

**O-GRILL**

***Le seul  
véritable  
barbecue à  
gaz portable***

**500  
600T  
900T**



0063



# Barbecue portable à gaz liquéfié – Manuel d'utilisation

## Sommaire :

• Consignes générales de sécurité	P1	• Nettoyage et maintenance	P5
• Instructions d'utilisation	P3	• Stockage	P7
• Instructions pour le gaz	P3	• Dépannage	P7
• Vérification de l'absence de fuites	P4	• Liste des pièces détachées	P8
• Cuisson	P5	• Garantie	P9

## Consignes générales de sécurité

### DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez le gaz vers l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion, ce qui peut provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

1. Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 610 mm (24 pouces) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille ou cartouche de gaz.
3. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 610 mm (24 pouces) de tout liquide inflammable.
4. Ne remplissez pas le récipient de cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximale.
5. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse atteindre une température supérieure à 200 °C / 400 °F. Si la température dépasse 200 °C / 400 °F, ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
6. Les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après le processus de cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson avant que les liquides aient refroidi à 45 °C / 113 °F ou moins.
7. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un danger de brûlure, ce qui peut provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Nettoyez le bac collecteur et le bac de base avant chaque utilisation. Un excès de graisse et de débris à l'intérieur de l'appareil provoquera un feu de graisse dans le barbecue.

### DANGER

- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez à portée de main un extincteur de type BC ou ABC. En cas de feu d'huile ou de graisse, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir le feu.
- En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres formes de précipitations pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et éteignez les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
- Lors de la cuisson, la friteuse/bouilloire de l'appareil doit être placée sur une surface plane, stable et incombustible, dans une zone dégagée de tout matériau combustible. Une surface en asphalte (dessus noir) peut ne pas être acceptable à cet effet.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.
- Ne posez pas de récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. Faites attention lorsque vous placez quelque chose dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil est en fonctionnement.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé. Laissez le récipient de cuisson refroidir à 45 °C / 113 °F ou moins avant de le déplacer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas conçu comme un appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé à cet usage.

Les symboles suivants sont largement utilisés dans ces instructions. Respectez toujours ces précautions, car elles sont essentielles lors de l'utilisation de tout équipement mécanique ou alimenté au propane.

### DANGER

DANGER indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

# Barbecue portable à gaz liquéfié – Manuel d'utilisation

## AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner de graves blessures et même la mort.

## AVERTISSEMENT

- ⚠ Les récipients de gaz doivent être remplacés dans un endroit bien ventilé, de préférence à l'extérieur, à l'écart de toute source d'inflammation, telle qu'une flamme nue, une veilleuse, un feu électrique et à l'écart d'autres personnes.
- ⚠ L'appareil doit être utilisé sur une surface horizontale.
- ⚠ En cas d'utilisation d'une bouteille de gaz de type à poser au sol, après utilisation, fermez d'abord le robinet de la bouteille de gaz, puis fermez le robinet de l'appareil seulement après l'extinction de la flamme. Évitez toute torsion du tuyau flexible pendant le positionnement de l'appareil.
- ⚠ L'appareil ne doit pas être modifié par l'utilisateur.
- ⚠ Un assemblage incorrect peut être dangereux. Veuillez lire attentivement les instructions d'assemblage dans ce manuel.
- ⚠ Ne stockez pas de cartouche de propane de rechange ou débranchée sous l'O-Grill ou à proximité de celui-ci.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner l'O-Grill en présence d'une fuite de gaz.
- ⚠ N'utilisez pas de flamme pour vérifier la présence d'une fuite de gaz.
- ⚠ Les matériaux combustibles ne doivent jamais se trouver à moins de **610 mm (24 pouces)** du haut, du bas, de l'arrière ou des côtés de votre O-Grill.
- ⚠ N'utilisez pas de charbon de bois ou de pierre de lave dans votre O-Grill.
- ⚠ L'O-Grill ne doit jamais être utilisé par des enfants. Les parties accessibles du barbecue peuvent être très chaudes. Tenez les enfants à l'écart lorsqu'il est utilisé.
- ⚠ Vous devez faire preuve d'une prudence raisonnable lorsque vous utilisez votre O-Grill. Il sera chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et il convient de ne jamais le laisser sans surveillance ni de le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- ⚠ Si le brûleur devait s'éteindre en cours de fonctionnement, fermez le robinet de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer, en suivant les instructions d'allumage.
- ⚠ Ne vous penchez jamais sur un barbecue ouvert et ne placez jamais vos mains ou vos doigts sur le bord avant du bac de cuisson.
- ⚠ N'agrandissez pas l'orifice de la valve ou les orifices du brûleur lors du nettoyage de la valve ou du brûleur.
- ⚠ Si un feu de graisse devait se produire, éteignez le brûleur et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- ⚠ Il convient de nettoyer régulièrement l'O-Grill.

## ATTENTION

ATTENTION signale une situation potentiellement dangereuse susceptible d'entraîner des blessures modérées ou mineures ou des dommages matériels.

- ⚠ Après une période de stockage et/ou sans utilisation, il convient de contrôler l'O-Grill avant son utilisation pour détecter les fuites de gaz et les obstructions du brûleur. Voir les instructions dans ce manuel pour les procédures correctes.  
Le gaz propane n'est pas du gaz naturel. La conversion ou la tentative d'utilisation de gaz naturel dans un appareil au propane ou de gaz propane dans un appareil au gaz naturel est dangereuse et annulera votre garantie.
- ⚠ N'essayez pas de débrancher un quelconque raccord de gaz pendant que l'O-Grill est en fonctionnement.
- ⚠ Utilisez des gants ou des moufles pour barbecue résistant à la chaleur lorsque vous utilisez l'O-Grill.
- ⚠ Maintenez tout cordon d'alimentation électrique à l'écart des surfaces chauffées.
- ⚠ Les sous-produits de combustion générés par l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques connus dans l'état de Californie pour provoquer des cancers, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.
- ⚠ N'utilisez pas l'O-Grill si toutes les pièces ne sont pas en place. L'appareil doit être correctement assemblé conformément aux instructions décrites dans la section « Nettoyage et maintenance » du Guide d'utilisation.
- ⚠ N'utilisez pas l'O-Grill dans un coffre de véhicule, un véhicule de type break, un mini-van, un véhicule de type tout terrain (SUV), un camping-car ou un bateau.
- ⚠ N'essayez pas de débrancher le régulateur de gaz ou tout autre raccord de gaz pendant que le barbecue fonctionne.
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

## AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section « Instructions d'allumage » du présent manuel.

## AVERTISSEMENT

Suivez attentivement toutes les procédures de vérification de l'étanchéité dans le présent manuel avant d'utiliser le barbecue. Effectuez cette procédure même si l'O-Grill a été assemblé par le concessionnaire.

**L'O-GRILL EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR.**

## REMARQUE

Ces instructions doivent être laissées au propriétaire et celui-ci doit les conserver pour une utilisation ultérieure.

# Barbecue portable à gaz liquéfié – Manuel d'utilisation

## Caractéristiques techniques :

### O-Grill 500

Catégorie d'appareil : pression de vapeur – propane | pression de vapeur – butane | pression de vapeur – mélange butane-propane

Type de gaz : propane | Butane | butane, propane ou mélanges de butane et propane

Entrée de chauffage : 2,7 kW (193 g/h) | 2,9 kW (211 g/h) | 2,7 kW (193 g/h)

Réceptacle de gaz : Cartouche de propane de 1 lb Worthing ou Coleman | Cartouche de Butane Iwatani | Cartouche de mélanges gazeux Primus-Power

Le marquage 0,83 sur l'injecteur indique que la taille de l'injecteur est de 0,83 mm.

### O-Grill 600T / 900T

Catégorie d'appareil : pression de vapeur – propane | pression de vapeur – butane | pression de vapeur – mélange butane-propane

Type de gaz : propane | Butane | butane, propane ou mélanges de butane et propane

Entrée de chauffage : 3,2 kW (233 g/h) | 3,6 kW (262 g/h) | 3,2 kW (233 g/h)

Réceptacle de gaz : Cartouche de propane de 1 lb Worthing ou Coleman | Cartouche de Butane Iwatani | Cartouche de mélanges gazeux Primus-Power

Le marquage 0,91 sur l'injecteur indique que la taille de l'injecteur est de 0,91 mm.

## Instructions d'utilisation

### Pour commencer

Inspectez l'emballage et retirez toutes les pièces (Fig. 1).

Déployer les pieds pliants (Fig. 2).

Libérez le commutateur de verrouillage puis ouvrez le couvercle (Fig. 3).



Fig. 1



Fig. 2

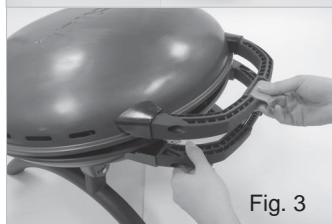


Fig. 3

## Instructions pour le gaz

### Branchement combustible / tuyau

L'O-Grill est équipé d'un régulateur intégré pour votre confort.

Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour les différentes applications :

**Cartouche de mélange gazeux Primus-Power (Fig. 8)**

La cartouche peut être raccordée directement à l'entrée de gaz de l'O-grill, car l'O-Daptor Type E est déjà intégré au régulateur.

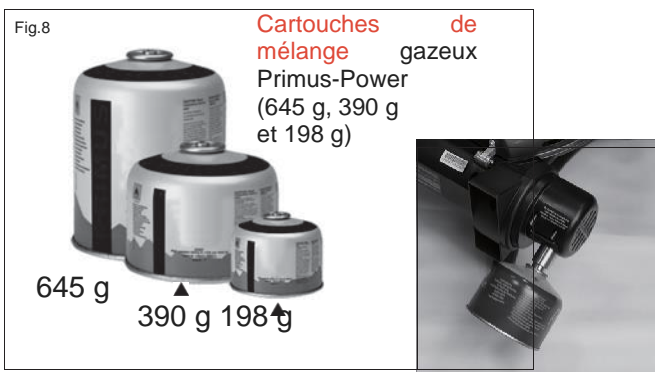


Fig.8

Cartouches de mélange gazeux Primus-Power (645 g, 390 g et 198 g)

645 g

390 g 198 g

N'utilisez pas de clé pour serrer le raccord. L'utilisation d'une clé pourrait endommager le raccord du régulateur et provoquer une fuite.

### Pour allumer

- 1) Ouvrez le couvercle.
- 2) Assurez-vous que le bouton de commande est en position d'arrêt.  
(Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est en position OFF).
- 3) Poussez le bouton de commande du brûleur vers le bas et tournez-le en position **HI / START** ( ) (Fig. 18).
- 4) Appuyez plusieurs fois sur le bouton d'allumage rouge, de manière à ce qu'il émette un clic à chaque fois (Fig. 19).
- 5) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant vers le bas à travers la grille de cuisson. Vous devriez voir une flamme.
6. Après utilisation, coupez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de gaz.

Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert. Gardez votre visage et votre corps à au moins 30 cm du barbecue lorsque vous l'allumez.

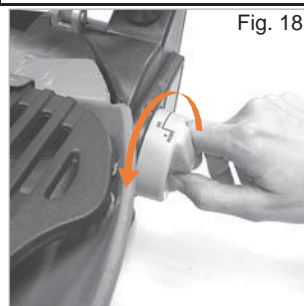


Fig. 18

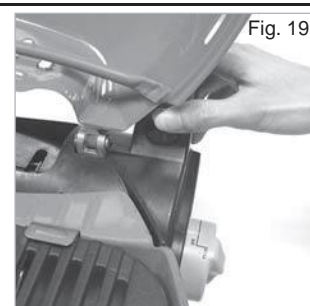


Fig. 19

### DANGER

Si le brûleur ne s'allume pas, mettez le bouton de commande du brûleur sur OFF et attendez 5 minutes pour laisser le gaz s'échapper avant de réessayer.



## DANGER

Si vous n'ouvrez pas le couvercle pendant l'allumage du brûleur du barbecue, ou si vous n'attendez pas 5 minutes pour permettre au gaz de s'évacuer lorsque le barbecue ne s'allume pas, vous risquez de provoquer un embrasement explosif pouvant entraîner des blessures corporelles graves, voire mortelles.

- 6) Le brûleur peut être allumé avec une allumette s'il n'y a pas d'allumage.
- Tout d'abord, retirez la tige prolongatrice d'allumette du compartiment de rangement (Fig. 20).
  - Poussez l'allumette dans l'attache de la tige prolongatrice (Fig. 21)
  - Tenez la tige prolongatrice près du brûleur et tournez lentement le bouton de commande (Fig. 22).
  - Réglez la flamme au niveau de chaleur souhaité (Fig. 23).



Fig. 20

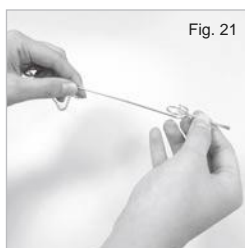


Fig. 21

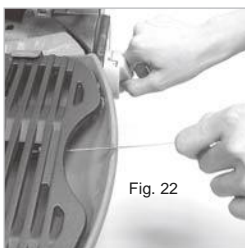


Fig. 22

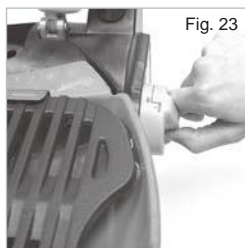


Fig. 23

### Pour éteindre

Enfoncez le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en position OFF).

### Vérification de l'absence de fuites

Vérification :

- 1-1) Vérifiez si la cartouche de gaz est raccordé au bon O-Daptor. (Fig. 24)
- 1-2) vérifier que les joints (entre l'appareil et les récipients de gaz) sont en place et en bon état avant le raccordement au récipient de gaz.
- 1-3) N'utilisez pas l'appareil s'il présente des joints endommagés ou usés. N'utilisez pas un appareil qui fuit, qui est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement.



Fig. 24



Fig. 25

S'il y a une fuite au niveau d'un raccord, coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.

Contactez le représentant du service clientèle de votre région.

**S'il y a une fuite sur votre appareil (odeur de gaz), sortez-le immédiatement dans un endroit bien ventilé et sans flamme où la fuite peut être détectée et arrêtée. Si vous souhaitez rechercher d'éventuelles fuites sur votre appareil, effectuez cette opération à l'extérieur. N'essayez pas de détecter les fuites à l'aide d'une flamme, utilisez de l'eau savonneuse.**

Une fois les contrôles d'étanchéité terminés, coupez l'alimentation en gaz à la source et rincez les raccords avec de l'eau.

## DANGER

N'utilisez pas de flamme nue pour rechercher une fuite de gaz. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'étincelles ou de flammes nues dans la zone pendant que vous vérifiez s'il y a des fuites. Les étincelles ou les flammes provoquent un incendie ou une explosion qui peut entraîner des blessures corporelles graves ou la mort, ainsi que des dommages matériels.

## DANGER

Ne stockez pas de cartouche de gaz de pétrole liquéfié de recharge sous l'O-Grill à proximité de celui-ci. Un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves peut se produire si les instructions ne sont pas suivies scrupuleusement.

2) Vérifiez périodiquement l'absence de fuites de gaz : Après une période sans utilisation, vous devez effectuer les procédures de maintenance suivantes pour votre sécurité.

1. Inspectez le brûleur pour vous assurer que la flamme est correcte. (Fig. 15). Nettoyez-le si nécessaire, en suivant les procédures décrites dans la section « Maintenance » du présent manuel.
2. Contrôlez tous les raccords de gaz pour vérifier l'absence de fuite.

Il convient de vérifier l'absence de fuites de gaz chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord de gaz.

Tous les raccords effectués en usine ont été soigneusement vérifiés pour éviter toute fuite de gaz. Les brûleurs ont été testés à la flamme. Toutefois, par mesure de sécurité, il convient de revérifier l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser votre O-Grill. L'expédition et la manutention peuvent avoir desserré ou endommagé un raccord de gaz.

## DANGER

Effectuez ces contrôles d'étanchéité même si votre barbecue a été assemblé par le concessionnaire ou le magasin.

Vous aurez besoin d'une solution d'eau et de savon et d'un chiffon ou d'une brosse pour l'appliquer. Pour effectuer les contrôles d'étanchéité, assurez-vous que le brûleur est en position d'arrêt et ouvrez l'alimentation en gaz.

N'allumez pas le brûleur pendant que vous recherchez une éventuelle fuite.

Vérifiez l'absence de fuites en mouillant les raccords avec la solution d'eau et de savon et en observant s'il se produit des bulles. Si des bulles se forment ou si une bulle grossit, il y a une fuite. Remarque : étant donné que certaines solutions de test d'étanchéité, y compris l'eau et le savon, peuvent être légèrement corrosives, tous les raccords doivent être rincés à l'eau après la procédure de recherche de fuites.

## Cuisson

### Pour commencer :

Reportez-vous aux « Instructions d'utilisation » du présent manuel d'utilisation.

### Pour allumer le barbecue :

Reportez-vous aux « Instructions d'allumage » du présent manuel d'utilisation.

### Pour préchauffer le barbecue :

Allumez l'O-Grill conformément aux « Instructions d'allumage » du présent manuel d'utilisation. Fermez le couvercle et tournez le bouton de commande du brûleur en position **HI/START** (↻).

Préchauffez le barbecue pendant 5 à 10 minutes (en fonction des conditions telles que la température de l'air et le vent).

Une fois le barbecue préchauffé, réglez le bouton de commande du brûleur sur basse puissance.

Remarque : le vent et les conditions météorologiques peuvent nécessiter le réglage du bouton de commande du brûleur pour obtenir la température de cuisson correcte.

Si le brûleur s'éteint pendant la cuisson, ouvrez le couvercle, éteignez le brûleur et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

### Égouttement et graisse :

L'excès d'égouttements et les graisses s'accumuleront dans le bac collecteur situé sous le barbecue. Il existe des lèchefrites O-Grill jetables qui s'adaptent au bac collecteur.

## DANGER

Avant chaque utilisation, vérifiez l'accumulation de graisse dans le bac collecteur et le bac de base du barbecue.  
Enlevez l'excès de graisse pour éviter un feu dans le fond du barbecue.

## DANGER

Ne déplacez pas l'O-Grill lorsqu'il fonctionne ou pendant qu'il est chaud.

## Nettoyage et Maintenance

## DANGER

Éteignez votre barbecue à gaz et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

## Nettoyage

### Surfaces extérieures

Utilisez une solution d'eau chaude savonneuse pour nettoyer, puis rincez à l'eau.

## DANGER

N'utilisez pas de nettoyants pour four (nettoyants de cuisine), de produits de nettoyage contenant des produits à base d'agrumes ou de tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces du grill.

### Grille de cuisson

Nettoyez avec une brosse en laiton appropriée. Si nécessaire, retirez-la du barbecue et lavez-la à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la à l'eau.

### Bac collecteur

Des plateaux en aluminium jetables sont disponibles, ou vous pouvez recouvrir le bac collecteur de papier d'aluminium.

Pour nettoyer le bac collecteur, lavez-le à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le.

### Intérieur du bac de base

Brossez les tubes du brûleur pour en éliminer les éventuels débris.

**N'AGRANDISSEZ PAS LES ORIFICES (TROUS) DU BRÛLEUR.** Lavez l'intérieur du bac de base avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau.

### Intérieur du couvercle

Pendant que le couvercle est chaud, essuyez l'intérieur avec une serviette en papier pour éviter l'accumulation de graisse. La graisse accumulée ressemble à des flocons de peinture.

**N'utilisez pas de produits de nettoyage qui contiennent de l'acide, du white spirit ou du xylène. Rincez bien après le nettoyage.**

## Maintenance

## DANGER

- Ne touchez pas l'O-Grill et ne tentez aucune opération de maintenance pendant au moins une heure après son utilisation.
- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position d'arrêt et que la bouteille de propane a été fermée avant de procéder à la maintenance.

Pour profiter de nombreuses années de performances exceptionnelles de votre O-Grill, effectuez régulièrement les opérations de maintenance suivantes :

- Maintenez les surfaces extérieures propres.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage. N'utilisez jamais de produits de nettoyage inflammables ou abrasifs.
- L'entrée d'air (Fig. 27) ne doit pas être obstruée. Maintenez les commandes, le brûleur et les passages d'air de circulation propres. Les signes d'une éventuelle obstruction sont les suivants :
  1. L'odeur de gaz associée à des flammes du brûleur qui apparaissent jaunes et peu vives.
  2. Le barbecue n'atteint pas la température souhaitée.
  3. Chauffage irrégulier du barbecue.
  4. Le brûleur ne s'allume pas.

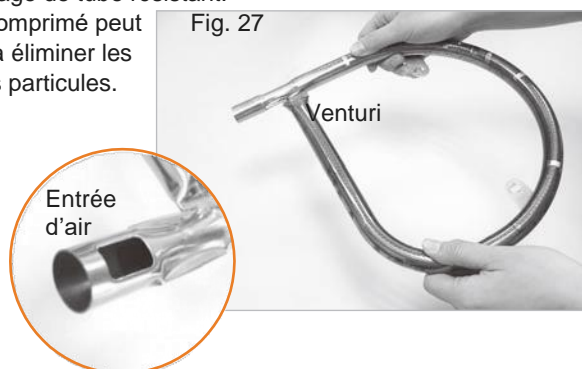
## DANGER

Si les symptômes susmentionnés ne sont pas corrigés, vous risquez de provoquer un incendie, qui peut entraîner des blessures corporelles graves ou la mort, ainsi que des dommages matériels.

## Barbecue portable à gaz liquéfié – Manuel d'utilisation

- Les araignées et les insectes peuvent se nicher dans la section venturi du brûleur (Fig. 27). Cette condition peut endommager l'O-Grill et le rendre dangereux à utiliser. Nettoyez les trous du brûleur à l'aide d'un dispositif de nettoyage de tube résistant.

L'air comprimé peut aider à éliminer les petites particules.

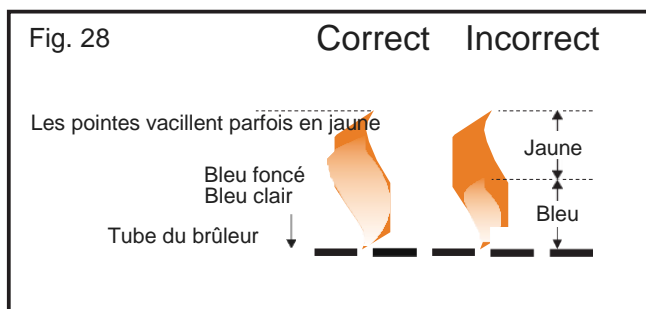


- Les dépôts de carbone peuvent créer un risque d'incendie. Nettoyez le brûleur avec de l'eau chaude savonneuse si des dépôts de carbone se forment.
- Si l'O-Grill a été laissé exposé et qu'il est mouillé par la pluie, la neige, les arroseurs, etc., laissez-le sécher (au moins 30 minutes avant de l'utiliser).

**NOTE :** la corrosion se produit plus rapidement dans un environnement à air salé (à proximité d'un océan, par exemple) que dans une atmosphère normale. Inspectez fréquemment pour vérifier s'il y a des zones corrodées et réparez-les le plus rapidement possible.

### Forme de la flamme du brûleur

Le brûleur de l'O-Grill a été réglé en usine pour un mélange air-gaz correct. La forme correcte de la flamme est illustrée ci-dessous. (Fig. 28)



Si les flammes ne semblent pas être uniformes dans tout le tube du brûleur, suivez les procédures de nettoyage du brûleur.

### Procédures de nettoyage du tube du brûleur :

Coupez l'alimentation en gaz. Retirez le tube du brûleur. (Voir Remplacement du tube du brûleur) Regardez à l'intérieur du brûleur avec une lampe de poche. Nettoyez l'intérieur du brûleur avec un fil (un cintre redressé peut faire l'affaire). (Fig. 29)

Vérifiez et nettoyez l'orifice de la valve (Fig. 31) à l'intérieur de l'extrémité arrière du bac de base. Utilisez une brosse en acier pour nettoyer l'extérieur du brûleur.

Cela permet de s'assurer que tous les orifices du brûleur sont complètement ouverts.



### DANGER

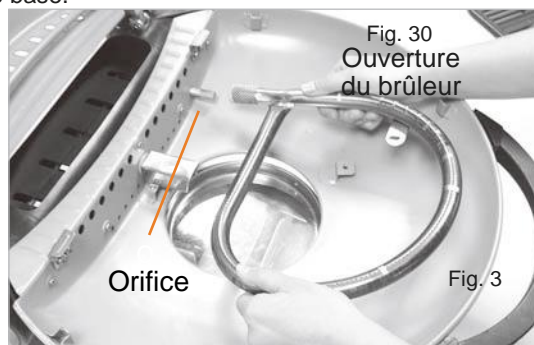
N'agrandissez pas les orifices du brûleur lors du nettoyage. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.

### Remplacement du tube du brûleur

- 1) Votre O-Grill doit être éteint et froid.
- 2) Dévissez et retirez la cartouche de propane de l'ensemble de tuyaux.
- 3) Ouvrez le couvercle.
- 4) Retirez la grille de cuisson.
- 5) Dévissez et retirez les vis et les rondelles en acier inoxydable qui maintiennent le tube du brûleur à l'intérieur du bac de base (Fig. 30).



- 6) Faites glisser avec précaution le tube du brûleur hors du bac de base.

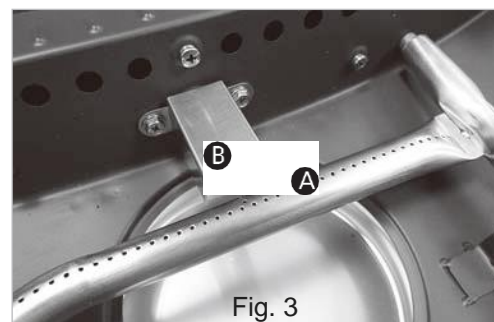


**ATTENTION :** L'ouverture du brûleur doit être positionnée correctement au-dessus

Fig.

- 7) Pour réinstaller le brûleur, répétez les étapes 5 à 7 dans l'ordre inverse.

Assurez-vous que l'orifice (Fig. 31) est ajusté dans l'ouverture du brûleur (Fig. 31) et que le trou de l'orifice de l'allumeur (Fig. 32) est aligné avec la flèche sur la boîte de l'allumeur (Fig. 32).



# Barbecue portable à gaz liquéfié – Manuel d'utilisation

## DANGER

Si les procédures susmentionnées ne sont pas respectées, vous risquez de provoquer un incendie, qui peut entraîner des blessures corporelles graves ou la mort, ainsi que des dommages matériels.

### Fonctionnement du système d'allumage

Si le système d'allumage ne parvient pas à allumer le brûleur, allumez le brûleur avec une allumette. Si le brûleur s'allume avec une allumette, vérifiez le système d'allumage.

- Vérifiez que les fils d'allumage blanc et noir sont correctement fixés.
- Vérifiez que le bouton d'allumage pousse l'allumeur (bouton) vers le bas, et revient en position haute. Si le système d'allumage ne s'allume toujours pas, contactez le représentant du service clientèle de votre région.

### Stockage

#### Et/ou appareil inutilisé

- Lorsque l'O-Grill n'est pas utilisé, la cartouche de gaz doit être DÉBRANCHÉE et stockée à l'extérieur dans un espace bien ventilé.
- **Débranchez la cartouche de gaz en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se détache complètement de l'entrée du gaz.**
- **Vérifiez les joints d'étanchéité avant de raccorder une nouvelle cartouche de gaz à l'appareil.**
- **Remplacez la cartouche de gaz à l'extérieur et à l'écart des personnes.**

Fermez le bouchon de protection de l'entrée du régulateur (Fig. 33 et 34) lorsque votre O-Grill n'est pas utilisé.



Fig. 33



Fig. 34

- Avant d'utiliser l'O-Grill, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz ni d'obstruction dans les tubes du brûleur. (Voir la section : « Nettoyage et maintenance »)
- Il convient également de vérifier que la section venturi du brûleur n'est pas obstruée. (Voir la section : « Nettoyage et maintenance ».)
- L'O-Grill peut être rangé facilement en position dressée pour gagner de la place. (Fig. 35)

Fig. 35



## Dépannage

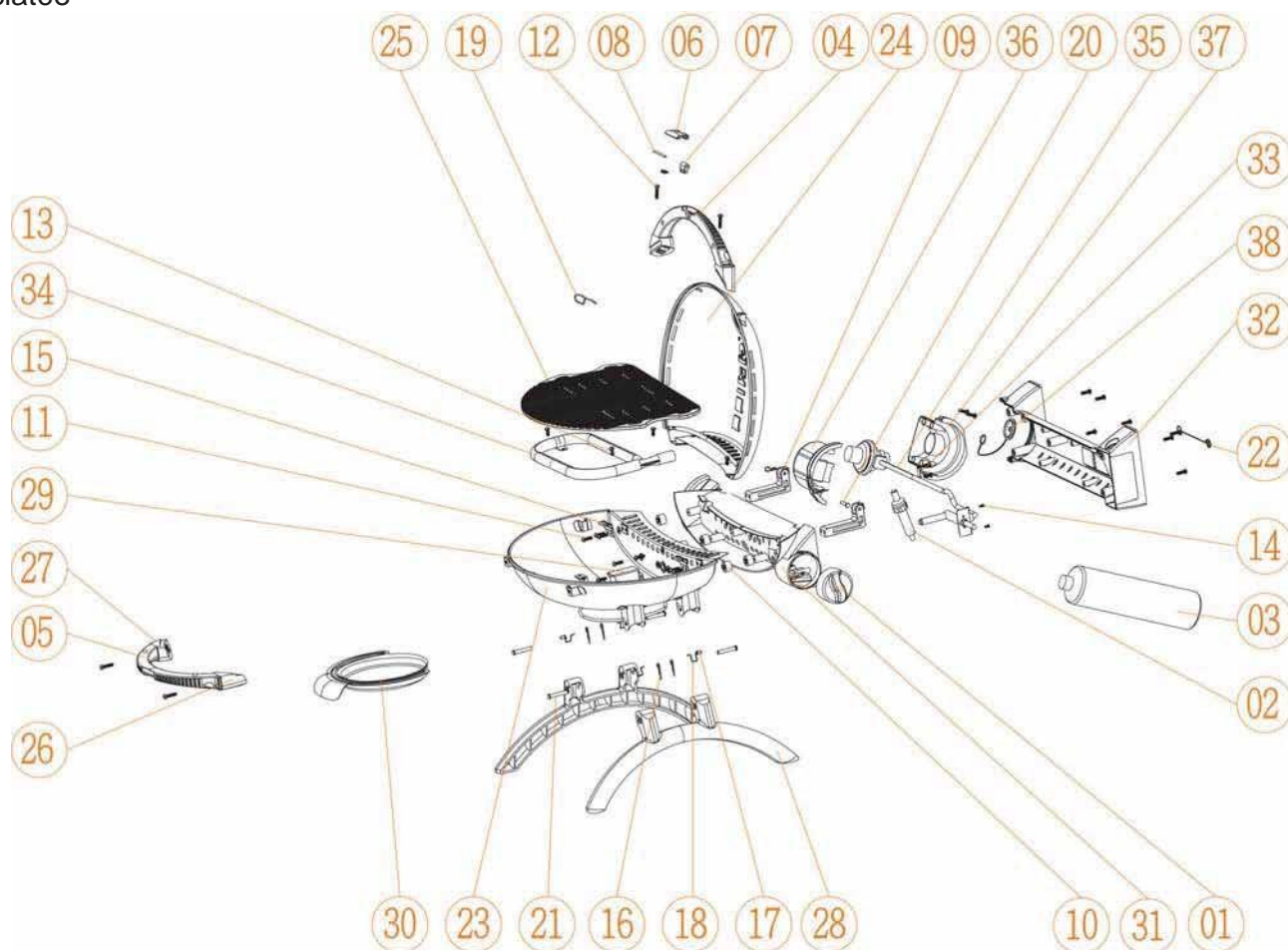
Les brûleurs ne s'allument pas, ou la flamme est faible en position HIGH.	Cartouche/bouteille de gaz vide ou presque vide ? Allumeur mouillé ? Le brûleur s'allume-t-il avec une allumette ?	Remplacez la cartouche / bouteille de gaz. Si vous pouvez allumer le brûleur avec une allumette, vérifiez le système d'allumage.
	Présence d'air dans la conduite de gaz ?	Le brûleur peut prendre jusqu'à une minute pour s'allumer après qu'une bouteille ait été raccordée.
Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune ou orange, en même temps qu'une odeur de gaz.	Obstruction dans le tube du brûleur ou dans le Venturi ?	Nettoyez le tube du brûleur. (Voir la section « Maintenance »)
Apparition de torchères :	Grillé de cuisson recouverte de graisses brûlées ?	Nettoyez soigneusement. (Voir la section « Nettoyage »). Nettoyez le bac collecteur.
La forme de la flamme du brûleur est erratique. La flamme est faible lorsque le brûleur est sur HIGH. La flamme n'est pas présente sur toute la longueur du tube du brûleur.	Le brûleur est-il propre ?	Nettoyez le brûleur. (Voir la section « Maintenance »)
	Pression de la cartouche/bouteille de gaz insuffisante ?	Remplacez la cartouche/bouteille de gaz.
	Température extérieure inférieure à 4 °C et cartouche de gaz remplie à moins d'un quart ?	Remplacez par une cartouche pleine.
	Restriction du flux de gaz ?	Vérifiez que le brûleur et les orifices ne sont pas obstrués. Réglez le bouton de commande à fond en position ON.
Le brûleur ne s'allume pas en appuyant sur le bouton de l'allumeur.	Tube du brûleur trop éloigné du boîtier de l'allumeur ?	Vérifiez que le tube du brûleur est correctement positionné au-dessus du boîtier de l'allumeur. (Voir la section « Maintenance – Remplacement du tube du brûleur ».)
La flamme du brûleur ne s'allume pas complètement autour du tube du brûleur.	Orifices du brûleur propres et entièrement ouverts ?	Nettoyez le brûleur. (Voir la section « Maintenance ».) Utilisez un petit trombone pour déboucher les orifices sales.
Le brûleur ne reste pas allumé.	Poussière et/ou saletés accumulées autour du brûleur ?	Nettoyez la saleté et/ou la poussière autour des orifices du brûleur.

Si les problèmes ne peuvent pas être corrigés en utilisant ces méthodes, veuillez contacter le représentant du service clientèle de votre région.



## Barbecue portable à gaz – Manuel d'utilisation

Vue éclatée



N° d'index	N° de réf.	Description	Qté/ensembl.
1	OG31001	Bouton de commande	1
2	OG31002	Allumeur	1
3	OG31003	Cartouche de gaz (en option)	1
4	OG31004	Poignée supérieure	1
5	OG31005	Poignée inférieure	1
6	OG31006	Verrouillage de la poignée	1
7	OG31007	Entretoise de la poignée supérieure	1
8	OG31008	Goupille de verrouillage de la poignée supérieure	1
9	OG31009	Charnière du couvercle	2
10	OG310010	Isolateur thermique	5
11	OG310011	Vis Philips M5 x L16 mm	22
12	OG310012	Vis Philips M5 x L22 mm	4
13	OG310013	Vis Philips M5 x L12 mm	6
14	OG310014	Vis Philips M3 x L8 mm	4
15	OG310015	Dispositif de retenue de la grille de cuisson	2
16	OG310016	Verrou à ressort de type R	6
17	OG310017	Goupille de verrouillage de pied rétractable	4
18	OG310018	Ressort de goupille de verrouillage de pied rétractable	4
19	OG310019	Dispositif de retenue de la grille de cuisson	1

N° d'index	N° de réf.	Description	Qté/ensembl.
2	OG310020	Goupille de verrouillage A	2
21	OG310021	Goupille de verrouillage B	4
22	OG310022	Tige prolongatrice d'allumette	1
23	OG310023	Bac de base	1
24	OG310024	Couvercle	1
25	OG310025	Grille de cuisson	1
26	OG310026	Isolateur thermique de la poignée (D)	2
27	OG310027	Isolateur thermique de la poignée (G)	2
28	OG310028	Pied rétractable	2
29	OG310029	Boîte d'allumeur	1
30	OG310030	Bac collecteur de graisse	1
31	OG310031	Capot avant d'extrémité de grille	1
32	OG310032	Capot arrière d'extrémité de grille	1
33	OG310033	Porte-tube de gaz	1
34	OG310034	Brûleur	1
35	OG310035	Ensemble régulateur et valve	1
36	OG310036	Capot supérieur de cartouche	1
37	OG310037	Capot inférieur de cartouche	1
38	OG310038	Bouchon d'entrée de gaz	1

### Garantie

Garantie limitée d'un an

Bonigrill (Xiamen) Industries garantit que, pendant une période d'un an à compter de la date d'achat au détail originale, ce produit sera exempt de tout défaut de matériel et de fabrication.

À sa discrétion, **Bonigrill** réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit jugé défectueux pendant la période de garantie.

Le remplacement sera effectué par un produit ou un composant neuf ou remanufacturé. Il s'agit de notre garantie exclusive. Cette garantie est valable pour le premier acheteur au détail à compter de la date de l'achat initial au détail et n'est pas transférable.

Conservez le reçu de vente original. Un justificatif d'achat est exigé pour pouvoir bénéficier de la garantie.

Cette garantie ne couvre pas :

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces, les pièces qui ne sont pas d'origine ou les dommages résultant de l'un des éléments suivants :

Utilisation négligente ou incorrecte du produit ; utilisation commerciale du produit ; utilisation contraire au mode d'emploi ; démontage, réparation ou modification par une personne autre qu'un centre de service après-vente autorisé.

En outre, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels que les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

La garantie est annulée si les dommages au produit résultent de l'utilisation d'une pièce autre qu'une pièce d'origine.

**Bonigrill NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DÉFAUTS QUI SONT CAUSÉS PAR L'UTILISATION DE PIÈCES OU DE SERVICES NON AUTORISÉS. Bonigrill NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DOMMAGES INCIDENTS OU CONSÉCUTIFS CAUSÉS PAR LA VIOLATION DE TOUTE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE. SAUF DANS LA MESURE OÙ LA LOI APPLICABLE L'INTERDIT, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉE DANS SA DURÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE OU DES CONDITIONS CI-DESSUS.**

CERTAINS ÉTATS, PROVINCES OU JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES INCIDENTS OU CONSÉCUTIFS OU LA LIMITATION DE LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS.

CETTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES, ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Les frais de transport du produit vers un centre de service après-vente autorisé pour une intervention sous garantie sont à la charge de l'acheteur.

N'envoyez pas de produits avec du combustible dans les réservoirs ou avec des cartouches/bouteilles de propane jetables.

Service de garantie

Le service de garantie est disponible en contactant le centre de service **Bonigrill**.

Bonigrill (Xiamen) Industries Co., Ltd  
Warehouse 3# -3, No. 300 Tongji  
North Road, Tong'an District,  
Xiamen, Chine.