

FAR



1253L-04

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne en vigueur. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	FR-2
Conseils de montage.....	FR-5
Instructions d'assemblage	FR-6
Données techniques	FR-9
Préparation	FR-10
Installation	FR-11
Instructions d'éclairage	FR-14
Stockage	FR-15
Instructions de nettoyage	FR-16
Guide de dépannage	FR-17
Conseils de sécurité pour les barbecues à gaz	FR-21
Service à la clientèle	FR-22



Séparez les éléments avant de trier



Adresses sur quefairedemesdechets.fr



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

Consulter la notice avant l'utilisation

La bouteille de gaz ne doit pas être placée à l'intérieur du barbecue

ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes

Eloigner les jeunes enfants

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation

Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation

Fermer le robinet du récipient de gaz après usage

Ne pas modifier l'appareil

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Suivez toutes les étapes dans l'ordre. NE LAISSEZ EN AUCUN CAS UN ENFANT UTILISER L'APPAREIL.

ATTENTION :

Certaines pièces de cet appareil peuvent être portées à très haute température, faites très attention quand des enfants se trouvent à proximité.

Pour votre sécurité :

Ne pas stocker ou utiliser de l'essence, du combustible ou d'autres produits ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de quelque autre appareil. N'allumez en aucun cas un plancha à gaz avec de l'essence ou un liquide comparable !

Conseil : n'essayez pas de modifier l'assemblage recommandé par le fabricant.

Veuillez lire les points suivants avant d'utiliser votre barbecue :

- 1 Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des problèmes d'utilisation.
- 2 Les pièces accessibles de ce plancha à gaz peuvent être portées à très haute température lorsqu'il fonctionne. Garder hors de portée des enfants. Utilisez des protections lorsque vous manipulez des objets particulièrement chauds.
- 3 En cas de fuite de gaz, coupez l'arrivée du gaz sur la bouteille, éteignez toutes les sources de flamme nue et ouvrez le couvercle. Si la fuite persiste, vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé, mal raccordé etc.
- 4 N'essayez pas de déplacer le plancha pendant qu'il fonctionne.
- 5 Ne stockez pas et n'utilisez pas de liquides/vapeurs inflammables à proximité de ce plancha lorsqu'il fonctionne.
- 6 Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en extérieur.
- 7 En cas de fuite de gaz, n'utilisez pas de flamme nue pour détecter la fuite.
- 8 En cas de fuite de gaz, n'utilisez pas le barbecue. Coupez l'arrivée de gaz.
- 9 Ne tentez pas de débrancher des pièces de l'installation du gaz, y compris au niveau du barbecue, du détendeur ou de la bouteille, lorsque le barbecue est en marche.
- 10 Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez le barbecue et ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est en marche. Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, coupez l'alimentation en gaz sur la bouteille.

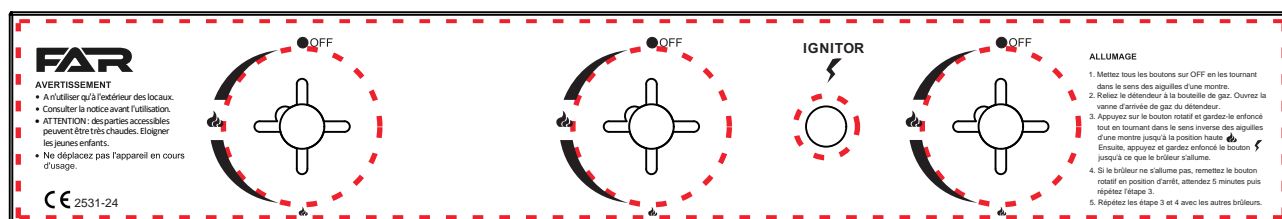


ATTENTION : surface chaude!



La bouteille de gaz ne doit pas être placée à l'intérieur du barbecue.

- 11 Le plancha doit être nettoyé après usage. N'obstruez pas l'ouverture de flamme du compartiment du récipient. Si l'ouverture est obstruée, utilisez un bâton rond de $\varnothing 1,6$ mm pour la déboucher. Veillez à ne pas élargir les orifices/buses du brûleur lorsque vous nettoyez le brûleur ou les vannes.
- 12 N'essayez pas d'utiliser cet appareil dans un garage ou dans quelque lieu fermé que ce soit. Veillez également à tenir l'appareil à distance de tous les matériaux combustibles etc. Nous conseillons de maintenir une distance de sécurité minimale de 0,5 à 1 mètre de tout matériau inflammable.
- 13 Nous recommandons que ce plancha à gaz soit entretenu au moins une fois par an par un technicien compétent de votre distributeur de gaz local. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- 14 Toute modification de l'appareil est potentiellement dangereuse. Ne tentez pas d'intervenir vous-même sur les principales commandes du barbecue : injecteurs, robinets, vannes etc.
- 15 Une fois les connexions terminées, effectuez toujours un test de fuite sur le tuyau en utilisant de l'eau savonneuse.
- 16 Le couvercle du dessus doit toujours être ouvert lorsque vous allumez le brûleur.
- 17 Utilisez des gants de protection et des ustensiles à long manche pour plancha à gaz pour cuisiner avec cet appareil.
- 18 Soyez prêt à réagir en cas d'accident ou d'incendie. Ayez toujours à portée de main un kit de premier secours et un extincteur, et sachez vous en servir correctement.
- 19 Tenez les câbles électriques et les tuyaux d'alimentation en combustible à distance de toute surface chaude.
- 20 Faites toujours preuve de prudence lorsque vous cuisinez.
- 21 Ne faites pas chauffer de récipient en verre ou en métal non ouvert sur le barbecue. La pression pourrait s'accumuler et provoquer l'éclatement du récipient, ce qui pourrait entraîner des blessures graves ou endommager le barbecue.



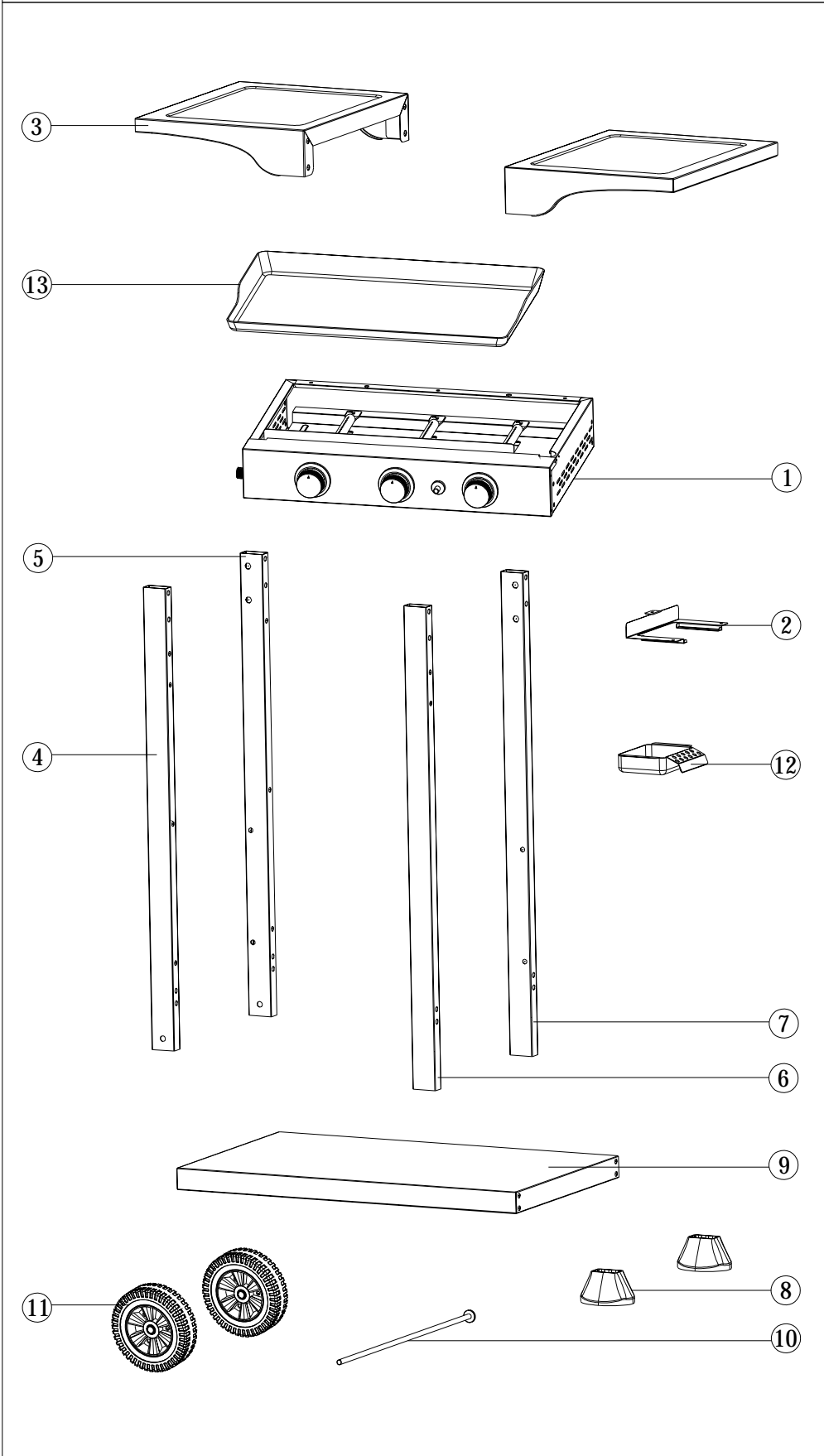
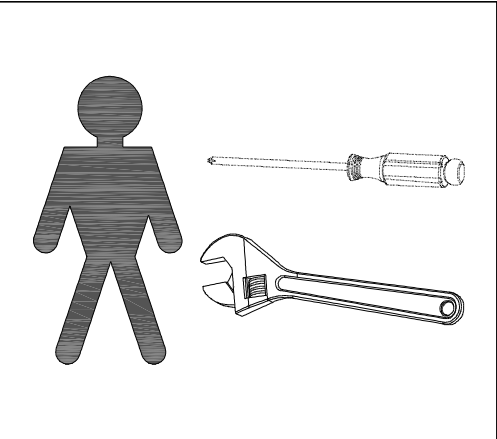
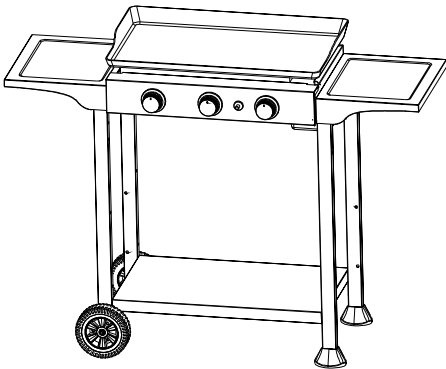
CONSEILS DE MONTAGE

Veillez à assembler correctement votre barbecue. Chaque barbecue est livré avec une notice de montage détaillée spécifique au modèle en question. Suivez attentivement cette notice afin de garantir un montage sûr et correct du barbecue.

ATTENTION :

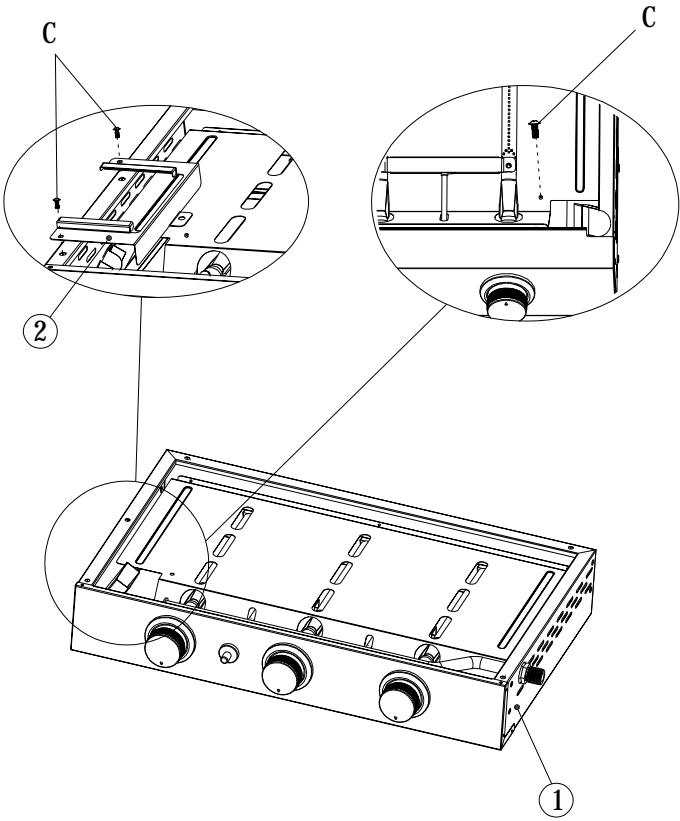
Nous nous efforçons de faire en sorte que la procédure de montage soit aussi simple que possible ; néanmoins, comme certaines pièces sont fabriquées en acier, les coins et les arêtes peuvent causer des coupures en cas de manipulations incorrectes pendant le montage. Manipulez toujours les pièces avec précaution pendant le montage. Nous vous conseillons fortement de vous protéger les mains avec des gants de travail.

1253L-04



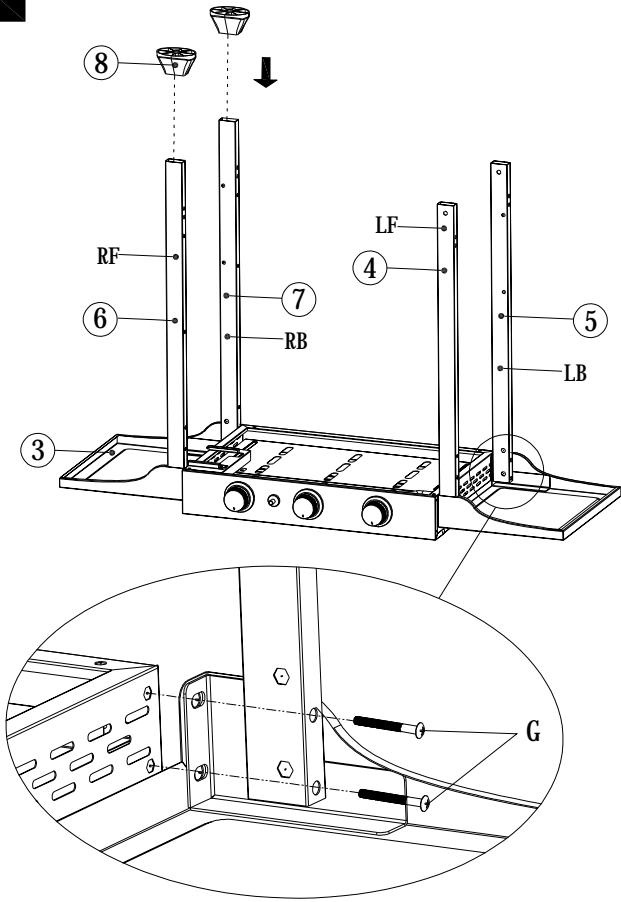
① *1 	② *1 	③ *2
④ *1 (LF) 	⑤ *1 (LB) 	⑥ *1 (RF)
⑦ *1 (RB) 	⑧ *2 	⑨ *1
⑩ *1 	⑪ *2 	⑫ *1
⑬ *1 		
A *2 	B *2 	C M*6*3
D *2 	E *1 	G M5-55*16


1



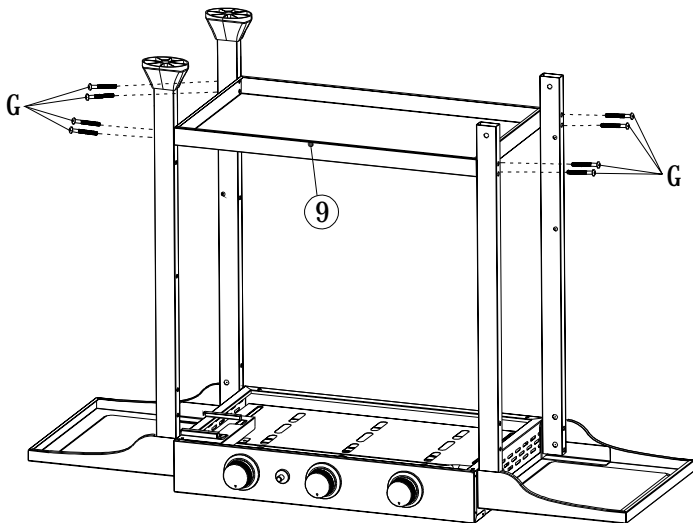
C		3PCS
---	---	------


2



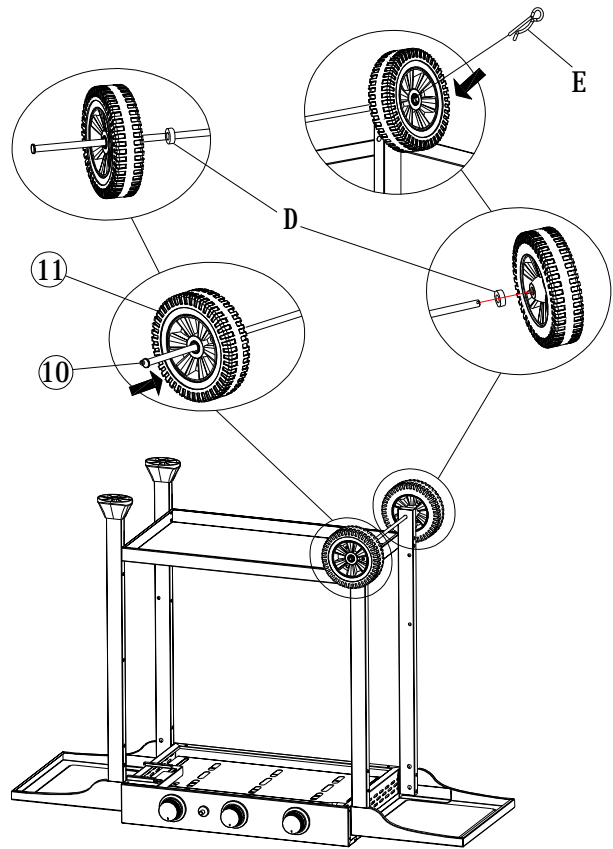
G		8PCS
---	---	------



3



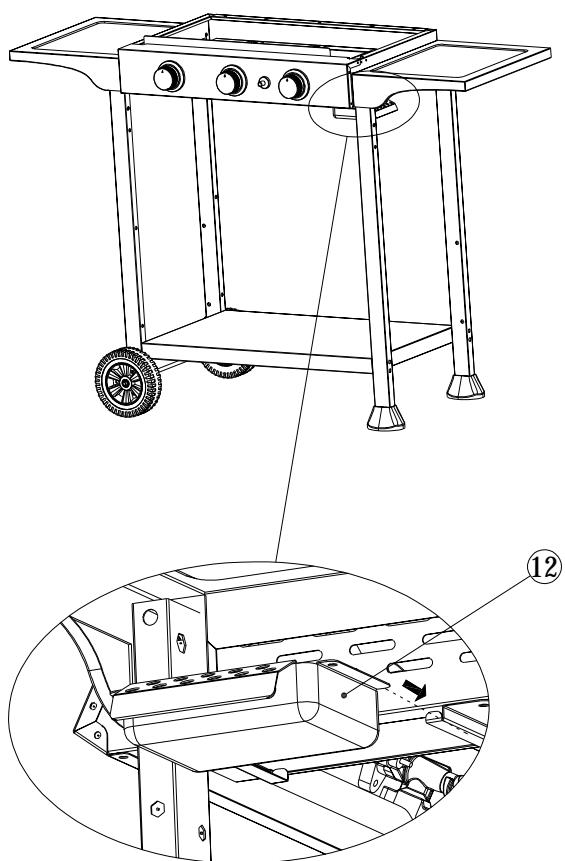
G		8PCS
---	---	------

4



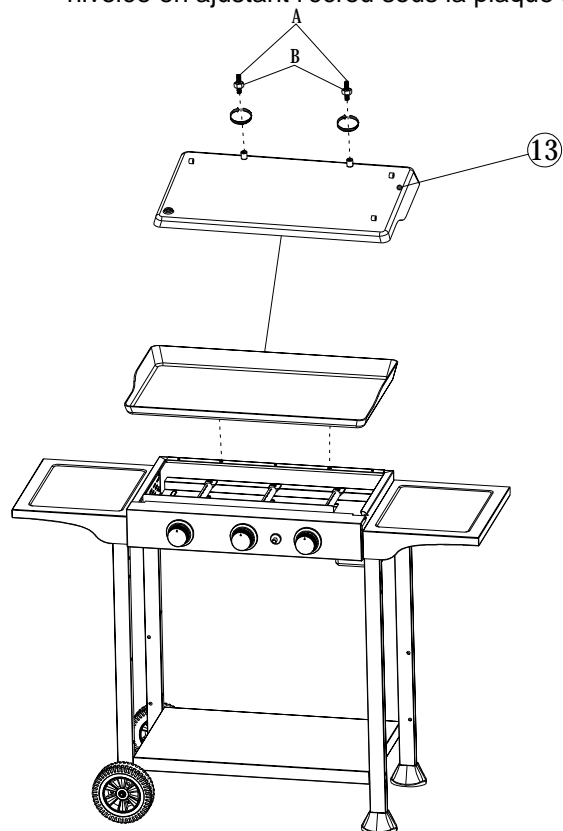
E		1PCS
D		2PCS



5



6

Si la plaque à frire est placée de manière déséquilibrée sur le corps du four, elle peut être nivelée en ajustant l'écrou sous la plaque à frire



A		2PCS
B		2PCS

DONNÉES TECHNIQUES

FAR		Nom de produit : Plancha gaz Code d'identité:2531DP-0167 Numéro de série:		CE 2531-24
Pays de destination	Catégorie de l'appareil	Gaz et la pression d'alimentation	Brûleur principal	Numéro de modèle
			Dimension d'injecteurØ	Débit calorifique nominal total
FR	I ₃₊ (28-30/37) <input type="checkbox"/>	Butane(G30)28-30 mbar	0.73mm	7.2 kW 523g/h
		Propane(G31)37 mbar	0.73mm	7.2 kW 513g/h
<p>A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.Consulter la notice avant l'utilisation.</p> <p>La bouteille de gaz ne doit pas être placée à l'intérieur du barbecue.</p> <p>ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.</p> <p>Fabriquée en Chine</p>				<p>BUT International</p> <p>1 Avenue Spinoza, 77184 Emerainville, France relationclients@butconforama.fr</p>

- a) Choisissez le détendeur qui convient à la catégorie d'appareil et à la pression de gaz en vous aidant du tableau ci-dessus, par exemple utilisez un détendeur de 37 mbar avec la catégorie d'appareil I3+ pour du gaz propane et 28 ou 30 mbar avec du butane.
- b) Marquage sur l'injecteur, par exemple 0.73 indique que la taille de l'injecteur est de 0.73 mm.

Tableau de correspondance des modèles

N° modèle(s)	Nb de brûleurs principaux	Nb de brûleurs latéraux	Nb de brûleurs arrière	Débit calorifique nominal total (Hs)I3+(28-30/37) mbar
1253L-04	3	0	0	7.2kW 523g/h 7.2kW 513g/h

PRÉPARATION

Ce plancha à gaz nécessite une bouteille de gaz GPL et des détendeurs de pression de gaz adéquats. Ces détendeurs doivent être conformes à la norme EN 16129 (version actuelle) et aux réglementations nationales en vigueur.

Conseils d'économie d'énergie

- a) Éteignez le plancha dès que la cuisson est terminée.
- b) Préchauffez le plancha pendant 10 à 15 minutes.
(Sauf lors de la première utilisation)
- c) Ne préchauffez pas l'appareil plus longtemps que la durée recommandée.
- d) N'utilisez pas un réglage plus élevé que nécessaire.
- e) Reliez le tuyau et le détendeur à la bouteille de gaz, que vous placerez du côté gauche du plancha. Gardez à l'esprit que la bouteille doit rester à distance de la chaleur et doit être dans une position sûre. Le tuyau doit avoir un diamètre de 8 à 10 mm. La longueur de tuyau recommandée ne doit pas dépasser 1,5 m.

INSTALLATION

Une fois votre bouteille de gaz achetée, vous pouvez procéder à son installation avec le plancha.

- a) Le changement de bouteille doit s'effectuer à distance de toute source de flamme. Installez la bouteille de gaz à gauche du plancha, en gardant à l'esprit que la bouteille doit rester à distance de la chaleur et doit être dans une position sûre.
- b) Quand vous êtes prêt à utiliser votre plancha, introduisez le détendeur dans la vanne de la bouteille et serrez-la bien.



ATTENTION :

Avant d'essayer d'allumer votre plancha, lisez impérativement les instructions d'allumage ainsi que les avertissements et consignes de sécurité.

Examinez le tuyau avant chaque utilisation afin de repérer les éventuelles fissures, coupures ou abrasions. Si le tuyau comporte quelque défaut que ce soit, n'essayez pas d'utiliser le barbecue.

Lorsque vous changez la bouteille de gaz, veillez à ce qu'il n'y ait aucune source d'inflammation à proximité (ex : feu, cigarette, flamme nue etc.). Assurez-vous que l'appareil est bien éteint.

Veillez à éviter que le tuyau ne soit tordu :

cela perturberait le débit de gaz lors de l'installation du barbecue. Faites également en sorte que le tuyau ne soit jamais soumis à une tension excessive et à ce qu'il ne touche aucune partie du barbecue quand celui-ci est chaud.

Choisissez un tuyau flexible résistant à des températures supérieures à 80°C. Le tuyau flexible doit être changé tous les 2 ans ou au bout de la durée déterminée par les réglementations nationales en vigueur.

Comment changer votre bouteille

Remarque : Fermez la vanne de la bouteille (aucune clé requise)

Si la bouteille de gaz est placée à l'extérieur du gril, la hauteur de la bouteille de gaz est inférieure à 80 cm et la largeur est inférieure à 35 cm.

Pour connecter une bouteille de gaz

ATTENTION :

Le détendeur et le tuyau flexible utilisés doivent impérativement être conformes aux réglementations nationales et aux normes en vigueur, par exemple EN 16129:2013 pour le détendeur et EN1 6436-1:2014 +A3:2020 pour le tuyau flexible.

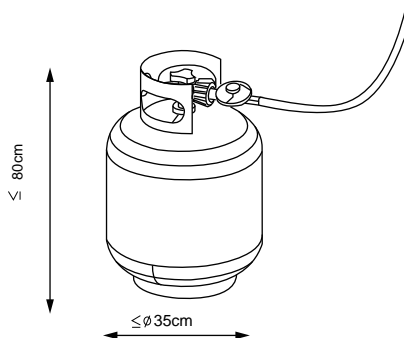
ATTENTION :

Certains détendeurs disponibles sur le marché ne fournissent pas la pression recommandée. Vérifiez que la date de péremption du tuyau n'est pas dépassée, et, dans tous les cas, changez-le s'il montre des signes de détérioration. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas tordu et à ce qu'il reste visible sur toute sa longueur. Toute modification de l'appareil est potentiellement dangereuse.

Les pièces protégées par le fabricant ou son distributeur ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.

ATTENTION :

L'appareil peut être utilisé avec une bouteille de gaz pesant entre 4,5 kg et 15 kg de butane et entre 3,9 kg et 13 kg de propane. La bouteille de gaz ne doit pas être échappée ou manipulée brutalement ! Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Remettez le capuchon de protection sur la bouteille après avoir déconnecté la bouteille de l'appareil.



Ne placez en aucun cas la bouteille de gaz sous la chambre de combustion. Elle doit être installée sur une surface plane, à distance des parties les plus chaudes du barbecue.

ÉTAPES DE CONNEXION

a) Connectez le gril à gaz à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau.

b) Tournez l'interrupteur sur la bouteille de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et suivez les instructions pour allumer le gril à gaz.

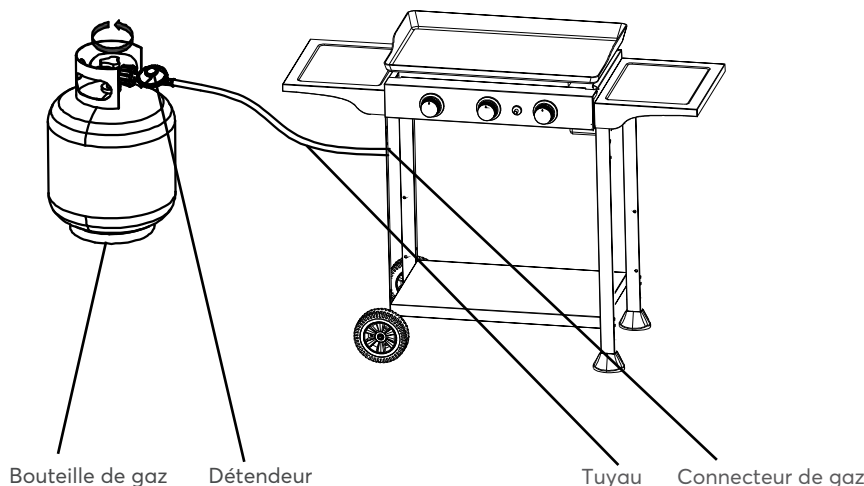


Illustration pour la connexion
de la bouteille de gaz,
du détendeur et du tuyau

Illustration pour la connexion
du plancha et du tuyau



ATTENTION :

Une fois les connexions terminées, effectuez toujours un test de fuite sur le tuyau en utilisant de l'eau savonneuse.

Pour débrancher une bouteille de gaz

a) À l'exception des installations à deux bouteilles avec vanne de commutation, fermez le robinet de gaz s'il est monté sur l'appareil. Attendez que le brûleur et le voyant lumineux soient éteints. Pour les installations avec vanne de commutation, il suffit de fermer la bouteille vide.

b) Remettez le capuchon orange de sécurité en place sur la bouteille vide.

Test de fuite du détendeur, des valves, tuyaux et connexions

1. Vérifiez que la valve de la bouteille de gaz et tous les boutons de commande de l'appareil sont positionnés sur OFF (fermé).
2. Assurez-vous que la bouteille de gaz soit connectée au détendeur.
3. Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves peut se produire.

4. Mélanger une solution de 80% d'eau et 20% de savon à vaisselle liquide. N'utilisez pas de solution nettoyante domestique.
5. Tourner la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un bruit, fermez immédiatement le gaz. Dans ce cas, il pourrait y avoir une fuite au niveau de la connexion. Rebranchez de la bouteille de gaz au détendeur.
6. Vaporiser ou broser la solution en couvrant les zones suivantes :
Soudures de cylindre, connexion de détendeur et de cylindre, connexions de tuyau de gaz au détendeur, tous les tuyaux de gaz, toutes les connexions de tuyau de gaz aux brûleurs.
7. Si des bulles de gaz se forment sur l'une des pièces et connexions, cela indique une fuite de gaz. Tournez la valve dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer immédiatement la vanne de la bouteille de gaz. Continuez les tests jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fuite de gaz. Si une fuite de gaz ne peut pas être résolue, arrêtez et fermez la vanne. Veuillez contacter le service après-vente ou un professionnel qualifié.
8. Fermez la valve de la bouteille de gaz en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE

ATTENTION :

Ne penchez pas votre visage juste au-dessus du barbecue lorsque vous l'allumez.

Pour allumer votre barbecue à gaz, procédez de la manière suivante :

1. Connectez la bouteille de gaz au barbecue en suivant les instructions fournies avec le détendeur.
2. Assurez-vous que toutes les manettes des brûleurs soient en position « OFF » (fermé).
3. Allumez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille ou de l'interrupteur du détendeur, en suivant les instructions de connexion et d'utilisation du détendeur. Vérifiez que le raccord de la bouteille au détendeur et le raccord d'entrée du tuyau au plancha. Effectuez un test de fuite en utilisant de l'eau savonneuse. Toute fuite se montrera sous forme de bulles dans la zone de fuite.

En cas de fuite, n'utilisez pas le barbecue et coupez l'alimentation en gaz. Consultez votre fournisseur de gaz ou de barbecue pour obtenir des conseils.

4. Avant l'allumage, ouvrez le couvercle s'il y en a. Pour allumer le brûleur gauche, enfoncez et tournez la manette du brûleur gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 90° (position de plein régime) et puis enfoncez l'allumeur. Un clic audible se fera entendre, cela devrait allumer le brûleur.

Vérifiez que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'est pas allumé, répétez cette étape.

5. Si le brûleur ne s'est pas allumé après deux tentatives, fermez le robinet de gaz et attendez 5 minutes avant de réessayer l'opération d'allumage.

6. Lorsque le brûleur est allumé, la vitesse du brûleur peut être modifiée en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à n'importe quelle position entre les positions pleine et basse vitesse.

7. Allumez les autres brûleurs de gauche à droite en séquence : Enfoncez et tournez les autres manettes des brûleurs dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 90° (position de plein régime). N'essayez jamais d'allumer un brûleur qui n'a pas d'assemblage de brûleur directement adjacent à celui-ci. Cela pourrait provoquer une situation dangereuse.

8. Après utilisation, tournez toutes les manettes des brûleurs en position « OFF » (fermé).

STOCKAGE

Rangez la bouteille de gaz en extérieur, dans un endroit bien aéré. La bouteille doit être déconnectée du barbecue quand celui-ci n'est pas utilisé. Pour déconnecter la bouteille de gaz du barbecue, installez-vous en extérieur et à distance de toute source d'allumage.

Avant de réutiliser le barbecue après une période de stockage, assurez-vous qu'il ne présente aucune fuite de gaz, que le brûleur n'est pas obstrué etc. avant de le mettre en route. Par ailleurs, respectez les instructions de nettoyage afin de garantir la sécurité d'utilisation du barbecue.

Si le barbecue est rangé en extérieur, vérifiez que la zone située derrière le panneau avant n'est pas obstruée (insectes, etc.). Cette zone doit toujours rester dégagée afin de permettre une bonne circulation de l'air et des gaz de combustion.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Il est recommandé d'entretenir votre barbecue à gaz tous les 90 jours, mais il est absolument nécessaire d'effectuer une maintenance au moins une fois par an. Ce faisant, vous prolongerez la durée de vie de votre barbecue.

Votre barbecue est facile à nettoyer avec un minimum d'effort, il suffit de suivre ces quelques conseils utiles qui facilitent le nettoyage.

- a) Assurez-vous que l'appareil est froid avant de continuer.
- b) Les **plancha** doivent être nettoyées régulièrement par trempage et lavage dans de l'eau savonneuse. (**Remarque : n'utilisez pas d'acide fort, d'alcali fort et de liquide de nettoyage fortement corrosif, n'utilisez pas d'appareils de nettoyage durs et aigus.**)
- c) Les parois intérieures de la grille du couvercle du logement doivent également être lavées à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse métallique, de la laine d'acier ou un tampon à récurer pour éliminer les saletés tenaces.
- d) Vérifiez régulièrement le brûleur afin de vous assurer qu'il est exempt d'insectes et d'araignées qui pourraient obstruer le système de gaz et entraver la circulation du gaz.
Veillez à nettoyer très soigneusement les tubes de venturi du brûleur et à vous assurer qu'ils ne soient jamais obstrués. Nous vous recommandons d'utiliser un cure-pipe pour nettoyer les tubes de venturi.
- e) Toute modification de l'appareil est potentiellement dangereuse et est donc à proscrire.

Guide de dépannage

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau fissuré, coupé ou brûlé.	Tuyau endommagé	<ul style="list-style-type: none"> ● Coupez l'arrivée de gaz sur la bouteille de GPL si le tuyau est coupé ou fissuré, changez-le. ● Voir «Test d'étanchéité d'une bouteille de GPL-P6.» et Connexion du détendeur à la bouteille de GPL.
Fuite de gaz entre la bouteille de GPL et le raccord du détendeur	Connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité en caoutchouc	<ul style="list-style-type: none"> ● Fermez la vanne de la bouteille, retirez le détendeur de la bouteille et vérifiez visuellement si le joint d'étanchéité a été endommagé ou non. ● Voir «Test d'étanchéité d'une bouteille de GPL» et «Connexion du détendeur à la bouteille de GPL»
Feu sortant du panneau de commande	Feu dans le tube du brûleur dû à un blocage partiel	<ul style="list-style-type: none"> ● Fermez tous les boutons de commande ainsi que la vanne de la bouteille de GPL. ● Une fois le feu éteint et l'appareil refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le afin d'identifier la présence éventuelle de rouille ou de nids d'araignées. ● Consultez les pages concernant les dangers naturels et celles sur le nettoyage des pièces du brûleur.

Dépannage : Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Feu de graisse ou grosses flammes continues au-dessus de la surface de cuisson	Accumulation excessive de graisse autour du brûleur	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez la bouteille de GPL. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Fermez GPL. • Une fois le refroidissement terminé, nettoyez les résidus d'aliments et de graisse accumulés à l'intérieur du foyer, du bac/plateau de récupération des graisses, et des autres surfaces
Impossible d'allumer le brûleur avec un allumeur	<ul style="list-style-type: none"> • Problèmes relatifs au gaz • Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur • Le brûleur n'est pas raccordé à la vanne de commande • Le brûleur est obstrué • Le gaz ne circule pas • Il y a un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord de la bouteille de GPL • L'écrou de couplage est mal serré sur le détendeur de la bouteille. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Utilisation et entretien. • Assurez-vous que les vannes sont bien positionnées dans les tubes du brûleur. • Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou autres, voir section sur l'utilisation et l'entretien. • Vérifiez que la bouteille de GPL n'est pas vide. Si la bouteille de GPL n'est pas vide, voir section "Baisses soudaines du débit de gaz. • Fermez tous les boutons de commande et débranchez l'écrou de raccord de la bouteille. Rebranchez et réessayez. • Tournez l'écrou de couplage d'environ un demi-tour ou 3/4 de tour.

Impossible d'allumer le brûleur avec un allumeur	<ul style="list-style-type: none"> ● Problèmes électriques : ● Électrode cassée ou fissurée, étincelles au niveau de la fissure. ● La pointe de l'électrode n'est pas en bonne position ● Fil et/ou électrode recouverts de résidus de cuisson. ● Fils défaits ou déconnectés. ● Fils court-circuités (étincelles) entre l'allumeur et l'électrode. ● Le bouton-poussoir est coincé à l'endroit où une étincelle devrait se produire entre l'allumeur et l'électrode 	<ul style="list-style-type: none"> ● Remplacez l'électrode. ● La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 3 et 5 mm. Ajustez si nécessaire. ● Nettoyez le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool à friction et un coton-tige propre. ● Reconnectez les fils ou remplacez les fils/électrodes ● Remplacez le fil de l'allumeur ● Remplacez l'allumeur ● Inspectez l'isolation du fil et la bonne connexion. Remplacez les fils si l'isolant est cassé.
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes	<ul style="list-style-type: none"> ● Voir "Problèmes relatifs au gaz" à la page précédente. ● Méthode incorrecte d'allumage à l'allumette. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Reportez-vous à la section d'utilisation et d'entretien, dans "Allumage de la commande de gaz pilote".
Baisses soudaines du débit de gaz ou de la hauteur de flamme	<ul style="list-style-type: none"> ● Accumulation de graisse. ● Viande trop riche en matières grasses. ● Température de cuisson trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du barbecue/de la chambre de combustion ● Éliminez la graisse de la viande avant de la griller.
Les flammes s'éteignent	<ul style="list-style-type: none"> ● Vent fort ou bourrasques. GPL presque épuisé. ● Activation de la valve d'excès de débit. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Orientez l'avant du gril face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. ● Remplissez la bouteille de GPL. ● Voir section "Baisses soudaines du débit de gaz" ci-dessus.

Feu de graisse persistant	Graisse piégée par l'accumulation de résidus alimentaires autour des brûleurs.	<ul style="list-style-type: none"> ● Mettez le bouton sur OFF. Fermez la bouteille de GPL. ● Laissez le couvercle en position et attendez que le feu soit étouffé. ● Une fois le barbecue refroidi, enlevez et nettoyez les différentes pièces
Retour de flamme... (feu dans le(s) tube(s) de brûleur)	Le brûleur et ses tubes sont bouchés	<ul style="list-style-type: none"> ● Mettez le bouton sur OFF. Nettoyez le brûleur et/ou ses tubes. ● Voir section sur le nettoyage du brûleur dans le manuel d'utilisation et d'entretien.
Le feu s'enflamme brusquement	<ul style="list-style-type: none"> ● Accumulation de graisse. ● Viande trop riche en matières grasses. ● Température de cuisson trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du barbecue/de la chambre de combustion ● Éliminez la graisse de la viande avant de la griller. ● Ajustez la température (vers le bas)
Un des brûleurs ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs	Accumulation de graisse ou de résidus alimentaires dans l'extrémité du tube de recondution	<ul style="list-style-type: none"> ● Nettoyez le tube de recondution au moyen d'une brosse métallique

Si les informations ci-dessus ne permettent pas de résoudre votre problème, prenez contact avec votre fournisseur local de gaz.

CONSEILS DE SECURITE POUR LES BARBECUES A GAZ

Installez votre barbecue sur une surface plane et sûre, à distance de tout objet inflammable (palissade en bois, branches d'arbres en hauteur etc.). N'utilisez en aucun cas votre barbecue en intérieur ! Une fois qu'il est allumé, n'essayez pas de déplacer le barbecue et ne le laissez pas sans surveillance.

Les enfants et les animaux domestiques doivent rester à une distance sûre du barbecue.

Gardez un extincteur à portée de main.

Le barbecue est porté à très haute température quand il est en marche ; protégez-vous les mains avec des gants pour manipuler le couvercle etc. Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le ranger.

Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, coupez l'alimentation en gaz sur la bouteille.

Toute modification de l'appareil est potentiellement dangereuse et est donc à proscrire.

RÉVISION :

Votre barbecue doit être révisé une fois par an par un professionnel agréé dûment qualifié.

Service à la clientèle

SAV - Garantie

Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage ou accident résultant d'une utilisation de cet appareil qui ne serait pas conforme aux instructions contenues dans ce manuel.

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

Achat de l'appareil dans un magasin BUT :

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : www.but.fr

Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le : 09 78 97 97 97 du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et le samedi de 09h00 à 18h00, prix d'un appel local.

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing FAR quality. This product has been developed by our team of professional and according to European regulations in force. In order to get the most out of your new appliance, we recommend that you read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

TABLE OF CONTENTS

Important safety instructions	GB-2
Mounting tips	GB-4
Assembly instruction	GB-5
Technical data	GB-8
Preparation	GB-9
Installation	GB-10
Lighting instructions	GB-13
Storage	GB-14
Cleaning instructions	GB-14
Troubleshooting	GB-15
Gas grill safety hints	GB-18
Customer service	GB-18



Use outdoors only

Read the instructions before using the appliance

WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away

This appliance must be kept away from flammable materials during use

Do not move the appliance during use

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use

Do not modify the appliance

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: READ ALL INSTRUCTIONS AND OPERATIONS BEFORE OPERATING THIS UNIT.

FOLLOW ALL STEPS IN ORDER. NEVER ALLOW CHILDREN TO OPERATE THIS UNIT.

ATTENTION :

Some parts of this appliance become very hot,
take special care when children or elderly are present.

For your safety:

Do not store or use gasoline or mentholated fuels or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Never light a gas grill with gasoline or comparable fluids!

Suggestion: user should not change the assembly that the manufacturer packaged.



Caution, hot surface!

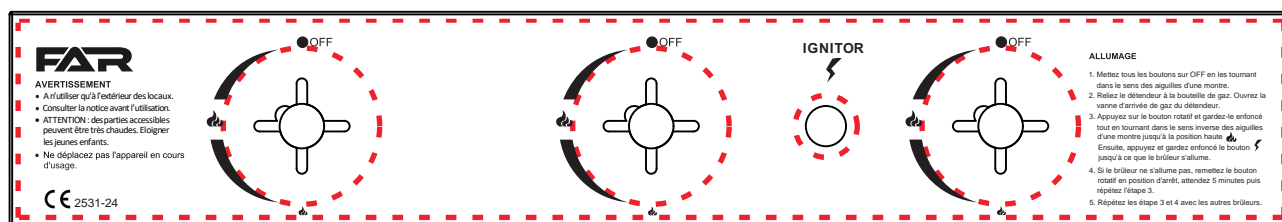


Do not place gas cylinders in the grill.

Please read the following points before using your gas grill:

- 1 Read the instructions before using the appliance. If instructions are not followed it may cause problems in use.
- 2 This gas grill accessible parts maybe very hot when being used. Keep young children away. Use protective when handling particularly hot components.
- 3 In the event of a gas leak, Turn off the gas supply at the gas bottle, extinguish any open flames, open lid and if leak continues, check for damages, poor connections etc.
- 4 Do not move Gas grill during use.
- 5 Do not use or store any liquids, vapors or other flammable materials in the vicinity when operating the gas grill.
- 6 This gas grill only to be used outdoors.
- 7 Do not use a naked flame to check for gas leaks.
- 8 Do not operate gas grill if there is a gas leak. Turn off the gas supply.
- 9 Do not attempt to disconnect any gas fitting part if your gas grill is being used, on the gas grill or the gas regulator / bottle.
- 10 Care is advised when operating your gas grill, you should never leave unattended when in use. Turn off the gas supply at the gas container after use.
- 11 The gas grill should be cleaned after use. Don't obstruct the fire opening of the container compartment. If the fire opening is obstructed, please use $\Phi 1.6\text{mm}$ round stick to dredge. Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner or valves.
- 12 Do not attempt to use this appliance in a garage or any enclosed area. Also this appliance must be keep away from flammable materials, etc. We recommend keeping a distance of at least 0.5 to 1.0 meter clear of any flammable materials.
- 13 We would recommend that this gas grill should be serviced by your local gas retail outlet at least once a year by a competent engineer. Do not attempt to service this appliance yourself.

- 14 Any modification of the appliance may be dangerous. Do not attempt any unauthorized interference of the main controls on this gas grill, i.e. gas taps, injectors, valves etc.
- 15 Always test gas line for leaks at connector with soapy water after making connections.
- 16 The top lid must always be open when lighting the burner.
- 17 Use oven gloves and sturdy, long handled gas grill tools when cooking on the grill.
- 18 Be prepared if an accident or fire should occur. Know where the first aid kit and fire extinguishers are and know how to use them.
- 19 Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- 20 Always cook with great care.
- 21 Do not heat any unopened glass or metal container of food on the grill. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in serious personal injury or damage to the grill.



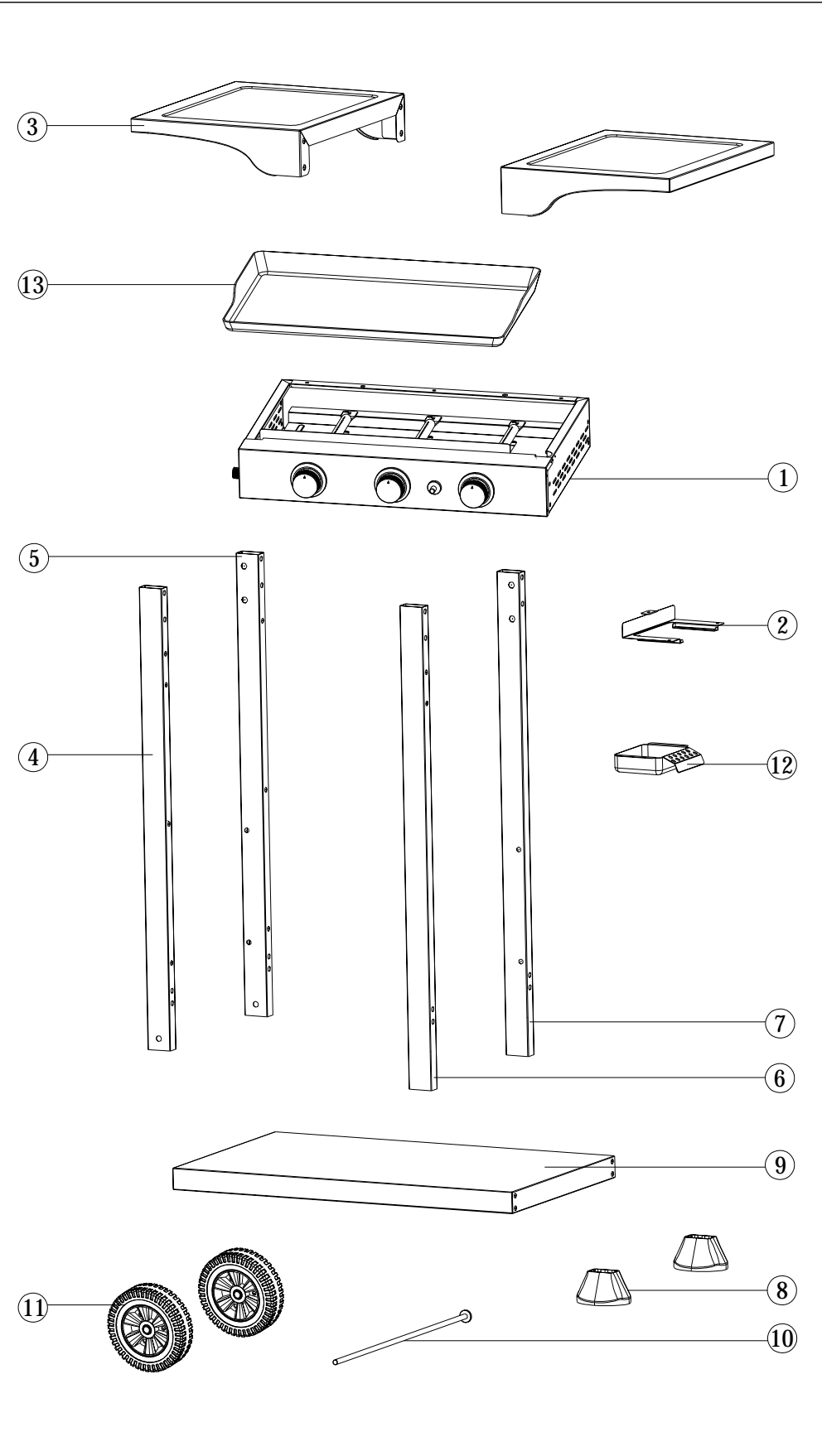
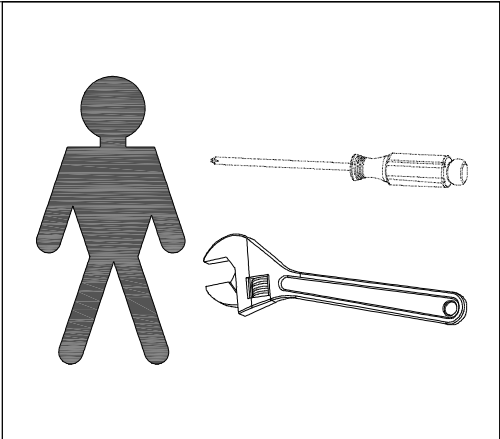
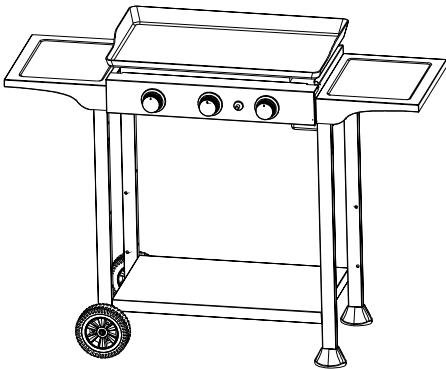
MOUNTING TIPS

Make sure your grill is assembled properly. Detailed assembly instructions are packed with each grill giving specific assembly procedures for each model. Follow these instructions carefully to ensure the correct and safe assembly of the grill.

CAUTION:

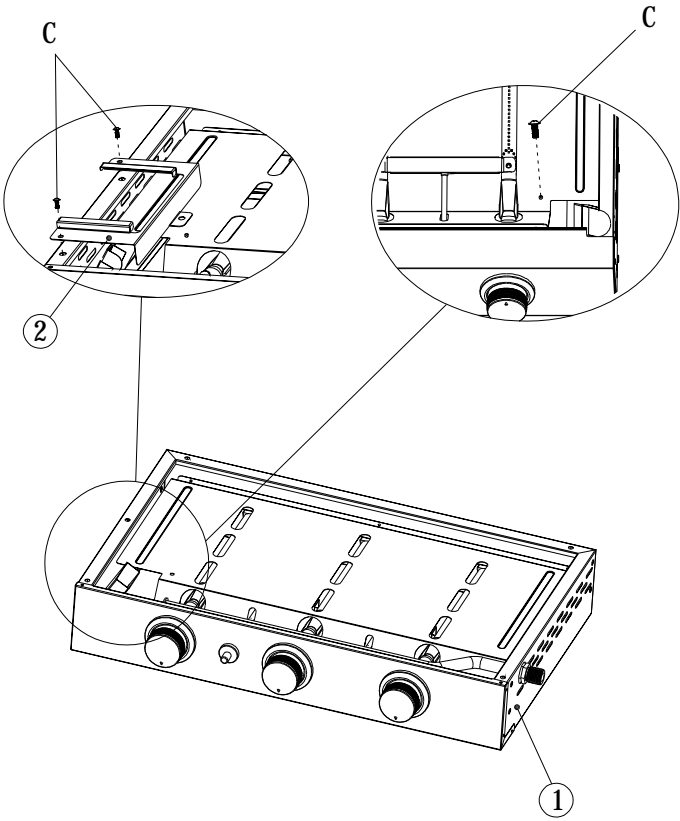
Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edged can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect hands with a pair of work gloves.

1253L-04



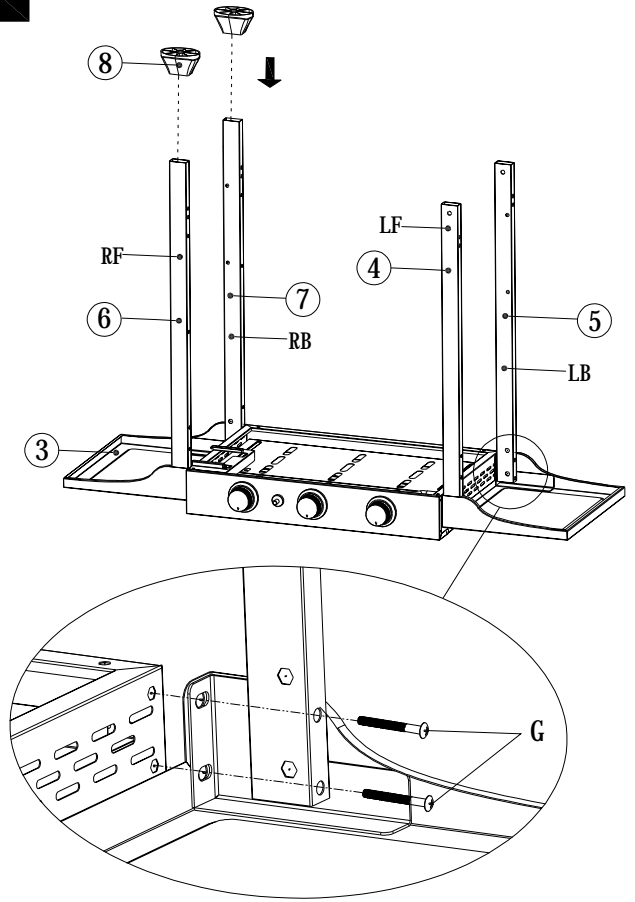
① *1 	② *1 	③ *2
④ *1 (LF) 	⑤ *1 (LB) 	⑥ *1 (RF)
⑦ *1 (RB) 	⑧ *2 	⑨ *1
⑩ *1 	⑪ *2 	⑫ *1
⑬ *1 		
A *2 	B *2 	C M*6*3
D *2 	E *1 	G M5-55*16


1



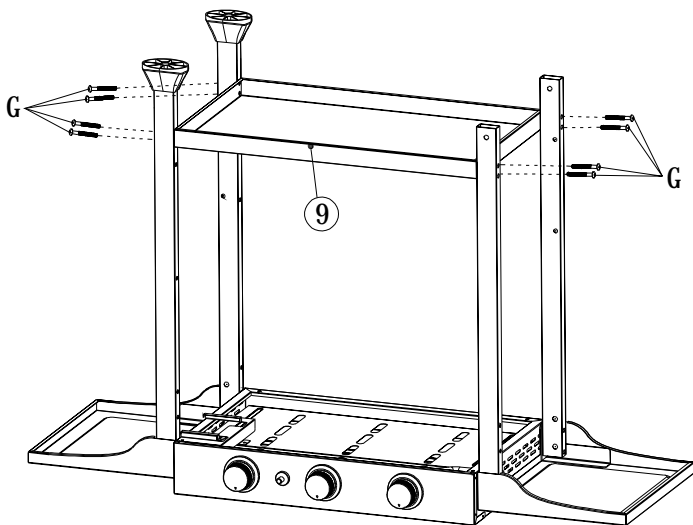
C		3PCS
---	---	------


2



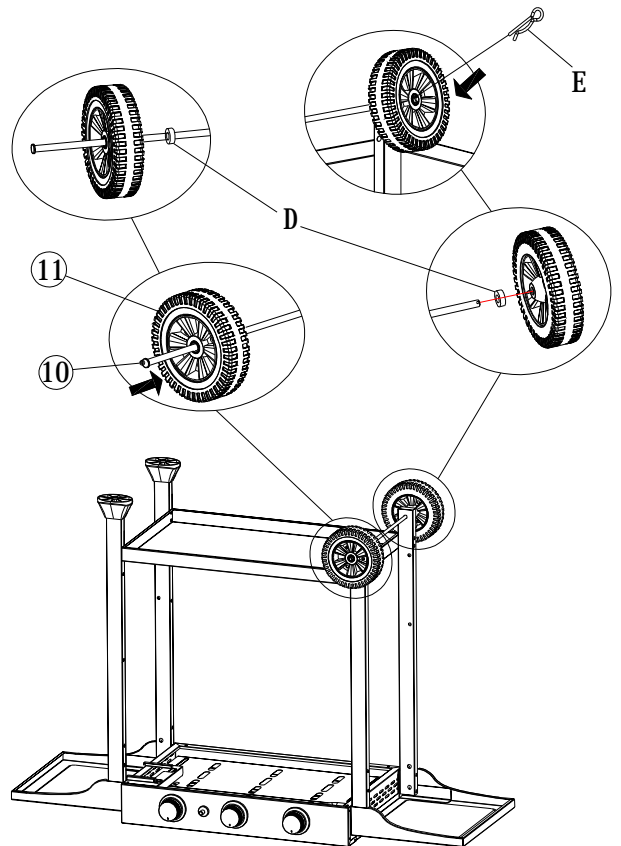
G		8PCS
---	---	------



3



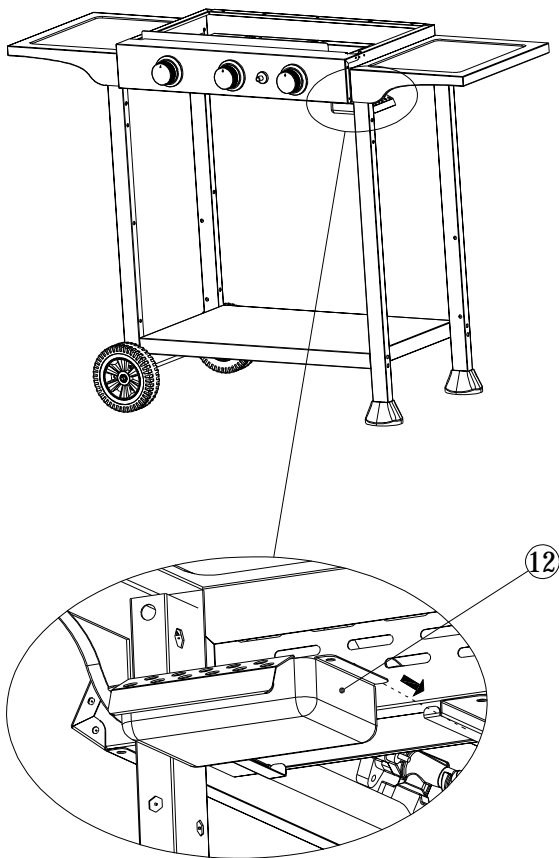
G		8PCS
---	---	------

4



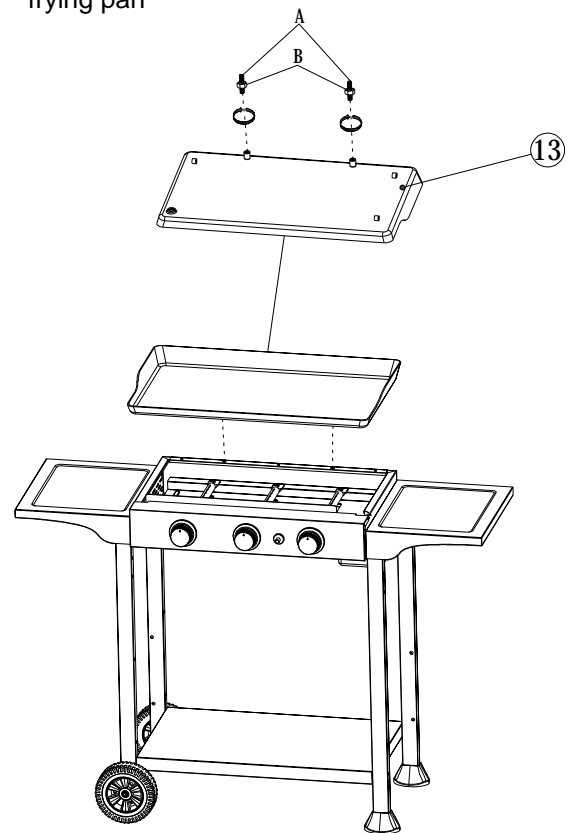
E		1PCS
D		2PCS

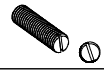

5



6

If the frying pan is not balanced on the furnace body it can be made flat by adjusting the nut below the frying pan



A		2PCS
B		2PCS

TECHNICAL DATA

FAR		Nom de produit : Plancha gaz Code d'identité:2531DP-0167 Numéro de série:		CE 2531-24
Pays de destination	Catégorie de l'appareil	Gaz et la pression d'alimentation	Brûleur principal	Numéro de modèle
			Dimension d'injecteurØ	1253L-04
FR	I ₃₊ (28-30/37) <input type="checkbox"/>	Butane(G30)28-30 mbar	0.73mm	7.2 kW 523g/h
		Propane(G31)37 mbar	0.73mm	7.2 kW 513g/h
<p>A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.Consulter la notice avant l'utilisation. La bouteille de gaz ne doit pas être placée à l'intérieur du barbecue. ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants. Fabriqué en Chine</p>				<p>BUT International 1 Avenue Spinoza, 77184 Emerainville,France relationclients@butconforama.fr</p>

- a) Choose the proper regulator according to appliance category and gas pressure in the table above, for example, Use 37 mbar regulator with appliance category I₃₊ for propane gas.
- b) Marking on injector,for example,0.73 indicates that the size of the injector is 0.73 mm.

Model corresponding table

N° modèle(s)	Nb de brûleurs principaux	Nb de brûleurs latéraux	Nb de brûleurs arrière	Débit calorifique nominal total (Hs)I ₃₊ (28-30/37) mbar
1253L-04	3	0	0	7.2kW 523g/h 7.2kW 513g/h

PREPARATION

You will need LPG gas bottle and proper regulators under the gas pressure to operate this gas grill. The regulators should be comply with EN16129 with current version and national regulation.

Energy saving tips:

- a) Turn the grill off as soon as cooking is completed.
- b) Preheat the gas grill for 10 to 15 minutes only.
(Except for the first use)
- c) Do not preheat longer than recommended.
- d) Do not use a higher setting than required.
- e) Connect the hose and regulator to the gas container at the left side of the gas grill .Keeping in mind that the gas container must be kept away from heat and in a safe position .The hose dimension is 8-10mm diameter. The Length of hose recommended shall not exceed 1.5m.

INSTALLATION

After purchasing your gas cylinder you will then be ready to set it up with your gas grill.

- a) When changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition. Position the gas cylinder at left side of your BBQ, keeping in mind that the bottle must be kept away from heat and in a safe position.
- b) When ready to use your gas grill insert the regulator into the gas bottle valve and tighten firmly.



WARNING:

Before attempting to light your gas grill you must refer to your lighting instructions and warning / safety points.

Check the hose before each use, searching for cracking, cuts or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas grill.

When changing your gas bottle ensure that there are no sources of ignition close by i.e. fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off.

Ensure that the hose is not subjected to twisting which will affect the gas flow when installing your gas grill. Also the hose must not have undue tension and must not touch any part of the gas grill which may be hot.

Please choose flexible hose whose heatproof higher than 80°C
Flexible tube should be changed every 2 years; It's necessary to change the flexible tube when the national conditions require it.

Change your cylinder note

Turn off the switch of gas cylinder (No spanner is required)
Put the gas cylinder outside the grill, The height of the gas cylinder is below the 80cm, and the width is within 35cm

How to connect a gas bottle

ATTENTION:

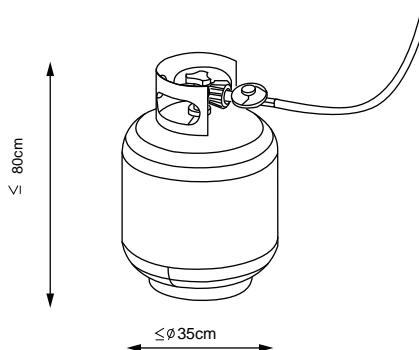
Exclusively use a regulator and flexible hose approved by national authorities and current standards, for example, the regulator should comply with EN16129:2013, The flexible hose should comply with EN16436-1:2014+A3:2020.

WARNING: you may find regulators sold on the market that do not deliver the recommended pressure.

In this case, the tightness test described must also be performed. Verify that the expiry date of the supply hose has not been exceeded and, in any event, replace it if it displays any signs of deterioration. Ensure that the hose is not subject to twisting and that it is visible over its entire length. Any modification to the device may prove to be dangerous. The parts protected by the manufacturer or its retailer must not be handled by the user. Hose shall not be exceeded 1.5m.

WARNING:

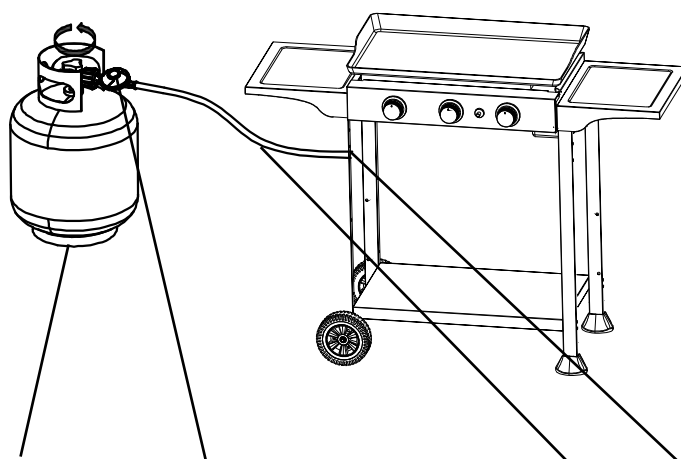
The appliance can be used with any gas cylinder of weights between 4.5 kg to 15 kg butane and 3.9 kg to 13 kg propane. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.



Never position the gas container unit under the firebox. It must be positioned on a level surface away from the most hot parts of the barbecue

CONNECTING STEPS

- a) Connect the gas grill to the gas bottle via hose and regulator.
- b) Turn the switch anti-clockwise on the gas bottle and then turn on the gas grill as instructed.



Gas cylinder Regulator

Hose Gas connector

Illustration for the connection
of Gas Cylinder, Regulator and Hose

Illustration for the connection
of Plancha and Hose



WARNING:

Always test gas line for leaks at connector with soap water finishing all connections.

How to disconnect a gas bottle

- a) Except for twin-cylinder installations with a changeover valve, turn off the gas tap if fitted to the appliance. Wait until the burner and pilot light have gone out. For installations with a changeover valve, it is only necessary to switch off the empty cylinder.
- b) Replace the orange safety cap onto the empty cylinder.

Leak testing the regulator, valves, hoses, and connections

1. Ensure the LP cylinder valve and all burners are "OFF".
2. Ensure the LP cylinder is connected to the regulator.
3. If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
4. Mix a solution of 80% water and 20% liquid dish soap. Do not use any household cleaner solution.

5. Turn the cylinder valve counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn the gas off immediately. In that case, there could be a leak at the connection. Reconnect the cylinder to the regulator.
6. Spray or brush on the solution covering the following areas: Cylinder welds, regulator and cylinder connection, gas hose connections to the regulator, all gas hose, all gas hose connections to the burners.
7. Growing bubbles on any of the parts and connections listed above indicate a gas leak. Immediately shut off the LP tank valve by turning the valve clockwise. Continue to test as necessary until no leaks are detected. If the gas leakage cannot be solved, stop to use it immediately, and close the valve and gas cylinder. Contact the after-sales department or professional personnel to deal with it.
8. Close the LP tank valve by turning the hand wheel clockwise.

LIGHTING INSTRUCTIONS

CAUTION:

Do not stand with your face directly over the gas grill when lighting it. Your gas grill will have following method of ignition:

1. Connect the gas cylinder to the barbecue following the instructions supplied with the regulator.
2. Turn all the control knobs to the 'OFF' position.
3. Turn 'ON' the gas supply at the cylinder or regulator switch following the regulator connection and operating instructions. Check the cylinder to regulator connection and hose to barbecue hose inlet connection for leakage by using soapy water. Any leakage will show as bubbles in the area of leak. If leak is found, do not use the barbecue and turn off the gas supply. Consult your gas or barbecue supplier for advice.
4. Before ignition, open the lid if there is. To light the left hand burner, push down and turn the left burner control knob anticlockwise to the 90° position (Full rate position) and then push down the igniter. An audible click will be heard, this should light the burner. Check that the burner is alight. If the burner has not lit, repeat this process.
5. If the burner has not lit after two attempts, turn 'OFF' the gas tap and wait 5 minutes before retrying the ignition sequence.
6. When the burner has lit, the burner rate can be adjusted by turning the knob anticlockwise to any position between the full and low rate positions.

7. Light the remaining burners from left to right in sequence:

Push down and turn the burner control knobs anticlockwise to the 90° position (Full rate position). Never attempt to light a burner that does not have burner assembly directly adjacent to it. This could cause a hazardous situation to occur.

8. After use, turn all the control knobs to the 'OFF' position.

STORAGE

Your Gas Bottle must be stored outdoors in a well ventilated area and must be disconnected from your gas grill when not being used. Ensure that you are outdoors and away from any sources of ignition before attempting to disconnect your gas bottle from your gas grill.

When you are using your gas grill after a period of storage, please ensure to check for gas leaks and check for any obstructions in the burner etc. before using. Also follow the cleaning instructions to ensure gas grill is safe. If gas grill is stored outdoors ensure to check that all areas under the front panel are free from any obstructions (insects etc.) This area must be kept free as this may affect the flow of combustion or ventilation air.

CLEANING INSTRUCTIONS

Maintenance is recommended that every 90 days for your gas grill, but it is absolutely necessary to perform maintenance at least once a year. By doing so, you will extend the life of your gas grill.

Your gas grill is easy to clean with minimum effort, just follow these helpful hints for cleaning convenience.

- a) Turn the burner off for 15 to 20 minutes. Ensure appliance is cold before continuing.
- b) Plancha should be cleaned periodically by soaking and washing in soapy water. (Note: do not use strong acid, strong alkali and strong corrosion cleaning liquid, do not use hard and sharp cleaning appliances)
- c) The interior surfaces of the grill housing cover should also be washed with hot, soapy water. Use a wire brush, steel wool or a scouring pad to remove stubborn spots.
- d) Periodically check the burner to see that it is free from insects and spiders which may clog the gas system, deflecting gas flow. Ensure to clean venturi pipes on burner very carefully, make sure that there are no obstructions. We recommend that you use a pipe cleaner to clean the venturi pipe area.
- e) Any modifications of this appliance may be dangerous and are not permitted.

TROUBLESHOOTING

Emergencies	Possible cause	Prevention/ Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP tank, if hose is cut or cracked, replace hose. See LP tank lead test and connection regulator to the LP tank
Gas leaking between LP tank and regulator connection	Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal	Turn off LP tank valve, remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage, see LP tank test and connection regulator to the LP tank
Fire coming through control panel	Fire in burner tube section of burner due to partial blockage	Turn off control knobs and LP tank valve. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. see natural hazard and cleaning the burner assembly pages.

Troubleshooting: Problem	Possible cause	Prevention/ Solution
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Too much grease buildup in burner area	Turn off LP Tank. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease cup/pan/tray, and other surfaces

<p>Burner will not light using ignitor</p>	<p>Gas issues</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trying to light wrong burner 2. Burner not engaged with control valve 3. Obstruction in burner 4. No gas flow 5. Vapor lock at coupling nut to LP tank 6. Coupling nut ad LP tank valve not fully connected. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. See instructions on control panel and section in the Use and Care. 2. Make sure valve are positioned inside of burner tubes. 3. Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matted, see cleaning section of use and care 4. Make sure LP tank is not empty. If LP tank is not empty, refer to "sudden drop in gas flow. 5. Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP tank. Reconnect and retry. 6. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters
--	--	---

<p>Burner will not light using ignitor</p>	<p>Electrical issues:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Electrode cracked or broken;" sparks at crack." 2. Electrode tip not in proper position 3. Wire and/or electrode covered with cooking residue. 4. Wires are loose or disconnected 5. Wires are shorting (sparking) between igitor and electrode. 6. push button sticks at bottom sparking between ignitor and electrode 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace electrode. 2. Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. 3. Clean wire and or electrode with rubbing alcohol and clean swab. 4. Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. 5. Replace ignitor wire 6. Replace ignitor 7. Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.
<p>Burner will not mach light</p>	<p>See "gas issues;" on previous page.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Improper method of match-lighting 	<ol style="list-style-type: none"> 1. See "Pilot Gas Control Ignition" section of use and care.

Sudden drop in gas flow or low flame	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grease buildup. 2. Excessive fat in meat. 3. Excessive cooking temperature 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean burners and inside of grill/ firebox 2. Trim fat from meat before grilling.
Flames blow out	<p>High or gusting winds. Low on LP gas. Excess flow valve tripped.</p>	<p>Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill LP tank. Refer to "sudden drop in gas flow" above.</p>
Persistent grease fire	<p>Grease trapped by food buildup around burner system.</p>	<p>Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts</p>
Flashback... (fire in burner tube(s))	<p>Burner and burner tubes are blocked</p>	<p>Turn knobs to OFF. clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of use and care manual</p>
Flare-up	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grease buildup. 2. Excessive fat in meat. 3. Excessive cooking temperature 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean burners and inside of grill/ firebox 2. Trim fat from meat before grilling. 3. Adjust (lower) temperature
One burner does not light from other burner(s)	<p>Grease buildup or food particles in end of carryover tube</p>	<p>Clean carry-over tube with wire brush</p>

If your problem is not resolved from the information above, please Contact your local gas dealer.

Gas grill Safety Hints

Stand your gas grill on a safe level surface, away from inflammable items such as wooden fences or overhanging tree branches.

Never use your gas grill indoors!

Once lit do not move your gas grill or leave it unattended.

Keep children and pets at a safe distance from the gas grill.

Keep a fire extinguisher handy.

The gas grill will become hot when in use, so handle lids etc. with the help of gloves.

Ensure that the appliance has completely cooled down before storing.

Turn off the gas supply to the cylinder after using the appliance.

Any modifications of the appliance may be dangerous and are not permitted.

SERVICING:

Your barbecue should be serviced annually by a competent registered person.

Customer service

We decline liability for any damage or accident derived from any use of this appliance which is not in conformity with the instructions contained in this manual.

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.

Purchase product at BUT store :

This instruction book is also available on our website:

www.but.fr To contact our After-Sales Service, before going to your BUT store, call 09 78 97 97 97 From Monday to Friday from 9:00 to 19:00, Saturday from 9:00 to 18:00 (local call price).

BUT INTERNATIONAL

1, Avenue Spinoza
77184 Emerainville
FRANCE

06/12/2024



BUT