

Cuisson avec une grille horizontale : Utiliser la grille « couvercle » seule, posez les crochets de celle-ci sur l'ouverture la plus haute du foyer et l'autre extrémité de la grille sur les supports réalisés prévus à cet effet (au niveau de la fente pour le tournebroche)
Positionnez la tôle pare-vent en biais de façon à ce qu'elle repose sur les semi-découpes des portes.

Cuisson de légumes-fruites avec la plancha au dessus du foyer : poser la « plancha » sur le foyer, poser les légumes préparés et ajouter un peu d'eau pour éviter que cela colle.

Attention ! Ne jamais démonter les poignées des grilles lors de la cuisson. Ne les démonter que pour le nettoyage.

Positions grilles et tôles pare-vent

Emplacement des crochets de déchargement des grilles en cuisson grille verticale



grille horizontale – tôle pare-vent oblique



grille verticale - tôle pare-vent verticale



tourne broche avec 3 positions avec/sans tôle pare-vent

10. Nettoyage, entretien et stockage

Ne jamais modifier l'appareil : toute modification peut se révéler dangereuse.

Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de le nettoyer régulièrement.

Attendre que l'appareil ait refroidi avant le nettoyage et le rangement.

Fermez la bouteille de gaz et débranchez l'alimentation de gaz.

Nettoyez les parois du barbecue et les éléments amovibles (grilles de cuisson, lèchefrites, mini-plancha ...) avec une éponge humide ou au besoin une brosse humidifiée pour enlever les résidus tenaces.

Vérifiez que la surface de chauffe du brûleur ne soit pas bouchée et que celui-ci ne soit pas humide avant le rangement, afin de retarder au plus l'oxydation.

Si le barbecue n'a pas servi pendant un certain temps, vérifiez qu'il n'y ait pas de toiles d'araignées qui puissent boucher les orifices du brûleur, ce qui pourrait conduire à une diminution de l'efficacité du gaz hors du brûleur.

Pour cela, décrocher le flan côté bouton du thermocouple en l'écartant et le faire glisser sur quelques centimètres afin de pouvoir contrôler le venturi, remettre ensuite le flan en place et vérifier que le bouton puisse bien coulisser dans la fente prévue à cet effet.

Il est préférable de stocker l'appareil à l'abri des intempéries, dans un endroit sec et abrité. Conserver les pierres de laves à l'abri de l'humidité.

Les pierres de laves doivent être changées après de nombreuses utilisations, lorsque leur érosion les laisse passer à travers la grille foyer. La conception du foyer évite la quasi totalité des projections de graisse sur le brûleur et les pierres de lave.

Ne pas utiliser de pierres de lave mouillées ou humide, les faire sécher avant toute utilisation.

11. Accessoires en option

OMEDEC recommande d'utiliser les accessoires et pièces de rechange BIOGRILL.

OMEDEC décline toute responsabilité en cas de dommage ou de mauvais fonctionnement survenant du fait de l'utilisation d'accessoires et/ou pièces de rechange de marque différente.

Anomalies	Causes / remèdes	Anomalies	Causes / remèdes
Le brûleur ne s'allume pas	Mauvaise arrivée du gaz Détendeur ne fonctionne pas Tuyau, tube venturi sont bouchés Le tube venturi ne coiffe pas l'injecteur	Grand panache de flammes à la surface du brûleur Flamme à l'injecteur	Le porte injecteur est mal positionné dans le tube venturi Le tube venturi est obstrué La bouteille est presque vide, changer de bouteille
Le brûleur a des ratées ou s'éteint	Vérifiez s'il y a du gaz Vérifiez le branchement du tuyau	Chaleur insuffisante	Injecteur ou tube venturi bouchés
Flammes soufflantes instables	Bouteille neuve pouvant contenir de l'air, laisser fonctionner et le défaut disparaîtra	Fuite enflammée au raccord	Raccord non étanche Fermez immédiatement l'arrivée du gaz

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, veuillez contacter :

OMEDEC, ZI des grands bois, 25330 AMANCEY

Tél : 03.81.86.66.55 / Fax : 03.81.86.51.34

www.biogrill.com

BARBECUE VERTICAL à GAZ BIOGRILL GAZ



NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Vous trouverez dans cet emballage :

- 1 foyer BIOGRILL avec le brûleur intégré
- 2 grilles « support » avec système de fermeture
- 2 grilles « couvercle »
- 4 poignées bois pour grille de cuisson à monter sur la grille support
- 2 tôles pare-vent
- 1 chariot + 2 pieds droits
- 1 boîte d'accessoires (1 poignée de chariot, 2 lèchefrites + 1 « mini plancha », 2 crochets, 8 boulons à ailettes, 1 notice)
- 1 tablette
- 1 déflecteur en vé
- 1 sac de pierre de lave

Ce barbecue, comme tous les appareils à gaz demande un minimum de précaution. Pour votre sécurité :

« Consulter la notice avant utilisation »

« Ne jamais utiliser le barbecue par vent fort, ou dans un courant d'air »

« Utiliser votre barbecue sur un sol horizontal »

« ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes.

Tenir éloignés les jeunes enfants »

« il est conseillé de porter des gants de protection »

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

« Ne pas déplacer votre barbecue en cours d'utilisation »

« Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables »

« Ne pas obstruer l'arrivée d'air du brûleur »

« Après usage, s'assurer que tous les robinets soient fermés ainsi que le robinet de la bouteille »

« Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur »

« Le foyer est commun aux versions charbon et gaz, pour le modèle gaz, ne pas prendre en compte le marquage : ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu »

Qn = 4.0 kW (290g/h)

FR-BE-CH-GB-ES-PT-IT-IE Cat I3+

Repère de l'injecteur « Δ » de diamètre 1.05

Butane (G30) : 28-30 mbar

Propane (G31) : 37 mbar

