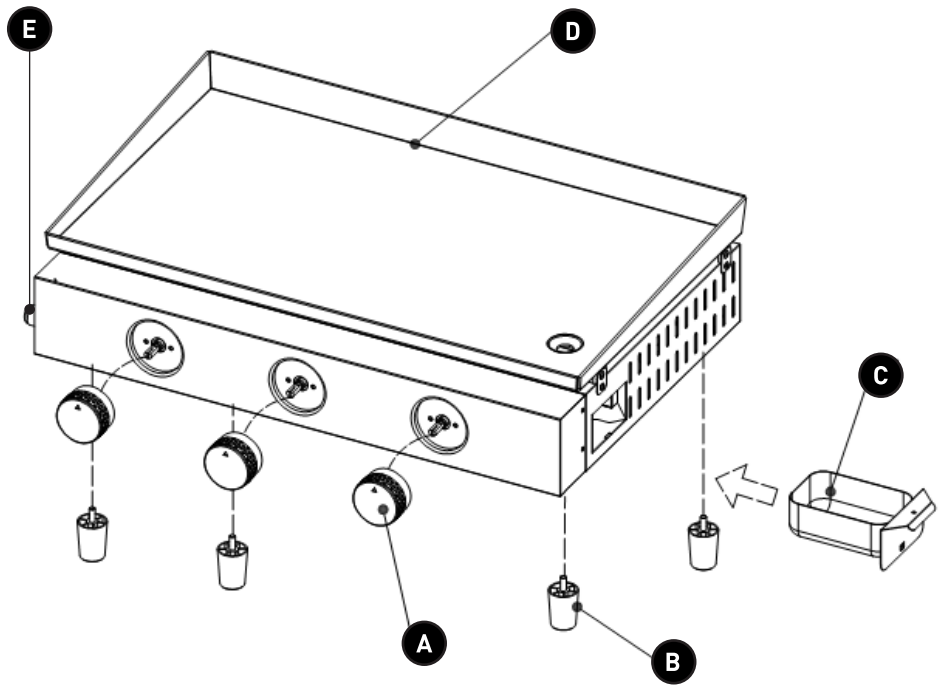


Plancha  
Plancha  
Plancha  
Plancha

984179 - PLGAZ VAL-3B5934

INSTRUCTIONS FOR USE	.....02
CONSIGNES D'UTILISATION	.....20
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	.....42
INSTRUCCIONES DE USO	.....64

**VALBERG**





# Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



# Table of Contents

**A**

## **Product overview**

Parts  
Product overview  
Intended use  
Technical specifications

---

**B**

## **Product usage**

Before first use  
Assembly  
Use

---

**C**

## **Cleaning and maintenance**

Cleaning and storage  
Troubleshooting  
Storage

Please read the regulatory instructions before using the product.

## Parts

- A** Control knobs x 3
- B** Feet x 4
- C** Drip tray
- D** Cooking plate
- E** Gas connector


## Product overview

- Unpack and remove all labels from the unit. Please check that all product parts are included and undamaged. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

## Intended use

- This unit has been designed exclusively to cook food. It is designed to be used with butter, bacon, margarine, etc. Do not use it for any other purpose.
- Any other use may damage the unit or cause injury.

## Technical specifications

Model:	984179 - PLGAZ VAL-3B5934
Number of burners:	3
Dimensions (W x D x H):	64 x 42 x 19 cm
Cooking area (W x D):	59 x 34 cm
Ignition:	Integrated Piezo
Rated power ( $\Sigma Q_n$ ):	6kW (436.8g/h with Butane – 428g/h with Propane)
Injectors markings:	0,70 PIN: 2575D038762
Others:	 2575-23



**WARNING:** This product was designed for use in the countries listed below:

Dest.	Cat.	Pn
France, United Kingdom, Spain, Italy, Portugal, Belgium, Luxembourg, Switzerland	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 -Propane : 37 mbar
Netherlands	I <sub>3B/P</sub> (30)	G30 - Butane /G30 -Propane : 30mbar



Marking on injector, for example, 0.86 indicates that the size of the injector is 0.86mm.

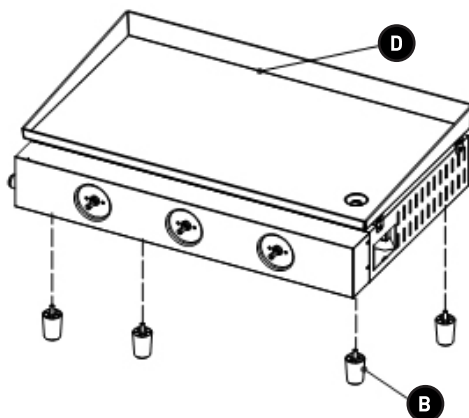
## Before first use

- Run the unit for 5 minutes to remove all production residues. This will eliminate any residue created during the manufacturing process.
- The residue created during the manufacturing process may result in the unit emitting a faint burning smell when first turned on. This is completely normal and does not indicate a manufacturing defect or risk.
- Clean the unit and accessories (see **Cleaning and maintenance**).



## Assembly

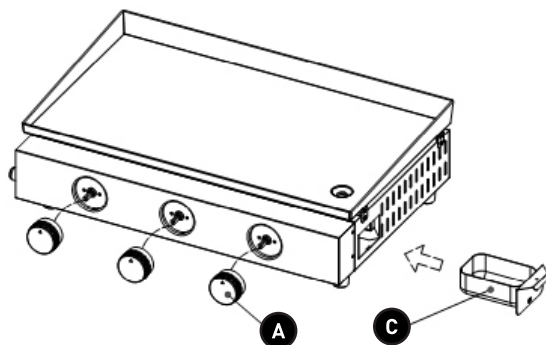
1

<b>B</b>		x4
<b>D</b>		x1



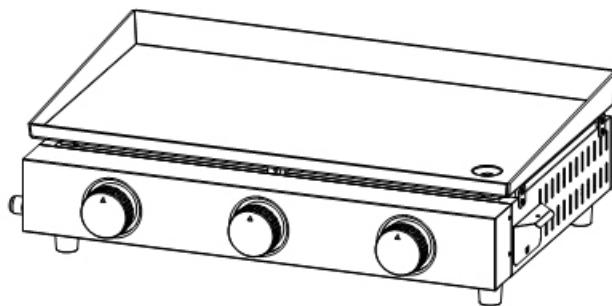
2

<b>C</b>		x1
<b>A</b>		x3





3



4



## Use



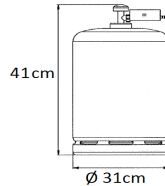
**NOTE:** Do not use this barbecue unless all parts are in place. The device must be correctly installed according to the assembly manual enclosed leaflet.

## Connection to the gas cylinder

### Cylinder/regulator

- The gas cylinder (NF compliant for France) can be put on the floor (next to the appliance) or on the bottom shelf/inside the trolley of your appliance (unless otherwise stated on the appliance). Indeed, it is necessary to keep a certain distance between the gas bottle and the burners during use. This is why some low shelves feature a location to put the gas cylinder by keeping a safe distance from the burners. The standard tablets are not suitable because the gas bottle is too close to the heating zone.

- The gas cylinder can be put on the bottom shelf/inside the trolley unless otherwise stated on the appliance and if its dimensions (included regulator) are according to the following drawing:



- If your gas cylinder doesn't respect the required dimensions, put it on the floor, next to your appliance.
- Use only LPG cylinder.
- Do not obstruct the ventilation openings of the housing of the gas cylinder.
- Do not use a damaged or rusted gas cylinder. In case of damaged, please contact your gas cylinder supplier to make it checked. Do not use a gas cylinder with a damaged valve.
- Use a regulator with safety valve, in compliance with current national regulations (**NF for France, BSEN 16129:2013 for other countries**) of 37 mbar for Propane or 28-30 mbar for Butane.



**Note :** For other countries, cylinder and regulator are dependant on the National Situations in countries of destination.

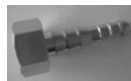
- NEVER USE YOUR PRODUCT WITH CITY GAZ.** The gas circuit is produced only for Butane/Propane (G30/G31).
- NEVER USE TOOL TO TIGHTEN THE PRESSURE REGULATOR NUT ON YOUR PRODUCT:** it can damage the product. A hand tight is sufficient.

### Coupling head

- France:** Use the G1/2 threaded gas inlet coupling head on the side or rear of your barbecue.



- Other countries:** Use the ringed nozzle supplied as a spare part. Using an appropriate tightening tool (spanner), screw the ringed nozzle firmly onto the G1/2 threaded gas inlet G1/2 coupling head and then make a leakage test (see Leak test).



### Supply hose

- **For all countries:**



#### Note:

- Replace the main supply hose before its use-by date, if it is damaged, showing signs of cracks, or when required to do so by national regulations. It must be compliant with EN16436-1+A3:2020.
- Do not pull on the hose or kink it.
- Take care that the hose is not twisted or under any strain: the gas inlet coupling head being located on the left side, position the gas cylinder to the left of the appliance.
- Keep the hose away from parts of the appliance liable to become hot.
- Place the gas cylinder at least 1 metre away from the barbecue.
- **A supply hose of a length of 1.2m or 1.5m (maximum) must be used for connection to the appliance.**

- **France:**

1. Use a hose with NF marking and a G1/2 threaded nut to screw onto the appliance, and an M20×1.5 threaded nut onto the regulator, in compliance with Norm XP D 36-125 or Norm XP D 36-112.
2. Screw the G1/2 threaded nut of the hose onto the inlet connection of the appliance and the M20×1.5 threaded nut (in black colour) onto the outlet connection of the regulator, following the instructions supplied with the flexible hose.
3. Check the gas-tightness of the entire system by making the leakage test (see Leak test).

To regulator (black threaded head)

To barbecue



- **Other countries:**

1. Use a flexible hose of a quality suitable for the use of Butane or Propane, in compliance with current national regulations. Connect the hose onto the ringed nozzle already installed on the appliance (see Connection to the gas cylinder), following the instructions supplied with the flexible hose.
2. Check the gas-tightness of the entire system by making the leakage test (see Leak test).

## Replacing the gas cylinder

The gas cylinder must be changed in accordance with the following instructions:

- Do not change the cylinder when the appliance is in use (control knobs must be in OFF position (•))
- Wait until the appliance is completely cold
- Carry out replacement well away from any ignition source or heat source
- Replacement must only be carried out outdoors

Before changing the gas cylinder, ensure that its valve is completely closed.

## Leak test

It is **imperative** that you perform a “gas-tightness test”:

- Before using the barbecue for the first time (even if your barbecue has been assembled before purchasing)
- Every time the gas cylinder, hose or regulator is replaced.
- At least once a year, preferably at the beginning of the barbecue season.
- After the appliance has been left stored or unused for a long period of time.

Check that the hose is undamaged and is clear of the lower part of the barbecue.

- Perform leak tests outdoors only and keep away from any combustible materials. Do not smoke.
- Make sure all the control knobs are in «OFF» position (●).
- Make up a soapy solution of 50% washing up liquid and 50% water.
- Screw the regulator onto the gas cylinder.
- Connect the flexible supply hose to the appliance and to the regulator following the instruction (see Connection to the gas cylinder).
- With a paintbrush, apply the mixture to the gas cylinder/regulator/hose/coupling connections to the barbecue.
- Turn on the gas cylinder valve.
- Observe the different gas cylinder/regulator/hose/coupling connections to the barbecue: if bubbles form, this indicates there is a gas leak.
- Turn off the gas cylinder valve.

To correct the leak, tighten the nuts and perform the test again.

If a part is faulty, get it replaced. The appliance must not be used until the leak is corrected.

Should the problem continue, contact your dealer or a gas appliance technician.



**Important:** Never use a flame to check for a gas leak.

## Lighting the appliance



### **IMPORTANT** before operation

Do not operate the appliance before you have carefully read and understood all the instructions. In addition, make sure that:

- the entire unit [cylinder/regulator/hose/appliance] is not leaking
- there is no blockage in the burners (venturi tube) and/or injectors (e.g. spiders' webs)
- the supply hose is not damaged or past its use-by date, and is not touching any of the parts of the appliance that may become hot or sharp
- that the burners are connected correctly to the injectors by the orifice intended for this purpose.

### Lighting of main burners



**IMPORTANT:** for barbecue models with hood, light the barbecue with the **HOOD OPEN**. Never light the appliance with the hood down.

For other models, **remove the barbecue lid** before lighting, and place it behind the main body of the appliance on the notch supplied for this purpose, in order to form a windbreak during cooking or put it on the floor. Never light the appliance with the lid down.

#### Automatic lighting:

1. Remove the lid (open the hood) and make sure that all the knobs are in the "OFF" position (●) (push the knob and turn it in the direction of clockwise to the stop)



2. Turn on the gas cylinder valve →
3. Push on the left knob and rotate to the "CLICK" in order to ignite the 1<sup>st</sup> burner.
4. In the same way, continue to light the other burners proceeding from left to right.
5. If one or more burners fail to ignite after steps 2 and 3, turn the knob to the "OFF" position and repeat the operation 2 or 3 times.
6. If one or more burners still fail to ignite, shut off the gas supply, wait 5 minutes for the gas to clear and repeat steps 2 and 3 or light the burners with a commercial lighter (see Lighting of side burner).

#### Manual lighting:

- Should automatic lighting fail to work, place all the control knobs on "OFF" (●). Place a lit match or a commercial lighter close to the burner ports, and then turn the control knob to the high position (represented by a large flame symbol).
- Should one or more burners fail to light after several attempts at automatic and/or manual lighting, check that the burners and/or injectors are not blocked.

### Lighting of side burner



**IMPORTANT:** make sure to open the side burner hood before lighting it. Never let the side burner hood closed during lighting or using of side burner. The side burner is designed for pan with a diameter from 10 to 22cm. Make sure to respect these dimensions.

#### Automatic lighting:

1. Open and make sure that the knob is in the "OFF" position (●) (push the knob and turn it in the direction of clockwise to the stop)
2. Turn on the gas cylinder valve
3. Push on the knob and rotate to the "CLICK" in order to ignite the burner.

4. If the burner fail to ignite after steps 2 and 3, turn the knob to the "OFF" position and repeat the operation 2 or 3 times.
5. If the burner still fail to ignite, shut off the gas supply, wait 5 minutes for the gas to clear and repeat steps 2 and 3 or light the burner with a commercial lighter (see §D2). Do not put anything on the hood of side burner. Only put stuff on the right side shelf.

#### Manual lighting:

- Should automatic lighting fail to work, place control knob on "OFF" (•). Place a lit match or a commercial lighter close to the burner port, and then turn the control knob to the high position (represented by a large flame symbol).
- Should one or more burners fail to light after several attempts at automatic and/or manual lighting, check that the burner and/or injector are not blocked.

### Extinguishing the appliance

1. Return all the knobs to the "OFF" position (•) (push the knob and turn it in the direction of clockwise to the stop)
2. Turn off the gas cylinder valve.
3. Wait until the appliance is completely cold before replacing the lid (depending on model).

### Preheating/ Commissioning the appliance



**IMPORTANT:** It is imperative that you perform the leak test before using the appliance for the first time (see Leak test).

Before using the appliance for the first time, we recommend that you heat your appliance «blind» (i.e. without food) for 30 minutes on the highest setting with all the accessories. This may cause some odour and/or smoke emissions due to the carbonisation of material residues. Wait until the appliance is completely cold, clean with water and a soft cloth, and then lightly oil the cooking surfaces.

### Cooking

For barbecues equipped with a plancha: lightly oil the cooking surface to prevent food sticking.  
For barbecues with hood: there are 2 possible cooking modes:

- Traditional grilling with the hood open.
- Oven-type grilling with the hood closed: ideal for large cuts of meat.



**WARNING!** For traditional grilling like grilled sausages ..., do not close the cover. This type of food gives off a lot of fat and oven-type grilling is not suitable.



**Tip:** To facilitate cleaning of the grease drawer, we advise you to line its surface with a sheet of aluminum foil, to be thrown away after each use once the appliance is completely cold.

If fat get burn, turn down the intensity of the heat to low and move the food to a cooler area. NEVER USE WATER TO TURN OFF THE FLAMES IN A GAS BARBECUE.

## Cleaning and storage

- Wait until the barbecue is completely cold.
- **For hygiene and safety reasons:** carefully clean your appliance and all its accessories (including the grease drawer) after each use, using hot soapy water and a soft non-abrasive cloth, in order to remove grease residue and using a soft non-abrasive cloth. Dry and oil cast iron surfaces.



**WARNING!** For barbecues equipped with a front panel, it may be necessary to remove it in order to take the grease drawer for cleaning.

### To clean the plancha:

- never use scouring or abrasive objects or detergents. To remove cooked-on grease and meat juices efficiently, deglaze it just after cooking (the cooking plancha must be hot):
- Switch off the appliance, wear suitable protective gloves against the heat of the plancha, and throw a small quantity of water on the surface to be cleaned. Be careful of the heat produced by the steam. Remove any residue with a spatula in the slit in the plancha. Finish cleaning with a soft sponge. Dry and lightly oil. You can replace the water by vinegar on a warm cooking plancha.

### To clean the side shelves:

- clean these parts after each use, using hot soapy water and a soft non-abrasive cloth. Rinse and dry.
- The side shelves do not be use as cutting board.
- Do not clean the grills/planchas or accessories in a self-cleaning oven: you risk damaging them.
- Protect the appliance (after disconnecting from the gas cylinder) with a cover during warm weather and then store it in a cool and dry place.
- Turn off the gas cylinder valve after each use.

- Disconnect the gas cylinder when the appliance is not in frequent use. Check that the gas cylinder valve has been properly turned off.
- Store the gas cylinder in a dry, well-ventilated location, out of the reach of children and away from any combustible source. Do not store the gas cylinder in a cellar or basement.



**WARNING! Propane** should only be stored outdoors, in a cool, dark place.

- Butane and Propane gas cylinders must not be placed near or under the radiation of a heat source. Disconnected gas cylinders must be kept turned off, even when presumed empty, in a ventilated area.



**WARNING!** Element in stainless steel (cooking grids, burners,...) will be colored in normal use. This is normal for this kind of material.

## Maintenance

To maximise the life of your barbecue, we recommend that you:

- Clean all cooking surfaces after each use.
- Do not leave your barbecue out in the rain; do not allow water to stagnate on the cooking surfaces, the trays of the grease drawer: risk of deterioration and/or premature corrosion.
- Oil cast iron cooking surfaces to prevent rust.
- Frequent cleaning of the burner allows it to remain in good condition for numerous times of use and prevents premature oxidation (acid residues from grilled food).
- Oxidation of the burner is nevertheless a normal occurrence over time and an oxidised burner that works does not need replacing.
- Replacement is only necessary if it is not working properly despite the instructions of this manual having been followed.





**WARNING!** After a long storage period, check that the burners (venturi tubes) are not blocked by insects: risk of fire or flame flashback. If necessary, clean the inside of the burners (venturi tubes) with a pipe cleaner.

- **Damage caused by fat fires is not covered by the warranty.**

## Troubleshooting



### IMPORTANT:

- **NEVER DISMANTLE THE GAS RAMP**
- **FITTED INTO THE BARBECUE (located behind the front control panel)**
- **NOR THE VALVES OR INJECTORS**

Problem encountered	Possible causes	Proposed solutions
2 burners will light, but not the 3 <sup>rd</sup> or 1 burner will light but not the 2 <sup>nd</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burner (venturi tube) and/or injector blocked</li> </ul>	<p>Take off the burner that is not working and replace it for test purposes by one of the other (working) burners that you have also dismantled. Test to see if it will have good color of flame:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>If the «replacement» burner (used for the test) does not light.</u> This means that the injector is blocked. Clean it with compressed air (generally available from your dealer).</li> <li>• <u>If the « replacement » burner (used for the test) lights.</u> This means that the initial burner is blocked. Clean it with compressed air (generally available from your dealer).</li> </ul>
Flames are coming out of one of the knobs on the front control panel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Immediately close the gas valve. Do not perform any replacement tests on the knob in question, but take off the burner and clean both it and the injector with compressed air (generally available from your dealer).</li> </ul>	

Problem encountered	Possible causes	Proposed solutions
<p>I am unable to light my barbecue when using it for the 1<sup>st</sup> time or after having used it several times</p> <p>When using my barbecue for the first time or after having used it several times, none of the burners will light</p>	<p>Refer to case n°2: Do not perform the replacement tests, but take off all the burners and clean both these and the injectors with compressed air (generally available from your dealer).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas cylinder valve closed, not sufficiently open or not drained</li> <li>• Gas cylinder empty</li> <li>• Cylinder-barbecue connection hose blocked</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open (or open further) the gas cylinder valve in order to release gas in the barbecue circuit. If it doesn't work, you must drain your hose by pushing the knob situated on the hose at the level of the gas cylinder.</li> <li>• Try lighting the barbecue using a new gas cylinder. <u>If the barbecue lights with the new cylinder</u>, this means that your initial cylinder was empty.</li> <li>• Try lighting the barbecue with another connection hose. <u>If the barbecue lights with the new cylinder</u>, this means that your initial cylinder was empty. Clean it with compressed air (generally available from your dealer).</li> </ul>
<p>The barbecue burners will not light with the (piezzo) ignition button but will light with a match</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faulty (piezzo) integrated electronic ignition system or misplaced</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gently move the tip of Piezzo so that it is located about 3-4mm of the burner and at a hole of the burner. If that does not work, it means that the Piezzo is defective. Contact your dealer.</li> </ul>

Problem encountered	Possible causes	Proposed solutions
The flame of my barbecue is yellow instead of blue	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burner (venture tube) is blocked or injector not well placed</li> </ul>	<p>Take off the burner that have a yellow flame and replace it for test purposes by one of the other (working) burners that you have also dismantled. Test to see if it will have good color of flame:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>If the «replacement» burner (used for the test) have yellow flames.</u> This means that the injector is not well placed. Thus, there is too much air in the air/gas ratio which causes the appearance of yellow flames. Contact your dealer.</li> <li>• <u>If the « replacement » burner (used for the test) does not have yellow flames.</u> This means that the initial burner is blocked. Clean it with compressed air (generally available from your dealer).</li> </ul>
The barbecue has set on fire, there are flames coming from the barbecue	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease build-up and insufficient cleaning and care of barbecue</li> <li>• Food grease has fallen onto the burners during cooking</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the barbecue</li> <li>• Always use the barbecue with the flame protectors correctly positioned over the burners</li> </ul>
I am unable to connect my barbecue to the regulator of the gas cylinder <b>(France ONLY)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The peripheral hose is not suitable for the G1/2 standard screw connector on our barbecues.</li> <li>• The peripheral hose is suitable for the G1/2 standard screw connector on our barbecues, but is not being connected the right way round.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purchase a hose compliant with Norm NF D 36125 or Norm XP D 36112 (threaded nuts G1/2 and M20×1.5 respectively).</li> <li>• Check which way round the hose must be connected. Attention the 2 nozzles on the hose are different: one (black-coloured) is for connection to the regulator, the other for connection to the G1/2 threaded gas inlet head of the barbecue.</li> </ul>

Problem encountered	Possible causes	Proposed solutions
The threaded connection on my barbecue is broken	<ul style="list-style-type: none"> <li>The delivery hose has not been connected the right way round, and the black nozzle of the hose intended to be connected to the regulator has been forced on to the G1/2 gas inlet threaded coupling head of the barbecue</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Barbecue cannot be used, contact your dealer</li> </ul>
Your connection is an American fitting	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impossible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>All our gas barbecues are equipped with fittings compliant (respectively) with the different national regulations</li> </ul>
I am unable to connect my barbecue to the regulator of the gas cylinder <b>(Other countries)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The peripheral hose is not suitable for the universal coupling head supplied with our barbecues</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Purchase a flexible tube/hose suitable for the coupling nut supplied and compliant with current national regulations</li> </ul>
My stainless steel burners have changed colour the 1 <sup>st</sup> time I used the barbecue	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is absolutely normal as stainless steel is a material which reacts to being heated by a change in colour</li> </ul>	
My new barbecue seems to have already been used	<ul style="list-style-type: none"> <li>Your barbecue has been part of a batch of samples tested under laboratory conditions, which could explain signs of use</li> </ul>	
My plancha is eroded	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact your dealer</li> </ul>	

Problem encountered	Possible causes	Proposed solutions
My plancha cracked the 1 <sup>st</sup> time it was heated	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manufacturing fault linked to the manufacturing process of cast iron parts: an air bubble may accidentally be present when the molten iron is placed in the mould</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact your dealer</li> </ul>

## Storage



### WARNING!

- Butane and Propane gas cylinders should only be stored outdoors, in a cool, dry place, and away from direct sunlight.
  - Gas cylinder must not be placed near or under the radiation of a heat source. Disconnected gas cylinders must be kept turned off, even when presumed empty, in a ventilated area.
- Before storing the unit, ensure that it has cooled, cleaned and dried thoroughly.
  - Turn off the gas cylinder valve after each use. Disconnect the gas cylinder from the unit when the unit will not be used for a long time.
  - Store the gas cylinder in a dry, well-ventilated location, out of the reach of children and away from any combustible source. Do not store the gas cylinder in a cellar or basement.
  - Protect the unit (after disconnecting from the gas cylinder) with a cover during warm weather.
  - Store the appliance in a cool, dry place.

# Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.  
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,  
les produits de la marque VALBERG vous assurent  
une utilisation simple, une performance fiable et  
une qualité irréprochable.  
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation  
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)

**VOTRE AVIS COMPTE !**



**PARTAGEZ  
VOTRE EXPERIENCE  
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons  
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par  
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

**Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>**



**ELECTRO DEPOT**

20

FR

# Table des matières

**A**

## **Aperçu de l'appareil**

Pièces  
Aperçu du produit  
Utilisation prévue  
Caractéristiques

---

**B**

## **Utilisation de l'appareil**

Avant la première utilisation  
Montage  
Utilisation

---

**C**

## **Nettoyage et entretien**

Nettoyage et entretien  
Guide de dépannage  
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site  
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>  
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

**Veillez lire attentivement les avertissements réglementaires avant d'utiliser ce produit.**

## Pièces

- A** 3 boutons de commande
- B** 4 pieds
- C** Bac récupérateur
- D** Plaque de cuisson
- E** Raccord du gaz

## Aperçu du produit

- Déballez l'appareil et retirez-en toutes les étiquettes. Veuillez vérifier que toutes les pièces du produit sont présentes et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

## Utilisation prévue

- Cet appareil est exclusivement conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à être utilisé avec du beurre, du lard, de la margarine, etc. Ne l'utilisez pas pour un autre usage, quel qu'il soit.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.



## Caractéristiques

Modèle :	984179 - PLGAZ VAL-3B5934
Nombre de brûleurs :	3
Dimensions (l x P x H) :	64 x 42 x 19 cm
Zone de cuisson (l x P) :	59 x 34 cm
Allumage :	allumeur piézo intégré
Puissance nominale ( $\sum Q_n$ ) :	6 kW (436,8 g/h avec du butane – 428 g/h avec du propane)
Marquage des injecteurs :	0,70

PIN : 2575D038762

Divers :

 2575-23



**ATTENTION** : Ce produit a été conçu pour être utilisé dans les pays mentionnés ci-dessous :

Pays de destination	Catégorie	Gaz et pression
France, Royaume Uni, Espagne, Italie, Portugal, Belgique, Luxembourg, Suisse	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	G30 - Butane : 28-30 mbar G31 - Propane : 37 mbar
Pays-Bas	I <sub>3B/P</sub> (30)	G30-Butane / G31-Propane : 30mbar



Le repère sur injecteur, par exemple, 0.86 indique que la taille de l'injecteur est 0.86mm.

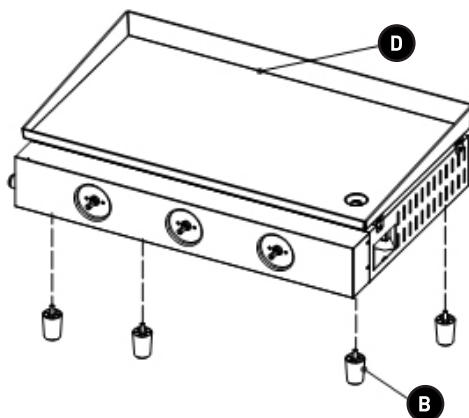
## Avant la première utilisation

- Laissez l'appareil fonctionner pendant 5 minutes pour éliminer tous les résidus de production. Cela permettra d'enlever tous les résidus issus du processus de fabrication.
- Ces résidus issus de la fabrication peuvent produire une légère odeur de brûlé lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois. Cela est tout à fait normal et n'indique pas un vice de fabrication ou un risque.
- Nettoyez l'appareil et les accessoires (voir **Nettoyage et entretien**).



## Montage

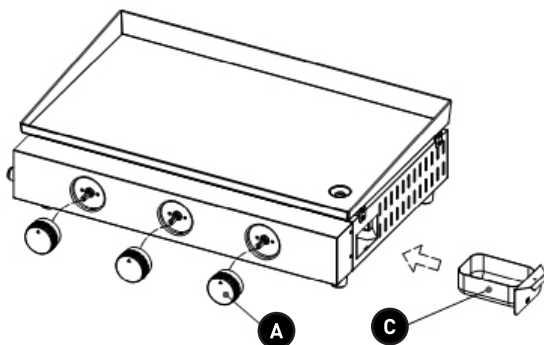
1

<b>B</b>		x4
<b>D</b>		x1

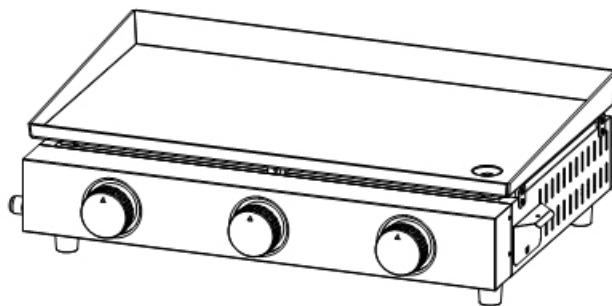


2

<b>C</b>		x1
<b>A</b>		x3



3



4



## Utilisation



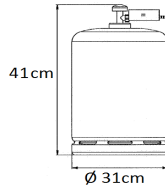
**REMARQUE :** N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. L'appareil doit être correctement monté conformément au manuel d'assemblage joint à cette notice.

## Raccordement au récipient de gaz

### Récipient/détendeur

- La bouteille de gaz peut être placée sur le sol (à côté du barbecue) ou sur la tablette basse/dans le meuble de votre barbecue (sauf indication contraire sur l'appareil). En effet, il est nécessaire de garder une certaine distance entre la bouteille de gaz et les brûleurs pendant l'utilisation. C'est pourquoi certaines tablettes basses sont équipées d'un décaissement permettant de mettre la bouteille de gaz en gardant une distance de sécurité avec les brûleurs. Les tablettes standard ne sont pas adaptées car la bouteille de gaz est alors trop proche de la zone de chauffe.

- La bouteille (de 6 à 13kg) peut être placée sur la tablette basse/dans le meuble sauf indication contraire sur le produit et à condition que ses dimensions (détendeur inclus) soient conformes aux exigences ci-dessous :



- Si votre bouteille de gaz ne répond pas aux exigences ci-dessus, installez-la impérativement sur le sol, à côté de votre barbecue.
- Utilisez uniquement des bouteilles GPL (Gaz de pétrole liquéfiés).
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du logement du récipient 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.
- Utilisez un détendeur avec sécurité, conforme à la réglementation nationale en vigueur (**NF pour la France, BSEN 16129 :2013 pour les autres pays**) de 37 mbar pour le Propane ou de 28-30 mbar pour le Butane.



**Remarque :** pour les autres pays, les bouteilles et détendeurs doivent être en accord avec les réglementations nationales applicables.

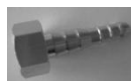
- **NE JAMAIS RACCORDER VOTRE APPAREIL AU GAZ DE VILLE** (gaz naturel). Le circuit de gaz est conçu exclusivement pour le gaz Butane/Propane (G30/G31).
- **NE JAMAIS UTILISER D'OUTIL POUR SERRER L'ECROU DU DETENDEUR SUR VOTRE PRODUIT :** vous risquez d'endommager le produit. Un serrage à la main est suffisant.

#### Embout de raccordement

- **France :** Utilisez la tête d'accouplement fileté d'arrivée de gaz G1/2 sur le côté de l'appareil.



- **Autres pays :** Utilisation de l'embout annelé fourni en pièce détachée. Vissez fermement et à l'aide d'un outil de serrage adapté (clé) l'embout annelé sur l'embout fileté d'entrée gaz G1/2 puis effectuez le test de fuite (voir Test de fuite).



### Tuyau d'alimentation

- Pour tous les pays :



#### Remarque :

- Changez le tuyau principal d'alimentation avant sa date de péremption, s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, ou lorsque les conditions nationales l'exigent. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436-1+A3:2020.
- Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller.
- Veillez à ce que le tuyau ne soit pas soumis à des efforts de torsion ou de traction : l'embout de raccordement d'entrée gaz se situant sur le côté latéral gauche, positionnez le récipient de gaz à gauche de l'appareil.
- Veillez à ce que le tuyau ne soit jamais en contact avec des parties de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.
- Placez le récipient de gaz à au moins 1 mètre de distance du barbecue.
- **Le raccordement à l'appareil doit se faire à l'aide d'un tuyau d'alimentation de longueur 1,2m ou 1,5m (maximum).**

- **France :**

1. Utilisez un tuyau comportant un marquage NF et écrou fileté G1/2 pour le vissage sur l'appareil, et écrou fileté M20×1.5 sur le détendeur, conforme à la norme XP D 36-125 ou à la norme XP D 36-112.
2. Vissez l'écrou fileté G1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20×1.5 (de couleur noire) sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.
3. Vérifiez l'étanchéité de l'ensemble en effectuant un test de fuite (voir Test de fuite).

Vers détendeur (embout fileté noir)

Vers barbecue



- **Autres pays :**

1. Utilisez un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du Butane et du Propane, conforme à la réglementation nationale en vigueur. Effectuez le raccordement du tuyau sur l'embout annelé préalablement monté sur l'appareil (voir Raccordement au récipient de gaz) en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.
2. Vérifiez l'étanchéité de l'ensemble en effectuant un test de fuite (voir Test de fuite).

## Changement du récipient de gaz

Le changement du récipient de gaz doit s'effectuer en respectant les consignes suivantes :

- Ne pas changer le récipient lors de l'utilisation de l'appareil (boutons de commande en position OFF (•))
- Attendre le complet refroidissement de l'appareil
- Effectuez le changement loin de toute source d'inflammation et source de chaleur
- Le changement doit s'opérer en extérieur uniquement

Avant de changer la bouteille de gaz, assurez-vous que sa vanne est complètement fermée.

## Test de fuite

Vous devez **impérativement** réaliser un "essai d'étanchéité" :

- Avant la première utilisation (même si le barbecue a été monté par le revendeur).
- Chaque fois que le récipient de gaz, le tuyau ou le détendeur est remplacé.
- Au moins une fois par an, de préférence au début de la saison.
- Après une longue période d'entreposage ou de non-utilisation de l'appareil.

Vérifiez que le tuyau n'est pas endommagé et que celui-ci est éloigné de la partie inférieure du barbecue.

- Opérez à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
- S'assurez que les boutons de commandes sont en position « OFF » (•).
- Préparez un mélange avec 50% de produit de vaisselle et 50% d'eau.
- Vissez le détendeur sur le récipient de gaz.
- Raccordez le tuyau souple d'alimentation à l'appareil et au détendeur (voir Raccordement au récipient de gaz).
- Avec un pinceau ou un pulvérisateur, badigeonnez la préparation sur les raccords bouteille / détendeur / tuyau / connexion gaz au barbecue.
- Ouvrez le robinet du récipient de gaz.
- Observez les différents raccords bouteille / détendeur / tuyau / connexion gaz au barbecue : si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite de gaz.
- Fermez le robinet du récipient de gaz.

Pour supprimer la fuite, serrez les écrous et recommencez le test.

Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparue. Si le problème persiste, contactez votre revendeur ou un technicien gaz spécialisé.



**Important** : Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.

## Allumage de l'appareil



### **IMPORTANT** avant la mise en marche

Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S'assurer également :

- que l'ensemble [bouteille / détendeur / tuyau / appareil] ne présente pas de fuite
- que les brûleurs (tube venturi) et/ou injecteurs ne soient pas obstrués (ex : toiles d'araignées)
- que le tuyau d'alimentation n'est pas endommagé ou périmé, et qu'il n'entre pas en contact avec des parties de l'appareil coupantes ou susceptibles de devenir chaudes.
- que les brûleurs soient correctement connectés aux injecteurs par l'orifice prévu à cet effet.

### Allumage des brûleurs principaux



**IMPORTANT** : pour les modèles de barbecue avec capot, procédez à l'allumage du barbecue **CAPOT OUVERT**. Ne jamais allumer l'appareil capot fermé. Pour les autres modèles, retirez le couvercle du barbecue avant allumage, et positionnez-le derrière la cuve avec l'encoche prévue à cet effet afin de former un parevent lors de la cuisson ou par terre. Ne jamais allumer l'appareil couvercle fermé.

#### Allumage automatique :

1. Otez le couvercle (ouvrez le capot) et assurez-vous que tous les boutons sont en position «OFF» (●) (poussez le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée)



2. Ouvrez le robinet du récipient de gaz et purgez la bouteille (appuyez sur le bouton situé sur le détendeur →)
3. Appuyez sur le bouton de gauche et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au «CLIC» pour enflammer le 1<sup>er</sup> brûleur.
4. Allumez ensuite les autres brûleurs de gauche à droite de la même manière.
5. Si un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas après les étapes 2 et 3, ramenez le bouton en position «OFF» et renouvelez l'opération 2 ou 3 fois.
6. Si malgré cela un ou plusieurs brûleurs ne s'enflament pas, coupez l'arrivée de gaz, attendez 5 minutes afin que le gaz se dissipe et recommencez les étapes 2 et 3 ou allumez avec un briquet utilitaire allume-feu (voir Allumage du réchaud latéral).

#### Allumage manuel :

- En cas de non fonctionnement de l'allumage automatique, positionnez le(s) bouton(s) de commande sur «OFF» (●). Présentez une allumette enflammée ou un briquet utilitaire allume-feu à proximité des ports du (des) brûleur(s), puis tournez le bouton de commande jusqu'à la position de plein débit (symbolisée par une grande flamme).
- Si après plusieurs essais d'allumage automatique et/ou manuel, un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas, vérifiez si les brûleurs et/ou injecteurs ne sont pas obstrués.

### Allumage du réchaud latéral



**IMPORTANT** : veuillez à bien ouvrir le couvercle du réchaud latéral avant toute tentative d'allumage. Ne jamais laisser le couvercle de protection lors de l'allumage et l'utilisation du réchaud latéral. Le réchaud est conçu pour des récipients d'un diamètre compris entre 10cm et 22cm. Veuillez à bien respecter ces dimensions.

#### Allumage automatique :

1. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que le bouton est en position « OFF » (●).
2. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz.
3. Appuyez sur le bouton et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu' au «CLIC» pour enflammer le brûleur.
4. Si le brûleur ne s'allume pas après l'étape 3, ramenez le bouton en position « OFF » (●) et renouvelez l'opération 2 ou 3 fois.
5. Si malgré cela le brûleur ne s'enflamme pas, coupez l'arrivée de gaz, attendez 5 minutes afin que le gaz se dissipe et recommencez les étapes 2 et 3 ou allumez avec un allume gaz.

Ne rien déposer sur le couvercle du réchaud ; seule la tablette sans réchaud sert à déposer des objets.

#### Allumage manuel :

- En cas de non fonctionnement de l'allumage automatique, positionnez le bouton de commande sur «OFF» (●). Présentez une allumette enflammée ou un briquet utilitaire allume-feu à proximité du port du brûleur, puis tournez le bouton de commande jusqu'à la position de plein débit (symbolisée par une grande flamme).
- Si après plusieurs essais d'allumage automatique et/ou manuel, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez si les brûleurs et/ou injecteurs ne sont pas obstrués.

### Extinction de l'appareil

1. Ramenez tous les boutons en position «OFF» (●) (poussez les boutons et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée).
2. Fermez le robinet du récipient de gaz.
3. Attendez le complet refroidissement de votre appareil pour repositionner le couvercle (selon modèle).

### Préchauffage/Mise en service de l'appareil



**IMPORTANT** : Vous devez impérativement réaliser le test de fuite avant la première utilisation de l'appareil (voir Test de fuite).

Avant la première utilisation, il est recommandé de faire chauffer « à blanc » (c'est-à-dire sans aliments) votre appareil en puissance maximale pendant 30min consécutives, avec l'ensemble de ses accessoires. Il est possible que cette opération provoque des dégagements d'odeurs et/ou de fumées dus à la carbonisation de résidus de matières.

Attendez le complet refroidissement de l'appareil ; nettoyez avec un chiffon doux et de l'eau l'ensemble du barbecue et huilez légèrement les surfaces de cuisson.



## Cuisson

Pour les barbecues équipés d'une plancha : huilez légèrement la surface de cuisson afin que les aliments n'y adhèrent pas.

Pour les barbecues avec capot : 2 modes de cuisson sont possibles :

- Capot ouvert : grillades traditionnelles
- Capot fermé cuisson type four : idéal pour les grosses pièces de viande.



**ATTENTION !** Pour la cuisson des grillades traditionnelles type merguez, saucisses..., ne pas fermer le capot. Ce type d'aliment dégage beaucoup de graisses et la cuisson type four n'est pas adaptée.



**Astuce :** pour faciliter le nettoyage du tiroir de récupération des graisses, nous vous conseillons de déposer une feuille de papier aluminium sur toute la surface et de la jeter après chaque utilisation après complet refroidissement de l'appareil. En cas de combustion des graisses de cuisson, baissez l'intensité du feu au minimum et déplacez les aliments vers une zone moins chaude. **NE JAMAIS UTILISER D'EAU POUR ETEINDRE LES FLAMMES DANS UN BARBECUE GAZ.**

## Nettoyage et entretien

- Attendre le complet refroidissement du barbecue.
- **Pour des raisons d'hygiène et de sécurité** : nettoyez soigneusement votre appareil et l'ensemble de ses accessoires (y compris tiroir récupérateur de graisses) après chaque cuisson avec une eau chaude savonneuse pour éliminer tous les résidus de graisses et à l'aide d'un chiffon doux non abrasif. Rincez, séchez et huilez les surfaces en fonte.



**ATTENTION !** Pour les barbecues équipés d'un panneau avant, il peut être nécessaire de le retirer afin de récupérer le tiroir récupérateur de graisses pour le nettoyer.

### Nettoyage de la plancha :

- Ne jamais utiliser d'objets ni de détergents récurant et abrasifs. Pour retirer efficacement les graisses cuites et les sucs de viandes, procédez à son déglacage juste après la cuisson (plancha encore chaude) :
- Eteignez l'appareil, mettez des gants de protection adaptés contre la chaleur de la plancha, jetez une petite quantité d'eau sur la surface à nettoyer. Attention à la chaleur dégagée par la vapeur. Evacuez les résidus avec une spatule dans la fente de la plancha. Terminez le nettoyage avec une éponge douce. Séchez et huilez légèrement. Vous pouvez remplacer l'eau par du vinaigre blanc sur une surface tiède.

### Nettoyage des tablettes latérales :

- Nettoyez ces zones après chaque utilisation avec une eau chaude savonneuse et un chiffon doux non abrasif. Rincez et séchez.
- Les tablettes latérales ne doivent pas être utilisées comme planches à découper.
- Ne pas nettoyer les grilles/planchas ni accessoires dans un lave-vaisselle : risque d'endommagement.
- Couvrez l'appareil (débranché préalablement du récipient de

gaz) d'une housse pendant la belle saison puis mettez-le à l'abri dans un endroit frais et à l'abri de l'humidité.

- Fermez le robinet du récipient de gaz après chaque utilisation.
- Débranchez le récipient de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé fréquemment. Vérifiez que le robinet du récipient de gaz est correctement fermé.
- Stockez le récipient de gaz dans un endroit sec et bien aéré, hors de portée des enfants et loin de toute source inflammable. Ne pas stocker le récipient de gaz dans une cave ou un sous-sol.



**ATTENTION !** Le **Propane** se stocke à l'extérieur uniquement, à l'abri de toute source de chaleur et du rayonnement solaire.

- Les récipients de gaz Butane et Propane ne doivent pas être disposés à proximité ni sous le rayonnement d'une source de chaleur. Les récipients de gaz non branchés, même présumés vides, doivent être tenus fermés dans une zone bien ventilée.



**ATTENTION !** Les éléments en acier inoxydable (grille de cuisson, brûleurs,) se colorent lors de l'utilisation. Il s'agit d'une réaction normale pour ce type de matériau.

## Entretien

Pour conserver votre barbecue le plus longtemps possible, nous vous conseillons de :

- Nettoyer toutes les surfaces de cuisson après chaque utilisation.
- Ne pas laisser votre barbecue sous la pluie ; ne pas laisser d'eau en stagnation sur les surfaces de cuisson, les tablettes ou le tiroir de graisses : risque de détérioration et/ou de corrosion prématurées.
- Huiler les surfaces de cuisson en fonte pour éviter la rouille avant la 1<sup>ère</sup> utilisation, après une longue période de non-utilisation et avant l'hivernage de votre appareil.

- L'entretien fréquent du brûleur permet de le maintenir en bon état pour de nombreuses utilisations et d'éviter son oxydation prématurée (résidus acides des grillades).
- L'oxydation du brûleur est néanmoins un phénomène normal dans le temps et un brûleur oxydé qui fonctionne ne doit pas être remplacé.
- Son remplacement est nécessaire uniquement si son fonctionnement est incorrect malgré le respect des instructions du présent manuel.



**ATTENTION !** Vérifiez après une longue période de stockage que les brûleurs (tube venturi) ne sont pas bouchés par des insectes : risque d'incendie à l'allumage ou de retour de flammes. En cas d'obstruction du ou des brûleurs (tubes venturi), démontez les brûleurs et nettoyez l'intérieur au cure-pipe.

- **Les dommages causés par les feux de graisses ne sont pas couverts par la garantie.**

## Guide de dépannage



### IMPORTANT :

- NE JAMAIS DEMONTER LA RAMPE DE GAZ
- INTEGREE AU BARBECUE (située derrière le panneau de contrôle frontal)
- NI LES ROBINETS NI LES INJECTEURS NI AUCUNE PARTIE PROTEGEE PAR LE FABRIQUANT

Anomalie	Causes possibles	Solutions proposées
La flamme s'allume sur 2 brûleurs, mais pas sur le 3 <sup>e</sup> ou sur 1 brûleur, ou mais pas sur le 2 <sup>e</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûleur (tube venturi) et/ou injecteur obstrué(s)</li> </ul>	<p>Démontez le brûleur qui ne fonctionne pas et le remplacer le temps du test par l'un des autres brûleurs (qui fonctionne) préalablement démonté lui aussi. Réalisez un essai d'allumage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) ne s'allume pas.</u> Cela signifie que c'est l'injecteur qui est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).</li> <li>• <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) s'allume.</u> Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).</li> </ul>
Des flammes sortent par un des boutons du panneau frontal de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couper immédiatement l'arrivée de gaz en prenant toutes les précautions nécessaires. Procéder directement (et sans réaliser de tests préalables), pour le bouton considéré, au nettoyage du brûleur préalablement démonté et de l'injecteur avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).</li> </ul>	

Anomalie	Causes possibles	Solutions proposées
<p>Je n'arrive plus à allumer mon barbecue à la 1<sup>ère</sup> utilisation ou après plusieurs utilisations</p> <p>Aucun des brûleurs de mon barbecue ne s'allume, à la 1<sup>ère</sup> utilisation, ou après plusieurs utilisations</p>	<p>Se reporter au cas n°2 : Procéder directement (et sans réaliser de tests préalables) au nettoyage de chacun des brûleurs préalablement démontés et de chacun des injecteurs avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Robinet de la bouteille de gaz fermé, insuffisamment ouvert ou non purgé</li> <li>• Bouteille de gaz vide</li> <li>• Flexible de raccordement bouteille-barbecue obstrué</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrir (davantage) le robinet de la bouteille de gaz afin de libérer celui-ci dans le circuit du barbecue. Purger le détendeur en appuyant sur le bouton situé sur le détendeur au niveau de la bouteille.</li> <li>• Essayez de rallumer le barbecue avec une bouteille de gaz neuve. <u>Si le barbecue se rallume avec la bouteille neuve</u>, cela signifie que votre bouteille initiale était vide.</li> <li>• Essayez de rallumer le barbecue avec un autre flexible de raccordement. <u>Si le barbecue se rallume</u>, cela signifie que votre flexible initial était obstrué : Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé (généralement disponible chez votre revendeur).</li> </ul>
<p>Les brûleurs du barbecue ne s'allument pas avec le bouton (piezzo) mais avec une allumette cela fonctionne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Système d'allumage électronique intégré (Piezzo) mal positionné ou defectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déplacez délicatement le bout du piezzo afin qu'il soit situé à environ 3-4mm du brûleur et au niveau d'un trou du brûleur. Si cela ne fonctionne pas, cela signifie que le Piezzo est defectueux. Contactez votre revendeur.</li> </ul>

Anomalie	Causes possibles	Solutions proposées
<p>La flamme de mon barbecue devient jaune au lieu d'être bleue</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûleur (tube venturi) obstrué ou injecteur mal positionné.</li> </ul>	<p>Démontez le brûleur qui présente des flammes jaunes et le remplacer le temps du test par l'un des autres brûleurs (qui fonctionne) préalablement démonté lui aussi. Réalisez un essai d'allumage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) présente également des flammes jaunes.</u> Cela signifie que c'est l'injecteur qui n'est pas bien positionné. Il y a donc trop d'air dans le ratio air/gaz ce qui provoque l'apparition de flammes jaunes. Contactez votre revendeur.</li> <li>• <u>Si le brûleur (« de remplacement » utilisé pour le test) ne présente pas de flammes jaunes.</u> Cela signifie que le brûleur initial est obstrué. Procéder à son nettoyage avec de l'air comprimé ou à l'aide d'un cure-pipe (généralement disponible chez votre revendeur).</li> </ul>
<p>Le barbecue a pris feu, des flammes sortent du barbecue</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accumulation de graisses et manque de nettoyage et d'entretien du barbecue</li> <li>• Des graisses provenant des aliments sont tombées sur les brûleurs lors de la cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez le barbecue</li> <li>• Toujours utiliser le barbecue avec les protecteurs de flamme correctement positionnés au-dessus des brûleurs</li> </ul>

Anomalie	Causes possibles	Solutions proposées
Je n'arrive pas à brancher mon barbecue au détendeur de la bouteille de gaz <b>(France UNIQUEMENT)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le tuyau périphérique n'est pas adapté au raccord standard à visser G1/2 équipant nos barbecues</li> <li>Le tuyau périphérique est adapté au raccord standard à visser G1/2 équipant nos barbecues, mais le sens de branchement n'a pas été respecté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achetez un flexible conforme à la norme NF D 36125 ou à la norme XP D 36112 (embouts filetés respectifs G1/2 et M20×1.5)</li> <li>Vérifiez le sens de branchement du flexible. Attention les 2 embouts du flexible sont différents : l'un est adapté pour le raccordement au détendeur (de couleur noire), l'autre pour le raccordement à l'embout fileté d'entrée gaz G1/2 du barbecue</li> </ul>
Le raccord fileté de mon barbecue est cassé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le sens de branchement du tuyau d'alimentation n'a pas été respecté, et l'embout noir du flexible destiné initialement au détendeur a été forcé mécaniquement sur le raccord fileté d'entrée gaz G1/2 du barbecue</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Barbecue non utilisable, contactez votre revendeur</li> </ul>
Votre raccord est un raccord américain	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impossible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tous nos barbecues à gaz sont équipés des raccordements en accord (respectifs) avec les différentes réglementations nationales</li> </ul>
Je n'arrive pas à brancher mon barbecue au détendeur de la bouteille de gaz <b>(Hors France)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le tuyau périphérique n'est pas adapté à l'embout de raccordement universel fourni avec nos barbecues</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achetez un tuyau/flexible adapté à l'embout de raccordement fourni en accord avec la réglementation nationale en vigueur</li> </ul>



Anomalie	Causes possibles	Solutions proposées
Mes brûleurs inox changent de couleur à la 1 <sup>ère</sup> utilisation du barbecue	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cela est tout à fait normal car l'acier inoxydable (inox) est un matériau qui réagit à la chauffe par une modification de teinte</li> </ul>	
Mon barbecue neuf semble avoir déjà été utilisé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Votre barbecue a fait partie d'un lot d'échantillons testé en laboratoire, ce qui peut expliquer des marques d'utilisation</li> </ul>	
Ma plancha s'effrite / L'émaillage de ma plancha saute	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contactez votre revendeur</li> </ul>	
Ma plancha s'est fendue à la 1 <sup>ère</sup> chauffe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Défaut de fabrication lié au processus de fabrication des pièces en fonte : il peut accidentellement subsister une bulle d'air lors de la mise en moule de la fonte en fusion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contactez votre revendeur</li> </ul>

## Rangement



### AVERTISSEMENT !

- Les bouteilles de gaz butane et propane ne doivent être entreposées qu'à l'extérieur, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.
- La bouteille de gaz ne doit pas être placée sous la radiation d'une source de chaleur ou à proximité. Les bouteilles de gaz non raccordées doivent être fermées, même si elles semblent vides, et gardées dans une zone ventilée.

- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il a bien refroidi, qu'il a été nettoyé et qu'il est complètement sec.

- Fermez la vanne de la bouteille de gaz après chaque utilisation. Déconnectez la bouteille de gaz de l'appareil lorsque vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant une longue période.
- Entrez la bouteille de gaz dans un endroit sec et bien ventilé, hors de la portée des enfants et à l'écart de toute source de combustion. N'entrez pas la bouteille de gaz dans une cave ou un sous-sol.
- Protégez l'appareil (après avoir déconnecté la bouteille de gaz) en le couvrant par temps chaud.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.



# Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: [www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)



**ELECTRO DEPOT**

42

NL

# Inhoudstafel

**A**

## **Overzicht van het toestel**

Onderdelen  
Overzicht van het toestel  
Beoogd gebruik  
Specificaties

---

**B**

## **Gebruik van het toestel**

Voor ingebruikname  
Montage  
Gebruik

---

**C**

## **Reiniging en onderhoud**

Schoonmaken en opbergen  
Probleemoplossing  
Opslag

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.

## Onderdelen

- A** 3 bedieningsknoppen
- B** 4 stelvoetjes
- C** Opvangbak
- D** Bakplaat
- E** Gasaansluiting

## Overzicht van het toestel

- Pak het apparaat uit en verwijder alle labels van het apparaat. Controleer of alle onderdelen van het product aanwezig en in een goede staat zijn. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantendienst.
- Bewaar alle verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

## Beoogd gebruik

- Het toestel is uitsluitend ontworpen om voedsel te bereiden. Het is geschikt voor gebruik met boter, bakvet, margarine, etc. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of letsel aan personen teweegbrengen.

## Specificaties

Model:	984179 - PLGAZ VAL-3B5934
Aantal branders:	3
Afmetingen (B x H x D):	64 x 42 x 19 cm
Bakzone (B x D) :	59 x 34 cm
Ontsteking:	geïntegreerde piëzo-ontsteker
Nominaal vermogen ( $\sum Q_n$ ):	6 kW (436,8 g/h met butaan – 428 g/h met propaan)
Markering van injectoren:	0,70

PIN: 2575D038762

Divers:

 2575-23



**OPGELET** : Dit product werd ontworpen voor gebruik in de hieronder vermelde landen:

Bestemming	Cat.	Pn
Frankrijk, Verenigd Koninkrijk, Spanje, Italië, Portugal, België, Luxemburg, Zwitserland	$I_{3+} \left( \begin{smallmatrix} 28-30/37 \end{smallmatrix} \right)$	G30 - Butaan: 28-30 mbar G31 - Propaan: 37 mbar
Nederland	$I_{3B/P} \left( \begin{smallmatrix} 30 \end{smallmatrix} \right)$	G30 - Propaan / G31 - Propaan: 30 mbar



De markering op injector bijvoorbeeld 0.86 geeft aan dat de grootte van de injector 0.86mm.

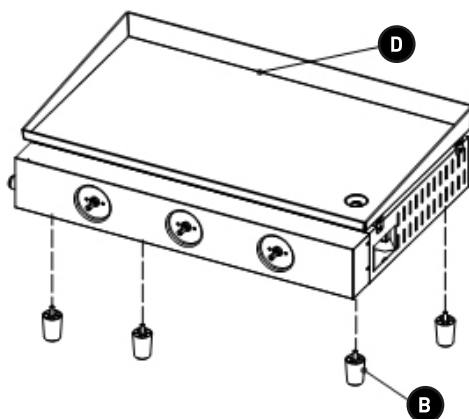
## Voor ingebruikname

- Laat het apparaat 5 minuten werken om alle fabricageresten te elimineren. Dit zorgt ervoor dat alle resten van het fabricageproces worden verwijderd.
- Deze fabricageresten kunnen een lichte brandgeur afgeven wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is volledig normaal en wijst niet op een fabricagefout of een gevaar.
- Maak het apparaat en de accessoires schoon (zie **Reiniging en onderhoud**).



## Montage

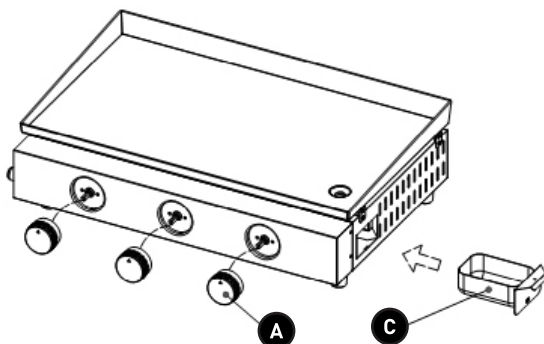
1

<b>B</b>		x4
<b>D</b>		x1



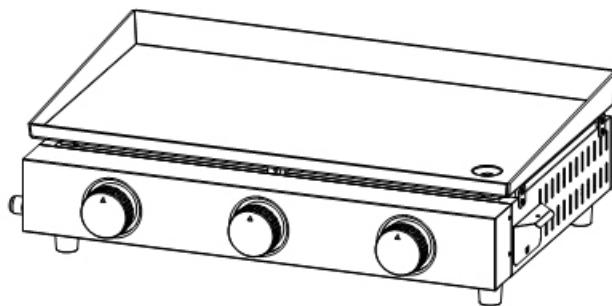
2

<b>C</b>		x1
<b>A</b>		x3





3



4



## Gebruik



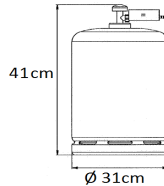
**OPMERKING:** Gebruik deze barbecue niet indien niet alle onderdelen zijn aangebracht. Het toestel moet correct worden gemonteerd, volgens de assemblagehandleiding die bij deze gebruiksaanwijzing zit.

## Aansluiting aan de gasfles

### Gasfles/ontspanner

- De gasfles (NF voor Frankrijk) kan op de grond worden geplaatst (naast de barbecue) of op de onderste plank/in het meubel van uw barbecue (tenzij op het toestel anders vermeld staat). Inderdaad, is het noodzakelijk om een bepaalde afstand tussen de gasfles en de branders tijdens gebruik behouden. Dit is de reden waarom sommige lage planken zijn voorzien van een uitbeting aan de gascilinder gezet door het houden van een veilige afstand van de branders. De standaard lage planken zijn niet geschikt vanwege de gasfles te dicht bij de verwarmingszone.

- De fles (6 tot 13 kg) kan op de onderste plank/in het meubel worden geplaatst, tenzij op het product anders vermeld staat en op voorwaarde dat de afmetingen van de fles (ontspanner inbegrepen) aan de onderstaande vereisten voldoen:



- Het gebruik van LPG cilinders alleen (liquefied petroleum gas).
- Indien uw gasfles niet aan de bovenvermelde vereisten voldoet, moet u ze zeker op de grond plaatsen, naast uw barbecue.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen in de behuizing voor de gasfles niet verstopt zijn.
- Gebruik geen gasfles die beschadigd is of roest vertoont. Indien de fles beschadigd is of er roestvlekken zijn, moet u ze door de gasleverancier laten controleren. Gebruik geen gasfles waarvan de kraan beschadigd zou kunnen zijn.
- Gebruik een ontspanner met beveiliging, in overeenstemming met de van kracht zijnde nationale wetgeving (**NF voor Frankrijk, BSEN 16129: 2013 voor andere landen**), van 37 mbar voor propaan of 28-30 mbar voor butaan.



**Opmerking** : voor andere landen moeten de flessen en de ontspanners in overeenstemming zijn met de van toepassing zijnde nationale wetgeving.

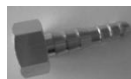
- SLUIT UW TOESTEL NOOIT AAN OP AARDGAS.** Het gascircuit is uitsluitend ontworpen voor butaan- of propaangaas (G30/G31).
- NOOIT GEBRUIKEN TOOL OM DE DRUKREGELAAR NUT OP UW PRODUCT VASTDRAAIEN** : kan het product beschadigen. Een vinger strak is voldoende.

#### Verbindingshulpstuk

- Frankrijk:** Gebruik van de schroefdraadstift **UITSLUITEND** voor de gastoevoer G1/2 (stuk reeds bevestigd op de barbecue).



- Andere Landen:** Gebruik van het aansluitstuk voor darm meegeleverd als los onderdeel. Draai het aansluitstuk voor darm stevig vast door middel van gepast bevestigingsgereedschap (sleutel), op de schroefdraadstift voor de gastoevoer G1/2 om de lektest uit te voeren (zie Lektest).



**Toevoerleiding**• **Voor alle landen:****Opmerking:**

- Vervang de hoofdtoevoerleiding voor de vervaldatum bereikt is, als deze beschadigd is of barsten vertoont of als dit volgens de nationale voorschriften vereist is. De leiding moet voldoen aan EN 16436-1+A3: 2020.
- Trek niet aan de slang of doorboor deze niet.
- Zorg ervoor dat de slang niet aan torsie of tractie onderworpen is: aangezien het verbindingshulpstuk voor de gastoevoer zich aan de linkerzijde bevindt, moet u de gasfles links van het toestel plaatsen.
- Zorg ervoor dat de slang nooit in contact komt met die onderdelen van het toestel die heel heet kunnen worden.
- Plaats de gasfles op ten minste 1 meter afstand van de barbecue.
- **U moet het toestel op de gasfles aansluiten door middel van een toevoerslang van 1,2 tot (max.) 1,5 m lang.**

• **Frankrijk:**

1. Gebruik een slang die van het merkteken NF is voorzien en uitgerust is met een schroefdraadmoer G1/2 waarmee u de slang aan het toestel kunt aansluiten, en een schroefdraadmoer M20x1,5 voor aansluiting op de ontspanner, zoals bepaald door de norm XP D 36-125 of de norm XP D 36-112.
2. Draai de schroefdraadmoer G1/2 vast aan de slang, op de inlaatkoppeling van het toestel en de schroefdraadmoer M20x1,5 (zwart) op de uitlaatkoppeling van de ontspanner; volg daarbij de instructies die met de soepele slang werden meegeleverd.
3. Controleer of het geheel lekdicht is; volg daarvoor de aanwijzingen van paragraaf Lekttest.

Naar ontspanner (zwarte schroefdraadstift)

Naar barbecue

• **Andere Landen:**

1. Gebruik een soepele slang van goede kwaliteit die geschikt is voor gebruik met butaan en propaan, in overeenstemming met de van kracht zijnde nationale wetgeving. Sluit de slang aan op het aansluitstuk voor darm, dat u vooraf op het toestel hebt gemonteerd (paragraaf Aansluiting aan de gasfles / Verbindingshulpstuk) overeenkomstig de aanwijzingen die met de soepele slang werden meegeleverd.
2. Controleer of het geheel lekdicht is; volg daarvoor de aanwijzingen van paragraaf Lekttest.

**Vervanging van de gasfles**

Als u een gasfles vervangt, moet u de onderstaande instructies volgen:

- Vervang de gasfles niet terwijl u het toestel gebruikt (bedieningsknoppen in de OFF-stand (●))
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld.

- Vervang de fles ver van om het even welke ontstekings- of warmtebron.
- U mag de fles uitsluitend buiten vervangen.

Voordat de gasfles wordt vervangen, zorg dat de kraan volledig is dichtgedraaid.

## Lektest

Het is van het **grootste belang** dat u een "lekdichtheidstest" uitvoert:

- vóór u het toestel voor het eerst gebruikt (zelfs als de barbecue door de verdeler werd gemonteerd);
- telkens als de gasfles, slang of ontspanner werd vervangen;
- ten minste één keer per jaar, bij voorkeur in het begin van het seizoen;
- als het toestel voor lange tijd was opgeborgen of lange tijd niet werd gebruikt.

Controleer of de slang niet beschadigd is en of deze ver genoeg verwijderd is van het onderste gedeelte van de barbecue.

- Doe de test in openlucht, ver van alle mogelijke ontvlambare materialen. Rook niet.
- Controleer of de bedieningsknoppen in de OFF-stand (●) staan.
- Maak een mengsel klaar met 50% afwasproduct en 50% water.
- Draai de ontspanner op de gasfles.
- Sluit de soepele toevoerslang aan op het toestel en op de ontspanner (zie Aansluiting aan de gasfles).
- Strijk het mengsel met een penseel over de koppelingen tussen de fles/de ontspanner/ de slang/de gasaansluiting op de barbecue.
- Open de kraan van de gasfles.
- Bekijk de verschillende koppelingen tussen fles/ontspanner/slang/gasaansluiting aan de barbecue aandachtig: als er luchtbelletjes ontstaan, betekent dat dit er een gaslek is.
- sluit de kraan van de gasfles.

Om het lek te verhelpen moet u de moeren vaster draaien en de test opnieuw uitvoeren. Als een onderdeel stuk is, moet u het vervangen. Het toestel mag niet in gebruik worden genomen vooraleer het lek is verholpen. Als u het probleem niet opgelost krijgt, moet u uw verdeler of een gespecialiseerde gastechnicus contacteren.



**Belangrijk** : Gebruik nooit een vlam om na te gaan of er een gaslek is.

## Het toestel aansteken



### **BELANGRIJK vóór u het toestel aansteekt**

Zet het toestel niet aan vooraleer u alle instructies aandachtig hebt doorgelezen en goed hebt begrepen. Controleer ook of:

- het geheel [fles/ontspanner/slang/toestel] geen lekken vertoont;
- de brander (venturibuis) en/of injectoren niet verstopt zijn (bv. door spinnenwebben);
- de toevoerleiding niet beschadigd of vervallen is en of deze niet in contact komt met scherpe of mogelijk hete onderdelen van het toestel;
- de branders correct op de injectoren zijn aangesloten, via de daarvoor voorziene opening.

## Aansteken van de hoofdbranders



**BELANGRIJK** :voor de barbecue modellen met kap: steek de barbecue aan met de **KAP OPEN**. Steek het toestel nooit aan met de kap gesloten.

Voor de andere modellen: verwijder het deksel van de barbecue voor u hem aansteekt en zet het achter het vat, in de daarvoor voorziene inkeping, zodat het tijdens het bakken een windscherm vormt, of leg het op de grond. Steek de barbecue nooit aan met gesloten deksel.

### Automatisch aansteken:

1. Verwijder het deksel (open de kap) en controleer of alle knoppen in de OFF-stand (●) staan (duw de knop en draai hem volgens de wijzers van de klok, tot u niet verder kunt).



2. Open de kraan van de gasfles.→
3. Druk op de linkerknop en draai hem tegen de wijzers van de klok in, tot u een "klik" hoort, om de 1<sup>e</sup> brander aan te steken.
4. Steek vervolgens op dezelfde manier ook de andere branders aan, van links naar rechts.
5. Als een of meer branders na stap 2 en 3 niet aangaan, moet u de knop weer in de OFF-stand zetten en de handeling 2 of 3 keer herhalen.
6. Indien desondanks een of meer branders niet aangaan, moet u de gastoevoer afsluiten, 5 minuten wachten (tot het gas vervluchtigd is) en stap 2 en 3 opnieuw uitvoeren of de barbecue met een aansteker (zie paragraaf De u schotelwarmer aan de zijkant aansteken) aansteken.

### Manueel aansteken:

- Indien u de barbecue niet automatisch kunt aansteken, zet u de bedieningsknoppen in de OFF-stand (●). Houd een brandende lucifer of aansteker in de buurt van de openingen van de brander(s), draai de bedieningsknop tot het maximale debiet (symbolisch voorgesteld door een grote vlam).
- Indien na verschillende pogingen om ze automatisch en/of manueel aan te steken, een of meer branders niet aangaan, moet u controleren of de branders en/of injectoren niet verstopt zitten.

### **De u schotelwarmer aan de zijkant aansteken**



**BELANGRIJK** : controleer of het deksel van de schotelwarmer aan de zijkant open is vooraleer u deze probeert aan te steken. Laat het beveiligingsdeksel niet dicht als u de schotelwarmer wil aansteken en/of gebruikt. De schotelwarmer is ontworpen voor recipiënten met een diameter tussen de 10 en 22 cm. Houd rekening met deze afmetingen.

### Automatisch aansteken:

1. Open het deksel en controleer of de knop in de OFF-stand (●) staat.
2. Open de klep van de gasfles.
3. Druk op de knop en draai tegen de wijzers van de klok in tot u een "klik" hoort, om de brander aan te steken.
4. Als de brander na stap 3 niet brandt, moet u de knop weer in de OFF-stand (●) zetten en de handeling 2 of 3 keer herhalen.
5. Indien desondanks de brander niet aangaat, moet u de gastoevoer afsluiten, 5 minuten wachten tot al het gas vervluchtigd is, en stap 2 en 3 herhalen of de brander met een gasaansteker aansteken.  
Plaats niets op het deksel van de schotelwarmer; alleen op de rechterplank mag u voorwerpen leggen.

### Manueel aansteken:

- Indien u de barbecue niet automatisch kunt aansteken, zet u de bedieningsknoppen in de OFF-stand (●). Houd een brandende lucifer of aansteker in de buurt van de brander, draai de bedieningsknop tot het maximale debiet (symbolisch voorgesteld door een grote vlam).
- Indien de brander na verschillende pogingen om hem automatisch en/of manueel aan te steken, niet brandt, moet u controleren of de brander en/of injector niet verstopt zitten.

## **Het toestel uitzetten**

1. Zet alle knoppen in de OFF-stand (●) (duw de knoppen in en draai ze volgens de wijzers van de klok, tot het uiterste).
2. sluit de kraan van de gasfles.
3. Wacht tot uw toestel volledig is afgekoeld vooraleer u het deksel erop zet (naargelang van het model).

## Voorverwarmen/Toestel in gebruik nemen



**BELANGRIJK:** Het is van het grootste belang dat u de lekttest uitvoert vooraleer u uw toestel voor het eerst gebruikt (zie paragraaf Lekttest).

Het verdient aanbeveling om het toestel, vóór u het voor het eerst gebruikt, aan het maximale vermogen te verhitten zonder voedingswaren en dit gedurende 30 minuten, mét alle accessoires. Door deze handeling komen er misschien geuren vrij en/of ontstaat er rook: dat is het gevolg van de carbonisatie van resten van grondstoffen.

Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld; maak de hele barbecue met een schone doek en water schoon en smeer de bakoppervlakken lichtjes in met olie.

## Bakken

Voor de barbecues die met een plancha zijn uitgerust: smeer het bakoppervlak lichtjes met olie in zodat de voedingswaren er niet aan kleven.

Voor de barbecues met kap: 2 bakwijzen zijn mogelijk:

- Kap open: traditioneel roosteren
- Kap gesloten: bakken zoals in een oven: ideaal voor grote stukken vlees.



**WAARSCHUWING!** Voor het koken van traditionele roosteren zoals gegrilde worstjes ..., niet het deksel te sluiten. Dit soort voedsel geeft ze veel vet en bakoven soort is niet geschikt.



**Handigheidje :** om de vetopvangbak makkelijk schoon te maken, raden wij u aan om de volledige oppervlakte met aluminiumfolie te bedekken en dit weg te gooien na elk gebruik als het toestel volledig is afgekoeld.

Bij verbranding bakvet, verlaagt de intensiteit van het vuur minimum en bewegen voedsel om een koelere omgeving. **DOOF DE VLAMMEN OP EEN GASBARBECUE NOOIT MET WATER.**

## Schoonmaken en opbergen

- Wacht tot de barbecue volledig is afgekoeld.
- **Omwille van de hygiëne en de veiligheid:** maak uw toestel en alle accessoires (ook de vetopvangbak) na elk gebruik schoon met zeepwater om alle vetresten te verwijderen; gebruik een zachte, niet-schurende doek. Spoel de gietijzeren oppervlakken, droog ze en smeer ze in.



**WAARSCHUWING!** Waarschuwing! Voor barbecues voorzien van een voorste paneel, kan het nodig zijn om het om vet herstel lade terug voor reinigen te verwijderen.

### De plancha schoonmaken:

- gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen of schuurmiddelen. Om het gebakken vet en de jus van het vlees gemakkelijk te verwijderen, moet u de plancha onmiddellijk na het bakken deglaceren (als de plancha nog warm is):
- Schakel het toestel uit, trek geschikte, hittebestendige beschermingshandschoenen aan en giet een kleine hoeveelheid water over het schoon te maken oppervlak. Opgelet voor de hitte die door de damp ontstaat. Verwijder het vuil met een spatel via de spleet in de plancha. Maak de plancha ten slotte nog schoon met een zachte spons. Droog ze af en smeer ze in. U kunt het water vervangen door witte azijn op een lauw oppervlak.

### De legplanken aan de zijkant schoonmaken:

- maak deze zones na elk gebruik schoon met warm zeepwater en een zachte, niet-schurende doek. Spoel ze af en droog ze.
- De legplanken aan de zijkant mogen niet als snijplank worden gebruikt.
- Maak de roosters/plancha of accessoires niet schoon in een zelfreinigende oven: zo zouden ze beschadigd kunnen raken.
- Dek het toestel in het mooie seizoen af (nadat u de gasfles hebt afgekoppeld) met een hoes; in de winter kunt u het beter op een koele en niet-vochtige plek zetten.



- Draai de kraan van de gasfles na elk gebruik dicht.
- Koppel de gasfles af als het toestel niet vaak wordt gebruikt. Controleer of de kraan van de gasfles goed gesloten is.
- Berg de gasfles op op een droge en goed verluchte plaats, buiten het bereik van kinderen en ver van elke ontvlambare bron. Berg de gasfles niet op in een kelder of kelderverdieping.



**WAARSCHUWING!** Propan mag alleen buiten worden opgeslagen, ver van elke warmtebron en van zonnestralen.

- Gasflessen met butaan of propan mogen niet worden opgeslagen in de buurt van of onder de straling van een warmtebron. Niet-aangesloten gasflessen moeten afgesloten worden opgeslagen in een goed geventileerde zone, ook als ervan wordt uitgegaan dat ze leeg zijn.



**WAARSCHUWING!** De roestvrijstalen elementen (koken rooster, branders, ...) zijn gekleurd in gebruik. Dit is een normale reactie van dit type materiaal.

## Onderhoud

Om uw barbecue zo lang mogelijk te kunnen houden, raden wij u het volgende aan:

- Maak alle bakoppervlakken na elk gebruik schoon.
- Laat uw barbecue niet in de regen staan; laat geen water op de bakoppervlakken, legplanken of in de vetopvangbak staan: zo zou voortijdig beschadiging en/of corrosie kunnen optreden.
- Smeer de gietijzeren bakoppervlakken in om roest te vermijden.
- Door de brander regelmatig te onderhouden houdt u hem in goede staat voor veelvuldig gebruik en vermijdt u dat hij voortijdig roest (zure resten van het roosteren van vlees).
- Dat de brander oxideert, is echter een normaal fenomeen na verloop van tijd en een brander die werkt, hoeft niet vervangen te worden.
- U hoeft hem alleen te vervangen als hij niet correct werkt ook al hebt u de instructies in deze handleiding nageleefd.



**WAARSCHUWING!** Als u het toestel lange tijd hebt opgeborgen, moet u controleren of er geen insecten de branders (venturibuis) verstoppen: gevaar voor brand bij het aansteken of voor vlaminslag. Als een of meer branders (venturibuizen) verstopt zijn, moet u de branders demonteren en de binnenkant schoonmaken met een pijpenstopper.

- **Schade veroorzaakt door vetbranden valt niet onder de garantie.**

## Probleemoplossing



### BELANGRIJK:

- DEMONTEER NOOIT DE GASBUIS
- die IN DE BARBECUE IS GEINTEGREERD (achter het controlepaneel vooraan)
- DEMONTEER GEEN KRANEN, INJECTOREN OF DOOR DE FABRIKANT BESCHERMDE ONDERDELEN.

Onregelmatigheid	Mogelijke oorzaken	Voorgestelde oplossingen
2 branders hebben een vlam, maar niet de 3 <sup>e</sup> of 1 brander brandt, maar niet de 2 <sup>e</sup> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brander (venturibuis) en/of injector verstopt</li> </ul>	<p>Demonteer de brander die niet werkt, en vervang hem door een van de andere gemonteerde branders (die wel werken), bij wijze van test. Maak een ontsteking-test:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Als de vervangingsbrander (die u voor de test gebruikt) niet aangaat.</u> Dat betekent dat de injector verstopt is. Maak de slang schoon met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verdeler).</li> <li>• <u>Als de vervangingsbrander (die u voor de test gebruikt) wel aangaat.</u> Dit betekent dat de eerste brander verstopt. Reinigen met perslucht of met behulp van een pijp cleaner (meestal verkrijgbaar bij uw dealer).</li> </ul>
Er komen vlammen uit een van de knoppen op het controlepaneel vooraan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluit onmiddellijk de gastoevoer af en ga daarbij uiterst voorzichtig te werk. Maak onmiddellijk (zonder eerst tests uit te voeren) de gedemonteerde brander en injector van de knop in kwestie schoon met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verdeler).</li> </ul>	

Onregelmatigheid	Mogelijke oorzaken	Voorgestelde oplossingen
<p>Ik slaag er niet meer in mijn barbecue aan te steken bij het 1<sup>e</sup> gebruik of na hem enkele keren gebruikt te hebben.</p> <p>Geen enkele brander van mijn barbecue gaat aan, bij het 1<sup>e</sup> gebruik, of na hem enkele keren gebruikt te hebben.</p>	<p>Zie geval nr. 2: Maak onmiddellijk (zonder eerst tests uit te voeren) elke vooraf gedemonteerde brander en elke injector schoon met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verdeler).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tik op de gesloten gasfles open of onvoldoende gezuiverd</li> <li>• De gasfles is leeg.</li> <li>• De verbindingsslang tussen de gasfles en de barbecue is verstopt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open de kraan van de gasfles (verder) zodat er gas naar het circuit van de barbecue kan. Zuiveren de regelaar door op de knop op de druk in de fles.</li> <li>• Probeer de barbecue aan te steken met een nieuwe gasfles. <u>Als de barbecue met een nieuwe fles wel aangaat</u>, betekent dat dat de oorspronkelijke gasfles leeg was.</li> <li>• Probeer de barbecue met een andere verbindingsslang aan te steken. <u>Als de barbecue met een nieuwe fles wel aangaat</u>, betekent dat dat de oorspronkelijke gasfles leeg was. Maak de slang schoon met perslucht (over het algemeen verkrijgbaar bij uw verdeler).</li> </ul>
<p>De branders van de barbecue gaan niet aan met de ontstekingsknop, maar wel met een lucifer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het geïntegreerde elektronische ontstekingsmechanisme is stuk of niet goed geplaatst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bewegen het uiteinde van de piëzo zodat deze ligt ongeveer 3-4 mm van de brander en een gat van de brander. Als dit niet werkt, betekent dit dat de Piezzo defect. Neem contact op met uw verdeler.</li> </ul>

Onregelmatigheid	Mogelijke oorzaken	Voorgestelde oplossingen
De vlam van mijn barbecue is geel in plaats van blauw	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brander (venturibuis) geblokkeerd of slecht gepositioneerd injector.</li> </ul>	<p>Verwijder de brander een gele vlam en vervang de testtijd door een van de andere branders (die werkt) vooraf te verwijderen. Maak een ontsteking-test:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Als de brander ("replacement" gebruikt voor de test) ook gele vlammen.</u> Dit betekent dat de injector niet goed gepositioneerd. Aldus is er teveel lucht in het lucht / gasverhouding die kennelijk een gele vlammen veroorzaakt. Neem contact op met uw verdeler.</li> <li>• <u>Als de brander ("replacement" gebruikt voor de test) vertoont geen gele vlammen.</u> Dit betekent dat de eerste brander verstopt. Reinigen met perslucht of met behulp van een pijp cleaner (meestal verkrijgbaar bij uw dealer).</li> </ul>
De barbecue staat in brand, er komen vlammen uit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er heeft zich vet opgehoopt en de barbecue werd niet goed genoeg schoongemaakt of onderhouden.</li> <li>• Er is tijdens het bakken vet van voedingsmiddelen op de branders gedruppeld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak de barbecue schoon.</li> <li>• Gebruik de barbecue altijd met vlambeschermers die correct boven de branders werden aangebracht.</li> </ul>

Onregelmatigheid	Mogelijke oorzaken	Voorgestelde oplossingen
<p>Ik slaag er niet in mijn barbecue aan te sluiten op de ontspanner van de gasfles. <b>(Frankrijk)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De buis is niet geschikt voor een standaard schroefaansluiting G1/2 waarmee onze barbecues zijn uitgerust.</li> <li>• De perifere buis is aangepast aan de standaard schroefaansluiting G1/2 waarmee onze barbecues zijn uitgerust, maar de aansluitrichting werd niet gerespecteerd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koop een slang die voldoet aan de norm NF D 36125 of aan de norm XP D 36112 (schroefdraadstukken, respectievelijk G1/2 en M20x1.5).</li> <li>• Controleer de aansluitingsrichting van de slang. Opgelet: de uiteinden van de slang zijn verschillend: de ene is geschikt voor aansluiting op de ontspanner (zwart), de andere voor aansluiting op de schroefdraadstift van de gastoevoer G1/2 van de barbecue.</li> </ul>
<p>De schroefdraadaansluiting van mijn barbecue is stuk.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De aansluitrichting van de toevoerbuis werd niet in acht genomen en het zwarte uiteinde van de slang, dat oorspronkelijk voor de ontspanner is bedoeld, werd mechanisch op de schroefdraadaansluiting van de gastoevoer G1/2 van de barbecue geforceerd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De barbecue kan niet worden gebruikt; contacteer uw verdeler.</li> </ul>
<p>Uw aansluiting is een Amerikaanse aansluiting.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onmogelijk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al onze gasbarbecues zijn met aansluitingen uitgerust die de verschillende nationale voorschriften volgen.</li> </ul>
<p>Ik slaag er niet in mijn barbecue aan te sluiten op de ontspanner van de gasfles. <b>(buiten Frankrijk)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De perifere slang is niet geschikt voor het universele verbindingshulpstuk dat met onze barbecues wordt meegeleverd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koop een buis/slang die geschikt is voor het meegeleverde verbindingshulpstuk en voldoet aan de nationale van kracht zijnde reglementering.</li> </ul>

Onregelmatigheid	Mogelijke oorzaken	Voorgestelde oplossingen
Mijn roestvrijstalen branders veranderen van kleur als ik mijn barbecue voor het eerst gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dat is volledig normaal, aangezien roestvrij staal een materiaal is dat op verhitting reageert door van kleur te veranderen.</li> </ul>	
Het lijkt of mijn nieuwe barbecue al werd gebruikt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uw barbecue behoort tot een lot van exemplaren die in het laboratorium werden getest, wat kan verklaren waarom uw barbecue tekenen van gebruik vertoont.</li> </ul>	
Mijn plancha brokkelt af / De emailaag van mijn plancha springt stuk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacteer uw verdeler.</li> </ul>	
Mijn plancha barstte toen ik ze voor het eerst verhitte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Constructiefout die te maken heeft met het fabricageproces van gietijzeren stukken: het zou kunnen dat er een luchtbel in terecht is gekomen toen het gesmolten gietijzer in de gietvorm werd gegoten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacteer uw verdeler.</li> </ul>

## Opslag



### WAARSCHUWING!

- Butaan- en propaangasflessen mogen alleen buiten worden opgeslagen, in een koele en droge ruimte en uit de buurt van direct zonlicht.
  - Plaats de gasfles niet onder de straling van een warmtebron of in de buurt. Niet aangesloten gasflessen moeten dichtgedraaid zijn, zelfs wanneer ze leeg lijken, en in een geventileerde ruimte opgeslagen worden.
- Voordat het apparaat wordt opgeborgen, zorg dat het voldoende is afgekoeld, gereinigd en volledig droog is.

- Draai de kraan van de gasfles na elk gebruik dicht. Ontkoppel de gasfles van het apparaat als u van plan bent het apparaat langere tijd niet te gebruiken.
- Berg de gasfles op in een droge en goed verluchte ruimte, buiten het bereik van kinderen en ver van elke ontvlambare bron. Berg de gasfles niet op in een kelder of kelderverdieping.
- Bescherm het apparaat (na het ontkoppelen van de gasfles) door het bij warm weer af te dekken.
- Berg het apparaat op in een koude en droge ruimte.





# ¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)



**ELECTRO DEPOT**

64

ES

## A

### Descripción del aparato

Partes  
Descripción del producto  
Uso previsto  
Características

---

## B

### Utilización del aparato

Antes del primer uso  
Montaje  
Utilización

---

## C

### Limpieza y mantenimiento

Limpieza y almacenaje  
Guía de reparación  
Almacenamiento

Lea atentamente estas advertencias reglamentarias antes de utilizar este producto.

## Partes

- A** 3 botones de control
- B** 4 patas
- C** Bandeja colectora
- D** Placa de cocción
- E** Conector de gas

## Descripción del producto

- Desembale el aparato y quítele todas las etiquetas. Asegúrese de que el embalaje contiene todas las piezas del producto y estas están intactas. Si el aparato está dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o al servicio de posventa.
- Mantenga todos los elementos del embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían producirse accidentes si los niños jugaran con los materiales del embalaje.

## Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para cocinar alimentos. Asimismo, tan solo se recomienda utilizar con el aparato grasas de cocción, tales como mantequilla, manteca, margarina, etc. No lo utilice para ningún otro fin, sea cual sea.
- Cualquier otro uso podría dañar el aparato o provocar lesiones.

## Características

Modelo:	984179 - PLGAZ VAL-3B5934
Número de quemadores:	3
Dimensiones (An x Fo x Al):	64 x 42 x 19 cm
Zona de cocción (An x Fo):	59 x 34 cm
Encendido:	Encendedor piezoeléctrico integrado
Potencia nominal ( $\sum Q_n$ ):	6 kW (436,8 g/h con butano – 428 g/h con propano)
Marcado de los inyectoros:	0,70

PIN: 2575D038762

Varios:

 2575-23



**ATENCIÓN:** Este producto ha sido diseñado para utilizarse en los países mencionados a continuación:

País de destino	Categoría	Gas y presión
Francia, Reino Unido, España, Italia, Portugal, Bélgica, Luxemburgo, Suiza	$I_{3+} \left( \begin{smallmatrix} 28-30/37 \end{smallmatrix} \right)$	G30 - Butano: 28-30 mbar G31 -Propano: 37 mbar
Holanda	$I_{3B/P} \left( \begin{smallmatrix} 30 \end{smallmatrix} \right)$	G30 - Butano / G31 -Propano: 30 mbar



Marcado de inyector, por ejemplo: 0,86 indica que el tamaño del inyector es de 0,86 mm.

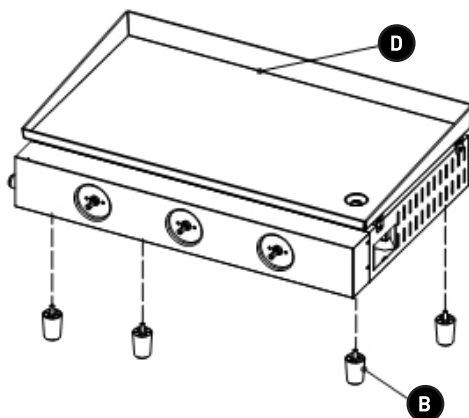
## Antes del primer uso

- Deje funcionar el aparato durante 5 minutos para eliminar todos los residuos de producción. Esto permitirá eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación.
- Estos residuos de fabricación pueden producir un ligero olor a quemado al encender el aparato por primera vez. Esto es completamente normal y no indica ningún riesgo ni defecto de fabricación.
- Limpie el aparato y los accesorios (consulte el apartado **Limpieza y mantenimiento**).



## Montaje

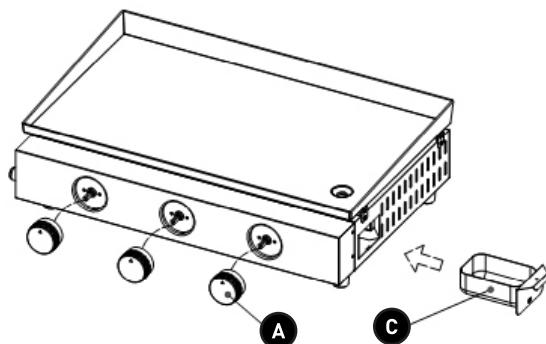
1

<b>B</b>		x4
<b>D</b>		x1

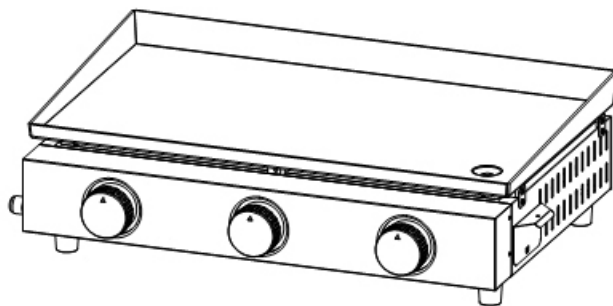


2

<b>C</b>		x1
<b>A</b>		x3



3



4



## Utilización



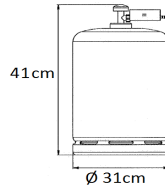
**OBSERVACIÓN:** No utilice la barbacoa si no tiene todas sus piezas correctamente instaladas. El aparato deberá montarse correctamente de conformidad con el manual de montaje incluido con estas instrucciones.

## Conexión a la bombona de gas

### Bombona/regulador

- La bombona de gas puede colocarse en el suelo (al lado de la barbacoa) o sobre la mesilla baja/en el mueble de la barbacoa (salvo indicación contraria en el aparato). De hecho, es necesario mantener una cierta distancia entre la botella de gas y los quemadores durante el uso. Por eso, algunos estantes bajos cuentan con un desembolso para poner el cilindro de gas, manteniendo una distancia segura de los quemadores. Los estantes estándar no son adecuados debido a que la botella de gas está demasiado cerca de la zona de calentamiento.

- La bombona puede colocarse sobre la mesilla baja/en el mueble salvo indicación contraria en el producto y a condición de que sus dimensiones (regulador incluido) estén conformes a las exigencias a continuación:



- Utilice sólo botellas de GLP.
- Si la bombona de gas no responde a las exigencias anteriormente citadas, deberá colocarla obligatoriamente en el suelo, al lado de la barbacoa.
- No obstruya las aperturas de ventilación del alojamiento de la bombona de gas.
- No utilice una bombona de gas dañada u oxidada. En caso de deterioro o presencia de óxido en la bombona, haga que la compruebe su proveedor de gas. No utilice una bombona de gas cuya llave esté dañada.
- Utilice un regulador con seguridad, conforme a la reglamentación nacional vigente (**NF para Francia, BS EN 16129: 2013 para otros países**) de 37 mbar para propano o de 28-30 mbar para butano.



**Observación:** para los demás países, las bombonas y los reguladores deberán estar conformes a la reglamentación nacional que corresponda.

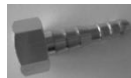
- **NO CONECTE NUNCA EL APARATO AL GAS CIUDAD** (gas natural). El circuito de gas ha sido diseñado exclusivamente para gas butano/propano (G30/G31).
- **NUNCA UTILICE UNA HERRAMIENTA PARA APRETAR LA TUERCA DEL REGULADOR EN SU PRODUCTO** : puede dañar el producto. Una presión a mano es suficiente.

#### Boquilla de conexión

- **Francia:** Uso de la boquilla roscada de entrada de gas G1/2 **SOLAMENTE** (pieza ya instalada en la barbacoa).



- **Otros Países:** Uso de la boquilla acanalada incluida como pieza de repuesto. Enrosque firmemente y con ayuda de una herramienta de apriete adaptada (llave) la boquilla acanalada en la boquilla roscada de entrada de gas G1/2 y, a continuación, realice la prueba de fugas (ver Test de fuite).





**Tubo de alimentación**

- **Para todos los países:**

**Observación:**

- Cambie el tubo principal de alimentación antes de su fecha de caducidad si está dañado, si está resquebrajado o cuando las condiciones nacionales lo requieran. Debe ser compatible con la norma EN16436-1+A3:2020.
- No tire del tubo ni lo retuerza.
- Asegúrese de que el tubo no sufra esfuerzos de torsión o tracción: como la boquilla de conexión de entrada de gas se encuentra en el lateral izquierdo, coloque la bombona de gas a la izquierda del aparato.
- Asegúrese de que el tubo no entre nunca en contacto con partes del aparato que pudieran calentarse.
- Coloque la bombona de gas a 1 metro de distancia como mínimo de la barbacoa.
- **La conexión al aparato deberá realizarse con un tubo de alimentación de 1,2 m o 1,5 m de longitud (máximo).**

- **Francia:**

1. Utilice un tubo que presente el marcado NF, tuerca roscada G1/2 para enroscar en el aparato y tuerca roscada M20x1.5 en el regulador, conforme a la norma XP D 36-125 o a la norma XP D 36-112.
2. Enrosque la tuerca roscada G1/2 del tubo en la conexión de entrada del aparato y la tuerca roscada M20x1.5 (de color negro) en la conexión de salida del regulador siguiendo las indicaciones incluidas con el tubo flexible.
3. Compruebe la estanqueidad del conjunto siguiendo las indicaciones del apartado Prueba de fugas.

Hacia regulador (boquilla roscada negra)

Hacia barbacoa



- **Otros Países:**

1. Utilice un tubo flexible que esté adaptado al uso de butano y propano, conforme a la reglamentación nacional vigente. Realice la conexión del tubo en la boquilla acanalada previamente instalada en el aparato (apartado Boquilla de conexión) siguiendo las indicaciones incluidas con el tubo flexible.
2. Compruebe la estanqueidad del conjunto siguiendo las indicaciones del apartado Prueba de fugas.

**Cambio de la bombona de gas**

El cambio de la bombona de gas deberá realizarse respetando las siguientes instrucciones:

- No cambie la bombona mientras se esté utilizando el aparato (botones de mando en posición "OFF" (●))
- Espere que el aparato se haya enfriado completamente
- Realice el cambio lejos de cualquier fuente de inflamación y de calor

- El cambio deberá realizarse en el exterior solamente
- Antes de cambiar la bombona de gas, asegúrese de que la llave está completamente cerrada.

## Prueba de fugas

Debe **obligatoriamente** realizar una "prueba de estanqueidad":

- Antes del primer uso (aunque la barbacoa haya sido montada por el distribuidor).
- Cada vez que se sustituya la bombona de gas, el tubo o el regulador.
- Al menos una vez al año, preferiblemente al inicio de la temporada.
- Después de un largo periodo de almacenaje o de no utilización del aparato.

Compruebe que el tubo no esté dañado y que esté alejado de la parte inferior de la barbacoa.

- Opere en el interior de un local, alejado de cualquier material inflamable. No fume.
- Asegúrese de que los botones de los mandos están en posición "OFF" (●).
- Prepare una mezcla con un 50% de producto lavavajillas y un 50% de agua.
- Enrosque el regulador en la bombona de gas.
- Conecte el tubo flexible de alimentación al aparato y al regulador (ver Conexión a la bombona de gas)
- Con un pincel, extienda el preparado sobre las conexiones bombona/regulador/tubo/conexión de gas con la barbacoa.
- Abra la llave de la bombona de gas.
- Observe las diferentes conexiones bombona/regulador/tubo/conexión de gas con la barbacoa: si se forman burbujas, significa que hay una fuga de gas.
- Cierre la llave de la bombona de gas.

Para eliminar la fuga, apriete las tuercas y repita la prueba.

Si una pieza está defectuosa, deberá cambiarla. El aparato no deberá ponerse en servicio antes de que haya desaparecido la fuga. Si el problema persiste, contacte con su distribuidor o con un técnico de gas especializado.



**Importante** : No utilice nunca llamas para detectar una fuga de gas.

## Encendido del aparato



### **IMPORTANTE antes de la puesta en marcha**

No ponga en marcha el aparato antes de haber leído detenidamente y comprendido todas las instrucciones. Asegúrese también de que:

- el conjunto [bombona/regulador/tubo/aparato] no presente fugas
- los quemadores (tubo venturi) y/o inyectores no estén obstruidos (por ejemplo: telas de araña)
- el tubo de alimentación no esté dañado o haya caducado y que no entre en contacto con partes del aparato cortantes o susceptibles de estar calientes.
- los quemadores estén correctamente conectados a los inyectores a través del orificio previsto para tal efecto.

## Encendido de los quemadores principales



**IMPORTANTE:** para los modelos de barbacoa con cubierta, proceda con el encendido de la barbacoa **CON LA CUBIERTA QUITADA**. Nunca encienda el aparato con la cubierta puesta.

Para los demás modelos, retire la tapa de la barbacoa antes del encendido y colóquela detrás de la cuba con la ranura prevista para tal efecto, con el fin de formar una pantalla durante la cocción o en el suelo. No encienda nunca el aparato con la tapa puesta.

### Encendido automático:

1. Quite la tapa (abra la cubierta) y asegúrese de que todos los botones están en posición "OFF" (●) (pulse el botón y gírelo en el sentido de las agujas de un reloj hasta el final)



2. Abra la llave de la bombona de gas →.
3. Pulse el botón de la izquierda y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta escuchar un "CLIC" para encender el 1<sup>er</sup> quemador.
4. A continuación, encienda los demás quemadores de izquierda a derecha del mismo modo.
5. Si uno o varios quemadores no se encienden después de las etapas 2 y 3, coloque el botón en la posición "OFF" y repita la operación 2 o 3 veces.
6. Si, a pesar de todo, uno o varios quemadores no se encienden, corte la entrada de gas, espere 5 minutos a que el gas se disipe y repita las etapas 2 y 3 o encienda con un encendedor de cocina (ver apartado Encendido del hornillo lateral).

### Encendido manual:

- En caso de que no funcionara el encendido automático, coloque el (los) botón(es) de mando en "OFF" (●). Presente una cerilla encendida o un encendedor de cocina cerca de los puertos del (de los) quemador(es) y luego gire el botón de mando hasta la posición de flujo máximo (simbolizado por una gran llama).
- Si después de varios intentos de encendido automático y/o manual, un o varios quemador(es) no se encendiera(n), compruebe si el quemador y/o el inyector están obstruidos.

### **Encendido del hornillo lateral**



**IMPORTANTE : asegúrese de abrir correctamente la tapa del hornillo lateral antes de proceder con el encendido. No deje nunca la tapa de protección durante el encendido y el uso del hornillo lateral. El hornillo ha sido diseñado para recipientes con un diámetro comprendido entre 10 y 22 cm. Asegúrese de respetar estas dimensiones.**

### Encendido automático:

1. Abra la tapa y asegúrese de que el botón está en posición "OFF" (●).
2. Abra la válvula de la bombona de gas.
3. Pulse el botón y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta escuchar un "CLIC" para encender el quemador.
4. No encienda el quemador con un recipiente sobre el hornillo; encienda primero y luego coloque el recipiente.
5. Si el quemador no se enciende después de la etapa 3, coloque el botón en la posición "OFF" (●) y repita la operación 2 o 3 veces. Si, a pesar de todo, el quemador no se enciende, corte la entrada de gas, espere 5 minutos a que el gas se disipe y repita las etapas 2 y 3 o encienda con un encendedor de gas.  
No coloque nada sobre la tapa del hornillo; sólo la mesilla de la derecha servirá para colocar objetos.

### Encendido manual:

- En caso de que no funcionara el encendido automático, coloque el botón de mando en "OFF" (●). Presente una cerilla encendida o un encendedor de cocina cerca de los puertos del quemador y luego gire el botón de mando hasta la posición de flujo máximo (simbolizado por una gran llama).
- Si después de varios intentos de encendido automático y/o manual, el quemador no se encendiera, compruebe si el quemador y/o el inyector están obstruidos.

## **Extinción del aparato**

1. Coloque todos los botones en posición "OFF" (●) (pulse los botones y gírelos en el sentido de las agujas de un reloj hasta el final).
2. Cierre la llave de la bombona de gas.
3. Espere a que su aparato se haya enfriado completamente para volver a colocar la tapa (según modelo).

## Pre calentamiento/Puesta en servicio del aparato



**IMPORTANTE:** Es imprescindible que realice la prueba de fugas antes de utilizar por primera vez el aparato (ver apartado Prueba de fugas).

Antes del primer uso, se recomienda calentar el aparato sin alimentos y a máxima potencia durante 30 min consecutivos, con el conjunto de sus accesorios. Es posible que esta operación provoque olores y/o humos debidos a la carbonización de residuos de materiales.

Espere que el aparato se haya enfriado completamente; limpie con un paño suave y agua el conjunto de la barbacoa y engrase ligeramente las superficies de cocción.

## Cocción

Para las barbacoas equipadas con una plancha: engrase ligeramente la superficie de cocción para que los alimentos no se adhieran a ella.

Para las barbacoas con cubierta: 2 modos de cocción posibles:

- Sin la cubierta puesta: parrilladas tradicionales
- Con la cubierta puesta: cocción tipo horno, ideal para piezas grandes de carne.



**ATENCIÓN !** Para cocinar parrilladas tradicionales como salchichas..., no cierre la cubierta. Este tipo de alimentación emite una gran cantidad de grasa y con la cubierta puesta no es adecuada.



**Truco:** para facilitar la limpieza del cajón recolector de grasas, le recomendamos que coloque una lámina de papel de aluminio sobre toda la superficie y la deseché después de cada uso, una vez que el aparato se haya enfriado completamente. En caso de combustión de las grasas de cocción, baje la intensidad del calor al mínimo y desplace los alimentos hacia una zona menos caliente. **NO UTILICE NUNCA AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS EN UNA BARBACOA DE GAS.**

## Limpieza y almacenaje

- Espere a que la barbacoa se haya enfriado completamente.
- **Por razones de higiene y de seguridad:** limpie con cuidado el aparato y el conjunto de accesorios (incluido el cajón recolector de grasas) después de cada cocción con agua caliente jabonosa para eliminar todos los residuos de grasa y con un paño suave no abrasivo. Aclare, seque y engrase las superficies de fundición.



**ATENCIÓN !** Para barbacoas equipados con un panel frontal, puede ser necesario de retirarle al fin de recuperar el cajón recolector de grasas para la limpieza.

### Limpieza de la plancha:

- no utilice nunca objetos ni detergentes de fregado y abrasivos. Para retirar eficazmente las grasas cocidas y los jugos de las carnes, proceda con su desglasado justo después de la cocción (plancha aún caliente):
- apague el aparato, póngase los guantes de protección adaptados al calor de la plancha y eche una pequeña cantidad de agua sobre la superficie a limpiar. Tenga cuidado con el calor que desprende el vapor. Elimine los residuos con una espátula en la ranura de la plancha. Termine la limpieza con una esponja suave. Seque y engrase ligeramente. Puede sustituir el agua por vinagre blanco sobre una superficie templada.

### Limpieza de las mesillas laterales:

- limpie estas zonas después de cada uso con agua caliente jabonosa y un paño suave no abrasivo. Aclarar y secar.
- Las mesillas laterales no deberán utilizarse como encimeras de corte.
- No limpie las rejillas/planchas, ni los accesorios en un horno autolimpiante: podrían sufrir daños.
- Cubra el aparato (previamente desconectado de la bombona de gas) con una funda durante la temporada de uso y guárdelo en

un lugar fresco y protegido de la humedad cuando no lo vaya a utilizar durante un largo periodo de tiempo.

- Cierre la llave de la bombona de gas después de cada uso.
- Desconecte la bombona de gas cuando el aparato no se utilice con frecuencia. Compruebe que la llave de la bombona de gas esté correctamente cerrada.
- Guarde la bombona de gas en un lugar seco y ventilado, fuera del alcance de los niños y lejos de cualquier fuente inflamable. No guarde la bombona de gas en una bodega o un sótano.



**ATENCIÓN !** El **propano** se almacena en el exterior solamente, protegido de cualquier fuente de calor y de la radiación solar.

- Las bombonas de gas butano y propano no deberán colocarse cerca ni bajo la radiación de una fuente de calor. Las bombonas de gas no conectadas, aunque se suponga que estén vacías, deberán mantenerse cerradas en una zona bien ventilada.



**ATENCIÓN !** Los elementos de acero inoxidable (parrilla de cocción, quemadores, ...) son de color en uso. Esta es una reacción normal para este tipo de material.

## Mantenimiento

Para conservar la barbacoa el mayor tiempo posible, le recomendamos que:

- Limpie todas las superficies de cocción después de cada uso.
- No deje la barbacoa bajo la lluvia; no deje agua estancada en las superficies de cocción, las mesillas o el cajón recolector de grasas: riesgo de deterioro y/o corrosión prematuros.
- Engrase las superficies de cocción de fundición para evitar la oxidación.
- El mantenimiento frecuente del quemador permite conservarlo en buen estado para numerosos usos y evitar su oxidación prematura (residuos ácidos de las parrilladas).

- La oxidación del quemador es, no obstante, un fenómeno normal con el paso del tiempo y un quemador oxidado que funcione no debe cambiarse.
- Sólo deberá cambiarlo si su funcionamiento es incorrecto a pesar de respetarse las instrucciones del presente manual.



**ATENCIÓN !** Después de un largo periodo de almacenaje, compruebe que los quemadores (tubo venturi) no están obstruidos con insectos: peligro de incendio al encenderlo o retorno de llamas. En caso de obstrucción del o de los quemadores (tubos venturi), desmonte los quemadores y limpie el interior con un limpiatubos.

- **Los daños causados por los incendios de grasa no están cubiertos por la garantía.**



## Guía de reparación



### IMPORTANTE:

- NO DESMONTAR NUNCA LA RAMPA DE GAS
- INTEGRADA EN LA BARBACOA (situada detrás del panel frontal)
- NI LAS LLAVES NI LOS INYECTORES

Anomalía	Posibles causas	Soluciones propuestas
« La llama se enciende en 2 quemadores, pero no en el 3 <sup>o</sup> o en un quemador, pero no en el 2 <sup>o</sup> »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quemador (tubo venturi) y/o inyector obstruidos</li> </ul>	<p>Desmontar el quemador que no funciona y sustituirlo por otros quemadores previamente desmontados (que funcionen) para hacer una prueba. Realizar una prueba de encendido:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Si el quemador (« de sustitución» utilizado para la prueba) no se enciende.</u> Significa que lo que está obstruido es el inyector. Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).</li> <li>• <u>Si el quemador (« de sustitución» utilizado para la prueba) se enciende.</u> Significa que el quemador inicial está obstruido. Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).</li> </ul>
Salen llamas por uno de los botones del panel frontal de comandos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consultar el caso nº 2 Proceder directamente (y sin realizar pruebas previas) a limpiar el quemador, previamente desmontado, y el inyector correspondientes al botón con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).</li> </ul>	

Anomalía	Posibles causas	Soluciones propuestas
<p>No consigo encender la barbacoa en la 1ª utilización o tras varias utilizaciones</p> <p>Ninguno de los quemadores de la barbacoa se enciende, en la 1ª utilización o tras varias utilizaciones</p>	<p>Consultar el caso nº 2: Proceder directamente (y sin realizar pruebas previas) a limpiar todos los quemadores, previamente desmontados, y todos los inyectores con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Llave de la bombona de gas cerrado, no bastante abierta o no purga</li> <li>• Bombona de gas vacía</li> <li>• Tubo de conexión bombona-barbacoa obstruido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abrir (más) la llave de la bombona de gas para liberar el mismo hacia el circuito de la barbacoa. Purgar el regulador pulsando el botón de la presión en la botella.</li> <li>• Intentar volver a encender la barbacoa con una bombona de gas nueva. <u>Si la barbacoa se enciende con la bombona nueva</u>, significa que la bombona inicial estaba vacía.</li> <li>• Intentar volver a encender la barbacoa con otro tubo de conexión. <u>Si la barbacoa se enciende con la bombona nueva</u>, significa que la bombona inicial estaba vacía. Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).</li> </ul>
<p>Los quemadores de la barbacoa no se encienden con el botón (piezzo) pero con una cerilla sí se encienden</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema de encendido electrónico integrado (Piezzo) defectuoso o no bien colocado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mueva suavemente el extremo del piezo de modo que se encuentra a unos 3-4 mm del quemador y en un agujero del quemador. Si eso no funciona, significa que el Piezzo es defectuoso. Póngase en contacto con su vendedor.</li> </ul>

Anomalía	Posibles causas	Soluciones propuestas
<p>La llama de mi barbacoa es de color amarillo en lugar de azul</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quemador (tubo venturi) obstruido o inyector mal ubicado</li> </ul>	<p>Desmontar el quemador que has llamas de color amarillo y sustituirlo por otros quemadores previamente desmontados (que funcionen) para hacer una prueba. Realizar una prueba de encendido:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Si el quemador («de sustitución» utilizado para la prueba) también presenta llamas de color amarillo.</u> Significa que el inyector es mal ubicado. Por lo tanto, hay demasiado aire en la relación de aire/gas que provoca la aparición de llamas amarillas. Póngase en contacto con su vendedor.</li> <li>• <u>Si el quemador (« de sustitución» utilizado para la prueba) no has llamas amarillas.</u> Significa que el quemador inicial está obstruido. Limpiarlo con aire comprimido (generalmente disponible en el establecimiento de compra).</li> </ul>
<p>La barbacoa de ha incendiado, salen llamas de la barbacoa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulación de grasa y falta de limpieza y de mantenimiento de la barbacoa</li> <li>• Durante la cocción, ha caído grasa procedente de los alimentos sobre los quemadores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar la barbacoa</li> <li>• Utilizar siempre la barbacoa con los protectores de llama correctamente colocados encima de los quemadores</li> </ul>

Anomalía	Posibles causas	Soluciones propuestas
<p>No consigo conectar la barbacoa al descompresor de la bombona de butano <b>(SÓLO Francia)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tubo periférico no es el adecuado para la conexión estándar enroscable G1/2 que equipa nuestras barbacoas.</li> <li>• El tubo periférico es el adaptado para la conexión estándar enroscable G1/2 que equipa nuestras barbacoas, pero no se ha respetado el sentido de la conexión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprar un tubo que responda a la norma NF D 36125 o a la norma XP D 36112 (boquillas de rosca respectivas G1/2 y M20×1.5)</li> <li>• Comprobar el sentido de la conexión del tubo. Cuidado: las 2 boquillas del tubo son distintas: una (de color negro) se adapta al descompresor, y la otra es para la conexión con la boquilla de rosca de la entrada de gas G1/2 de la barbacoa</li> </ul>
<p>La conexión de rosca de mi barbacoa está rota</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se ha respetado el sentido de la conexión del tubo de alimentación, y se ha forzado mecánicamente la boquilla negra del tubo inicialmente destinado al descompresor al intentar insertarla en la boquilla de rosca de entrada de gas G1/2 de la barbacoa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbacoa no utilizable</li> </ul>
<p>La conexión es una conexión americana</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imposible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Todas nuestras barbacoas de gas están equipadas con conexiones que respetan (respectivamente) las distintas reglamentaciones nacionales.</li> </ul>
<p>No consigo conectar la barbacoa al descompresor de la bombona de butano <b>(Otros países)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tubo periférico no es el adaptado para la boquilla de conexión universal que viene con nuestras barbacoas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprar un tubo adaptado a la boquilla de conexión de la barbacoa y que cumpla la reglamentación nacional vigente</li> </ul>

Anomalía	Posibles causas	Soluciones propuestas
Los quemadores de acero inoxidable cambian de color al utilizar la barbacoa por primera vez	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es completamente normal, ya que el acero inoxidable es un material que reacciona al calentamiento con una modificación de su color</li> </ul>	
Mi barbacoa nueva parece haber sido utilizada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su barbacoa forma parte de un lote de muestras probadas en el laboratorio, hecho que puede explicar ciertas marcas de utilización</li> </ul>	
Mi plancha se deshace	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Póngase en contacto con su vendedor</li> </ul>	
Mi plancha se ha agrietado al calentarla por primera vez	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defecto de fabricación ligado al proceso de fabricación de las piezas de hierro colado: accidentalmente, puede quedar una burbuja de aire al introducir el hierro fundido en el molde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Póngase en contacto con su vendedor</li> </ul>
Mi plancha se ha agrietado al calentarla por primera vez	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defecto de fabricación ligado al proceso de fabricación de las piezas de hierro colado: accidentalmente, puede quedar una burbuja de aire al introducir el hierro fundido en el molde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Póngase en contacto con su vendedor</li> </ul>
Mi parrilla de cocción se ha vuelto rosa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defecto de fabricación durante el cromado de la parrilla</li> </ul>	

## Almacenamiento



### ¡ADVERTENCIA!

- Las bombonas de gas butano y propano solo deberán guardarse en exteriores, en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa.
  - La bombona de gas no deberá colocarse bajo la radiación de una fuente de calor ni cerca de ella. Las bombonas de gas que no estén conectadas deberán cerrarse, incluso si parecen vacías, y deberán mantenerse en una zona ventilada.
- 
- Antes de guardar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado bien y de que esté limpio y completamente seco.
  - Cierre la válvula de la bombona de gas después de cada uso. Desconecte la bombona de gas del aparato cuando no vaya a utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo.
  - Guarde la bombona de gas en un lugar seco y bien ventilado, fuera del alcance de los niños y alejado de cualquier fuente de combustión. No guarde la bombona de gas en una bodega o un sótano.
  - Proteja el aparato (después de desconectar la bombona de gas) cubriéndolo en climas cálidos.
  - Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.



## WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.\* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

\*proof of purchase required.

## CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat\*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

\*sur présentation du ticket de caisse.

## GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum\*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

\*op vertoon van kassabon.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra\* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

\*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

