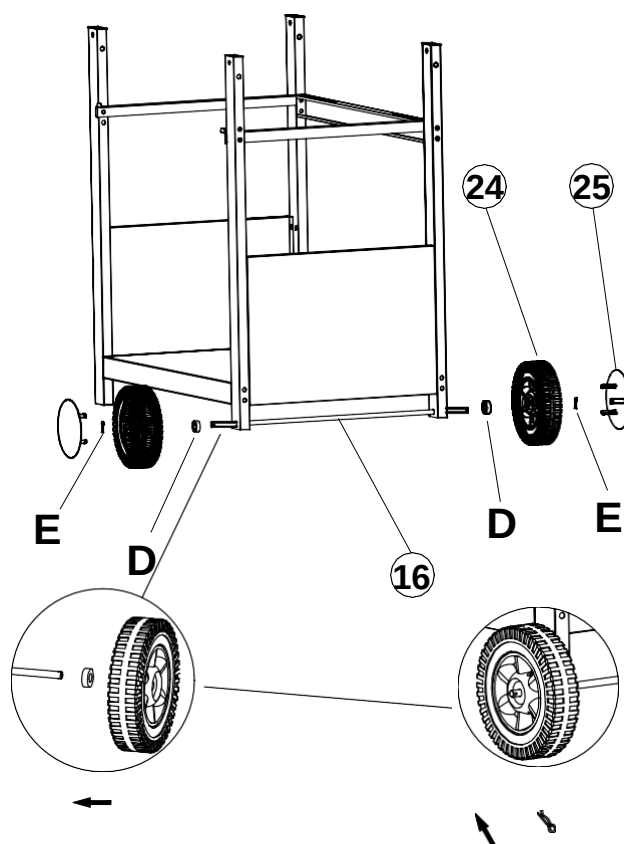
**5. B M5*12 2PCS
A M5*55 4PCS**

Fixez les barres transversales aux pieds

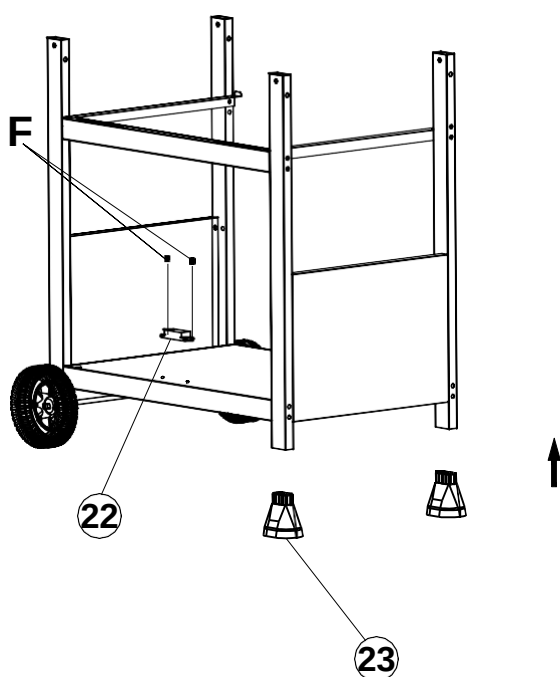


**6. D 2PCS
E 2PCS**

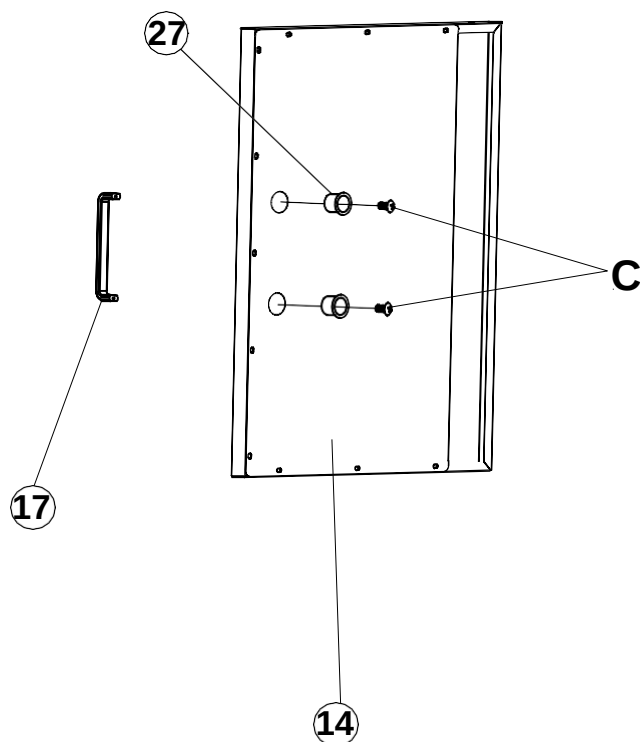
Installez les roues



7. F M4*12 2PCS

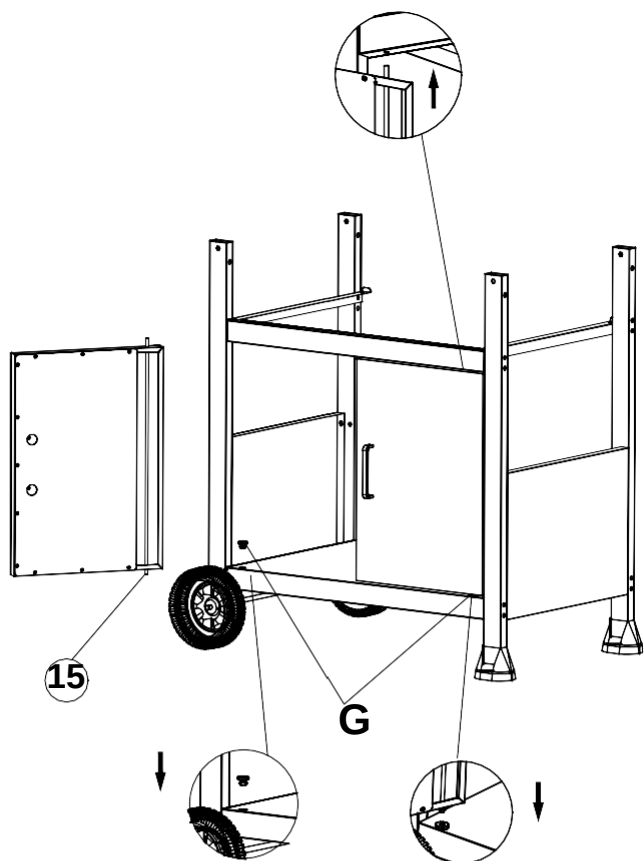


8. C M4*8 4PCS



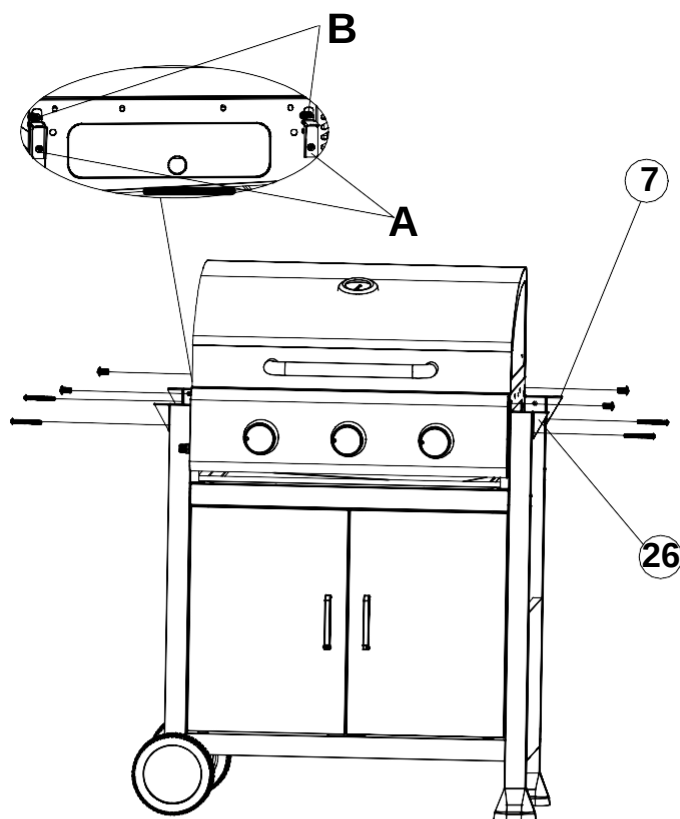
Fixez la poignée à la porte.

9.



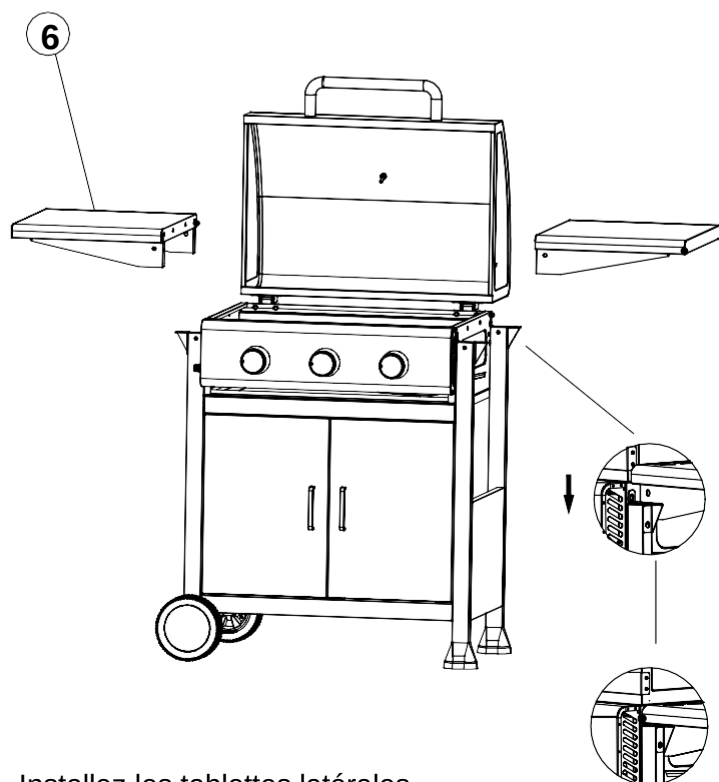
Installez la porte.

10. B M5*12 4PCS
A M5*55 4PCS



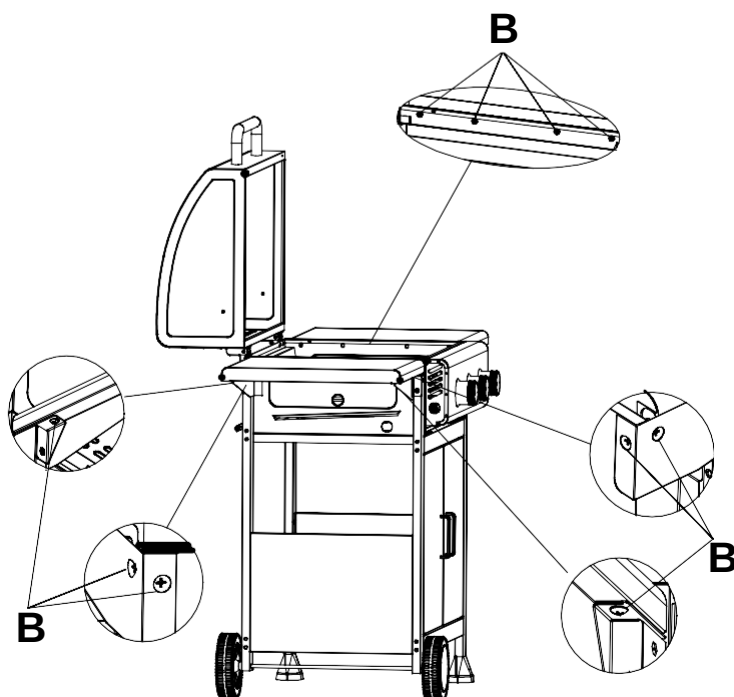
Montez le boîtier du foyer sur le trolley

11.



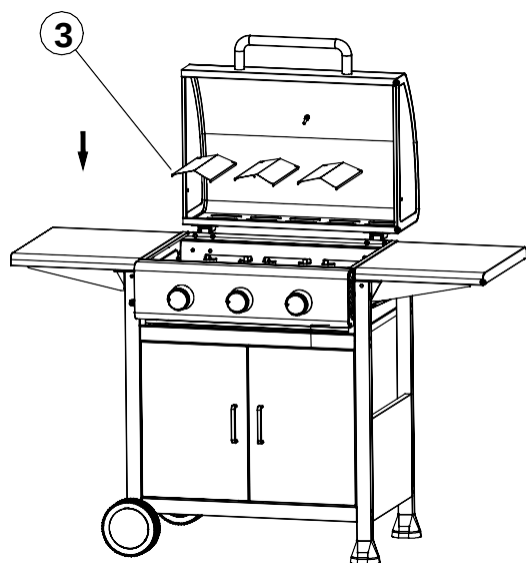
Installez les tablettes latérales.

12. B M5*12 20PCS



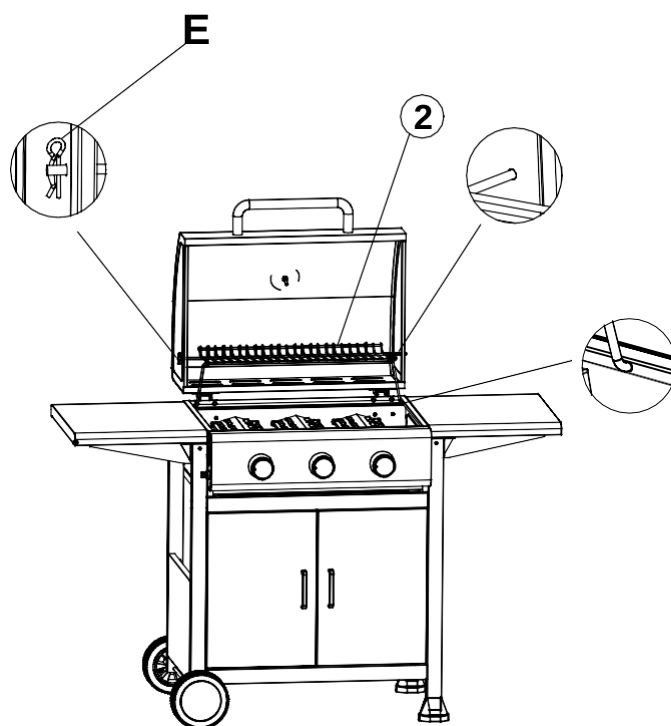
Fixez les tablettes latérales.

13.



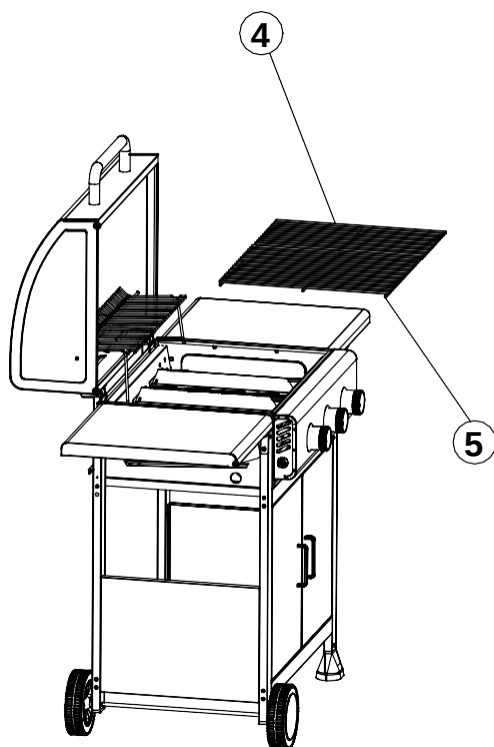
Placez les contrôleurs de flammes dans le boîtier du foyer

14.



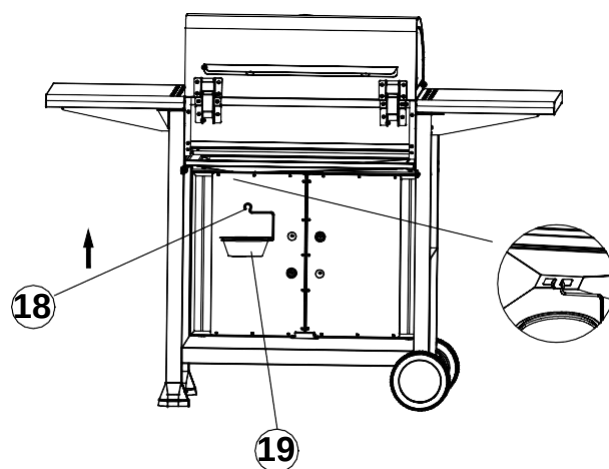
Placez le support chauffant à l'intérieur. Assurez-vous que le support chauffant est à plat et stable.

15.



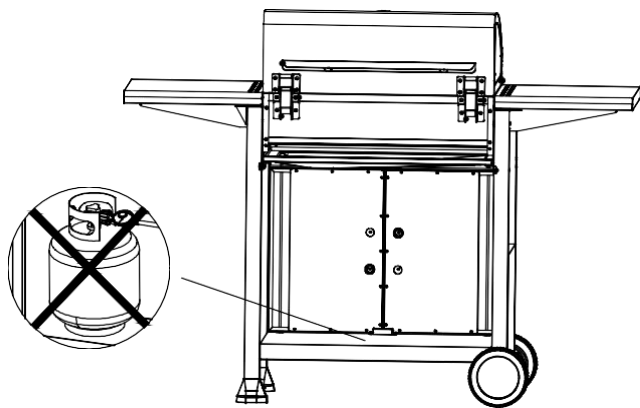
Placez les grilles de cuisson.

16.

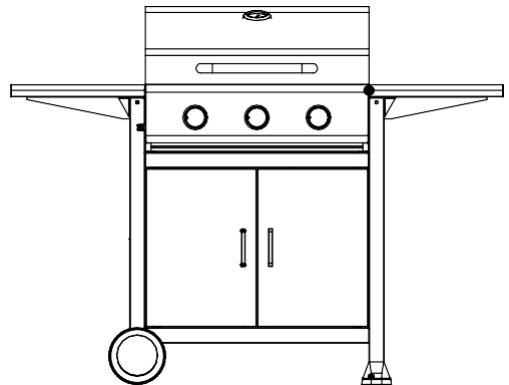


Fixez le collecteur de graisse au plateau de récupération des graisses. Le collecteur de graisse doit se trouver sous le trou d'écoulement de la graisse.

17.



18.



Notice d'utilisation

Barbecue gaz 3 brûleurs



Référence : DOC279
Version : 1.5
Langue : Français

Notice d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la marque LIVOO et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site
www.livoo.fr

INFORMATIONS TECHNIQUES

LIVOO					
Modèle	DOC279				
Numéro CS	CS 117884				
Description :	Barbecue gaz 3 brûleurs				
Puissance maximale	9kW (654g/h)	CE 2575-21 Pin: 2575DM30340			
Catégorie de gaz :	I3+(28-30/37) 	I3B/P(30)	I3B/P(50)	I3B/P(37)	
Types de gaz :	Butane (654g/h)	Propane (642g/h)	LPG GAS MIXTURES (654 g/h)		
Pression du gaz :	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
Taille de l'injecteur :	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Marquage injecteur :	0.86		0.76		0.82
Numéro et code	20211125				
Année	2021				

Notice d'utilisation

A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé dans un endroit bien ventilé

Destiné à une utilisation hors site uniquement

Consulter les instructions avant l'utilisation

Attention : les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes ; tenez-les éloignées des jeunes enfants.

Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

Fermez le robinet du réservoir de gaz après utilisation. Ne pas modifier l'appareil.

PAYS DE DESTINATION



I₃₊(28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.

I_{3B/P}(30): BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT.

I_{3B/P}(50): AT, CH, DE, SK

I_{3B/P}(37): PL

DELTA - BP61071 - 67452 Mundolsheim - FRANCE

CONSIGNES DE SECURITE

1. MERCI DE LIRE LES INTRUCTIONS CI-DESSOUS AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR UN USAGE ULTERIEUR.

2.  **ATTENTION ! Les parties accessibles de l'appareil peuvent être extrêmement chaudes.**

3. **Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.**

4.  **ATTENTION! Tenir l'appareil éloigné de la portée des enfants et des animaux domestiques.**

5. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.

6. Ne laissez pas d'enfants utiliser ou jouer avec l'appareil.

Notice d'utilisation

7. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
8.  **ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés ou confinés. Assurez-vous qu'il soit placé dans un endroit bien aéré.**
9. **L'appareil est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur et conformément à la réglementation locale**
10. Une utilisation ou action incorrecte et le non-respect des consignes de sécurité indiquées dans cette notice peuvent être à l'origine de blessures ou dommages corporels graves, voire mortels.
11. Une utilisation ou action incorrecte et le non-respect des consignes de sécurités indiquées dans cette notice peuvent être à l'origine de départ de feu d'incendie ou d'explosion, provoquant des dommages matériels importants.
12. **Effectuez un test antifuites tous les ans et à chaque changement ou débranchement de la bouteille de gaz. Vérifiez que les branchements du tuyau de gaz sont bien serrés et en parfait état**
13. **L'appareil doit être installé sur un support ou sol plan, horizontal, stable et résistant à la chaleur avant et lors de l'utilisation.**
14. Ne pas obstruer les orifices d'aération de l'appareil
15. Ne pas utiliser à proximité de matériaux, matières ou substances inflammables. Ne stocker pas de bouteille de gaz non branchée ou aérosol à proximité de cet appareil. Ne pas utiliser à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible.

Notice d'utilisation

16. Aucun produit d'allumage ne doit être utilisé avec cet appareil
17. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil pendant l'allumage ou la cuisson.
18. Cet appareil est à usage privé uniquement. Ne pas utiliser dans le cadre de manifestations ou dans des lieux accueillant du public.
19. Ne pas modifier l'appareil. Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions de montage indiquées. Si l'appareil a été assemblé en magasin, assurez-vous que le montage ait été réalisé correctement et effectuez effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril. Le montage incorrect de l'appareil peut être dangereux.
20. Ne pas utiliser le barbecue par vent fort.
21. N'utilisez pas le barbecue si toutes les parties ne sont pas en place. Assurez-vous de suivre les instructions d'assemblage pour assembler correctement ce barbecue. Un assemblage incorrect peut être dangereux.
22. Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés et résistants à la chaleur afin de manipuler les aliments en cuisson. Portez des gants de protection lors de l'usage du barbecue pour éviter toutes brûlures. Certaines parties accessibles peuvent être très chaudes.
23. Ne pas couvrir la grille de cuisson avec une feuille d'aluminium, plat ou récipient pour éviter l'accumulation de chaleur. Ne pas faire de cuisson en papillote.
24. Si votre appareil est équipé d'un couvercle, soyez prudent lors de son ouverture. De la vapeur chaude intérieure peut se dégager.

Notice d'utilisation

25. NE PAS cuisiner avec le couvercle (si le modèle en est équipé) abaissé lorsque les vannes sont sur grand feu, sous peine d'endommager votre appareil.
26. Laissez refroidir totalement le barbecue, les cendres et ses accessoires ou parties avant de procéder à son nettoyage et de le ranger. Il est recommandé de vider les cendres 24 heures après l'utilisation du barbecue.
27. Toujours laisser refroidir avant de le ranger ou le nettoyer.
28. Nettoyez l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de graisses (risque d'incendie).
29. Veuillez stocker l'appareil dans un endroit sec et abrité.
30. « En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice. »
31. "Si vous détectez une odeur de gaz:
 - Fermez l'arrivée en gaz de l'appareil
 - Ouvrez le couvercle si le modèle en comporte un
 - Eteignez toute flamme nue
 - Si l'odeur persiste, cessez d'utiliser l'appareil, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre revendeur ou les pompiers.

Une fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dommages matériels.

32. Fermez toujours la bouteille de gaz lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue.

Notice d'utilisation

33. Veuillez acheter des accessoires de raccords au gaz (tuyau, régulateur, joint) conformes à la réglementation nationale en vigueur du pays de destination. Ces composants doivent être remplacés périodiquement, en fonction de la date indiquée sur le corps de chacun d'eux, ou conformément à la réglementation nationale en vigueur du pays de destination.
34. Le tuyau d'alimentation en gaz (non fourni) doit être installé de façon à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du gril lors du fonctionnement ou lors de l'entreposage et lors des déplacements.
35. Ne tentez jamais de débrancher le détendeur, ni un raccord de gaz quelconque pendant l'utilisation du barbecue.
36. Suivez les instructions de branchement du détendeur correspondant à votre barbecue à gaz.
37. Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il est fendillé de façon excessive, usé ou s'il est coupé, il doit être remplacé régulateur de pression et le tuyau par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
38. Ne pas serrez excessivement les raccords; ne pas utiliser de ruban téflon ou de liquides d'étanchéité sur les raccords
39.  **ATTENTION ! Ne raccordez jamais votre appareil au gaz de ville (gaz naturel). Le circuit de gaz est conçu exclusivement pour le gaz butane/propane (G30/G31).**
40. Assurez-vous que la bouteille de gaz soit placée à l'extérieur de l'appareil pendant son utilisation.

Notice d'utilisation

41. Les bouteilles des gaz ne doivent jamais être utilisées ou stockées position couchée.
42. Après chaque utilisation, assurez-vous que toutes les manettes de commande soient sur la position arrêt et que l'alimentation de la bouteille de gaz est fermée.

Bien que cet appareil ait été fabriqué pour éviter les rebords affûtés, faites attention quand vous manipulez toutes les pièces afin d'éviter tout risque de blessure.

Retirez tous les emballages de protection et maintenez-les à l'écart des enfants. Lisez attentivement les instructions de sécurité avant de commencer à utiliser votre barbecue.

Référez-vous à la liste des pièces et aux schémas de montage pour assembler votre barbecue. Assurez-vous qu'aucune partie ou pièce ne manque ou soit abîmée/cassée, susceptible de nuire au bon fonctionnement de l'appareil. La garantie de cet appareil ne peut pas être appliquée pour des conditions anormales d'utilisation, des conditions de stockage incorrectes, un défaut d'entretien, une modification du produit, une utilisation à des fins professionnelles

ALLUMAGE

Assurez-vous que l'appareil soit positionné sur une surface stable et plane.

Portez des gants de protection et ouvrez en grand les aérations (si le modèle en possède) pour que l'air s'engouffre et accélère la combustion.



ATTENTION ! Cet appareil va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

Ce produit est prévu pour être utilisé avec du gaz en bouteille exclusivement.

Un détendeur conforme à la norme EN16129 de 28 mbar doit être utilisé pour le gaz butane ou de 37 mbar pour le gaz propane.

Ne jamais utilisé de détendeur réglable avec le produit.

Bien armer le détendeur afin que le tuyau d'alimentation et les valves soient remplis de gaz. Sinon, les brûleurs n'auront pas assez de puissance et ne s'allumeront pas ou se couperont régulièrement.

Si vous devez remplacer la bouteille de gaz, assurez-vous que l'appareil est arrêté et que aucune source d'ignition ne se trouve à proximité (étincelle, cigarette, flamme nue, etc.)

Assurez-vous que le tuyau de gaz ne soit pas soumis à une torsion ou tension, ne soit pas pliée, tordu ou entortillé afin de permettre une libre circulation du gaz

ASSEMBLAGE

MERCI DE CONSULTER LE DOCUMENT JOINT CONCERNANT LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Notice d'utilisation

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Ne jamais griller vos aliments dans les flammes.

Les flammes peuvent être provoquées par des résidus de graisse et de jus d'écoulant sur les brûleurs. Pour imiter les flammes, nettoyer les brûleurs régulièrement, hors utilisation et lorsque l'appareil est totalement refroidi.

Les brûleurs doivent TOUJOURS être en position basse pendant la cuisson.

Protégez vos mains lors de la cuisson avec des gants de protection.

Ne pas utiliser par vent fort. NE pas utiliser de charbon de bois ou de pierre de lave.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Étapes de montage

Assurez-vous que votre gril est assemblé correctement. Les instructions de montage détaillées ci-dessous donnent les procédures de montage spécifiques pour chaque modèle. Suivez attentivement ces instructions pour assurer le montage correct de votre barbecue.

Attention: Bien que nous veillions à ce que le processus d'assemblage soit aussi facile que possible, il est possible que des pièces usinées en acier présentent des coins et rebords tranchants pouvant provoquer des coupures en cas de manipulation inappropriée pendant les procédures de montage. Soyez prudent lors de la manipulation des pièces pendant l'assemblage. Il est fortement recommandé de vous protéger les mains avec une paire de gants de travail.

Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour éviter l'apparition de concentrations inacceptables de substances nocives pour la santé à l'endroit où il est installé.

2. Préparation

Vous aurez besoin d'une bouteille de gaz et d'un régulateur appropriés à la pression de gaz pour faire fonctionner ce barbecue à gaz. Les régulateurs doivent être conformes à la norme **NF pour la France, et BSEN 16129:2013 pour les autres pays**.

Note : Pour les autres pays, le cylindre et le régulateur sont dépendants des situations nationales des pays destinataires.

Conseils d'économie d'énergie:

a) Réduisez le temps d'ouverture du couvercle.

b) Eteignez le barbecue dès que la cuisson est terminée.

c) Préchauffez le barbecue pendant 10 à 15 minutes seulement.

(Sauf pour la première utilisation)

d) Ne préchauffez pas plus longtemps que recommandé.

e) N'utilisez pas un réglage plus élevé que nécessaire.

f) Connectez le tuyau et le régulateur de la bouteille de gaz sur le côté gauche du barbecue. Gardez à

Notice d'utilisation

l'esprit que la bombonne de gaz doit être tenue à l'écart de la chaleur et dans une position stable. Le diamètre du tuyau doit être de 10mm. La longueur recommandée du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.

3. Installation

Après l'achat de votre bouteille de gaz, vous serez alors prêt à la raccorder à votre barbecue.

- a) Le changement de la bouteille de gaz doit être effectué hors de toute source inflammable. Placez la bouteille de gaz sur le côté gauche de votre barbecue, ne la placez pas sous le barbecue. Gardez à l'esprit que la bouteille doit être tenue à l'écart de la chaleur et dans une position sûre.
- b) Connectez le régulateur à la valve de la bouteille de gaz et serrez fermement.



Attention: Avant de tenter d'allumer votre barbecue à gaz, vous devez vous référer aux instructions d'allumage et aux points d'avertissement et de sécurité.

Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation, à la recherche de fissures, coupures ou éraflures. Si le tuyau est jugé défectueux, ne tentez en aucune façon d'utiliser votre barbecue à gaz.

Lors du changement de votre bouteille de gaz assurez-vous qu'il n'y a aucune source de combustion à proximité (feu, cigarettes, flammes nues, etc.) Assurez-vous que l'appareil est éteint.

Assurez-vous que le tuyau n'est soumis à aucune torsion, ce qui affecterait le flux de gaz lors de l'installation de votre gril à gaz. Le tuyau ne doit pas avoir une tension excessive et ne doit pas toucher une partie du barbecue à gaz qui pourrait être chaude.

Veillez choisir un tuyau flexible résistant à une chaleur supérieure à 80 °C

Le tuyau flexible doit être changé lorsque la date de péremption indiquée sur le tuyau est atteinte. Il est nécessaire de changer le tube flexible lorsque les conditions nationales l'exigent et s'il est jugé défectueux.

Comment changer votre bouteille

- Remarque: fermez l'arrivée de la bouteille de gaz (Aucune clé est nécessaire)
- Si vous placez la bouteille de gaz à l'extérieur du barbecue la hauteur de la bouteille de gaz doit être inférieure à 47 cm, et la largeur inférieure à 31 cm. Le poids net de la bouteille de gaz ne doit pas dépasser 5 kg;

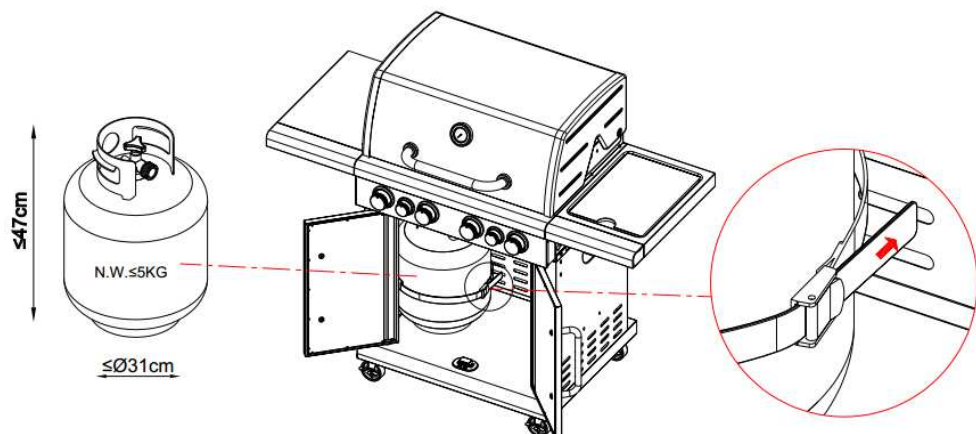
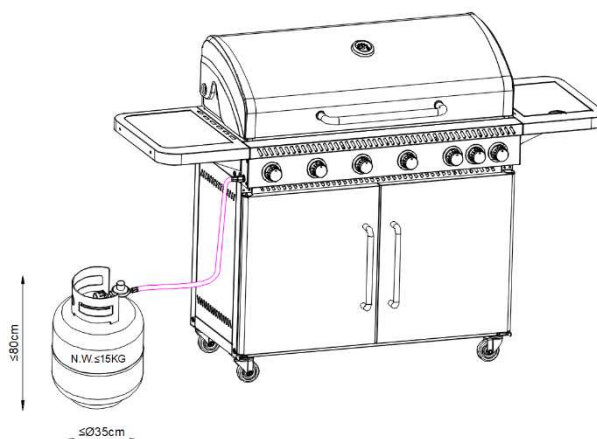


Figure 1

Notice d'utilisation

Si vous placez la bouteille de gaz à l'extérieur du barbecue, la hauteur de la bouteille de gaz est inférieure à 80 cm et la largeur est inférieure à 35 cm, le poids net de la bouteille de gaz ne doit pas dépasser 15 kg

Figure 2



Comment connecter la bouteille de gaz

Cet appareil est uniquement conçu pour être utilisé avec du butane à basse pression, du propane ou leur mélange de gaz et **avec un régulateur basse pression approprié** au moyen d'un tuyau flexible. Le tuyau doit être fixé au régulateur et l'appareil avec des colliers de serrage.

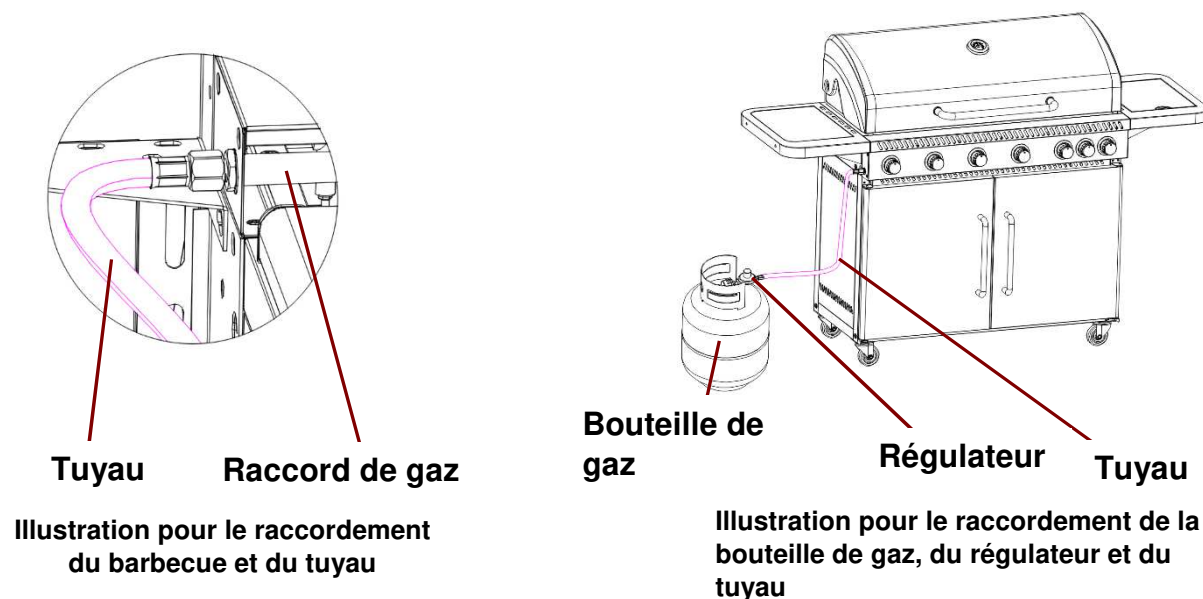


Figure 3

Notice d'utilisation



Avertissement : Vérifiez toujours l'étanchéité de la conduite de gaz au niveau du connecteur avec de l'eau savonneuse en terminant par toutes les connexions.

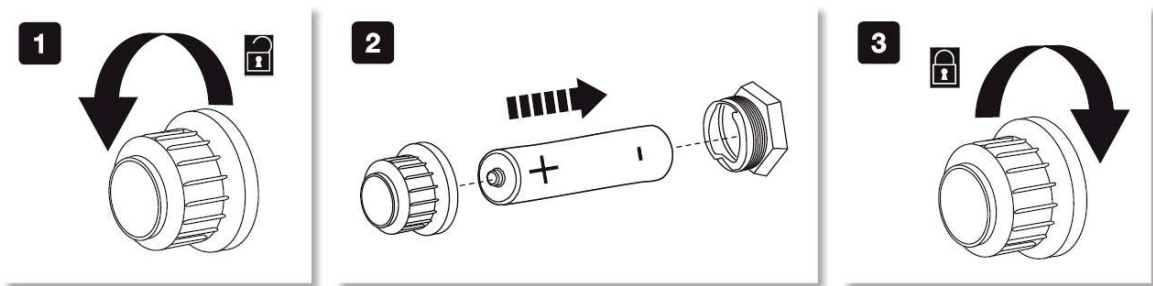
Comment débrancher une bouteille de gaz

- a) A l'exception des installations à deux cylindres équipées d'un robinet inverseur, fermez le robinet de gaz si l'appareil en est équipé. Attendez que le brûleur et la veilleuse se soient éteints. Pour les installations avec robinet inverseur, il suffit de couper la bouteille vide.
- b) Remettez le bouchon de sécurité (si existant) sur la bouteille vide.

Insertion / remplacement des piles (si disponibles)

Cet appareil est équipé d'un allumeur à piles, qui allume les électrodes d'un groupe de brûleurs (gauche et droite) en même temps.

- a) retirer le capuchon de l'allumeur électronique en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig.1).
- b) insérer une LR6/AA dans le tube (Fig.2). Respectez la polarité (+ et -) !
- c) Revisser le bouchon dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig.3).



4. Précautions de sécurité

- a) Toujours vérifier l'étanchéité de la conduite de gaz au niveau du connecteur avec de l'eau savonneuse après avoir effectué les raccordements.
- b) Le couvercle supérieur doit toujours être ouvert lorsque vous allumez le brûleur.
- c) Utilisez des gants de cuisine et des outils robustes à long manche pour cuisiner sur le gril.
- d) Soyez prêt si un accident ou un incendie devait se produire. Sachez où se trouvent la trousse de premiers soins et les extincteurs et sachez comment les utiliser.
- e) Maintenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- f) Cuisinez toujours avec beaucoup de précautions.
- g) Ne faites pas chauffer un récipient en verre ou en métal non ouvert sur le gril. La pression pourrait s'accumuler et faire éclater le récipient, ce qui pourrait entraîner des blessures graves ou endommager le gril.

Figure 4



Notice d'utilisation



AVERTISSEMENT : La zone noire de la poignée (voir l'image ci-dessus à titre de référence) deviendra chaude lorsque le barbecue à gaz sera utilisé, SOYEZ PRUDENT ! Ne touchez pas la zone noire.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Attention: Le couvercle doit être ouvert lors de l'allumage du brûleur!

Ne mettez pas votre visage directement au-dessus du barbecue à gaz pendant l'allumage.

Votre barbecue à gaz s'allume selon la procédure ci-dessous:

Allumage de la commande de gaz pilote (brûleur principal ou brûleur principal avec brûleur latéral ou brûleur principal avec brûleur latéral et brûleur arrière) :

Avec toutes les commandes de gaz du barbecue à gaz en position "OFF", tournez le robinet de la bouteille de gaz en position "on" au niveau du régulateur. Pour créer une étincelle, vous devez appuyer sur le bouton de commande du gaz (A) et le maintenir dans cette position pendant 3 à 5 secondes pour permettre au gaz de s'écouler, puis le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur " HI " (B). Une étincelle peut jaillir du tube d'allumage du brûleur (C). Vous entendrez un "claquement" de l'allumeur et vous verrez également une flamme orange sortir du tube d'allumage du brûleur sur le côté gauche du brûleur (D).

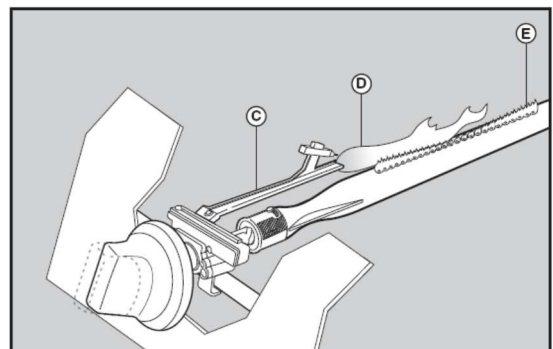
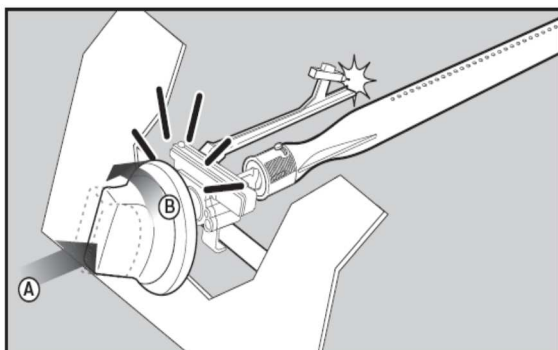
Maintenez le bouton de réglage du gaz enfoncé pendant deux secondes après le "claquement", afin de permettre au gaz de s'écouler complètement dans le tube du brûleur (E) et d'assurer l'allumage.

Lorsque le brûleur est allumé, les brûleurs adjacents s'allument lorsque leurs commandes sont réglées sur "HI".

Sur le réglage "HI", la flamme du brûleur doit avoir une longueur d'environ 12 à 20 mm avec une flamme orange au minimum. Tournez le bouton de commande du gaz à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir le réglage minimum.

Si vous avez des difficultés à allumer votre barbecue à gaz en suivant les étapes ci-dessus, contactez votre revendeur pour obtenir des conseils.

Si l'allumage automatique ne peut pas être utilisé, retirez la grille de cuisson et le diffuseur de chaleur (plaque chauffante), et tournez la vanne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à 90° pour allumer avec un briquet à barbecue à une distance de 5mm du trou de feu du brûleur. Remettez la grille de cuisson et le diffuseur de chaleur (plaque chauffante) en place. Portez des gants ignifuges et résistants à la chaleur.



Notice d'utilisation

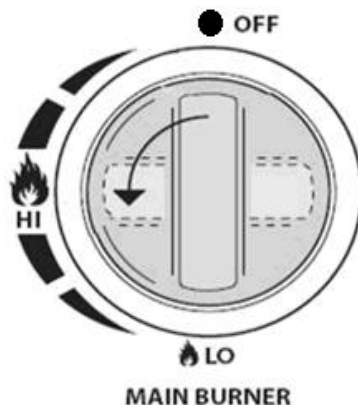


Figure 5



Attention: Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de commande du brûleur sur "● OFF" et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer d'allumer à nouveau.

ENTRETIEN ET STOCKAGE DE L'APPAREIL

Des points de rouille peuvent apparaître sur le produit du fait des particules métalliques contenues dans l'acier inoxydable utilisés dans la fabrication de ce produit. Nous vous recommandons de les brosser rapidement afin de limiter leur propagation.

Après chaque cuisson, attendre le refroidissement total du produit.

Videz le récupérateur de graisses et nettoyez votre appareil et vos ustensiles après chaque utilisation afin d'éviter un dépôt de graisse fortement inflammable et toxique sur les surfaces de cuisson.

Ne pas utiliser d'objet tranchant ou nettoyant abrasifs pour la surface de cuisson. Il est préférable d'utiliser un dégraissant surpuissant.

Ne pas laisser d'eau stagnante dans l'appareil ; risques de rouille et de détérioration rapide des matériaux. Protéger votre appareil avec une housse si vous le laissez à l'extérieur lors des beaux jours. Mettre à l'abri de la pluie et de l'humidité pendant les périodes prolongées de non utilisation.

Avant toute utilisation, assurez-vous que le tuyau ne présente ni entailles, ni fissures, ni signes d'usure importante. Assurez-vous que la date de péremption ne soit pas dépassée.

Réalisez à chaque début de saison et à chaque remplacement de bouteille un test de fuite pour vous assurer du bon fonctionnement de votre appareil et de ses raccordements.

NE JAMAIS UTILISER UNE FLAMME NUE POUR DETECTER LES FUITES DE GAZ. NE PAS ALLUMER L'APPAREIL PENDANT LE TEST.

Positionnez toutes les commandes de l'appareil sur OFF, Raccorder correctement votre bouteille de gaz, Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.

Pour détecter une fuite, appliquez au pinceau une solution à parts égales de savon liquide et d'eau sur tous

Notice d'utilisation

les raccords du circuit de gaz (vannes, tuyau, détendeur et écrou hexagonal).

Si des bulles se forment n'importe où, cela indique une fuite.

BONBONNE DE GAZ

L'appareil peut être utilisé avec n'importe quelle bouteille de gaz entre 4.5KG et 15KG pour le butane, et entre 3.9 KG et 13KG pour le propane. La bouteille de gaz ne doit pas tomber ou être manipulée trop brusquement ! Si l'appareil n'est pas utilisé, la bonbonne doit être débranchée. Remettre le bouchon de protection sur la bouteille de gaz après l'avoir débranché de l'appareil.

Les bouteilles de gaz doivent être rangées à l'extérieur, posées à la verticale, et hors de la portée des enfants. La bouteille de gaz ne doit jamais être rangée à un endroit où la température peut atteindre plus de 50°C. La hauteur de la bouteille de gaz est inférieure à 80 cm, et sa largeur est de 35 cm.

NETTOYAGE

Réalisez un « nettoyage par la chaleur » (en faisant chauffer la plancha) après chaque utilisation (pendant environ 15 minutes) permettra d'éliminer une partie des résidus de nourriture.

SURFACE EXTERIEURE

Utilisez un détergent doux ou du bicarbonate de soude avec une solution d'eau chaude. Une poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur les taches tenaces, puis rincer avec de l'eau.

Si la surface intérieure du couvercle du barbecue a l'apparence de la peinture écaillée, il s'agit de l'accumulation de graisse cuite, transformée en carbone qui s'écaille. Nettoyez soigneusement avec une solution d'eau chaude très savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement. NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYANT POUR FOUR.

PLAQUE DE CUISSON

Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir ou/et d'une éponge, lavez ensuite avec une solution d'eau savonneuse. Rincez à l'eau claire et laissez sécher complètement.

Nettoyez avec un linge doux et de l'eau savonneuse. Rincez à l'eau claire. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de décapants ou un produit pour grills sur les parties en plastique.

NETTOYAGE DU BRULEUR

Assurez-vous que le tuyau venturi du brûleur soit propre et qu'il ne soit pas obstrué. Nous vous recommandons d'utiliser un goupillon pour nettoyer le tuyau venturi.

EN CAS DE PROBLÈME

Situations d'urgence	Cause possible	Prévention / Solution
Gaz, une fuite du tuyau	Tuyau endommagé	Fermez le gaz à la bouteille de propane, si le tuyau est coupé ou fissuré, remplacer le tuyau. Vérifiez les connexions et les fuites.
Fuite de la bouteille de gaz	Défaillance mécanique due au stockage ou une mauvaise manipulation	Éteignez le robinet de la bouteille de gaz. Retournez la bouteille de gaz à votre revendeur.

Notice d'utilisation

Une fuite de robinet de la bouteille de gaz	Défaillance de la valve de la bouteille due à panne mécanique ou manipulation inadéquate	Éteignez le robinet de la bouteille de gaz. Retournez la bouteille de gaz à votre revendeur.
Gaz de fuite entre la connexion de la bouteille et le régulateur	Mauvaise installation, connexion pas suffisamment serrée, défaillance du joint en caoutchouc	Fermez le robinet de la bouteille de gaz et inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour constater d'éventuels dommages, vérifiez la connexion du régulateur à la bouteille de gaz.
Feu à travers panneau de contrôle	Incendie dans la section de tube du brûleur en raison d'une obstruction partielle	Désactivez les boutons de commande et fermez l'arrivée de gaz à la bouteille. Après refroidissement de la grille, retirez le brûleur et vérifiez la présence de nids d'araignée ou de rouille. Voir les dangers naturels à la section Nettoyage de ce manuel.

Dépannage : problème	Cause possible	Prévention / Solution
Graisse en combustion ou flammes excessives continues au-dessus de la surface de cuisson	Trop d'accumulation de graisse dans la région du brûleur	Coupez l'arrivée à la bouteille. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Après refroidissement, nettoyez les particules de nourriture et excès de graisse de l'intérieur de la zone de la chambre de combustion, récupérateur de graisse/plateau et autres surfaces
Le brûleur ne s'allume pas en utilisant le dispositif d'allumage	Problèmes de gaz 1. Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur 2. Le brûleur n'est pas connecté avec la vanne de régulation 3. Obstruction du brûleur 4. Aucun débit de gaz 5. Bouchon de vapeur au raccordement de la bouteille de gaz 6. L'écrou de raccord au robinet de la bouteille de gaz n'est pas entièrement connecté.	1. voir les instructions dans le chapitre Allumage. 2. Assurez-vous que les vannes sont positionnées à l'intérieur des tubes du brûleur. 3. Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou autre, voir chapitre sur l'entretien et nettoyage 4. Assurez-vous que la bouteille de gaz n'est pas vide. 5. Fermez l'arrivée de gaz et déconnectez l'écrou d'accouplement de la bouteille de gaz. Rebranchez et réessayez. 6. Serrez l'écrou de raccord d'environ un demi ou trois quarts de tour

Notice d'utilisation

Le brûleur ne s'allume pas en utilisant le dispositif d'allumage	Problèmes électriques : 1. L'électrode est fissurée ou cassée 2. L'électrode n'est pas dans la bonne position 3. Le câble ou électrode est recouvert(e) de résidus de cuisson. 4. Les fils sont lâches ou déconnectés 5. Les fils sont court-circuités (étincelles) entre l'allumage et l'électrode. 6. Le bouton poussoir colle au fond, des étincelles entre l'allumeur et électrode	1. remplacez l'électrode. 2. La pointe de l'électrode doit pointer vers le hublot dans le brûleur. La distance doit être 1/8 à 3/16". Ajustez si nécessaire. 3. Nettoyez le fil et/ou électrode avec l'alcool et un écouvillon propre. 4. Rebranchez les fils ou remplacez les fils/électrode ensemble. 5. Remplacez le câble de l'allumeur 6. remplacez l'allumeur 7. Vérifiez l'isolation du câble et une connexion correcte. Remplacez les fils si l'isolant est cassé
Le brûleur ne s'allume pas	Voir « problème de gaz; » à la page précédente. 1. une mauvaise méthode d'allumage	1. Voir la section « Commande d'allumage gaz pilote »
Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme faible	1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/de la chambre de combustion. 2. Enlevez le gras de la viande avant de la griller.
Les flammes s'éteignent	Vents forts ou en rafales. Faible niveau de gaz liquéfié. La valve de débit excessif s'est déclenchée.	Tournez l'avant du gril pour faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. Remplissez le réservoir de GPL. Reportez-vous à la section "chute soudaine du débit de gaz" ci-dessus.
Feu de graisse persistant	La graisse est piégée par l'accumulation d'aliments autour du système de brûleurs.	Tournez les boutons sur OFF. Fermez le gaz au niveau du réservoir de GPL. Laissez le couvercle en place et laissez le feu s'éteindre. Une fois le gril refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (feu dans le(s) tube(s) du brûleur)	Le brûleur et les tubes du brûleur sont bloqués	Tournez les boutons sur OFF et nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur. Voir la section Nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.

Notice d'utilisation

Flamme vive	1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/de la chambre de combustion. 2. Enlevez le gras de la viande avant de la griller. 3. Ajustez (abaissez) la température
Impossible de remplacer la bouteille de gaz	Certains revendeurs ont des buses de remplissage plus anciennes dont le filetage est usé.	Les embouts usés n'ont pas assez de " prise " pour s'engager dans la valve. Essayez un autre revendeur de GPL..
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'un autre brûleur (ou d'autres brûleurs)	Accumulation de graisse ou de particules alimentaires à l'extrémité du tube d'évacuation	Nettoyez le tube d'évacuation avec une brosse métallique.

Si votre problème persiste après les informations ci-dessus, veuillez contacter votre revendeur local de gaz.

DECLARATION UE DE CONFORMITE

Nous
DELTA
BP61071
67452 Mundolsheim – France

Déclarons sous notre propre responsabilité que l'article :

- **Description : Barbecue gaz 3 brûleurs**
- **Référence : DOC279**

à laquelle cette déclaration s'applique, est conforme à la législation d'harmonisation de l'union applicable :

DIRECTIVES	NORMES ou Exigences
2016/426 (appareils brûlant des combustibles gazeux)	L'organisme notifié INTERTEK, n°2575, a délivré le certificat CE 210610074GZU-001 le 05/11/2020 qui expire le 19/09/2031 EN498 2012 EN484 2019+AC 2020

Mundolsheim 31/03/2022

Notice d'utilisation



**Mise au rebut correcte de l'appareil
(Equipement électrique et électronique)**

 (Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE