

BARBECUE HEAT

4 BRÛLEURS 30 MBAR



HEAT[®]
DESIGN BY HENRIK PEDERSEN

MODE D'EMPLOI:

UTILISER UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR.

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser le barbecue.

ATTENTION!

Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes.
Gardez les enfants à distance.

DESIGN[®]
HOUSE DENMARK

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

DANGER

En cas d'odeur de gaz

1. Fermer l'arrivée de gaz.
2. Éteindre les flammes nues.
3. Si l'odeur persiste, s'éloigner du barbecue et contacter immédiatement le fournisseur de gaz ou le service incendie.

Le non respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages aux biens et des blessures corporelles ou mortelles.

DANGER

1. Ne jamais laisser le barbecue en marche sans surveillance.
2. Ne jamais utiliser ce barbecue à moins de 3,05 m de toute autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais utiliser ce barbecue à moins de 7,5 m de tout liquide inflammable.
4. Les liquides chauffés restent à une température très élevée, bien après la fin de la cuisson.
5. En cas d'incendie, s'éloigner du barbecue et contacter immédiatement le service incendie. Ne pas tenter d'éteindre avec de l'eau un feu dû à l'inflammation d'huile ou de matières grasses.

Le non respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou une inflammation causant des dommages aux biens et des blessures corporelles ou mortelles.

Seules les personnes à même de comprendre et de suivre ces instructions doivent utiliser ou entretenir ce barbecue d'extérieur.

DANGER

RISQUES LIÉS AU MONOXYDE DE CARBONE

- Ce barbecue risque de produire du monoxyde de carbone qui est inodore.
- Une utilisation en espace clos peut entraîner la mort.
- Ne jamais utiliser ce barbecue dans un espace clos tel que : caravane, tente, voiture ou pièce d'habitation.

PRUDENCE

- La consommation d'alcool et de médicaments, prescrits ou non, peut entraver les capacités d'assembler correctement ou d'utiliser de manière sûre le barbecue.
- En cas de cuisson avec de l'huile/des matières grasses, le matériel d'extinction doit être facilement accessible. En cas d'inflammation d'huile ou de matières grasses, ne pas tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur type BC ou étouffer le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de soude. Contacter immédiatement le service incendie.
- En cas de pluie ou autres précipitations pendant la cuisson avec de l'huile/des matières grasses, recouvrir immédiatement le barbecue et fermer les brûleurs et l'arrivée du gaz. Ne pas déplacer ni utiliser le barbecue.
- Pendant la cuisson, le barbecue doit être sur une surface plane et stable, dans une zone sans matériau combustible.
- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance. Toujours maintenir les enfants et animaux à distance du barbecue.

- Ne pas déplacer le barbecue pendant son utilisation.
- Le barbecue n'est pas conçu comme un chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.

Ce mode d'emploi contient des informations importantes concernant l'assemblage, le fonctionnement et l'entretien de ce barbecue d'extérieur au propane/butane. Les généralités concernant la sécurité sont présentées sur cette page et dans les instructions qui suivent. Porter une attention toute particulière aux informations accompagnées du symbole d'alerte sécurité.

DANGER ATTENTION PRUDENCE

Conserver ce mode d'emploi pour référence ultérieure et pour informer les nouveaux utilisateurs sur le produit. Lire ce mode d'emploi parallèlement à l'étiquetage du produit.

Les précautions de sécurité sont essentielles lorsqu'un équipement mécanique ou fonctionnant au propane/butane est impliqué. Ces mesures de sécurité sont nécessaires. Le risque de blessures corporelles et de dommages aux biens sera en effet réduit si elles sont respectées avec précaution.

DANGER

RISQUES D'EXPLOSION

- Ne jamais entreposer le propane/butane à proximité de forte chaleur, flammes nues, flammes pilotes, ensoleillement direct, autres sources d'ignition ou températures de plus de 49°C.
- Le gaz propane/butane est plus lourd que l'air. Le propane/butane en provenance de fuites descend donc le plus bas possible. Il peut s'enflammer du fait de sources d'ignitions telles que : allumettes, briquets, étincelles ou flammes nues de toute nature, à plusieurs mètres de la fuite. En cas d'odeur de gaz, quitter la zone immédiatement.
- Ne jamais installer ni déplacer une bouteille de propane/butane si le barbecue d'extérieur est allumé, près d'une flamme, de flammes pilotes, d'autres sources d'ignitions ou si le barbecue est trop chaud au toucher.
- Pendant l'utilisation, ce produit peut être une source d'ignition. Ne jamais utiliser le barbecue dans des zones contenant ou pouvant contenir des combustibles volatiles ou présents dans l'air ou des produits tels que : essence, dissolvants, diluants pour peintures, particules de poussière ou produits chimiques inconnus. L'écart minimal, des côtés et de l'arrière de l'appareil aux murs ou barrières est de 30,5 m. Ne pas utiliser sous une construction combustible non protégée.
- Prévoir un dégagement approprié près des ouvertures de ventilation de la chambre de combustion.
- NE PAS utiliser le barbecue à gaz en intérieur, dans un garage, un palier intermédiaire, un abri ni un endroit clos.
- Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.

ATTENTION

Nous ne sommes pas en mesure de prévoir toutes les utilisations pouvant être faites de nos produits.

En cas de doutes concernant l'utilisation, vérifier auprès des autorités locales de sécurité incendie.

D'autres normes s'appliquent à l'utilisation des produits au gaz produisant de la chaleur pour des utilisations spécifiques. Les autorités locales peuvent vous conseiller en la matière.

- Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou bateaux.
- Ne pas modifier les pièces scellées par le fabricant.
- Toute modification du barbecue peut être dangereuse.
- Utiliser des gants de protection lors de l'utilisation des éléments particulièrement chauds.

DANGER

RISQUES LIÉS AU MONOXYDE DE CARBONE

- Ce barbecue est un barbecue à combustion. Les barbecues à combustion produisent du monoxyde de carbone (CO) pendant la combustion. Ce produit est conçu de manière à réduire au minimum les émissions de CO. Les quantités émises ne sont pas dangereuses si l'appareil est utilisé et entretenu selon tous les avertissements et toutes les instructions. Ne pas bloquer le flux d'air entrant ou sortant du barbecue.
- Un empoisonnement au monoxyde de carbone (CO) provoque des symptômes similaires à ceux de la grippe : larmes aux yeux, maux de tête, vertiges, épuisement et éventuellement la mort. On ne peut ni le voir ni le sentir. C'est un tueur invisible. Si ces symptômes se présentent pendant l'utilisation de ce produit, se mettre à l'air immédiatement.
- **Uniquement pour utilisation en extérieur. Si le produit est entreposé en intérieur, placer les bouteilles de gaz séparément, à l'extérieur.**
- **Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur d'une maison, d'une caravane, d'une tente, d'un véhicule ni dans d'autres endroits clos ou non ventilé ; ce barbecue consomme de l'air (oxygène). L'utilisation en endroits clos ou non ventilés peut mettre la vie en danger.**

ATTENTION

- Ce produit fonctionne au propane/butane. Le propane/butane est invisible, inodore et inflammable. Une substance odorante est, en principe, ajoutée pour faciliter la détection de fuites. Son odeur ressemble à celle d'œufs pourris. L'odeur de cette substance peut diminuer avec le temps. Les fuites de gaz ne sont donc pas toujours décelables seulement à l'odeur.
- N'utiliser que du gaz propane/butane conçu pour une utilisation à l'état de vapeur.
- Le propane/butane doit être entreposé ou utilisé selon les réglementations locales. Fermer l'arrivée du propane/butane et débrancher la bouteille quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Entreposer les bouteilles hors de la portée des enfants. N'utiliser les bouteilles qu'en position verticale. N'utiliser jamais les bouteilles en position horizontale.

ATTENTION

RISQUES DE BRÛLURE

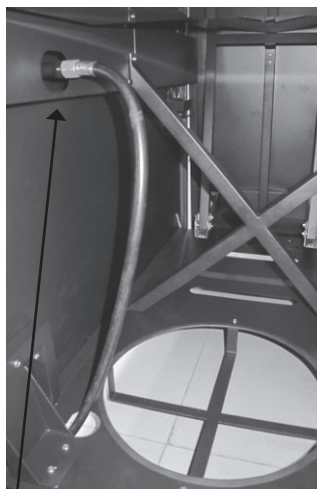
- Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance quand il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Garder hors de la portée des enfants.

VENTILATION

- Si vous utilisez le barbecue avec une bouteille de gaz montée dans le cabinet, la porte doit être ouverte quand le barbecue est utilisé pour assurer un flux d'air suffisant.

SECURITE D'ENTRETIEN

- Tous les raccords et éléments doivent être maintenus propres. Contrôler que la bouteille de propane/butane et les raccords ne sont pas endommagés, avant de les connecter.
- Pendant l'installation, vérifier avec de l'eau savonneuse qu'il n'y a aucune fuite sur les raccords et éléments. Ne jamais utiliser une flamme. La présence de bulles indique une fuite. Vérifier que le raccord n'est pas mal vissé et qu'il est fixé fermement. Vérifier à nouveau l'absence de fuite. En cas de fuite, retirer la bouteille et contacter le distributeur pour une révision ou réparation.



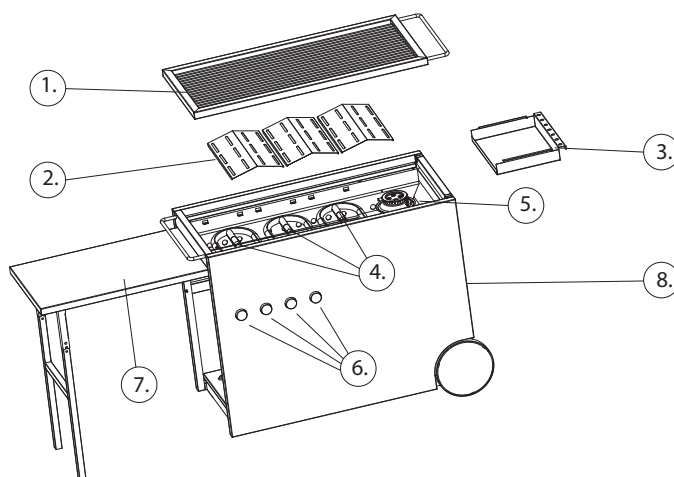
- Détachez le sceau avant le test d'étanchéité de tout le système de gaz.
- Utiliser le barbecue uniquement pour la cuisson.
- Nettoyer fréquemment le barbecue pour éviter l'accumulation de matières grasses et le risque d'incendie.

SPECIFICATIONS

Modèle	Sortie calorifique totale	Entrée gaz totale	Dimension injecteur
Barbecue HEAT 4 brûleurs	20,25 Kwh/69.100 BTU	1323 g/h	Brûleur sur tuyau 1,2 mm Brûleur latéral 1,0 mm

Pays d'utilisation	Catégorie	Pression d'alimentation Butane	Pression d'alimentation Propane
GB	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
FR	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
BE	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
LU	I _{3B/P+(30)}	30 mbar	30 mbar
NL	I _{3B/P+(30)}	30 mbar	30 mbar
DK	I _{3B/P+(30)}	30 mbar	30 mbar
ES	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
PT	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
IT	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
SE	I _{3B/P+(30)}	30 mbar	30 mbar
NO	I _{3B/P+(30)}	30 mbar	30 mbar
FI	I _{3B/P+(30)}	30 mbar	30 mbar
CH	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
IE	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
IS	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
GR	I _{3B/P+(30)}	30 mbar	30 mbar

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. Grille | 5. 1 brûleur latéral |
| 2. Pare-feu | 6. Boutons de réglage |
| 3. Plateau d'égouttement | 7. Table pliante |
| 4. 3 tuyaux | 8. Porte |



BOUTEILLE DE GAZ

Utiliser des bouteilles de gaz de 15 kg maximum. Ne pas utiliser des bouteilles de plus de 15 kg. Le barbecue peut se monter avec une bouteille de gaz de 5 kg dans le chariot. La bouteille de gaz de 5 kg est sécurisée grâce à la courroie en caoutchouc incluse. Les bouteilles de gaz de plus de 5 kg sont placées à côté du barbecue.

Traiter toujours les bouteilles avec soin. Ne jamais les mettre sur le côté. La valve pourrait s'endommager et provoquer une fuite sérieuse. Placer toujours la bouteille droite. Si la bouteille est couchée, le gaz liquide risque de pénétrer dans le tuyau d'alimentation et d'entraîner des dommages.

Placer toujours la bouteille dans un endroit accessible pour faciliter le changement et l'arrêt d'urgence. Toujours débrancher la bouteille de gaz avant de déplacer le barbecue.

Ne jamais exposer la bouteille à la chaleur. La pression à l'intérieur de la bouteille peut s'accumuler et dépasser la limite de sécurité prévue. Ne jamais stocker les bouteilles dans une cave, proche de sorties d'égouts, de sous-sols ni en contrebas. Le propane est plus lourd que l'air. En cas de fuite, le gaz s'accumule vers le bas et devient dangereux en présence d'un flamme ou d'une étincelle.

Ne jamais stocker des bouteilles de butane ou de propane en intérieur.

RANGEMENT

Veillez noter que les insectes et araignées se nichent souvent dans le barbecue. Ceci peut altérer ou obstruer l'arrivée du gaz et provoquer des pannes ou des dangers.

Voir la procédure générale de nettoyage et plus spécialement la procédure de nettoyage du tuyau brûleur.

ENTRETIEN

Ne pas modifier le barbecue ni intervenir lors de l'entretien (sauf pour le réglage de la flamme selon les instructions). Les réglages et travaux d'entretien doivent être exécutés par un technicien qualifié. Un entretien régulier est conseillé. Voir les instructions de maintenance.

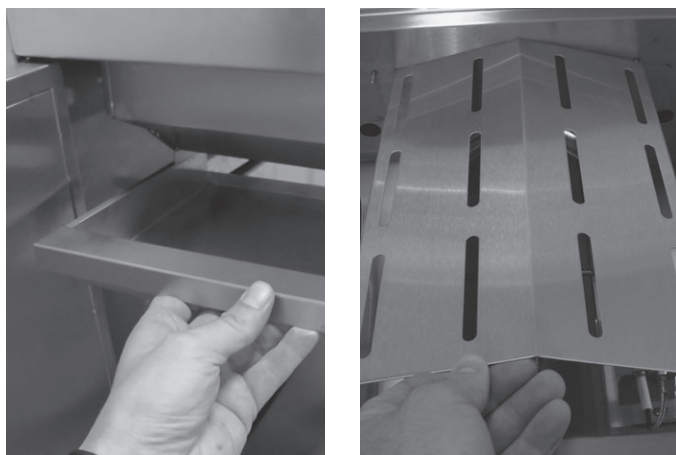
INSTALLATION

ASSEMBLAGE

Sortir de l'emballage tous les éléments (Fig. 1).



Ouvrir la porte de droite et installer le plateau d'égouttement (Fig. 2).
Fixer les 3 pare-feu (Fig. 3).

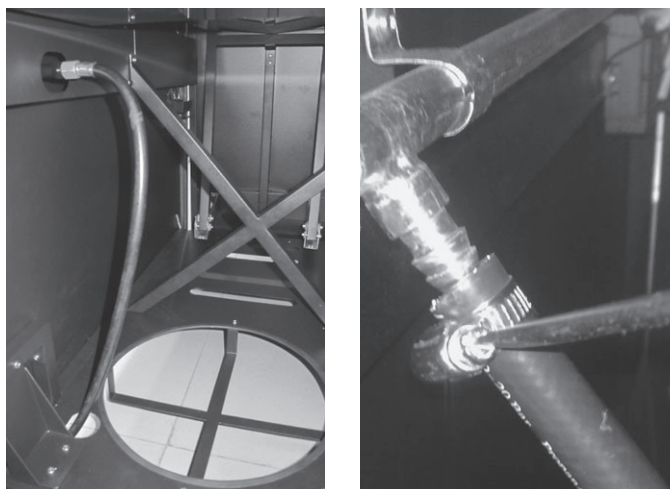


Installer la grille (Fig. 4).



Le tuyau de gaz doit être conforme aux exigences nationales et à la loi et ne doit jamais dépasser 1,5 mètre. Le tuyau de gaz doit être remplacé selon les exigences de la loi nationale.

Si la bouteille de gaz est située en dehors du barbecue, le tuyau de gaz devra passer par le trou au fond de sorte qu'il ne soit pas détérioré par la porte. (Fig. 5-6)



Utiliser soit une bouteille de gaz de 5 kg, placée dans le système de fixation et sécurisée avec la courroie en caoutchouc, soit une bouteille de gaz plus grande, posée à côté du barbecue. Lors de l'installation de la bouteille de 5 kg, s'assurer que celle-ci est bien sécurisée.

Déplier la table latérale en tirant en bas à gauche du barbecue (Fig. 7).



Déplier le socle et le verrouiller solidement en position verticale à l'aide des fentes du système de verrouillage (Fig. 8+9)

CHANGER LA BOUTEILLE DE GAZ – BUTANE

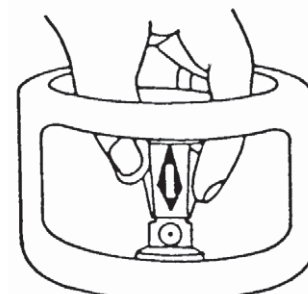
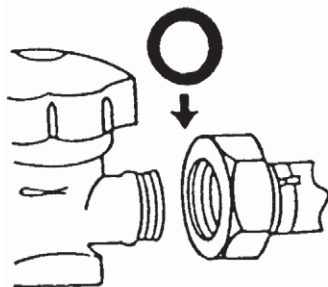
Ce barbecue peut être utilisé avec du butane à une pression de 28 à 30 mbar.

NE JAMAIS utiliser une arrivée de gaz non régulée ni un détendeur réglé pour d'autres pressions.

ATTENTION Le changement de la bouteille doit être effectué dans un environnement sans flammes.

Les bouteilles de BUTANE ont différents types de raccords.

Effectuer un test de fuite sur tous les raccords **avant** l'utilisation du barbecue.



A) RACCORD VISSE.

La pièce la plus importante est la rondelle d'étanchéité noire. Lors du changement de bouteille, toujours vérifier qu'elle est présente qu'elle n'est pas endommagée. Certains raccords vissés ont un volant à poignée pour le serrage. Pour d'autres, une clé est nécessaire. Bien serrer (filetage à gauche) En cas d'utilisation d'une clé, ne pas trop serrer pour ne pas endommager la rondelle.

B) BRANCHEMENT COMMUTATEUR.

Ce type de branchement ne nécessite aucun outil. La commande Marche/Arrêt de l'arrivée de gaz est effectuée par un commutateur placé sur le détendeur ou sur un adaptateur spécial. Dans le cas d'utilisation d'un adaptateur avec un détendeur à filetage de type ancien, s'assurer à l'aide d'une clé que l'écrou de tension est bien serré sur l'adaptateur.

BRANCHER UN BOUTEILLE

Raccord vis	Raccord commutateur
1. Vérifier que la valve de la bouteille est FERMÉE, en tournant dans le sens horaire.	1. Retirer le capuchon de sécurité orange en tirant et soulevant la languette. Ne pas utiliser d'outils. Laisser pendre le capuchon.
2. Retirer le capuchon de protection et le conserver pour utilisation ultérieure.	2. S'assurer que : – tous les robinets du barbecue sont fermés, – le commutateur est à l'arrêt.
3. Contrôler que la rondelle noire n'est pas endommagée avant de brancher.	3. Placer le détendeur «Quick on» sur la valve et pousser à fond. Un déclic se fait entendre quand le commutateur est enclenché de manière sûre.
4. Fixer l'écrou de branchement à la bouteille avec une clé appropriée ou le volant à poignée. (Filetage à gauche). Ne pas trop serrer les raccords de la bouteille de butane.	4. Pour ouvrir l'arrivée du gaz, tourner le commutateur vers le haut sur MARCHÉ. (position midi)
5. Pour ouvrir l'arrivée du gaz, tourner la valve de la bouteille dans le sens anti-horaire.	4. Pour ouvrir l'arrivée du gaz, tourner le commutateur vers le haut sur MARCHÉ. (position midi)

DEBRANCHER UNE BOUTEILLE

Raccord vis	Raccord commutateur
1. Mettre la valve de la bouteille sur ARRÊT (sens horaire)	1. Mettre le commutateur sur ARRÊT (position 3 heures).
2. Fermer les robinets d'arrivée du gaz du barbecue. ATTENDRE que le brûleur soit complètement éteint. SI LA FLAMME NE S'ÉTEINT PAS, TOURNER LA VALVE OU REMETTRE SUR MARCHÉ. LAISSER L'APPAREIL ALLUMÉ ET CONTACTER LE FOURNISSEUR DE GAZ.	3. Retirer le détendeur "Quick on" en appuyant horizontalement sur le commutateur tout en le tirant.
3. NE JAMAIS RETIRER le détendeur/écrou connecteur si la valve de la bouteille est ouverte.	4. REPLACER le capuchon d'étanchéité sur la bouteille vide ou à moitié vide quand elle n'est pas utilisée.
4. RETIRER le détendeur/écrou connecteur avec la clé ou le volant (filetage à gauche).	4. REPLACER le capuchon d'étanchéité sur la bouteille vide ou à moitié vide quand elle n'est pas utilisée.
4. REPLACER le bouchon ou le capuchon sur la bouteille vide ou à moitié vide quand elle n'est pas utilisée.	4. REPLACER le capuchon d'étanchéité sur la bouteille vide ou à moitié vide quand elle n'est pas utilisée.

CHANGER LA BOUTEILLE DE GAZ – PROPANE

Ce barbecue peut être utilisé avec du propane à une pression de 30 à 37 mbar.

NE JAMAIS utiliser une arrivée de gaz non régulée ni un détendeur réglé pour d'autres pressions.

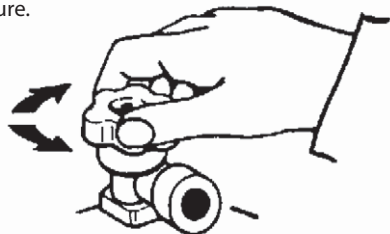
ATTENTION Le changement de la bouteille doit être effectué dans un environnement sans flammes.

Les bouteilles de PROPANE ont différents types de raccords. Si une rondelle de scellement est utilisée pour le raccord, vérifier lors du changement de bouteille qu'elle est en place et qu'elle n'est pas endommagée. Certains connecteurs ont un volant à poignée pour le serrage. D'autres nécessitent une clé de serrage. Utilisez toujours une clé de dimension correcte et bien serrée (filetage à gauche).

Effectuer un test de fuite sur tous les raccords **avant** d'utiliser le barbecue.

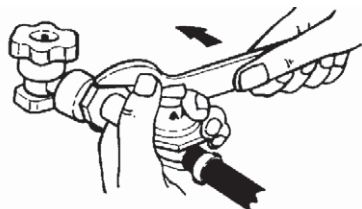
BRANCHER UN BOUTEILLE

1. Vérifier que la valve de la bouteille est FERMÉE en tournant dans les sens horaire. Retirer les bouchons protecteurs et les conserver pour utilisation ultérieure.

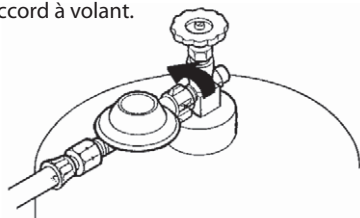


2. Contrôler que le raccord n'est pas endommagé avant de brancher. Fixer l'écrou de branchement (filetage à gauche) à la bouteille.

- a. **Écrou de branchement pour utilisation avec clé** – À l'aide de la clé correcte, serrer le plus possible l'écrou de branchement.

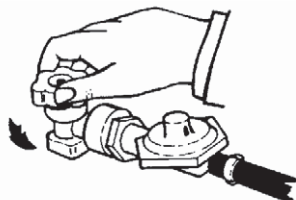


- b. **Écrou de branchement à volant** – En appuyant à la main, bien serrer l'écrou de branchement. Ne pas utiliser une clé sur un raccord à volant.



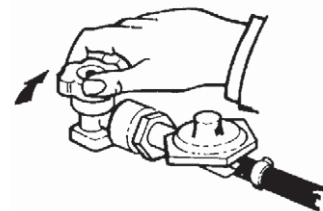
Une fois le détendeur fixé, il se peut qu'il prenne une position hors de l'horizontale. Ceci n'est pas important. **NE PAS TORDRE LE DÉTENDEUR.**

3. Pour ouvrir l'arrivée du gaz, tourner la valve de la bouteille dans le sens anti-horaire.

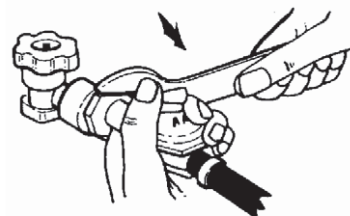


DEBRANCHER UNE BOUTEILLE

1. Mettre la soupape de la bouteille sur ARRÊT (sens horaire) Vérifier que la flamme du brûleur est éteinte.



2. Retirer l'écrou du détendeur (filetage à gauche) avec une clé ou un volant. Replacer le bouchon protecteur dans la sortie de valve. Placer la bouteille vide dans un endroit sûr.



VERIFICATION DES FUITES

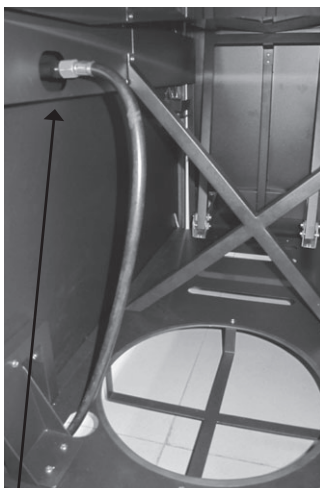
Tous les branchements ont été vérifiés à fond en usine pour prévenir les fuites de gaz. Les flammes des brûleurs ont également été testées. Toutefois, lors de la livraison et de la manutention certains éléments ont pu se desserrer.

PAR MESURE DE PRECAUTION

- **VERIFIER L'ABSENCE DE FUITE SUR TOUS LES ELEMENTS, AVANT D'UTILISER LE BARBECUE A GAZ.**
- **VERIFIER L'ABSENCE DE FUITE AU NIVEAU DE LA VALVE, CHAQUE FOIS QUE LA BOUTEILLE EST REMPLIE.**

! ATTENTION




- Effectuer le test de fuite à l'extérieur.
- Éteindre toute les flammes.
- **NE JAMAIS** vérifier les fuites en fumant.
- Ne pas utiliser le barbecue en extérieur avant de vérifier que le raccord est testé et sécurisé.



TEST DE FUITE

1. Détachez le sceau avant le test d'étanchéité de tout le système de gaz.
2. Brancher le flexible et le détendeur sur une bouteille de gaz **pleine**.
3. Vérifier que tous les boutons de contrôle sont sur «ARRÊT».
4. Préparer une solution d'eau savonneuse, moitié eau moitié détergent.
5. Ouvrir complètement la valve de la bouteille.
6. Mettre de la solution savonneuse sur chaque branchement.
7. Des bulles indiquent la zone où il y a une fuite.
8. Si une fuite est détectée, fermer la valve de fermeture de la bouteille de gaz, serrer le raccord et renouveler le test.
9. Si la fuite persiste, contacter le revendeur.
Ne pas essayer de se servir du barbecue si une fuite est présente.

SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

- Avant l'utilisation, ouvrir le boîtier à pile au fond du barbecue et mettre une pile A de 1,5 V. Ouvrir la porte de droite du barbecue. Ouvrir le volet de la pile, fixé sur l'arrière des boutons de réglage et introduire la pile.
 - Fermer le boîtier à pile.
 - Pour allumer le barbecue, pousser le bouton et le tourner dans le sens horaire jusqu'au symbole 
 - Maintenir la pression sur le bouton jusqu'à ce que les flammes soient stables et que le dispositif de sécurité thermique soit assez chaud pour maintenir le flux de gaz.
 - Veuillez noter que, pendant que le bouton est poussé, le cliquetis en provenance du dispositif d'allumage électronique est normal.
- Quand le dispositif de sécurité thermique est en marche, tourner le bouton sur la position de réglage haut  ou bas. Votre barbecue est prêt à pour l'utilisation. 

ALLUMAGE

Le barbecue reste chaud pendant et après l'utilisation. Utiliser des gants ou des poignées isolantes comme protection contre les surfaces chaudes ou les éclaboussures de liquides de cuisson.

- **NE JAMAIS LAISSER LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE QUAND IL FONCTIONNE OU QU'IL EST CHAUD.**
- **GARDER HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS.**

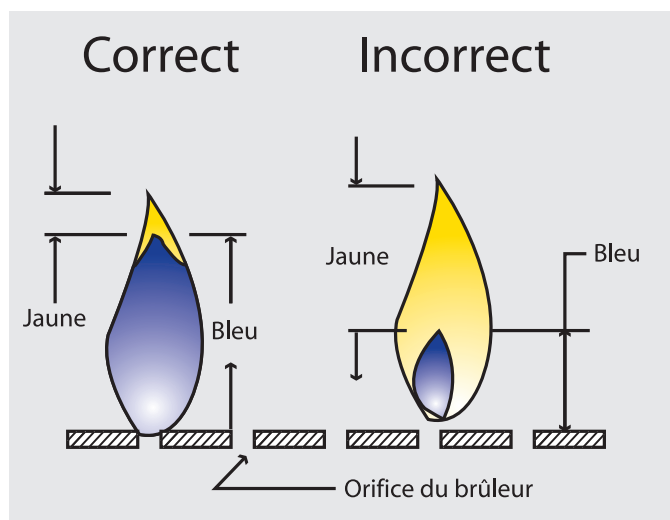
FLAMME DE GAZ CORRECTE:

Des extrémités jaunes sur les flammes sont admises dans une certaine mesure tant qu'il n'y a aucun dépôt de carbone ou de suie.

Si les flammes ne correspondent pas à l'illustration ci-dessous, nettoyer les tuyaux brûleurs et essayer à nouveau.

Si le problème n'est pas corrigé, contacter le revendeur.

Remarque – Une flamme jaune pendant les 2 premières minutes est considérée comme normale.



TEMPERATURES DE CUISSON

Le barbecue est équipé de 4 brûleurs pouvant se régler séparément - 3 brûleurs sur tuyaux et 1 brûleur latéral.

Les brûleurs sur tuyaux peuvent se régler sur une plage de température de 80 à 350 degrés.

Le brûleur latéral peut se régler sur une plage de température de 150 à 450 degrés.

Ces températures sont approximatives et peuvent varier selon la température extérieure et le vent.

Le brûleur latéral peut être utilisé pour chauffer les plats ou bien saisir la viande avant de terminer la cuisson sur les brûleurs sur tuyaux. Pour saisir la viande, régler le brûleur latéral sur une température élevée. Retourner rapidement la viande sur la grille et la placer au-dessus des brûleurs sur tuyaux, pour finir la cuisson.



MAINTENANCE

NETTOYAGE

- S'assurer que la grille est refroidi.
- Retirer le détendeur de la bouteille de gaz.
- Essuyer avec un chiffon propre et du détergent ménager.
Ne pas utiliser de produits abrasifs.



NETTOYAGE DU TUYAU BRULEUR

Pour nettoyer le tuyau brûleur, desserrer le raccord du tuyau et le dégager. Nettoyer l'extérieur du tuyau avec un chiffon et l'intérieur avec une brosse à bouteilles.

Une fois ce nettoyage terminé, remettre le tuyau en place et serrer le raccord. Procéder toujours à un test de fuite après le nettoyage.

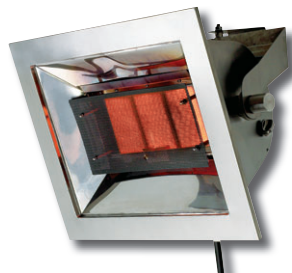


DETECTION DES PANNES

Problème	Cause possible	Solution
ODEUR DE GAZ	FERMER IMMEDIATEMENT LA VALVE DE LA BOUTEILLE DE GPL NE PAS UTILISER L'APPAREIL AVANT D'AVOIR REPARÉ LA FUITE.	
Fuite détectée sur la bouteille, le détendeur ou autre raccord.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Élément du détendeur desserré. 2. Fuite de gaz dans le tuyau/détendeur ou les valves de contrôle. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Serrer l'élément et effectuer un test de fuite. 2. Contacter le centre de service agréé.
Retour de flamme sous le panneau de commande.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirer le brûleur, nettoyer le tuyau brûleur. Voir «Nettoyage du tuyau brûleur».
Le brûleur ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plus de GPL. 2. Fil(s) d'allumage non branché(s). 3. Électrode d'allumage non alignée sur le brûleur. 4. Dysfonctionnement de l'allumage. 5. Le détendeur n'est pas complètement connecté à la valve de la bouteille. 6. La valve du brûleur est restée ouverte alors que la valve de la bouteille était ouverte. Ceci a entraîné l'activation du dispositif de trop-plein. 7. Fuite dans le système entraînant l'activation du dispositif de trop-plein. 8. Venturi bloqué. 9. Venturi non aligné avec l'orifice de la valve. 10. Orifice bloqué. 11. Tuyau tourné. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser une bouteille de GPL pleine. 2. Brancher les fils d'électrode. 3. Réaligner l'électrode. 4. Utiliser la procédure « Allumage manuel » 5. Serrer le volant du détendeur. 6. Fermer le brûleur et les valves de la bouteille. Ouvrir doucement la valve de la bouteille, puis la valve du brûleur pour allumer. 7. Effectuer un test de fuite pour déterminer si des éléments sont desserrés. Serrer l'élément. Effectuer un test de fuite. 8. Retirer le brûleur. Nettoyer le venturi. Voir section «Nettoyage du tuyau brûleur». 9. Réaligner le venturi avec l'orifice. Voir section «Nettoyage du tuyau brûleur». 10. Retirer le brûleur, nettoyer l'orifice avec une épingle ou un fil de fer mince. Ne pas essayer de percer l'orifice. 11. Redresser le tuyau.
La chaleur diminue, bruit sec.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plus de GPL. 2. Venturi bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser une bouteille de GPL pleine. 2. Retirer le brûleur. Nettoyer le venturi. Voir section «Nettoyage du tuyau brûleur».
Points chauds sur la surface de cuisson.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirer le brûleur. Nettoyer le venturi. Voir section «Nettoyage du tuyau brûleur».
Inflammation soudaine ou feu de matières grasses.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accumulation excessive de matières grasses. 2. Chaleur trop élevée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Voir «Maintenance». 2. Régler les commandes de brûleur à la baisse.
Bourdonnement en provenance du détendeur.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valve de la bouteille allumée trop vite. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tourner la valve de la bouteille lentement.
Flamme jaune.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La présence d'un peu de jaune dans la flamme est normale. Si la quantité de jaune devient excessive, il se peut que le venturi soit bloqué. 2. Ports de brûleurs bloqués. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirer le brûleur. Nettoyer le venturi. Voir section «Nettoyage du tuyau brûleur». 2. Retirer le brûleur et nettoyer avec une brosse à poils doux.

AUTRES PRODUITS DE

DESIGN
HOUSE[®]
DENMARK



Chauffage mural au gaz ▲



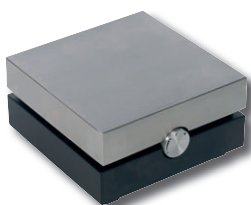
Table barbecue ▲



Table barbecue ▲



Firepit ▲



Small table BBQ ▲



Mini Cube ▲



Barbecue 3 brûleurs ▲



HEAT R Gas ▲



HEAT R Charcoal ▲



Cube 53 BBQ ▲



Housse pour Barbecue HEAT 4 brûleurs ▲



HEAT Cover for Walmounted gas heater ▲



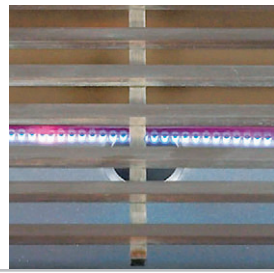
Housse HEAT pour table barbecue ▲



Housse HEAT pour bouteille de gaz ▲



Housse HEAT pour bouteille de gaz ▲



WARNING:

Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance.

ACHTUNG:

Teile des Gerätes können bei Gebrauch sehr heiss werden. Vorsicht mit Kindern. Nur im Freien zu verwenden. Unbedingt Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme beachten.

ADVARSEL:

De tilgængelige dele kan være meget varme. Hold derfor små børn på afstand. Må kun benyttes udendørs. Læs brugsvejledningen før brug.

OPGELET:

Onderdelen kunnen bij gebruik erg heet worden. Kinderen op afstand houden. Alleen voor gebruik buitenshuis. Lees de gebruiksaanwijzing alvorens het toestel te gebruiken.

ATTENTION!

Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les enfants à distance. N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur. Lisez les instructions attentivement avant l'utilisation.

ADVERTENCIA:

Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños. Sólo para uso al aire libre. Lea estas instrucciones antes de usar la barbacoa.

