



Réf ADJ-V3PGAZ

Manuel d'instruction
BARBECUE V3P Gaz

L'Art Du Jardin
123 Faubourg des Vosges
68700 Cernay

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouveau produit !

L'équipe ART DU JARDIN a veillé à ce que ce produit réponde aux exigences en termes de réglementation et de performances. Attentifs à votre satisfaction, nos experts travaillent chaque jour à l'amélioration des produits.



Lire attentivement ce manuel

Lisez attentivement ce manuel afin de pouvoir utiliser le produit dans de bonnes conditions et en toute sécurité.

Conservez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Vous y trouverez également les préconisations pour la mise au rebut de votre produit.



Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité présentées après le sommaire.

Symboles utilisés



Avertissement : Signale un risque potentiel pouvant être cause de blessures légères ou de dommages matériels, si les consignes ne sont pas respectées.



Point particulier d'attention.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
CONSEIL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	5
FIN DE VIE.....	12
ÉTAPES DE MONTAGE	14

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux. Non prévu pour un usage commercial.
 Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les enfants.
 Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
 Effectuez un test d'étanchéité tous les ans et à chaque changement ou débranchement de la bouteille de gaz. Vérifiez à l'eau savonneuse ou au détecteur de fuite que les branchements du tuyau de gaz sont bien serrés.
 Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
 Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
 Ne pas modifier l'appareil, un mauvais usage ou manquement aux instructions risque d'être dangereux et annulerait la garantie. Ceci n'affecte en rien vos droits statutaires.
 Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.

En cas d'odeur de gaz :
 Coupez l'alimentation de gaz de l'appareil.
 Basculez le four en position barbecue et ouvrez la porte.
 Eteignez toute flamme nue.
 Si l'odeur persiste, cessez d'utiliser l'appareil et appelez votre revendeur.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil.

N'entreposez aucune bouteille de gaz à proximité autre que celle raccordée à l'appareil.

Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur. Les bouteilles doivent être rangées dans un endroit bien aéré.

Pour usage exclusif avec du gaz propane ou butane en bouteille.

Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane ou le butane.

Retirez les emballages en plastique de toutes les pièces avant d'allumer le barbecue.

Assurez-vous de ne pas utiliser le barbecue à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.

Les bouteilles de gaz ne doivent pas être rangées ou utilisées en position horizontale.

Basculez le four avant de l'allumer.



Ne déplacer pas le barbecue lorsqu'il est allumé. Attendre qu'il ait complètement refroidit.

Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.

La poignée de porte du four risque d'être très chaude.

L'utilisation d'un gant de cuisson est obligatoire lors de la manœuvre des éléments particulièrement chaud.

Utilisez des ustensiles spécialement conçus pour les barbecues et fours et doivent être pourvus de longues poignées résistantes à la chaleur.

Certaines parties de ce barbecue deviennent très chaudes. Eloigner les enfants, les personnes âgées et les animaux.

Coupez toujours l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille lorsque le barbecue n'est pas en cours d'utilisation.

Ne recouvrez jamais le barbecue convertible tant qu'il n'est pas complètement froid. N'utilisez ce barbecue que sur une surface stable et plate.

Avant d'utiliser votre barbecue faites un test de fuite à l'eau savonneuse ou au détecteur de fuite. C'est le seul moyen fiable de détecter une fuite de gaz sur les joints ou les connexions après le montage.

Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité du barbecue.

N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.



CONSEIL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Spécifications techniques

CATEGORIE APPAREIL	BARBECUE GAZ			CE : 1312-20 1312DL6458
MODEL	VUCANO 3 PREMIUM GAZ			
CATEGORIE DE GAZ	I3+(28-30/37)		I3P (50)	
TYPE DE GAZ	BUTANE (G30)	PROPANE(G31)	PROPANE(G31)	
PRESSION	28-30mbar	37mbar	50mbar	
REPERE INJECTEUR AVANT	0.85		0.75	
REPERE INJECTEUR ARRIERE	1.05		0.9	
TOTAL DEBIT CALORIFIQUE ($\sum Q_n$)	15.7 (kW)			
TOTAL DEBIT MASSIQUE	1142 g/h	1121 g/h	1142 g/h	1121 g/h
PAYS DESTINATION	FR, BE, IT, GR, GB, IE, ES, CH, PT, TR, LT, LU, CY, CZ		DE, AT, CH	

Informations sur le gaz, le détendeur et le tuyau

Ce barbecue peut être alimenté par du propane ou butane en bouteille. Les bouteilles de gaz Butane fournissent une alimentation en gaz suffisante pendant l'été, mais la performance du barbecue risque d'être affectée lorsque la température du gaz baisse en dessous de +10°C. Les bouteilles de propane fourniront du gaz toute l'année, même en hiver, lorsqu'il fait froid. Il peut être nécessaire d'utiliser une clé (non incluse) pour changer la bouteille de gaz. Vérifiez que vous avez la bouteille de gaz et le détendeur correct (non inclus) pour votre barbecue.

Utilisez un tuyau de gaz conforme à la norme NF D 36-125 ou XP D 36-112, sa longueur doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser 1,5 m.

Le tuyau de gaz doit se développer normalement, sans traction ni torsion et qu'il reste visible sur toute sa longueur et reste facilement accessible sans être en contact avec des parties chaudes du barbecue.

Le tuyau de gaz doit être changé lorsque la date de péremption inscrite sur le tuyau sera atteinte le cas échéant ou dans tous les cas s'il présente des entailles, des signes d'usure ou de craquelure.

Le barbecue est conçu pour fonctionner avec tout récipient de gaz butane (G30) ou propane (G31) de 13kg muni d'un détendeur conforme à la réglementation du pays dans lequel il sera utilisé :

Pour la France :

- Butane : détendeur de sécurité (NF) 28-30mbar.
- Propane : détendeur de sécurité (NF) 37mbar.

Le récipient de gaz équipé du détendeur devra avoir une hauteur maxi de 700mm et 320mm de largeur.

VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE. L'UTILISATION D'UN DÉTENDEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE. Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.



Sélection d'un emplacement

Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en plein air et doit être placé dans un endroit bien aéré. Prenez soin de ne jamais le placer sur une surface combustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible. Maintenez ce barbecue à l'écart des matériaux inflammables !

Sélectionnez soigneusement l'emplacement d'utilisation du barbecue. L'emplacement doit se trouver dans un espace ouvert NON VENTE, éloigné des arbres et des autres éléments pouvant prendre feu.

Précautions

Ne pas obturer les ouvertures de ventilation du corps du barbecue.

Placez la bouteille de gaz dans son emplacement sur la tablette basse et attachez la chaîne de sécurité.

Les freins des roulettes doivent toujours être serrés pendant l'utilisation du barbecue.

Le changement du récipient de gaz doit se faire dans un endroit aéré et éloigné de toute source d'inflammation tel que des flammes nues, cigarettes ou toutes sources de chaleur. Vérifier l'étanchéité à la fin du remplacement à l'aide d'eau savonneuse ou d'un détecteur de fuite.

Raccordement

- Connectez le tuyau de gaz sur le raccordement G1/2, à l'arrière de votre barbecue.
- Visser l'autre côté du tuyau au détendeur en suivant les informations fournies avec le tuyau et le détendeur.
- Raccorder le détendeur à la bouteille de gaz en vérifiant le serrage de connexion ainsi que la présence du joint sur le détendeur.
- Faire un essai d'étanchéité à l'eau savonneuse ou au détecteur de fuite à la fin du raccordement.

Test de fuite

L'étanchéité doit être vérifiée à l'extérieur des locaux, loin de toute source de chaleur, cigarette, étincelle ou flamme. S'assurer que les manettes de commandes sont en position fermée. Après ouverture du robinet de la bouteille de gaz, à l'aide d'eau savonneuse, vérifiez l'absence de bulle sur tous les points de raccordement de la bouteille, du détendeur et de l'appareil. Si des bulles apparaissent, cela indique qu'il y a des fuites de gaz. Fermez votre bouteille de gaz et resserrez les raccords. Refaire un essai d'étanchéité. Si la fuite provient d'une autre pièce, n'utilisez plus votre barbecue et contactez le service après-vente.

Avertissements

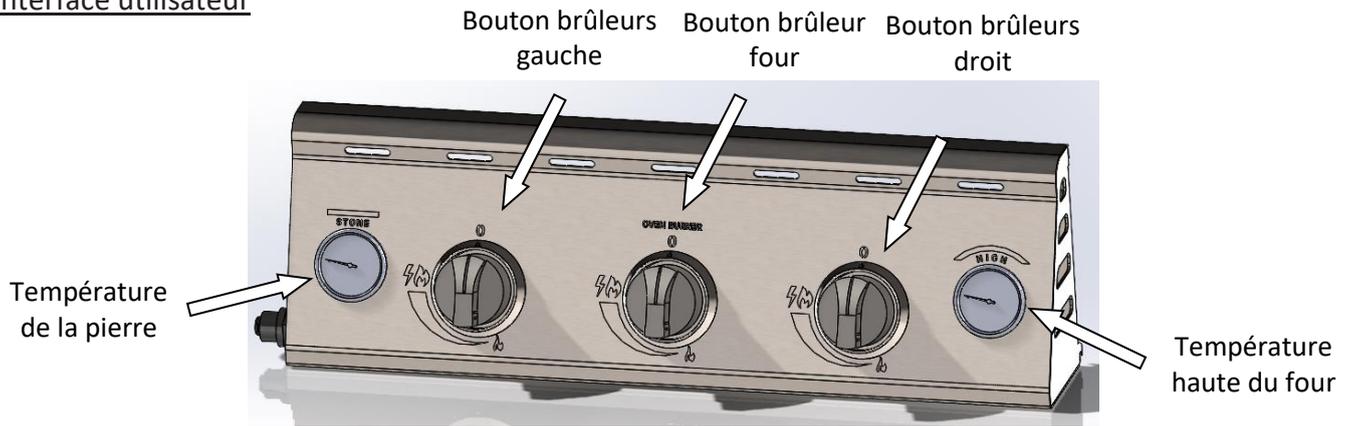
- Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section « INFORMATIONS SUR LE GAZ » de ce manuel.

Préparatifs avant la cuisson

Pour empêcher que les aliments n'adhèrent à la grille, veuillez utiliser une brosse à long manche pour appliquer une légère couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale avant chaque barbecue. (Remarque : Lorsque vous allumez votre barbecue pour la première fois, les couleurs de peinture peuvent changer légèrement sous l'effet de la chaleur. Cela est tout à fait normal et vous ne devez pas vous en inquiéter.) Avant de cuisiner pour la première fois, chauffez le barbecue en la laissant positionnée sur « Maxi » pendant 15 minutes sans faire cuire d'éléments.



Interface utilisateur



Allumage du barbecue

- Basculer le four en position barbecue.
- Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz ou du détendeur.
- De la position « 0 », tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position gaz maximum.
- Restez appuyé sur le bouton d'allumage pendant 4 à 5 secondes jusqu'à ce que les 2 brûleurs correspondant au bouton s'allument.
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur la position « 0 », puis fermez l'alimentation de gaz. Attendez 1 minutes, puis réessayez à partir de l'étape 2.
- Allumez les brûleurs restants suivant le besoin.

Instructions pour un allumage manuel du barbecue

- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur « 0 ».
- Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
- Insérez une longue allumette allumée sous le déflecteur.
- Poussez et tournez le bouton de gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale en prenant soin de vous protéger des flammes.
- Lorsque le brûleur est allumé, allumez les brûleurs restants suivant le besoin.
- Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant de mettre le brûleur suivant en marche.
- Si le brûleur ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.
- Une fois allumés, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes pour préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson.
- Une fois le préchauffage terminé, vous pouvez effectuer vos grillades.

Allumage du four

- Basculer le four en position barbecue.
- Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz ou du détendeur.
- De la position « 0 », tournez le bouton central dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position gaz maximum.
- Restez appuyé sur le bouton d'allumage pendant 4 à 5 secondes jusqu'à ce que le brûleur situé au fond du barbecue s'allume.
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur la position « 0 », puis fermez l'alimentation de gaz. Attendez 1 minutes, puis réessayez à partir de l'étape 2.
- Une fois allumés, le brûleur doit brûler à la position maximale pendant 5 minutes minimum.
- Vous pouvez ensuite fermer le four et laisser monter en température.

Instructions pour un allumage manuel du four

- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur « 0 ».
- Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
- Insérez une longue allumette allumée par l'orifice central situé au fond de la cassette gaz.
- Poussez et tournez le bouton de gaz central dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale en prenant soin de vous protéger des flammes.
- Si le brûleur ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.
- Une fois allumés, le brûleur doit brûler à la position maximale pendant 5 minutes minimum.
- Vous pouvez ensuite fermer le four et laisser monter en température.

Cuisson dans le barbecue

Basculez votre four en mode ouvert. Les quatre brûleurs en acier inoxydables chauffent les déflecteurs sous la grille, qui à leur tour chauffent la nourriture placée sur la grille. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur le diffuseur de chaleur chaud et coulent dans le récupérateur de graisse. Vous pouvez placer une feuille d'aluminium au fond du récupérateur de graisse afin de faciliter le nettoyage. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue.

Cuisson dans le four

Basculez votre four en mode fermé. Préchauffez votre pierre à l'aide des quatre brûleurs du barbecue. Utilisez le brûleur situé à l'arrière pour chauffer votre four à la température souhaitée.

Lors de l'utilisation du déflecteur à pizza, vous devez déplacer la sonde de température haute ainsi que son support dans le logement prévu à cet effet sur le déflecteur. Lorsque vous enlever le déflecteur à pizza, la sonde de température devra être déplacé dans le logement prévu à cet effet sur la face inclinée droite du dôme en inox. Une fois la température souhaitée atteinte, vous pouvez mettre les boutons au minimum voir les éteindre complètement, votre four restera à température durant plusieurs heures.

Contrôle des embrasements en mode barbecue *Très Important*

Les embrasements surviennent lorsque l'on cuit la viande et que les jus et graisses coulent sur les diffuseurs de chaleur brûlants. La fumée aide bien sûr à donner le bon goût du barbecue, mais il est préférable d'éviter les embrasements pour ne pas brûler la viande. Pour contrôler ces embrasements il est ABSOLUMENT ESSENTIEL d'enlever les excès de gras sur la viande ou la volaille avant la cuisson. Utilisez raisonnablement les marinades et les sauces de cuisson et essayez d'éviter les morceaux de viande très bon marché car ils ont tendance à avoir beaucoup de gras. Ajustez la puissance selon votre besoin en cuisson.



Quand des embrasements se produisent, fermez les robinets et retirez avec précaution les aliments. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la surface de cuisson du barbecue en prenant soin de vous protéger contre les flammes.

En cas de feu de graisses merci de suivre les consignes ci-dessous.

Feux de graisses

Videz et nettoyez le tiroir à graisses de tous les débris de cuisson après chaque utilisation. Il faudra le nettoyer plus souvent si vous faites cuire beaucoup de nourriture très grasse. Ne pas respecter ces consignes peut être la cause de feux de graisses, qui peuvent occasionner des blessures et peuvent endommager le barbecue.

Conseil : Vous pouvez déposer une feuille d'aluminium au fond du récupérateur de graisse afin de faciliter le nettoyage.

En cas de feu de graisse/Avertissements :

- Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez tous les boutons de gaz.
- Fermez la bouteille de gaz.
- Eloignez tout le monde du barbecue et attendez que le feu s'éteigne.
- NE JAMAIS ASPERGER VOTRE BARBECUE AVEC DE L'EAU. SI VOUS UTILISEZ UN EXTINCTEUR, IL FAUT QU'IL SOIT A POUDRE.
- NE PAS ENLEVER LE RECIPIENT A GRAISSES.
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'aggraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

Fin de la séance de cuisson

Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale et laissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage. Assurez-vous que le four est ouvert pendant cette opération.

Mise à l'arrêt du barbecue

Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez toutes les robinets de gaz à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position ARRET, et coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille.

Soin et Entretien

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et particulièrement après des périodes prolongées de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.

- N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
- Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.

Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches de haute résistance ainsi qu'un kit d'entretien sont disponibles auprès de votre revendeur local ou sur notre site www.vulcano-france.fr.

Même si votre barbecue est couvert pour sa protection, il faut l'inspecter régulièrement car l'humidité ou la condensation pourraient se former, ce qui pourrait l'endommager. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et l'intérieur de sa housse de protection. Il serait possible que des résidus de graisses moisissent sur des parties du barbecue. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.



Toute partie rouillée que vous trouveriez, et qui n'est pas en contact avec la nourriture, doit être traitée et repeinte avec une peinture pour barbecue ou résistante à la chaleur. Bombe de peinture disponible à la commande sur notre site internet www.vulcano-france.fr.

Grille de cuisson

Quand le barbecue a refroidi, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres à récurer car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des grilles et plaques dans un lave-vaisselle à cause de leur poids.

Brûleur

Il est conseillé de brûler les résidus après la cuisson pour maintenir les brûleurs propres, dans la mesure où ils sont utilisés correctement et normalement.

Si de la rouille apparaît entre les utilisations, c'est normal, et elle peut être enlevée avec une brosse souple et des produits de nettoyage pour l'inox.

Déflexeurs de chaleur

Éliminez tous résidus alimentaires du déflexeur de chaleur avec une racle en bois ou en plastique souple ou avec une brosse en laiton. N'utilisez pas de racle ni de brosse en acier. Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse et rincez bien.

Tiroir à graisses

Après chaque usage, enlevez et nettoyez le tiroir à graisses de tous morceaux de nourriture et de gras en utilisant si nécessaire une racle en bois ou en plastique.

Conseil : Vous pouvez déposer une feuille d'aluminium au fond du récupérateur de graisse afin de faciliter le nettoyage.

Vous risquez de provoquer un feu de graisse si vous ne respectez pas ces consignes. Ceci pourrait entraîner des détériorations importantes de votre barbecue qui ne seront pas couvertes par la garantie. Si besoin le tiroir à graisse peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse.

Corps intérieur du barbecue

Nettoyage de la grille : La grille de votre barbecue doit être toujours propre. C'est une règle pour votre santé et celles de vos invités. Il est préférable de frotter la grille avec une brosse à grille en laiton avant et après la cuisson alors que la grille est encore chaude. Quand la grille est froide, il faut alors huiler cette grille pour préserver sa durée de vie. Pour ce faire utiliser une serviette en papier en la trempant dans de l'huile.

Enlevez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue en enlevant l'ensemble des protections en inox qui peuvent être nettoyées en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et bien essoré. Les excès de graisse et les morceaux de nourriture peuvent être enlevés de l'intérieur du corps du barbecue avec une racle en bois ou en plastique souple. Il n'est pas nécessaire d'enlever la totalité de la graisse dans le barbecue. Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez un chiffon et de l'eau chaude savonneuse ou une brosse nylon. N'utilisez pas d'abrasifs. Enlevez les grilles et/ou plaques et les brûleurs avant de nettoyer à fond. Ne pas immerger les boutons de gaz ou les rampes dans l'eau. Vérifier l'allumage après avoir soigneusement réinstallé les éléments dans le corps du barbecue.

N'utilisez pas de tampons ou de poudres à récurer, car vous risquez d'endommager la finition de votre barbecue de manière permanente. Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter la formation de rouille.



Intérieur du four

Nettoyez les pierres de cuisson en grattant avec une brosse en laiton prévue à cet effet. Utiliser si nécessaire de l'eau chaude pour enlever la graisse et les huiles. NE PAS METTRE les pierres humides dans le four car elles peuvent se fissurer et LA GARANTIE DU FOUR SERAIT ANNULEE.

Les parois intérieures du four en inox, peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon et d'eau chaude savonneuse. Remplacez correctement les sondes de température après chaque nettoyage. La sonde de température de la pierre doit impérativement être en contact avec la pierre. Nettoyez la vitre à l'aide de bicarbonate de soude ou d'un détergent spécial vitre de four.

Fixations

Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. à intervalles réguliers.

Rangement

Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger. Rangez votre barbecue dans un endroit sec.

Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur.

Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette bouteille. N'exposez pas la bouteille de gaz à la lumière directe du soleil.

Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures de nettoyage.

Dépistage de pannes

Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage

La bouteille de gaz est vide	• Remplacer par une bouteille pleine
Détendeur défectueux	• Faire vérifier ou remplacer le détendeur
Colmatage des brûleurs	• Contacter votre revendeur
Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	• Contacter votre revendeur
Le câble d'électrode est desserré ou déconnecté de l'électrode	• Contacter votre revendeur
L'électrode ou le câble est endommagé	• Changez l'électrode et le câble
Distance incorrecte entre l'électrode et le brûleur	• L'électrode doit être en ligne avec le brûleur avec un espace de 3 à 4 mm entre la pointe de l'électrode et le hublot sur le brûleur.
Mauvaise pile (LR6 – AA)	• Changez-la

Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur, sifflement ou ronronnement perceptible)

La bouteille de gaz est trop petite	• Utiliser une bouteille plus grande
Colmatage des brûleurs	• Nettoyer les brûleurs
Sifflement du brûleur arrière au démarrage	• Sifflement possible – Aucun risque
Vent	• Utiliser le barbecue dans un endroit moins exposé au vent

Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner

Robinet de gaz coincé	• Faire remplacer le robinet de gaz par votre vendeur
-----------------------	---



La structure du Four Vulcano multi-fonction est couvert par une garantie limitée de 2 ans à partir de la date d'achat. Cette garantie couvre les pièces, le vendeur prendra la décision seul soit de remplacer les pièces défectueuses ou de remplacer l'ensemble du four. Les pièces sont fournies gratuitement, mais leur remplacement est de la responsabilité du propriétaire.

Conditions :

Une preuve d'achat ainsi que le formulaire de garantie doivent être fournis avec toute demande. Le four doit avoir été correctement utilisé et entretenu par l'acheteur.

L'utilisation commerciale annule toutes les garanties.

Toute modification non autorisée ou ajouts effectués sur le four annule la garantie.

Les pièces de rechange fournies n'étendent pas la garantie.

VEUILLEZ CONSERVER LE NUMERO DE SERIE DE L'EMBALLAGE



Sont exclus de la garantie :

- La rouille, les rayures, les dommages causés par l'abus ou la négligence de l'utilisateur.
- Les pierres réfractaires.
- Le verre et la pierre cassés suite à une mauvaise utilisation, manipulation ou surchauffe (Ne pas dépasser une température de 350 ° C sur le thermomètre intégré à la porte).
- L'usure normale de votre four.
- Les dommages causés par l'abus, la négligence, le manque d'entretien, le montage défectueux ou inapproprié.
- Rayures, bosses, corrosion ou décoloration causées par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs, les nettoyeurs chimiques ou l'écaillage.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport ou des frais de réparation à domicile.

Attention : le démontage ou le remontage d'un vérin ne peut se faire que lorsque le four est ouvert en position barbecue.





En fin de vie de votre produit, vous pouvez le donner à une structure de réemploi s'il est en bon état, sinon le déposer à la déchetterie. Lorsque vous n'utilisez plus votre produit, ne le jetez pas dans des zones non prévues à cet effet. Ce produit doit être apporté à une déchetterie. S'il n'est pas trop abîmé, votre élément de mobilier remis à une structure de réemploi ou déposé en point de collecte agréé, poursuit une seconde vie après avoir été remis en état. S'il est trop endommagé, il sera démantelé et ses différents composants recyclables seront récupérés (bois, métaux et plastiques). Les substances non-récupérables seront valorisées énergétiquement ou éliminées lorsque la valorisation n'est pas possible. Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr

Formulaire de garantie du four **V3P GAZ**

Veuillez remplir soigneusement ce formulaire afin de pouvoir garantir votre four.

Date d'achat :

Nom du revendeur :

Adresse du revendeur :

Numéro de facture (**Copie de la facture jointe impérativement**) :

Numéro de série du four qui se trouve sur le carton ou dans la notice :

Votre nom :

Votre adresse :

Téléphone : Mail :

Après avoir complété votre formulaire, veuillez le retourner soit :

- Par mail : contact@artdujardin.fr
- Par courrier à : L'Art Du Jardin 123 Faubourg des Vosges 68700 CERNAY

Accessoires (en option)

Pelle à Pizza



Kit d'entretien



Tablette



Housse de protection



FR

**Pour toutes remarques ou
suggestions**

L'ART DU JARDIN SAS

123 Faubourg des Vosges

68700 CERNAY France

Tel. 03 89 26 51 73 – Fax 09 70 32 28 57

www.artdujardin.fr

e-mail: contact@artdujardin.fr

**SAV
Fournisseur**

Service Après-vente

L'ART DU JARDIN SAS

123 Faubourg des Vosges

68700 CERNAY France

Tel. 03 89 26 51 73 – Fax 09 70 32 28 57

www.artdujardin.fr

e-mail: SAV@artdujardin.fr

