

MORSØ FORNO GAS BBQ



MORSØ FORNO GAS
Piccolo R-238



MORSØ FORNO GAS
Medio SQ-330



MORSØ FORNO GAS
Grande R-506

Important : conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. FR

MORSØ FORNO GAS *Piccolo* R-238

Morsø Forno Gas Piccolo - FR 3

MORSØ FORNO GAS *Medio* SQ-330

Morsø Forno Gas Medio - FR 15

MORSØ FORNO GAS *Grande* R-506

Morsø Forno Gas Grande - FR 27

MORSØ FORNO GAS BBQ



MORSØ FORNO GAS *Piccolo*

FR

R-238

- Brûleur puissant en acier inoxydable avec des molettes facilitant l'allumage
- Clayette en fonte émaillée au fini satiné facile à laver et à utiliser
- Cuve et couvercle durables en fonte d'aluminium
- Thermomètre intégré
- Haut couvercle dôme de 14,5 cm
- Table en option (vendue séparément)
- Tuyau flexible et détendeur fournis en vue de l'utilisation avec une bouteille de gaz POL
- Conforme aux normes CE afférentes au gaz

Important : conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

À LIRE EN PREMIER

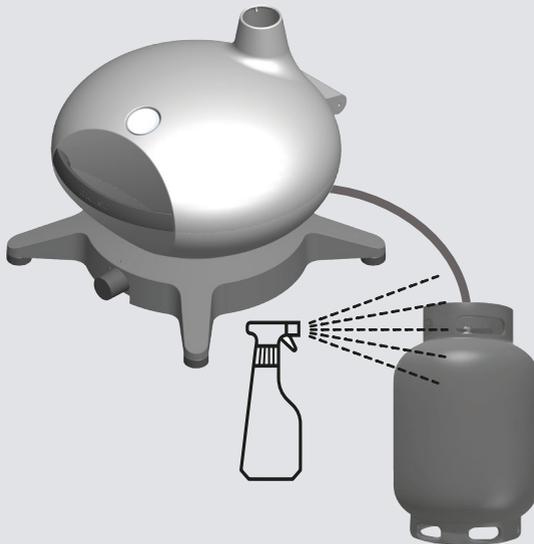


Detéction des fuites de gaz

Il est important de mener des essais d'étanchéité avant d'utiliser le barbecue pour la première fois et chaque fois que vous remplissez et raccordez la bouteille de gaz.

Pour mener un essai d'étanchéité

- Assurez-vous que toutes les molettes de réglage sont sur OFF.
- Remplissez un petit récipient d'eau et ajoutez-y du détergent ou du savon.
- La solution devrait avoir à peu près la même concentration que pour laver la vaisselle. Mélangez-la bien.
- Ouvrez la bouteille de gaz en tournant la molette dans la direction appropriée.
- Avec une brosse ou un flacon vaporisateur, appliquez l'eau savonneuse sur la conduite de gaz et chacun de ses joints, notamment :
 - le raccord de gaz à l'entrée du barbecue ;
 - tous les raccords du tuyau de gaz ;
 - le raccord de gaz sur la bouteille.
- Si des bulles se forment, le gaz fuit.
- Si la fuite se produit au raccord, serrez-le davantage et assurez-vous que le joint est étanche.
- Si la fuite est ailleurs ou que vous ne pouvez pas résoudre le problème ainsi, CESSEZ TOUTE UTILISATION.
- Remplacez le tuyau et le détendeur de gaz.
- Vous trouverez des flexibles et des détendeurs de rechange chez votre revendeur local d'équipement de BBQ.



RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX



IMPORTANT

Lisez les présentes attentivement avant d'utiliser l'appareil. Familiarisez-vous avec lui avant de le raccorder à la bouteille de gaz. Conservez le mode d'emploi en vue d'une consultation ultérieure.



EN CAS D'ODEUR DE GAZ

1. Coupez le gaz à la source si possible.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si vous sentez encore du gaz, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service incendie.



Le remplacement du régulateur de pression et des tuyaux de raccordement doit être effectué exclusivement avec des produits Morsø originaux. Adressez-vous à votre revendeur local.



Attention: Lorsqu'il s'agit d'un produit gazeux, le vissage entre le tuyau de gaz et la grille en face s'effectue en sens inverse (filetage antihoraire).

Codes d'installation du gaz

- Les barbecues doivent être installés conformément aux exigences de l'organisme responsable de réglementer l'alimentation en gaz ou de la norme australienne AS 5601.
- Les barbecues à utiliser avec du gaz en bouteille portent la désignation « Propane Gas » (gaz propane) ou « Universal LPG » (gaz de pétrole liquéfié universel).
- Les barbecues qui doivent être utilisés avec du gaz naturel portent l'indication « Natural Gas » et doivent être installés par un technicien autorisé. Lisez l'autocollant désignant le type de gaz qui est appliqué sur le barbecue

Dégagements

Dégagements minimums entre l'appareil et les matériaux combustibles :
à l'arrière : 300 mm ; sur les côtés : 300 mm ; au-dessus : 1000 mm.

Caractéristiques techniques

Les caractéristiques techniques figurent sur l'étiquette signalétique apposée sur le corps du barbecue.

Le filetage du raccord du flexible est de 5/8 po-18 UNF.

Sécurité du tuyau flexible et du détendeur

Le détendeur et l'ensemble tuyau-raccords fournis avec le barbecue conviennent uniquement au gaz propane ou au gaz de pétrole liquéfié (GPL) universel.

Le détendeur et l'ensemble tuyau-raccords compris avec le barbecue doivent être utilisés. Le remplacement du régulateur de pression et des tuyaux de raccordement doit être effectué exclusivement avec des produits Morsø originaux. Adressez-vous à votre revendeur local.

Lorsque vous raccordez l'ensemble tuyau-détendeur à la bouteille de gaz, évitez de tordre le flexible inutilement.

Une fois l'ensemble attaché solidement, ouvrez le robinet de gaz et vérifiez s'il y a des fuites en brossant de l'eau savonneuse sur tous les raccords.

Si vous êtes incapable d'éliminer une fuite en serrant les raccords, coupez le gaz et contactez le fournisseur immédiatement.

Assurez-vous de toujours placer le barbecue à distance des matériaux inflammables et la bouteille de gaz à l'écart de toute source de chaleur.

Lorsque vous remplacez une bouteille de gaz vide par une pleine, prenez soin de le faire dans un endroit bien aéré, préférablement à l'extérieur, à l'écart de toute autre personne ou source d'inflammation, comme les flammes nues, les brûleurs de veilleuse et les radiateurs/équipements électriques.

Utilisation de la bouteille de gaz et sécurité

L'appareil est un barbecue à basse pression, qui doit uniquement être utilisé avec le détendeur fourni. Votre barbecue est conçu pour être alimenté par une bouteille de gaz propane de attestée conforme à la norme AS 2469.

La bouteille doit être remplie, inspectée et réattestée conforme à chaque fois par un fournisseur de gaz réputé.

Gardez toujours la bouteille à la verticale. Fermez toujours le robinet de la bouteille lorsque vous arrêtez d'utiliser le barbecue. N'exposez pas la bouteille de gaz à une chaleur excessive.

NE RANGEZ JAMAIS VOTRE BOUTEILLE DE GAZ À L'INTÉRIEUR.

Si vous rangez votre barbecue à l'intérieur, commencez TOUJOURS par déconnecter la bouteille de gaz et rangez cette dernière en toute sécurité à l'extérieur.

Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur dans endroit bien aéré, hors de la portée des enfants, et non dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Le non-respect des consignes peut se solder dans un incendie ou une explosion, qui pourrait à son tour entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.

ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être très chaudes.

Gardez les jeunes enfants à l'écart.

N'apportez PAS de modifications à l'appareil.

NE déplacez PAS le barbecue en cours d'utilisation.

Coupez l'alimentation en gaz à la bouteille quand vous avez terminé.

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Utilisez et rangez uniquement le barbecue à l'extérieur.

- Ne procédez jamais à l'utilisation sans détendeur.
- Ne menez pas les essais d'étanchéité en présence d'une flamme nue.
- Si vous n'obéissez pas à la consigne suivante, vous risquez la mort ou une blessure grave par suite d'un incendie. Ne rangez pas une bouteille de gaz de recharge en dessous ou à proximité du barbecue. Utilisez et rangez uniquement le barbecue à l'extérieur.
- Si vous percevez une odeur de gaz (indicatrice d'une fuite de l'appareil), fermez immédiatement le robinet de la bouteille. Déplacez ensuite l'appareil vers un endroit bien aéré, loin de toute source d'inflammation. Contrôlez uniquement la présence de fuites à l'extérieur, avec de l'eau savonneuse ET NON avec une flamme.
- Vérifiez s'il y a des fuites en brossant de l'eau savonneuse sur tous les raccords. Serrez les raccords. S'il reste néanmoins une fuite, coupez le gaz et contactez le service client sans délai.
- Utilisez uniquement l'ensemble tuyau-raccords dans l'état où il est fourni avec cet appareil pour assurer la connexion à la bouteille, SANS ADAPTATEUR.
- Longueur maximale du flexible : 1000 mm.
- Après l'utilisation, fermez le robinet de la bouteille de gaz. La flamme s'éteint. Fermez ensuite le robinet de réglage de l'appareil.
- Évitez de tordre ou de casser le tuyau flexible.
- Ne rangez ou n'utilisez pas de pétrole ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- Ne rangez pas de bouteilles de gaz, vides ou pleines, en dessous ou à proximité d'un appareil, quel qu'il soit.
- Ne vérifiez jamais s'il y a des fuites de gaz avec une allumette brûlante ou une flamme nue. N'allumez jamais le barbecue avant d'avoir ouvert le couvercle ou vérifié si les •

- Ne vous appuyez jamais sur la surface de cuisson lorsque vous allumez l'appareil.
- Ne modifiez jamais le détendeur ou l'ensemble d'alimentation en gaz.
- Ce barbecue ne doit pas être utilisé à l'intérieur.
- Utilisez uniquement dans un endroit bien aéré.
- RISQUE D'INTOXICATION PAR LE MONOXYDE DE CARBONE. L'UTILISATION DE CET APPAREIL DANS UN ESPACE CLOS (CARAVANE, TENTE, BATEAU, VOITURE, MAISON MOBILE OU AUTRE) PEUT ÊTRE FATALE.
- L'appareil doit uniquement être utilisé au-dessus du sol et en plein air, dans un endroit dépourvu de zones à l'atmosphère stagnante et où une fuite de gaz et les produits de la combustion seront rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- Placez le BBQ sur une surface plane et stable.
- Ne déplacez pas le barbecue en cours d'utilisation ou lorsqu'il est chaud. Retirez le bac de récupération des graisses au préalable.
- NE utiliser PAS le gril par un autre plan de cuisson. La garantie et l'approbation relative au gaz seraient alors frappées de nullité, car ce gril fournit l'aération nécessaire au fonctionnement sécuritaire du BBQ. L'appareil n'est pas conçu pour recevoir une plaque pleine.

EN CAS DE FUITE

- Fermez le robinet de la bouteille.
- Assurez la circulation de l'air pour que le gaz puisse se disperser.
- Vérifiez tous les raccords.
- Si la fuite est toujours là, gardez la bouteille à la verticale. Protégez la peau de tout gaz ou liquide qui s'échappe de la bouteille.
- Gardez la bouteille à au moins 20 mètres de toutes étincelles ou sources d'inflammation, y compris les appareils électriques, les flashes d'appareil photo et les moteurs.
- Dispersez le gaz en optimisant la circulation de l'air et en projetant de l'eau pulvérisée.

EN CAS D'INCENDIE

- Si le feu prend au barbecue, coupez le gaz à la bouteille. Éteignez les flammes avec un linge mouillé ou une couverture anti-feu ou utilisez un extincteur d'incendie.
- Si le feu prend à la bouteille ou si vous ne pouvez pas accéder au robinet pour couper le gaz, contactez immédiatement le service incendie.
- À l'aide d'un tuyau d'arrosage, dirigez le jet d'eau vers le centre de la bouteille pour la refroidir. Efforcez-vous de ne pas éteindre la flamme. Au moins, si le gaz brûle, la pression ne peut pas augmenter et causer une explosion.

Emplacement de votre barbecue

N'utilisez PAS votre barbecue dans un garage, une véranda, une remise, un passage couvert ou un autre espace clos. Votre barbecue doit être utilisé À L'EXTÉRIEUR. Le barbecue n'est pas prévu pour l'installation sur un bateau ou un véhicule de plaisance ou à l'intérieur et ne doit être placé sous aucune surface inflammable. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et d'aération autour du logement du barbecue.

Protection des enfants

Gardez les enfants à l'écart du barbecue pendant l'utilisation et jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi par la suite. Ne laissez pas les enfants utiliser le barbecue.

Veillez toujours à ce qu'aucune activité physique ou aucun sport ne soit pratiqué à proximité du barbecue pendant l'utilisation et tandis qu'il est encore chaud.

Outillage requis

Clé anglaise, tournevis cruciforme

Vérification de l'état du barbecue

Inspectez les pièces du barbecue une après l'autre. Contactez votre fournisseur si des pièces sont endommagées ou manquantes et doivent être remplacées. N'assemblez ou n'utilisez pas un BBQ qui a l'air endommagé. Les barbecues à utiliser avec des bouteilles de gaz portent la désignation « Propane Gas » (gaz propane). Vérifiez l'étiquette au raccord de gaz.

Consommation horaire nominale de gaz

Catégorie de gaz	<input type="checkbox"/> I3+(28-30/37)	<input type="checkbox"/> I3 B/P(30)	<input type="checkbox"/> I3 B/P(50)
Pression de gaz et d'alimentation	Butane G30 à 28-30 mbar Propane G31 à 37 mbar	Butane G30 et propane G31 à 30 mbar	Butane G30 et propane G31 à 50 mbar
Code de pays	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	AT, CH, DE, SK
Brûleur	Brûleur principal × 1	Brûleur principal × 1	Brûleur principal × 1
Débit calorifique nominal	3.6 kW	3.6 kW	3.6 kW
Taille de l'injecteur du brûleur	Ø0.92 mm	Ø0.92 mm	Ø0.82 mm
Débit calorifique total	3.6 kW (G30:262g/h ; G31:257g/h)		Fabriqué à Taïwan

RÉSERVOIRS DE GAZ APPROPRIÉS

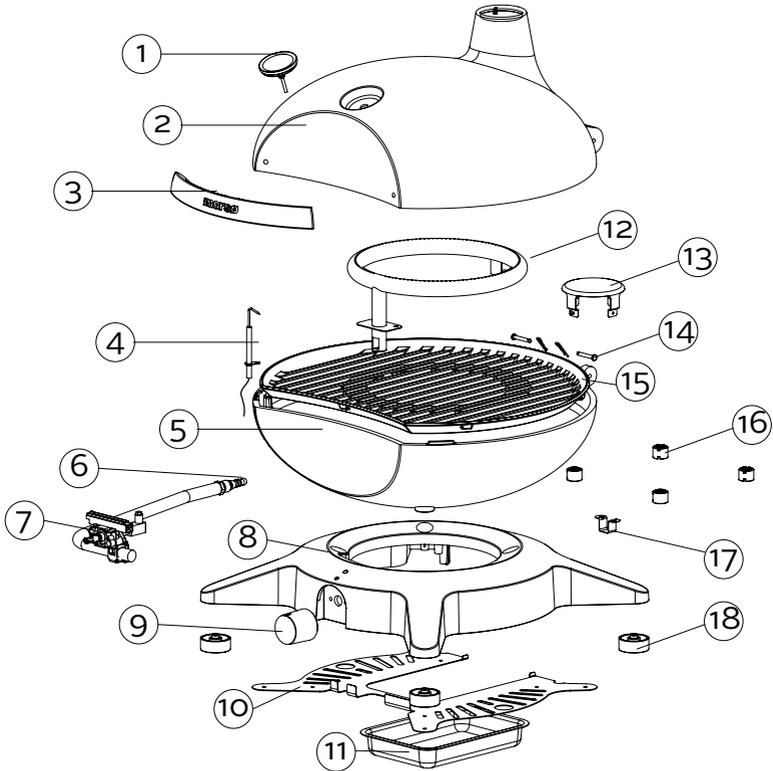
Il existe de nombreuses tailles de réservoir. La figure indique la taille maximale.

- Capacité du réservoir de gaz : max. 11 kg
- Hauteur du réservoir de gaz : max. 595 mm
- Diamètre du réservoir de gaz : max. 304 mm

Emplacement du réservoir de gaz

Assurez-vous qu'il n'y a pas de nœud dans le tuyau de gaz. La longueur maximale du tuyau de gaz est de 1 m.

VUE EN ÉCLATÉ



NOMENCLATURE

PC	Description	QTÉ
1	Thermomètre	1
2	Couvercle	1
3	Poignée du couvercle	1
4	Électrode d'allumage	1
5	Cuve	1
6	Adaptateur	1
7	Robinet	1
8	Base	1
9	Molette	1

PC	Description	QTÉ
10	Support du bac de récupération des graisses	1
11	Bac de récupération des graisses	1
12	Brûleur	1
13	Protection contre la surchauffe	1
14	Charnière du couvercle et goupille bêta	2
15	Clayette	1
16	Isolant thermique	4
17	Ferrure	1
18	Plads en plastique	4

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Retirez tout matériau de protection en transit.

ÉTAPE 1

Attachez la poignée du couvercle avec les fixations, comme dans l'illustration.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Vous pouvez utiliser deux types de gaz différents avec votre barbecue : le gaz butane ou le gaz propane.

Il sont tous les deux distribués en bouteille. La bouteille de gaz doit être placée au sol, sur une surface plane ininflammable, à proximité du BBQ. Le raccordement entre la bouteille de gaz et le BBQ est effectué avec un détendeur.

Il est essentiel d'utiliser le détendeur qui convient au gaz que vous achetez. Consultez votre revendeur de gaz local si vous avez besoin d'obtenir un détendeur approprié. N'utilisez jamais ce BBQ sans détendeur de gaz.

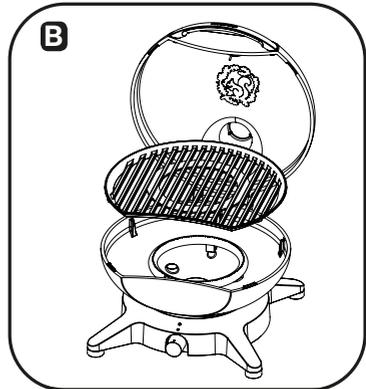
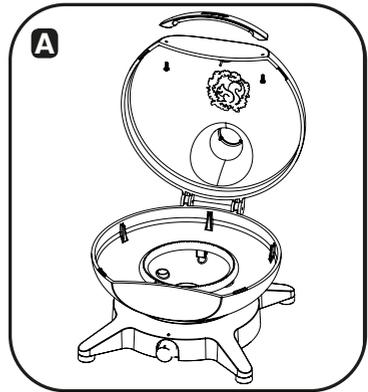
Les pressions de l'alimentation en gaz suivantes sont données à titre indicatif seulement :

MONTAGE DE L'ENSEMBLE TUYAU-DÉTENDEUR

Vissez le raccord du tuyau flexible

- Le raccord entre l'ensemble tuyau-détendeur et le barbecue

doit être serré avec une clé. Prenez soin de ne pas trop serrer les raccords.



RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

CONNEXION ET DÉCONNEXION DE LA SOURCE DE GAZ

Familiarisez-vous avec les renseignements généraux et les directives de sécurité qui figurent au début du présent manuel.

À vérifier

1. La bouteille de gaz est-elle pleine ? Un son de ballottage devrait se faire entendre si vous la secouez.
2. Les commandes du brûleur doivent être sur OFF.

Raccordement

1. Assurez-vous que le robinet est en position fermée.
2. Vérifiez si le raccord de la bouteille est en bon état.
3. Montez le détendeur sur le robinet de la bouteille.
4. Utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier l'étanchéité du raccord. Si des bulles apparaissent, ce dernier doit être resserré

Longueur	Largeur	Hauteur
493 mm	436 mm	395 mm



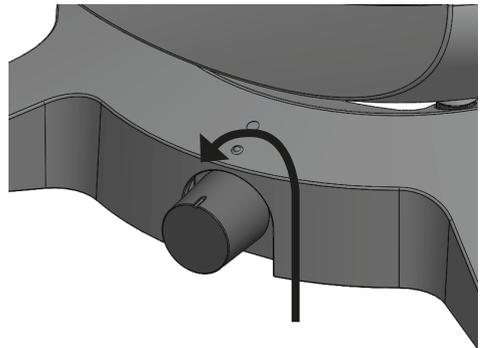
IMPORTANT

- **IMPORTANT** : avant de connecter et de déconnecter la source de gaz au barbecue, assurez-vous que les commandes du brûleur sont sur OFF.
- **ATTENTION** : lorsque le barbecue n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être déconnectée.
- Assurez-vous que les joints d'étanchéité entre l'appareil et la bouteille sont présents et en bon état avant de les raccorder.
- N'utilisez pas l'appareil si les joints d'étanchéité sont usés ou endommagés.
- **REMARQUE** : si, pour une raison quelconque, l'allumeur ne produit pas d'étincelle à l'électrode, le BBQ peut être allumé avec une longue allumette. Tandis que le couvercle est ouvert, insérez l'allumette dans un trou en dessous du BBQ et tournez la commande du gaz sur HIGH.
- Vérifiez que le brûleur fonctionne avant d'installer les plaques de barbecue.
- Ne fumez pas pendant l'allumage.
- N'utilisez jamais de pierres de lave, de briquettes ou d'autres matériaux.
- Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des composants chauds.

MARCHE À SUIVRE POUR L'ALLUMAGE

1. Soulever le couvercle du barbecue. Tourner le robinet de la bouteille sur la position ON.
2. Presser le bouton de réglage du gaz et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Cesser de tourner pendant 5 secondes pour laisser le gaz atteindre le brûleur, puis tourner à nouveau dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic/une étincelle. Vérifier que l'étincelle a bien permis d'allumer le brûleur.
3. Lorsque le brûleur est allumé, relâcher la pression sur le bouton de réglage du gaz. Vous pouvez maintenant tourner le bouton de réglage de 'MAX' à 'MIN' en fonction du degré de chaleur souhaité.
4. Si le brûleur ne s'est pas allumé, répéter l'étape 2 deux ou trois fois jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. Si, après ces quelques essais, le brûleur ne s'allume toujours pas, fermer l'arrivée de gaz et vérifier si le conduit de gaz n'est pas obstrué.

Si vous avez besoin de rallumer le BBQ à gaz lorsqu'il est encore chaud, attendez au moins 5 minutes pour le faire (le gaz doit en effet avoir le temps de se dissiper).



1. PUSCH 2. TOURNER DOUCEMENT



IMPORTANT

Le couvercle doit être en position ouverte lors de l'allumage.

Tandis que vous essayez d'allumer les brûleurs du barbecue, vous ne devez fumer à aucun moment.

Ne laissez pas le barbecue allumé sans surveillance. Ne JAMAIS poser d'objet recouvrant, totalement ou même partiellement, la cheminée.

Ne pas couvrir la clayette d'une planche de cuisson ou d'autres accessoires semblables afin d'éviter une surchauffe.

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR ET VÉRIFICATION DU SYSTÈME D'ALLUMAGE

Problème	Raison possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas.	La molette de réglage est fermée.	Tournez la molette sur HIGH lors de l'allumage.
	L'allumeur piézo est défectueux.	Allumer le BBQ avec une allumette longue pour barbecue alors que le couvercle est ouvert. Positionner l'allumette au travers de la grille du barbecue tout en tournant le régulateur de gaz vers la gauche.
Les aliments ne cuisent pas ou la cuisson est trop lente.	Le brûleur s'est éteint.	Vérifiez si la bouteille de gaz est vide. Sinon, rallumez le brûleur.
	La surface de cuisson n'a pas eu le temps de se réchauffer avant que les aliments y soient déposés.	Retirez les aliments et donnez au brûleur le temps de réchauffer la surface de cuisson (5-10 minutes).
	Il y a trop d'aliments sur la surface de cuisson.	Préparez des portions plus petites.

Si vous rencontrez une difficulté pour allumer votre barbecue, pensez à vérifier les points suivants :

1. Ajuster l'allumeur piézo. Il est important que l'allumeur piézoélectrique soit correctement placé devant les trous du brûleur. Lors de l'utilisation ou du transport du barbecue, il est possible que l'allumeur ait bougé. Lorsque le barbecue est froid, ajustez prudemment l'allumeur piézo, avec les doigts ou à l'aide d'une petite pince. Veillez à positionner l'aiguille de l'allumeur tout près du brûleur (l'extrémité de l'aiguille doit être à environ 1-3 mm du brûleur) et à l'orienter vers un des trous du brûleur.
2. Nettoyage du brûleur : Avec le temps, des restes d'aliments, des graisses ou autres résidus peuvent se déposer sur le brûleur et obstruer ses trous. Assurez-vous que le barbecue est froid. Retirez la grille et utilisez une brosse en acier douce pour nettoyer les trous du brûleur. Si certains trous demeurent obstrués, utilisez le cas échéant une aiguille ou un trombone. Prenez soin de ne pas déplacer l'allumeur lors de cette opération.

MODE D'EMPLOI

Cuisson: La molette peut être tournée sur MAX ou MIN selon la température requise.



IMPORTANT

Veillez nettoyer votre appareil avant sa première utilisation et assurez-vous qu'aucun matériau d'emballage n'est resté sur le produit.

Veillez chauffer le produit à température maximale pendant au moins 15 minutes avant la première utilisation. Si votre produit est équipé d'un couvercle, préchauffez-le avec un couvercle fermé.

Le Forno Gas Piccolo de Morsø a un seul brûleur et est de ce fait tout à fait approprié pour cuire directement viandes et légumes, lorsqu'on souhaite que ceux-ci soient bien grillés et croustillants en surface.

La cuisson de pizzas demande une surface de gril plus grande.

Ne pas mettre sur la grille une pierre à pizza, une plaque de cuisson ou autre, car cela empêcherait la circulation de la chaleur. Les Forno Medio et Grande sont en revanche parfaits pour un tel usage.

ENTRETIEN :

Au fil d'une utilisation régulière et de l'exposition au vent et aux intempéries, les produits d'extérieur vont tous s'user et se patiner. C'est tout à fait normal, et les produits Morsø Outdoor ne font pas exception. Des rayures et des traces de corrosion vont donc apparaître, ce que vous pouvez facilement réparer avec l'ensemble d'entretien pour Morsø Balcone et barbecue à gaz Morsø Forno. Grâce à l'ensemble d'entretien, vous pouvez redonner à votre barbecue à gaz Morsø Forno un aspect pratiquement neuf. Vous trouverez un tutoriel vidéo expliquant la marche à suivre sur notre site Web, morsoe.com.

Nous recommandons toujours d'utiliser une housse Morsø pour protéger votre gril lorsqu'il ne sert pas. Important ! — Avant de couvrir votre gril, assurez-vous toujours qu'il est bien froid et sec.

Une housse Morsø évite de plus l'infiltration de pluie et d'humidité par la cheminée et donc le risque de rouille sur la clayette en fonte lorsque le gril ne sert pas. En cas de détérioration du revêtement en émail ou de chute d'émail dans la grille (ou dans la zone de cuisson), la grille doit être remplacée.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Un entretien et une maintenance appropriés préservent le bon état de fonctionnement de tout appareil et prolongent sa durée de vie. Votre nouveau barbecue à gaz ne fait pas exception. Si vous appliquez promptement les consignes de nettoyage suivantes, vous garderez votre barbecue propre et fonctionnel avec un minimum d'effort.

Les araignées et les petits insectes créent occasionnellement des toiles et des nids dans les tubes du brûleur pendant le stockage et le transport.

Ces toiles peuvent obstruer le flux du gaz, ce qui pourrait causer un feu autour et à l'intérieur des tubes. Il est recommandé de les nettoyer avec une brosse douce avant l'utilisation et au moins tous les six mois.

Ce type de problème s'appelle un RETOUR DE FLAMME et peut endommager gravement votre barbecue, ainsi que mettre l'utilisateur en danger. Un tube de brûleur obstrué n'est pas la seule cause des RETOURS DE FLAMME, mais c'est la plus courante. Une inspection et un nettoyage fréquents des tubes de brûleur sont requis.

Retour de flamme

Si le feu prend autour et à l'intérieur du brûleur, coupez immédiatement le gaz à la source et mettez les commandes du brûleur sur OFF. Laissez le barbecue refroidir, puis nettoyez les tubes et les ports du brûleur.

Nettoyage de la surface de cuisson

Après la cuisson, tournez les commandes du brûleur sur OFF et laissez le barbecue refroidir avant d'essayer de nettoyer la plaque ou la clayette. Avant la première utilisation et périodiquement, nous vous suggérons de laver la plaque et la clayette dans une solution d'eau chaude et de détergent doux.

Allez au site morsoe.com et regardez le tutoriel vidéo qui explique comment nettoyer et entretenir facilement et efficacement la clayette du barbecue.

Entretien de la surface de cuisson

Le mode d'utilisation et l'entretien de la surface de cuisson sont importants. N'utilisez pas de poêles sur la surface de cuisson. Ne surchauffez pas la surface de cuisson avec le couvercle baissé ou en l'absence d'aliments sur la surface.

Nettoyage du bac de récupération des graisses

Pour éviter que des gouttes de graisse s'échappent du barbecue, retirez et videz le bac de récupération des graisses après chaque utilisation. Attendez que le bac soit froid au toucher avant d'en éliminer le contenu.

Le bac de récupération des graisses doit être lavé périodiquement dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Reportez-vous aux tutoriels vidéo sur morsoe.com



IMPORTANT

- Attention aux araignées et aux guêpes. Le tube du brûleur doit être inspecté et nettoyé périodiquement.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un technicien autorisé ou suivant ses instructions.
- Pour éviter toute combustion soudaine, il est recommandé de vérifier et de vider régulièrement le bac de récupération des graisses. Le contenu du bac peut être très chaud pendant la cuisson. Si vous le videz pendant une longue période de cuisson, soyez extrêmement prudent. Il faut absolument éviter un contact direct avec la main. Laissez le contenu refroidir complètement avant de le jeter.

EMPLACEMENTS SÉCURITAIRES POUR L'APPAREIL

L'appareil doit uniquement être utilisé au-dessus du sol et en plein air, dans un endroit dépourvu de zones à l'atmosphère stagnante et où une fuite de gaz et les produits de la combustion seront rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit respecter les exigences suivantes :

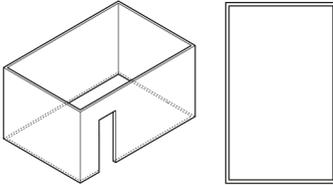
une enceinte avec des murs sur tous les côtés ne doit avoir aucun toit, et au moins une ouverture permanente doit être pratiquée au niveau du sol ; une enceinte partielle munie d'un toit ne devrait pas avoir plus de deux murs.

Si une enceinte partielle avec un toit possède plus de deux murs, les critères suivants s'appliquent : au moins 25 % de l'aire totale du plan vertical de l'enceinte doit être un plan complètement ouvert, et au moins 30 % de l'aire des murs doit être ouverte et dégagée.

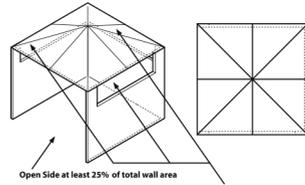
Dans le cas des balcons, au moins 20 % de l'aire totale du plan vertical doit être ouverte et dégagée et le demeurer

SCHÉMAS DES ESPACES EXTÉRIEURS

Les figures suivantes sont une représentation schématique des espaces extérieurs. Des espaces rectangulaires ont été utilisés, mais les mêmes principes s'appliquent aux espaces de n'importe quelle forme.

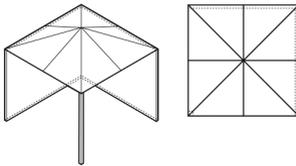


Outdoor Area - Example 1

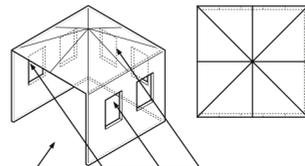


Open Side at least 25% of total wall area
30% or more in total of the remaining wall area is open and unrestricted

Outdoor Area - Example 4

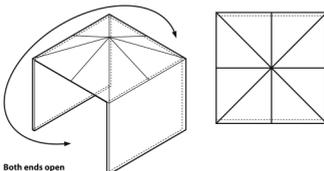


Outdoor Area - Example 2



Open Side at least 25% of total wall area
30% or more in total of the remaining wall area is open and unrestricted

Outdoor Area - Example 5



Both ends open

Outdoor Area - Example 3

MORSØ FORNO GAS BBQ



MORSØ FORNO GAS *Medio*

FR

SQ-330

- Brûleur puissant en acier inoxydable avec des molettes facilitant l'allumage
- Clayette en fonte émaillée au fini satiné facile à laver et à utiliser
- Cuve et couvercle durables en fonte d'aluminium
- Thermomètre intégré autorisant une maîtrise optimale de la cuisson
- Haut couvercle dôme de 17 cm, idéal pour les rôtis
- Table en option (vendu séparément)
- Tuyau flexible et détendeur fournis en vue de l'utilisation avec une bouteille de gaz POL
- Conforme aux normes CE afférentes au gaz

Important : conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

À LIRE EN PREMIER

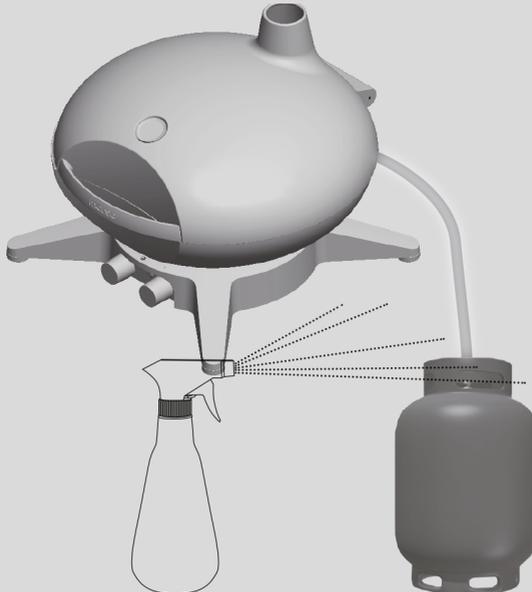


Detéction des fuites de gaz

Il est important de mener des essais d'étanchéité avant d'utiliser le barbecue pour la première fois et chaque fois que vous remplissez et raccordez la bouteille de gaz.

Pour mener un essai d'étanchéité

- Assurez-vous que toutes les molettes de réglage sont sur OFF.
- Remplissez un petit récipient d'eau et ajoutez-y du détergent ou du savon.
- La solution devrait avoir à peu près la même concentration que pour laver la vaisselle. Mélangez-la bien.
- Ouvrez la bouteille de gaz en tournant la molette dans la direction appropriée.
- Avec une brosse ou un flacon vaporisateur, appliquez l'eau savonneuse sur la conduite de gaz et chacun de ses joints, notamment :
 - le raccord de gaz à l'entrée du barbecue ;
 - tous les raccords du tuyau de gaz ;
 - le raccord de gaz sur la bouteille.
- Si des bulles se forment, le gaz fuit.
- Si la fuite se produit au raccord, serrez-le davantage et assurez-vous que le joint est étanche.
- Si la fuite est ailleurs ou que vous ne pouvez pas résoudre le problème ainsi, CESSEZ TOUTE UTILISATION.
- Remplacez le tuyau et le détendeur de gaz.
- Vous trouverez des flexibles et des détendeurs de rechange chez votre revendeur local d'équipement de BBQ.



RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX



IMPORTANT

Lisez les présentes attentivement avant d'utiliser l'appareil. Familiarisez-vous avec lui avant de le raccorder à la bouteille de gaz. Conservez le mode d'emploi en vue d'une consultation ultérieure.



EN CAS D'ODEUR DE GAZ

1. Coupez le gaz à la source si possible.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si vous sentez encore du gaz, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service incendie.



Le remplacement du régulateur de pression et des tuyaux de raccordement doit être effectué exclusivement avec des produits Morsø originaux. Adressez-vous à votre revendeur local.



Attention: Lorsqu'il s'agit d'un produit gazeux, le vissage entre le tuyau de gaz et la grille en face s'effectue en sens inverse (filetage antihoraire).

Codes d'installation du gaz

- Les barbecues doivent être installés conformément aux exigences de l'organisme responsable de réglementer l'alimentation en gaz ou de la norme austrienne AS 5601.
- Les barbecues à utiliser avec du gaz en bouteille portent la désignation « Propane Gas » (gaz propane) ou « Universal LPG » (gaz de pétrole liquéfié universel).
- Les barbecues qui doivent être utilisés avec du gaz naturel portent l'indication « Natural Gas » et doivent être installés par un technicien autorisé. Lisez l'autocollant désignant le type de gaz qui est appliqué sur le barbecue

Dégagements

Dégagements minimums entre l'appareil et les matériaux combustibles :

à l'arrière : 300 mm ; sur les côtés : 300 mm ; au-dessus : 1000 mm.

Caractéristiques techniques

Les caractéristiques techniques figurent sur l'étiquette signalétique apposée sur le corps du barbecue.

Le filetage du raccord du flexible est de 5/8 po-18 UNF.

Sécurité du tuyau flexible et du détendeur

Le détendeur et l'ensemble tuyau-raccords fournis avec le barbecue conviennent uniquement au gaz propane ou au gaz de pétrole liquéfié (GPL) universel.

Le détendeur et l'ensemble tuyau-raccords compris avec le barbecue doivent être utilisés. Le remplacement du régulateur de pression et des tuyaux de raccordement doit être effectué exclusivement avec des produits Morsø originaux. Adressez-vous à votre revendeur local.

Lorsque vous raccordez l'ensemble tuyau-détendeur à la bouteille de gaz, évitez de tordre le flexible inutilement.

Une fois l'ensemble attaché solidement, ouvrez le robinet de gaz et vérifiez s'il y a des fuites en brossant de l'eau savonneuse sur tous les raccords.

Si vous êtes incapable d'éliminer une fuite en serrant les raccords, coupez le gaz et contactez le fournisseur immédiatement.

Assurez-vous de toujours placer le barbecue à distance des matériaux inflammables et la bouteille de gaz à l'écart de toute source de chaleur.

Lorsque vous remplacez une bouteille de gaz vide par une pleine, prenez soin de la faire dans un endroit bien aéré, préférablement à l'extérieur, à l'écart de toute autre personne ou source d'inflammation, comme les flammes nues, les brûleurs de veilleuse et les radiateurs/équipements électriques.

Utilisation de la bouteille de gaz et sécurité

L'appareil est un barbecue à basse pression, qui doit uniquement être utilisé avec le détendeur fourni. Votre barbecue est conçu pour être alimenté par une bouteille de gaz propane de attestée conforme à la norme AS 2469.

La bouteille doit être remplie, inspectée et réattestée conforme à chaque fois par un fournisseur de gaz réputé.

Gardez toujours la bouteille à la verticale. Fermez toujours le robinet de la bouteille lorsque vous arrêtez d'utiliser le barbecue. N'exposez pas la bouteille de gaz à une chaleur excessive.

NE RANGEZ JAMAIS VOTRE BOUTEILLE DE GAZ À L'INTÉRIEUR.

Si vous rangez votre barbecue à l'intérieur, commencez TOUJOURS par déconnecter la bouteille de gaz et rangez cette dernière en toute sécurité à l'extérieur.

Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur dans endroit bien aéré, hors de la portée des enfants, et non dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Le non-respect des consignes peut se solder dans un incendie ou une explosion, qui pourrait à son tour entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.

ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être très chaudes.

Gardez les jeunes enfants à l'écart.

N'apportez PAS de modifications à l'appareil.

NE déplacez PAS le barbecue en cours d'utilisation.

Coupez l'alimentation en gaz à la bouteille quand vous avez terminé.

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Utilisez et rangez uniquement le barbecue à l'extérieur.

- Ne procédez jamais à l'utilisation sans détendeur.
- Ne menez pas les essais d'étanchéité en présence d'une flamme nue.
- Si vous n'obéissez pas à la consigne suivante, vous risquez la mort ou une blessure grave par suite d'un incendie. Ne rangez pas une bouteille de gaz de recharge en dessous ou à proximité du barbecue. Utilisez et rangez uniquement le barbecue à l'extérieur.
- Si vous percevez une odeur de gaz (indicatrice d'une fuite de l'appareil), fermez immédiatement le robinet de la bouteille. Déplacez ensuite l'appareil vers un endroit bien aéré, loin de toute source d'inflammation. Contrôlez uniquement la présence de fuites à l'extérieur, avec de l'eau savonneuse ET NON avec une flamme.
- Vérifiez s'il y a des fuites en brossant de l'eau savonneuse sur tous les raccords. Serrez les raccords. S'il reste néanmoins une fuite, coupez le gaz et contactez le service client sans délai.
- Utilisez uniquement l'ensemble tuyau-raccords dans l'état où il est fourni avec cet appareil pour assurer la connexion à la bouteille, SANS ADAPTATEUR.
- Longueur maximale du flexible : 1000 mm.
- Après l'utilisation, fermez le robinet de la bouteille de gaz. La flamme s'éteint. Fermez ensuite le robinet de réglage de l'appareil.
- Évitez de tordre ou de casser le tuyau flexible.
- Ne rangez ou n'utilisez pas de pétrole ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- Ne rangez pas de bouteilles de gaz, vides ou pleines, en dessous ou à proximité d'un appareil, quel qu'il soit.
- Ne vérifiez jamais s'il y a des fuites de gaz avec une allumette brûlante ou une flamme nue. N'allumez jamais le barbecue avant d'avoir ouvert le couvercle ou vérifié si les •

- Ne vous appuyez jamais sur la surface de cuisson lorsque vous allumez l'appareil.
- Ne modifiez jamais le détendeur ou l'ensemble d'alimentation en gaz.
- Ce barbecue ne doit pas être utilisé à l'intérieur.
- Utilisez uniquement dans un endroit bien aéré.
- RISQUE D'INTOXICATION PAR LE MONOXYDE DE CARBONE. L'UTILISATION DE CET APPAREIL DANS UN ESPACE CLOS (CARAVANE, TENTE, BATEAU, VOITURE, MAISON MOBILE OU AUTRE) PEUT ÊTRE FATALE.
- L'appareil doit uniquement être utilisé au-dessus du sol et en plein air, dans un endroit dépourvu de zones à l'atmosphère stagnante et où une fuite de gaz et les produits de la combustion seront rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- Placez le BBQ sur une surface plane et stable.
- Ne déplacez pas le barbecue en cours d'utilisation ou lorsqu'il est chaud. Retirez le bac de récupération des graisses au préalable.
- NE utiliser PAS le gril par un autre plan de cuisson. La garantie et l'approbation relative au gaz seraient alors frappées de nullité, car ce gril fournit l'aération nécessaire au fonctionnement sécuritaire du BBQ. L'appareil n'est pas conçu pour recevoir une plaque pleine.

EN CAS DE FUITE

- Fermez le robinet de la bouteille.
- Assurez la circulation de l'air pour que le gaz puisse se disperser.
- Vérifiez tous les raccords.
- Si la fuite est toujours là, gardez la bouteille à la verticale. Protégez la peau de tout gaz ou liquide qui s'échappe de la bouteille.
- Gardez la bouteille à au moins 20 mètres de toutes étincelles ou sources d'inflammation, y compris les appareils électriques, les flashes d'appareil photo et les moteurs.
- Dispersez le gaz en optimisant la circulation de l'air et en projetant de l'eau pulvérisée.

EN CAS D'INCENDIE

- Si le feu prend au barbecue, coupez le gaz à la bouteille. Éteignez les flammes avec un linge mouillé ou une couverture anti-feu ou utilisez un extincteur d'incendie.
- Si le feu prend à la bouteille ou si vous ne pouvez pas accéder au robinet pour couper le gaz, contactez immédiatement le service incendie.
- À l'aide d'un tuyau d'arrosage, dirigez le jet d'eau vers le centre de la bouteille pour la refroidir. Efforcez-vous de ne pas éteindre la flamme. Au moins, si le gaz brûle, la pression ne peut pas augmenter et causer une explosion.

Emplacement de votre barbecue

N'utilisez PAS votre barbecue dans un garage, une véranda, une remise, un passage couvert ou un autre espace clos. Votre barbecue doit être utilisé À L'EXTÉRIEUR. Le barbecue n'est pas prévu pour l'installation sur un bateau ou un véhicule de plaisance ou à l'intérieur et ne doit être placé sous aucune surface inflammable. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et d'aération autour du logement du barbecue.

Protection des enfants

Gardez les enfants à l'écart du barbecue pendant l'utilisation et jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi par la suite. Ne laissez pas les enfants utiliser le barbecue.

Veillez toujours à ce qu'aucune activité physique ou aucun sport ne soit pratiqué à proximité du barbecue pendant l'utilisation et tandis qu'il est encore chaud.

Outillage requis

Clé anglaise, tournevis cruciforme

Vérification de l'état du barbecue

Inspectez les pièces du barbecue une après l'autre. Contactez votre fournisseur si des pièces sont endommagées ou manquantes et doivent être remplacées. N'assemblez ou n'utilisez pas un BBQ qui a l'air endommagé. Les barbecues à utiliser avec des bouteilles de gaz portent la désignation « Propane Gas » (gaz propane). Vérifiez l'étiquette au raccord de gaz.

Consommation horaire nominale de gaz

Catégorie de gaz	<input type="checkbox"/> I3+(28-30/37)	<input type="checkbox"/> I3 B/P(30)	<input type="checkbox"/> I3 B/P(50)
Pression de gaz et d'alimentation	Butane G30 à 28-30 mbar Propane G31 à 37 mbar	Butane G30 et propane G31 à 30 mbar	Butane G30 et propane G31 à 50 mbar
Code de pays	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	AT, CH, DE, SK
Brûleur	Brûleur principal × 2	Brûleur principal × 2	Brûleur principal × 2
Débit calorifique nominal	Exterieur: 2.9 kW + Interieur: 1.9 kW	Exterieur: 2.9 kW + Interieur: 1.9 kW	Exterieur: 2.9 kW + Interieur: 1.9 kW
Taille de l'injecteur du brûleur	Ø0.8/0.65 mm	Ø0.8/0.65 mm	Ø0.72/0.58 mm
Débit calorifique total	4.8 kW (G30:349g/h ; G31:343g/h)		Fabriqué à Taiwan

RÉSERVOIRS DE GAZ APPROPRIÉS

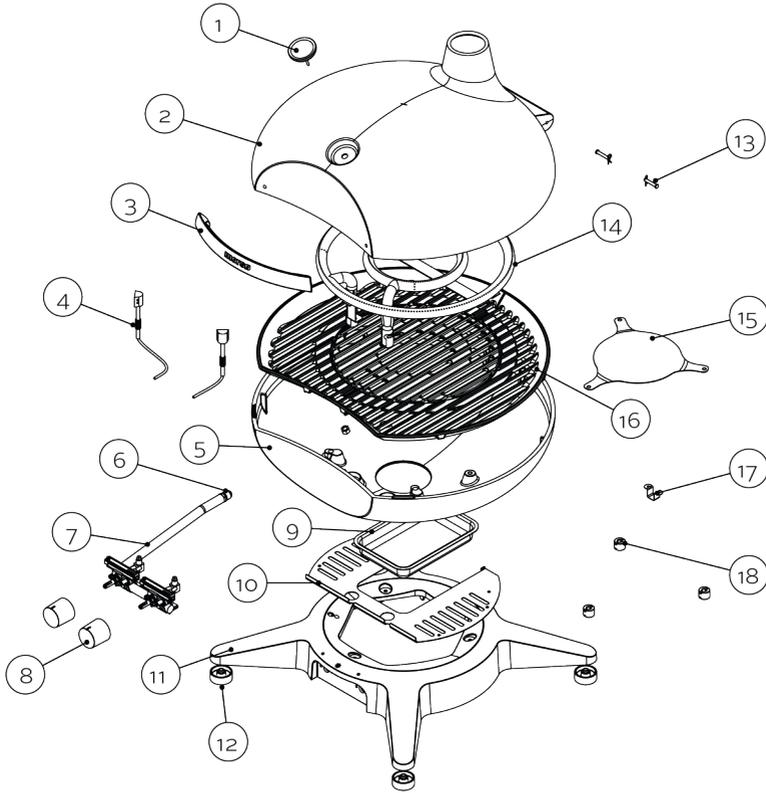
Il existe de nombreuses tailles de réservoir. La figure indique la taille maximale.

- Capacité du réservoir de gaz : max. 11 kg
- Hauteur du réservoir de gaz : max. 595 mm
- Diamètre du réservoir de gaz : max. 304 mm

Emplacement du réservoir de gaz

Assurez-vous qu'il n'y a pas de nœud dans le tuyau de gaz. La longueur maximale du tuyau de gaz est de 1 m.

VUE EN ÉCLATÉ



OMENCLATURE

PC	Description	QTÉ
1	Thermomètre	1
2	Couvercle	1
3	Poignée du couvercle	1
4	Bougie créatrice d'étincelle	2
5	Cuve	1
6	Adaptateur	1
7	Robinet	1
8	Molette	2
9	Bac de récupération des graisses	1

PC	Description	QTÉ
10	Support du bac de récupération des graisses	1
11	Base	1
12	Garniture en caoutchouc	4
13	Attache	2
14	Brûleur	1
15	Protection contre la surchauffe	1
16	Clayette	3
17	Ferrure 1	1
18	Isolant thermique	3

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Retirez tout matériau de protection en transit.

ÉTAPE 1

Attachez la poignée du couvercle avec les fixations, comme dans l'illustration.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Vous pouvez utiliser deux types de gaz différents avec votre barbecue selon votre lieu de résidence : le gaz butane ou le gaz propane.

Il sont tous les deux distribués en bouteille. La bouteille de gaz doit être placée au sol, sur une surface plane ininflammable, à proximité du BBQ. Le raccordement entre la bouteille de gaz et le BBQ est effectué avec un détendeur.

Il est essentiel d'utiliser le détendeur qui convient au gaz que vous achetez. Consultez votre revendeur de gaz local si vous avez besoin d'obtenir un détendeur approprié. N'utilisez jamais ce BBQ sans détendeur de gaz.

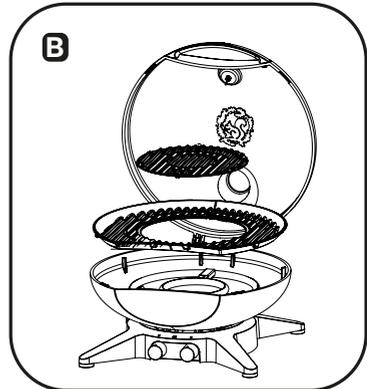
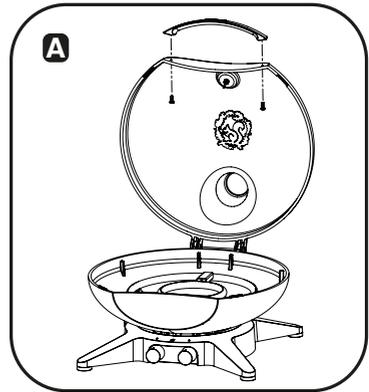
Les pressions de l'alimentation en gaz suivantes sont données à titre indicatif seulement :

MONTAGE DE L'ENSEMBLE TUYAU-DÉTENDEUR

Vissez le raccord du tuyau flexible

- Le raccord entre l'ensemble tuyau-détendeur et le barbecue

doit être serré avec une clé. Prenez soin de ne pas trop serrer les raccords.



RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

CONNEXION ET DÉCONNEXION DE LA SOURCE DE GAZ

Familiarisez-vous avec les renseignements généraux et les directives de sécurité qui figurent au début du présent manuel.

À vérifier

1. La bouteille de gaz est-elle pleine ? Un son de ballottage devrait se faire entendre si vous la secouez.
2. Les commandes du brûleur doivent être sur OFF.

Raccordement

1. Assurez-vous que le robinet est en position fermée.
2. Vérifiez si le raccord de la bouteille est en bon état.
3. Montez le détendeur sur le robinet de la bouteille.
4. Utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier l'étanchéité du raccord. Si des bulles apparaissent, ce dernier doit être resserré

Longueur	Largeur	Hauteur
575 mm	530 mm	421 mm



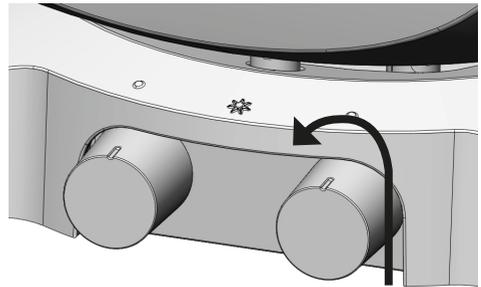
IMPORTANT

- **IMPORTANT** : avant de connecter et de déconnecter la source de gaz au barbecue, assurez-vous que les commandes du brûleur sont sur OFF.
- **ATTENTION** : lorsque le barbecue n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être déconnectée.
- Assurez-vous que les joints d'étanchéité entre l'appareil et la bouteille sont présents et en bon état avant de les raccorder.
- N'utilisez pas l'appareil si les joints d'étanchéité sont usés ou endommagés.
- **REMARQUE** : si, pour une raison quelconque, l'allumeur ne produit pas d'étincelle à l'électrode, le BBQ peut être allumé avec une longue allumette. Tandis que le couvercle est ouvert, insérez l'allumette dans un trou en dessous du BBQ et tournez la commande du gaz sur HIGH.
- Vérifiez que le brûleur fonctionne avant d'installer les plaques de barbecue.
- Ne fumez pas pendant l'allumage.
- N'utilisez jamais de pierres de lave, de briquettes ou d'autres matériaux.
- Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des composants chauds.

MARCHE À SUIVRE POUR L'ALLUMAGE

1. Soulever le couvercle du barbecue. Tourner le robinet de la bouteille sur la position ON.
2. Presser le bouton de réglage du gaz et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Cesser de tourner pendant 5 secondes pour laisser le gaz atteindre le brûleur, puis tourner à nouveau dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic/une étincelle. Vérifier que l'étincelle a bien permis d'allumer le brûleur.
3. Lorsque le brûleur est allumé, relâcher la pression sur le bouton de réglage du gaz. Vous pouvez maintenant tourner le bouton de réglage de 'MAX' à 'MIN' en fonction du degré de chaleur souhaité.
4. Si le brûleur ne s'est pas allumé, répéter l'étape 2 deux ou trois fois jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. Si, après ces quelques essais, le brûleur ne s'allume toujours pas, fermer l'arrivée de gaz et vérifier si le conduit de gaz n'est pas obstrué.

Si vous avez besoin de rallumer le BBQ à gaz lorsqu'il est encore chaud, attendez au moins 5 minutes pour le faire (le gaz doit en effet avoir le temps de se dissiper).



1. PUSCH 2. TOURNER DOUCEMENT



IMPORTANT

Le couvercle doit être en position ouverte lors de l'allumage. Tandis que vous essayez d'allumer les brûleurs du barbecue, vous ne devez fumer à aucun moment. Ne laissez pas le barbecue allumé sans surveillance. Ne JAMAIS poser d'objet recouvrant, totalement ou même partiellement, la cheminée.

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR ET VÉRIFICATION DU SYSTÈME D'ALLUMAGE

Problème	Raison possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas.	La molette de réglage est fermée.	Tournez la molette sur HIGH lors de l'allumage.
	L'allumeur piézo est défectueux.	Allumer le BBQ avec une allumette longue pour barbecue alors que le couvercle est ouvert. Positionner l'allumette au travers de la grille du barbecue tout en tournant le régulateur de gaz vers la gauche.
Les aliments ne cuisent pas ou la cuisson est trop lente.	Le brûleur s'est éteint.	Vérifiez si la bouteille de gaz est vide. Sinon, rallumez le brûleur.
	La surface de cuisson n'a pas eu le temps de se réchauffer avant que les aliments y soient déposés.	Retirez les aliments et donnez au brûleur le temps de réchauffer la surface de cuisson (5-10 minutes).
	Il y a trop d'aliments sur la surface de cuisson.	Préparez des portions plus petites.

Si vous rencontrez une difficulté pour allumer votre barbecue, pensez à vérifier les points suivants :

1. Ajuster l'allumeur piézo. Il est important que l'allumeur piézoélectrique soit correctement placé devant les trous du brûleur. Lors de l'utilisation ou du transport du barbecue, il est possible que l'allumeur ait bougé. Lorsque le barbecue est froid, ajustez prudemment l'allumeur piézo, avec les doigts ou à l'aide d'une petite pince. Veillez à positionner l'aiguille de l'allumeur tout près du brûleur (l'extrémité de l'aiguille doit être à environ 1-3 mm du brûleur) et à l'orienter vers un des trous du brûleur.
2. Nettoyage du brûleur : Avec le temps, des restes d'aliments, des graisses ou autres résidus peuvent se déposer sur le brûleur et obstruer ses trous. Assurez-vous que le barbecue est froid. Retirez la grille et utilisez une brosse en acier douce (comme celle du « Morsø Brush & Scraper Kit ») pour nettoyer les trous du brûleur. Si certains trous demeurent obstrués, utilisez le cas échéant une aiguille ou un trombone. Prenez soin de ne pas déplacer l'allumeur lors de cette opération. Reportez-vous au tutoriel vidéo sur morsoe.com

MODE D'EMPLOI

Cuisson: La molette peut être tournée sur MAX ou MIN selon la température requise.



IMPORTANT

Veillez nettoyer votre appareil avant sa première utilisation et assurez-vous qu'aucun matériau d'emballage n'est resté sur le produit. Veillez chauffer le produit à température maximale pendant au moins 15 minutes avant la première utilisation. Si votre produit est équipé d'un couvercle, préchauffez-le avec un couvercle fermé. En cas de détérioration du revêtement en email ou de chute d'email dans la grille (ou dans la zone de cuisson), la grille doit être remplacée.

Le gril doit toujours être bien chauffé avant de commencer la cuisson.

ENTRETIEN :

Au fil d'une utilisation régulière et de l'exposition au vent et aux intempéries, les produits d'extérieur vont tous s'user et se patiner. C'est tout à fait normal, et les produits Morsø Outdoor ne font pas exception. Des rayures et des traces de corrosion vont donc apparaître, ce que vous pouvez facilement réparer avec l'ensemble d'entretien pour Morsø Balcone et barbecue à gaz Morsø Forno. Grâce à l'ensemble d'entretien, vous pouvez redonner à votre barbecue à gaz Morsø Forno un aspect pratiquement neuf. Vous trouverez un tutoriel vidéo expliquant la marche à suivre sur notre site Web, morsoe.com.

Nous recommandons toujours d'utiliser une housse Morsø pour protéger votre gril lorsqu'il ne sert pas. Important ! — Avant de couvrir votre gril, assurez-vous toujours qu'il est bien froid et sec.

Une housse Morsø évite de plus l'infiltration de pluie et d'humidité par la cheminée et donc le risque de rouille sur la clayette en fonte lorsque le gril ne sert pas.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Un entretien et une maintenance appropriés préservent le bon état de fonctionnement de tout appareil et prolongent sa durée de vie. Votre nouveau barbecue à gaz ne fait pas exception. Si vous appliquez promptement les consignes de nettoyage suivantes, vous garderez votre barbecue propre et fonctionnel avec un minimum d'effort.

Les araignées et les petits insectes créent occasionnellement des toiles et des nids dans les tubes du brûleur pendant le stockage et le transport.

Ces toiles peuvent obstruer le flux du gaz, ce qui pourrait causer un feu autour et à l'intérieur des tubes. Il est recommandé de les nettoyer avec une brosse douce avant l'utilisation et au moins tous les six mois.

Ce type de problème s'appelle un RETOUR DE FLAMME et peut endommager gravement votre barbecue, ainsi que mettre l'utilisateur en danger. Un tube de brûleur obstrué n'est pas la seule cause des RETOURS DE FLAMME, mais c'est la plus courante. Une inspection et un nettoyage fréquents des tubes de brûleur sont requis.

Retour de flamme

Si le feu prend autour et à l'intérieur du brûleur, coupez immédiatement le gaz à la source et mettez les commandes du brûleur sur OFF. Laissez le barbecue refroidir, puis nettoyez les tubes et les ports du brûleur.

Nettoyage de la surface de cuisson

Après la cuisson, tournez les commandes du brûleur sur OFF et laissez le barbecue refroidir avant d'essayer de nettoyer la plaque ou la clayette. Avant la première utilisation et périodiquement, nous vous suggérons de laver la plaque et la clayette dans une solution d'eau chaude et de détergent doux.

Allez au site morsoe.com et regardez le tutoriel vidéo qui explique comment nettoyer et entretenir facilement et efficacement la clayette du barbecue.

Entretien de la surface de cuisson

Le mode d'utilisation et l'entretien de la surface de cuisson sont importants. N'utilisez pas de poêles sur la surface de cuisson. Ne surchauffez pas la surface de cuisson avec le couvercle baissé ou en l'absence d'aliments sur la surface.

Nettoyage du bac de récupération des graisses

Pour éviter que des gouttes de graisse s'échappent du barbecue, retirez et videz le bac de récupération des graisses après chaque utilisation. Attendez que le bac soit froid au toucher avant d'en éliminer le contenu.

Le bac de récupération des graisses doit être lavé périodiquement dans une solution d'eau chaude et de détergent doux.

Reportez-vous aux tutoriels vidéo sur morsoe.com



IMPORTANT

- Attention aux araignées et aux guêpes. Le tube du brûleur doit être inspecté et nettoyé périodiquement.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un technicien autorisé ou suivant ses instructions.
- Pour éviter toute combustion soudaine, il est recommandé de vérifier et de vider régulièrement le bac de récupération des graisses. Le contenu du bac peut être très chaud pendant la cuisson. Si vous le videz pendant une longue période de cuisson, soyez extrêmement prudent. Il faut absolument éviter un contact direct avec la main. Laissez le contenu refroidir complètement avant de le jeter.

EMPLACEMENTS SÉCURITAIRES POUR L'APPAREIL

L'appareil doit uniquement être utilisé au-dessus du sol et en plein air, dans un endroit dépourvu de zones à l'atmosphère stagnante et où une fuite de gaz et les produits de la combustion seront rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit respecter les exigences suivantes :

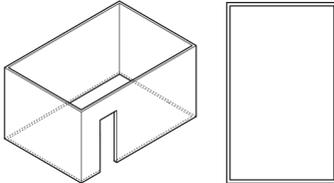
une enceinte avec des murs sur tous les côtés ne doit avoir aucun toit, et au moins une ouverture permanente doit être pratiquée au niveau du sol ; une enceinte partielle munie d'un toit ne devrait pas avoir plus de deux murs.

Si une enceinte partielle avec un toit possède plus de deux murs, les critères suivants s'appliquent : au moins 25 % de l'aire totale du plan vertical de l'enceinte doit être un plan complètement ouvert, et au moins 30 % de l'aire des murs doit être ouverte et dégagée.

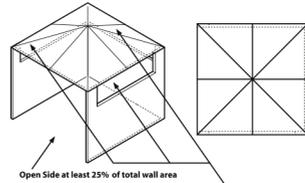
Dans le cas des balcons, au moins 20 % de l'aire totale du plan vertical doit être ouverte et dégagée et le demeurer

SCHÉMAS DES ESPACES EXTÉRIEURS

Les figures suivantes sont une représentation schématique des espaces extérieurs. Des espaces rectangulaires ont été utilisés, mais les mêmes principes s'appliquent aux espaces de n'importe quelle forme.

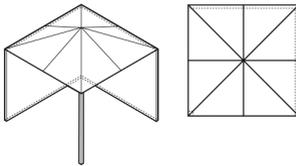


Outdoor Area - Example 1

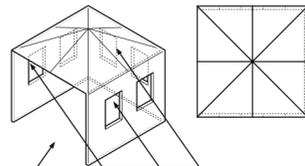


Open Side at least 25% of total wall area
30% or more in total of the remaining wall area is open and unrestricted

Outdoor Area - Example 4

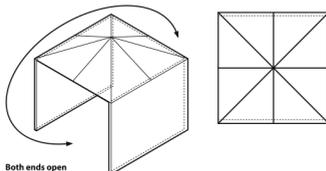


Outdoor Area - Example 2



Open Side at least 25% of total wall area
30% or more in total of the remaining wall area is open and unrestricted

Outdoor Area - Example 5



Both ends open

Outdoor Area - Example 3

MORSØ FORNO GAS BBQ



MORSØ FORNO GAS Grande

FR

R-506

- Brûleur puissant en acier inoxydable avec des molettes facilitant l'allumage
- Clayette en fonte émaillée au finisatiné facile à laver et à utiliser
- Cuve et couvercle durables en fonte d'aluminium
- Thermomètre intégré autorisant une maîtrise optimale de la cuisson
- Haut couvercle dôme de 19 cm, idéal pour les rôtis
- Table en option (vendue séparément)
- Tuyau flexible et détendeur fournis en vue de l'utilisation avec une bouteille de gaz POL
- Conforme aux normes CE afférentes au gaz

Important : conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

À LIRE EN PREMIER

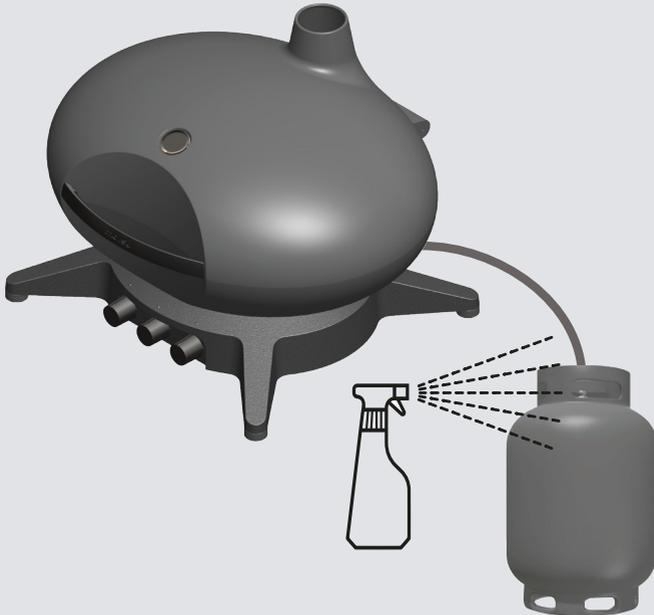


Detéction des fuites de gaz

Il est important de mener des essais d'étanchéité avant d'utiliser la barbecue pour la première fois et chaque fois que vous remplissez et raccordez la bouteille de gaz.

Pour mener un essai d'étanchéité

- Assurez-vous que toutes les molettes de réglage sont sur OFF.
- Remplissez un petit récipient d'eau et ajoutez-y du détergent ou du savon.
- La solution devrait avoir à peu près la même concentration que pour laver la vaisselle. Mélangez-la bien.
- Ouvrez la bouteille de gaz en tournant la molette dans la direction appropriée.
- Avec une brosse ou un flacon vaporisateur, appliquez l'eau savonneuse sur la conduite de gaz et chacun de ses joints, notamment :
 - le raccord de gaz à l'entrée du barbecue ;
 - tous les raccords du tuyau de gaz ;
 - le raccord de gaz sur la bouteille.
- Si des bulles se forment, le gaz fuit.
- Si la fuite se produit au raccord, serrez-le davantage et assurez-vous que le joint est étanche.
- Si la fuite est ailleurs ou que vous ne pouvez pas résoudre le problème ainsi, **CESSEZ TOUTE UTILISATION.**
- Remplacez le tuyau et le détendeur de gaz.
- Vous trouverez des flexibles et des détendeurs de recharge chez votre revendeur local d'équipement de BBQ.



RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX



IMPORTANT

Lisez les présentes attentivement avant d'utiliser l'appareil. Familiarisez-vous avec lui avant de le raccorder à la bouteille de gaz. Conservez le mode d'emploi en vue d'une consultation ultérieure.



EN CAS D'ODEUR DE GAZ

1. Coupez le gaz à la source si possible.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si vous sentez encore du gaz, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service incendie.



Le remplacement du régulateur de pression et des tuyaux de raccordement doit être effectué exclusivement avec des produits Morsø originaux. Adressez-vous à votre revendeur local.



Attention: Lorsqu'il s'agit d'un produit gazeux, le vissage entre le tuyau de gaz et la grille en face s'effectue en sens inverse (filetage antihoraire).

Codes d'installation du gaz

- Les barbecues doivent être installés conformément aux exigences de l'organisme responsable de réglementer l'alimentation en gaz ou de la norme austrienne AS 5601.
- Les barbecues à utiliser avec du gaz en bouteille portent la désignation « Propane Gas » (gaz propane) ou « Universal LPG » (gaz de pétrole liquéfié universel).
- Les barbecues qui doivent être utilisés avec du gaz naturel portent l'indication « Natural Gas » et doivent être installés par un technicien autorisé. Lisez l'autocollant désignant le type de gaz qui est appliqué sur le barbecue

Dégagements

Dégagements minimums entre l'appareil et les matériaux combustibles :

à l'arrière : 300 mm ; sur les côtés : 300 mm ; au-dessus : 1000 mm.

Caractéristiques techniques

Les caractéristiques techniques figurent sur l'étiquette signalétique apposée sur le corps du barbecue.

Le filetage du raccord du flexible est de 5/8 po-18 UNF.

Sécurité du tuyau flexible et du détendeur

Le détendeur et l'ensemble tuyau-raccords fournis avec le barbecue conviennent uniquement au gaz propane ou au gaz de pétrole liquéfié (GPL) universel.

Le détendeur et l'ensemble tuyau-raccords compris avec le barbecue doivent être utilisés. Le remplacement du régulateur de pression et des tuyaux de raccordement doit être effectué exclusivement avec des produits Morsø originaux. Adressez-vous à votre revendeur local.

Lorsque vous raccordez l'ensemble tuyau-détendeur à la bouteille de gaz, évitez de tordre le flexible inutilement.

Une fois l'ensemble attaché solidement, ouvrez le robinet de gaz et vérifiez s'il y a des fuites en brossant de l'eau savonneuse sur tous les raccords.

Si vous êtes incapable d'éliminer une fuite en serrant les raccords, coupez le gaz et contactez le fournisseur immédiatement.

Assurez-vous de toujours placer le barbecue à distance des matériaux inflammables et la bouteille de gaz à l'écart de toute source de chaleur.

Lorsque vous remplacez une bouteille de gaz vide par une pleine, prenez soin de le faire dans un endroit bien aéré, préférentiellement à l'extérieur, à l'écart de toute autre personne ou source d'inflammation, comme les flammes nues, les brûleurs de veilleuse et les radiateurs/équipements électriques.

Utilisation de la bouteille de gaz et sécurité

L'appareil est un barbecue à basse pression, qui doit uniquement être utilisé avec le détendeur fourni. Votre barbecue est conçu pour être alimenté par une bouteille de gaz propane de attestée conforme à la norme AS 2469.

La bouteille doit être remplie, inspectée et réattestée conforme à chaque fois par un fournisseur de gaz réputé.

Gardez toujours la bouteille à la verticale. Fermez toujours le robinet de la bouteille lorsque vous arrêtez d'utiliser le barbecue. N'exposez pas la bouteille de gaz à une chaleur excessive.

NE RANGEZ JAMAIS VOTRE BOUTEILLE DE GAZ À L'INTÉRIEUR.

Si vous rangez votre barbecue à l'intérieur, commencez TOUJOURS par déconnecter la bouteille de gaz et rangez cette dernière en toute sécurité à l'extérieur.

Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur dans endroit bien aéré, hors de la portée des enfants, et non dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Le non-respect des consignes peut se solder dans un incendie ou une explosion, qui pourrait à son tour entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.

ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être très chaudes.

Gardez les jeunes enfants à l'écart.

N'apportez PAS de modifications à l'appareil.

NE déplacez PAS le barbecue en cours d'utilisation.

Coupez l'alimentation en gaz à la bouteille quand vous avez terminé.

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Utilisez et rangez uniquement le barbecue à l'extérieur.

- Ne procédez jamais à l'utilisation sans détendeur.
- Ne menez pas les essais d'étanchéité en présence d'une flamme nue.
- Si vous n'obéissez pas à la consigne suivante, vous risquez la mort ou une blessure grave par suite d'un incendie. Ne rangez pas une bouteille de gaz de recharge en dessous ou à proximité du barbecue. Utilisez et rangez uniquement le barbecue à l'extérieur.
- Si vous percevez une odeur de gaz (indicatrice d'une fuite de l'appareil), fermez immédiatement le robinet de la bouteille. Déplacez ensuite l'appareil vers un endroit bien aéré, loin de toute source d'inflammation. Contrôlez uniquement la présence de fuites à l'extérieur, avec de l'eau savonneuse ET NON avec une flamme.
- Vérifiez s'il y a des fuites en brossant de l'eau savonneuse sur tous les raccords. Serrez les raccords. S'il reste néanmoins une fuite, coupez le gaz et contactez le service client sans délai.
- Utilisez uniquement l'ensemble tuyau-raccords dans l'état où il est fourni avec cet appareil pour assurer la connexion à la bouteille, SANS ADAPTATEUR.
- Longueur maximale du flexible : 1000 mm.
- Après l'utilisation, fermez le robinet de la bouteille de gaz. La flamme s'éteint. Fermez ensuite le robinet de réglage de l'appareil.
- Évitez de tordre ou de casser le tuyau flexible.
- Ne rangez ou n'utilisez pas de pétrole ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- Ne rangez pas de bouteilles de gaz, vides ou pleines, en dessous ou à proximité d'un appareil, quel qu'il soit.
- Ne vérifiez jamais s'il y a des fuites de gaz avec une allumette brûlante ou une flamme nue. N'allumez jamais le barbecue avant d'avoir ouvert le couvercle ou vérifié si les •

- Ne vous appuyez jamais sur la surface de cuisson lorsque vous allumez l'appareil.
- Ne modifiez jamais le détendeur ou l'ensemble d'alimentation en gaz.
- Ce barbecue ne doit pas être utilisé à l'intérieur.
- Utilisez uniquement dans un endroit bien aéré.
- RISQUE D'INTOXICATION PAR LE MONOXYDE DE CARBONE. L'UTILISATION DE CET APPAREIL DANS UN ESPACE CLOS (CARAVANE, TENTE, BATEAU, VOITURE, MAISON MOBILE OU AUTRE) PEUT ÊTRE FATALE.
- L'appareil doit uniquement être utilisé au-dessus du sol et en plein air, dans un endroit dépourvu de zones à l'atmosphère stagnante et où une fuite de gaz et les produits de la combustion seront rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- Placez le BBQ sur une surface plane et stable.
- Ne déplacez pas le barbecue en cours d'utilisation ou lorsqu'il est chaud. Retirez le bac de récupération des graisses au préalable.
- NE utiliser PAS le gril par un autre plan de cuisson. La garantie et l'approbation relative au gaz seraient alors frappées de nullité, car ce gril fournit l'aération nécessaire au fonctionnement sécuritaire du BBQ. L'appareil n'est pas conçu pour recevoir une plaque pleine.

EN CAS DE FUITE

- Fermez le robinet de la bouteille.
- Assurez la circulation de l'air pour que le gaz puisse se disperser.
- Vérifiez tous les raccords.
- Si la fuite est toujours là, gardez la bouteille à la verticale. Protégez la peau de tout gaz ou liquide qui s'échappe de la bouteille.
- Gardez la bouteille à au moins 20 mètres de toutes étincelles ou sources d'inflammation, y compris les appareils électriques, les flashes d'appareil photo et les moteurs.
- Dispersez le gaz en optimisant la circulation de l'air et en projetant de l'eau pulvérisée.

EN CAS D'INCENDIE

- Si le feu prend au barbecue, coupez le gaz à la bouteille. Éteignez les flammes avec un linge mouillé ou une couverture anti-feu ou utilisez un extincteur d'incendie.
- Si le feu prend à la bouteille ou si vous ne pouvez pas accéder au robinet pour couper le gaz, contactez immédiatement le service incendie.
- À l'aide d'un tuyau d'arrosage, dirigez le jet d'eau vers le centre de la bouteille pour la refroidir. Efforcez-vous de ne pas éteindre la flamme. Au moins, si le gaz brûle, la pression ne peut pas augmenter et causer une explosion.

Emplacement de votre barbecue

N'utilisez PAS votre barbecue dans un garage, une véranda, une remise, un passage couvert ou un autre espace clos. Votre barbecue doit être utilisé À L'EXTÉRIEUR. Le barbecue n'est pas prévu pour l'installation sur un bateau ou un véhicule de plaisance ou à l'intérieur et ne doit être placé sous aucune surface inflammable. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et d'aération autour du logement du barbecue.

Protection des enfants

Gardez les enfants à l'écart du barbecue pendant l'utilisation et jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi par la suite. Ne laissez pas les enfants utiliser le barbecue. Veillez toujours à ce qu'aucune activité physique ou aucun sport ne soit pratiqué à proximité du barbecue pendant l'utilisation et tandis qu'il est encore chaud.

Outillage requis

Clé anglaise, tournevis cruciforme

Vérification de l'état du barbecue

Inspectez les pièces du barbecue une après l'autre. Contactez votre fournisseur si des pièces sont endommagées ou manquantes et doivent être remplacées. N'assemblez ou n'utilisez pas un BBQ qui a l'air endommagé. Les barbecues à utiliser avec des bouteilles de gaz portent la désignation « Propane Gas » (gaz propane). Vérifiez l'étiquette au raccord de gaz.

Consommation horaire nominale de gaz

Catégorie de gaz	<input type="checkbox"/> I3+(28-30/37)	<input type="checkbox"/> I3 B/P(30)	<input type="checkbox"/> I3 B/P(50)
Pression de gaz et d'alimentation	Butane G30 à 28-30 mbar Propane G31 à 37 mbar	Butane G30 et propane G31 à 30 mbar	Butane G30 et propane G31 à 50 mbar
Code de pays	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	AT, CH, DE, SK
Brûleur	Brûleur principal × 3	Brûleur principal × 3	Brûleur principal × 3
Débit calorifique nominal	2.8 kW × 1 / 2.3 kW × 2	2.8 kW × 1 / 2.3 kW × 2	2.8 kW × 1 / 2.3 kW × 2
Taille de l'injecteur du brûleur	Centre : Ø0,8 mm Gauche et droite : Ø0,74 mm	Centre : Ø0,8 mm Gauche et droite : Ø0,74 mm	Centre : Ø0,72 mm Gauche et droite : Ø0,63 mm
Débit calorifique total	7.4 kW (G30:538g/h ; G31:529g/h)		Fabriquée à Taiwan

RÉSERVOIRS DE GAZ APPROPRIÉS

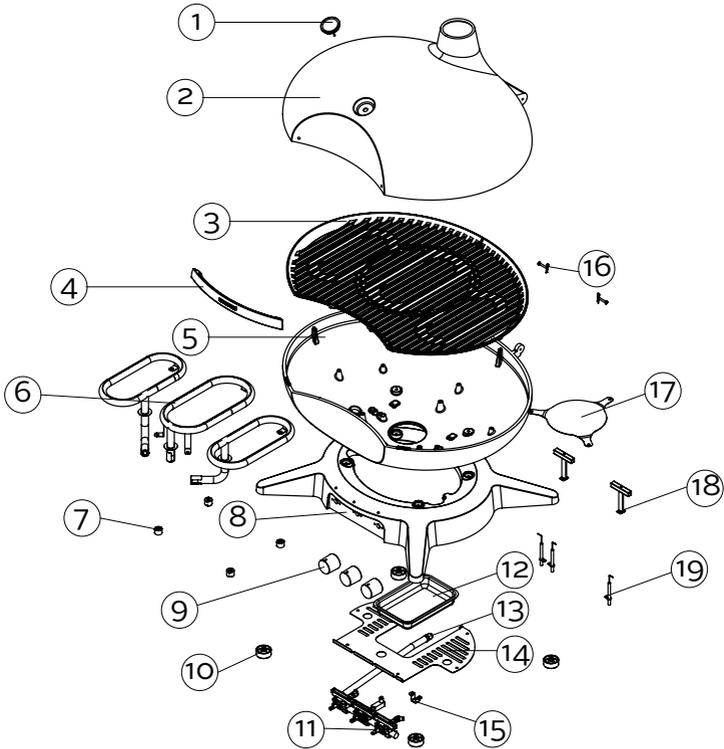
Il existe de nombreuses tailles de réservoir. La figure indique la taille maximale.

- Capacité du réservoir de gaz : max. 11 kg
- Hauteur du réservoir de gaz : max. 595 mm
- Diamètre du réservoir de gaz : max. 304 mm

Emplacement du réservoir de gaz

Assurez-vous qu'il n'y a pas de nœud dans le tuyau de gaz. La longueur maximale du tuyau de gaz est de 1 m.

VUE EN ÉCLATÉ



NOMENCLATURE

PC	Description	QTÉ
1	Thermomètre	1
2	Couvercle	1
3	Clayette	3
4	Poignée du couvercle	1
5	Cuve	1
6	Brûleur	3
7	Isolant thermique	4
8	Base	1
9	Molette	3

PC	Description	QTÉ
10	Pieds en plastique	1
11	Robinet	3
12	Bac de récupération des graisses	1
13	Adaptateur	1
14	Support du bac de récupération des graisses	1
15	Ferrure	1
16	Charnière du couvercle et goupille bêta	2
17	Protection contre la surchauffe	1
18	Béquille	2
19	Électrode d'allumage	3

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Retirez tout matériau de protection en transit.

ÉTAPE 1

Attachez la poignée du couvercle avec les fixations, comme dans l'illustration.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Vous pouvez utiliser deux types de gaz différents avec votre barbecue selon votre lieu de résidence : le gaz butane ou le gaz propane.

Il sont tous les deux distribués en bouteille. La bouteille de gaz doit être placée au sol, sur une surface plane ininflammable, à proximité du BBQ. Le raccordement entre la bouteille de gaz et le BBQ est effectué avec un détendeur.

Il est essentiel d'utiliser le détendeur qui convient au gaz que vous achetez. Consultez votre revendeur de gaz local si vous avez besoin d'obtenir un détendeur approprié. N'utilisez jamais ce BBQ sans détendeur de gaz.

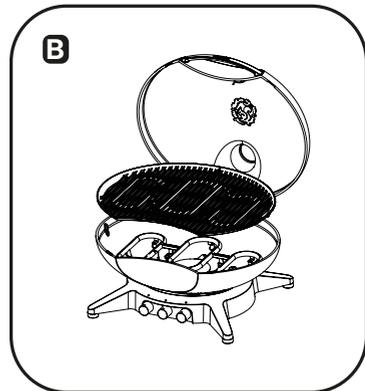
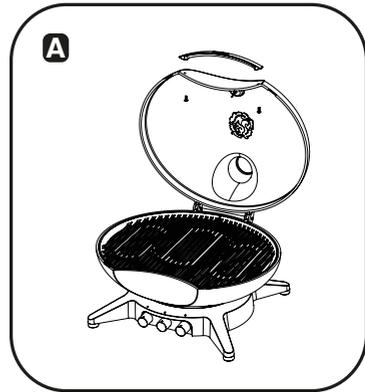
Les pressions de l'alimentation en gaz suivantes sont données à titre indicatif seulement :

MONTAGE DE L'ENSEMBLE TUYAU-DÉTENDEUR

Vissez le raccord du tuyau flexible

- Le raccord entre l'ensemble tuyau-détendeur et le barbecue

doit être serré avec une clé. Prenez soin de ne pas trop serrer les raccords.



RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

CONNEXION ET DÉCONNEXION DE LA SOURCE DE GAZ

Familiarisez-vous avec les renseignements généraux et les directives de sécurité qui figurent au début du présent manuel.

À vérifier

1. La bouteille de gaz est-elle pleine ? Un son de ballottage devrait se faire entendre si vous la secouez.
2. Les commandes du brûleur doivent être sur OFF.

Raccordement

1. Assurez-vous que le robinet est en position fermée.
2. Vérifiez si le raccord de la bouteille est en bon état.
3. Montez le détendeur sur le robinet de la bouteille.
4. Utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier l'étanchéité du raccord. Si des bulles apparaissent, ce dernier doit être resserré

Longueur	Largeur	Hauteur
726 mm	627 mm	498 mm



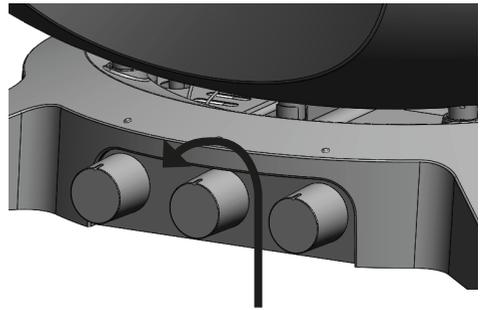
IMPORTANT

- **IMPORTANT** : avant de connecter et de déconnecter la source de gaz au barbecue, assurez-vous que les commandes du brûleur sont sur OFF.
- **ATTENTION** : lorsque le barbecue n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être déconnectée.
- Assurez-vous que les joints d'étanchéité entre l'appareil et la bouteille sont présents et en bon état avant de les raccorder.
- N'utilisez pas l'appareil si les joints d'étanchéité sont usés ou endommagés.
- **REMARQUE** : si, pour une raison quelconque, l'allumeur ne produit pas d'étincelle à l'électrode, le BBQ peut être allumé avec une longue allumette. Tandis que le couvercle est ouvert, insérez l'allumette dans un trou en dessous du BBQ et tournez la commande du gaz sur HIGH.
- Vérifiez que le brûleur fonctionne avant d'installer les plaques de barbecue.
- Ne fumez pas pendant l'allumage.
- N'utilisez jamais de pierres de lave, de briquettes ou d'autres matériaux.
- Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des composants chauds.

MARCHE À SUIVRE POUR L'ALLUMAGE

1. Soulever le couvercle du barbecue. Tourner le robinet de la bouteille sur la position ON.
2. Presser le bouton de réglage du gaz et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Cesser de tourner pendant 5 secondes pour laisser le gaz atteindre le brûleur, puis tourner à nouveau dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic/une étincelle. Vérifier que l'étincelle a bien permis d'allumer le brûleur
3. Lorsque le brûleur est allumé, relâcher la pression sur le bouton de réglage du gaz. Vous pouvez maintenant tourner le bouton de réglage de 'MAX' à 'MIN' en fonction du degré de chaleur souhaité.
4. Si le brûleur ne s'est pas allumé, répéter l'étape 2 deux ou trois fois jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. Si, après ces quelques essais, le brûleur ne s'allume toujours pas, fermer l'arrivée de gaz et vérifier si le conduit de gaz n'est pas obstrué.

Si vous avez besoin de rallumer le BBQ à gaz lorsqu'il est encore chaud, attendez au moins 5 minutes pour le faire (le gaz doit en effet avoir le temps de se dissiper).



1. PUSCH 2. TOURNER DOUCEMENT



IMPORTANT

Le couvercle doit être en position ouverte lors de l'allumage. Tandis que vous essayez d'allumer les brûleurs du barbecue, vous ne devez fumer à aucun moment. Ne laissez pas le barbecue allumé sans surveillance. Ne JAMAIS poser d'objet recouvrant, totalement ou même partiellement, la cheminée.

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR ET VÉRIFICATION DU SYSTÈME D'ALLUMAGE

Problème	Raison possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas.	La molette de réglage est fermée.	Tournez la molette sur HIGH lors de l'allumage.
	L'allumeur piézo est défectueux.	Allumer le BBQ avec une allumette longue pour barbecue alors que le couvercle est ouvert. Positionner l'allumette au travers de la grille du barbecue tout en tournant le régulateur de gaz vers la gauche.
Les aliments ne cuisent pas ou la cuisson est trop lente.	Le brûleur s'est éteint.	Vérifiez si la bouteille de gaz est vide. Sinon, rallumez le brûleur.
	La surface de cuisson n'a pas eu le temps de se réchauffer avant que les aliments y soient déposés.	Retirez les aliments et donnez au brûleur le temps de réchauffer la surface de cuisson (5-10 minutes).
	Il y a trop d'aliments sur la surface de cuisson.	Préparez des portions plus petites.

Si vous rencontrez une difficulté pour allumer votre barbecue, pensez à vérifier les points suivants :

1. Ajuster l'allumeur piézo. Il est important que l'allumeur piézoélectrique soit correctement placé devant les trous du brûleur. Lors de l'utilisation ou du transport du barbecue, il est possible que l'allumeur ait bougé. Lorsque le barbecue est froid, ajustez prudemment l'allumeur piézo, avec les doigts ou à l'aide d'une petite pince. Veillez à positionner l'aiguille de l'allumeur tout près du brûleur (l'extrémité de l'aiguille doit être à environ 1-3 mm du brûleur) et à l'orienter vers un des trous du brûleur.
2. Nettoyage du brûleur : Avec le temps, des restes d'aliments, des graisses ou autres résidus peuvent se déposer sur le brûleur et obstruer ses trous. Assurez-vous que le barbecue est froid. Retirez la grille et utilisez une brosse en acier douce (comme celle du « Morsø Brush & Scraper Kit ») pour nettoyer les trous du brûleur. Si certains trous demeurent obstrués, utilisez le cas échéant une aiguille ou un trombone. Prenez soin de ne pas déplacer l'allumeur lors de cette opération. Reportez-vous au tutoriel vidéo sur morsoe.com

MODE D'EMPLOI

Cuisson: La molette peut être tournée sur MAX ou MIN selon la température requise.



IMPORTANT

Veillez nettoyer votre appareil avant sa première utilisation et assurez-vous qu'aucun matériau d'emballage n'est resté sur le produit. Veillez chauffer le produit à température maximale pendant au moins 15 minutes avant la première utilisation. Si votre produit est équipé d'un couvercle, préchauffez-le avec un couvercle fermé. En cas de détérioration du revêtement en émail ou de chute d'émail dans la grille (ou dans la zone de cuisson), la grille doit être remplacée.

Le gril doit toujours être bien chauffé avant de commencer la cuisson.

ENTRETIEN :

Au fil d'une utilisation régulière et de l'exposition au vent et aux intempéries, les produits d'extérieur vont tous s'user et se patiner. C'est tout à fait normal, et les produits Morsø Outdoor ne font pas exception. Des rayures et des traces de corrosion vont donc apparaître, ce que vous pouvez facilement réparer avec l'ensemble d'entretien pour Morsø Balcone et barbecue à gaz Morsø Forno. Grâce à l'ensemble d'entretien, vous pouvez redonner à votre barbecue à gaz Morsø Forno un aspect pratiquement neuf. Vous trouverez un tutoriel vidéo expliquant la marche à suivre sur notre site Web, morsoe.com.

Nous recommandons toujours d'utiliser une housse Morsø pour protéger votre gril lorsqu'il ne sert pas. Important ! — Avant de couvrir votre gril, assurez-vous toujours qu'il est bien froid et sec.

Une housse Morsø évite de plus l'infiltration de pluie et d'humidité par la cheminée et donc le risque de rouille sur la clayette en fonte lorsque le gril ne sert pas.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Un entretien et une maintenance appropriés préservent le bon état de fonctionnement de tout appareil et prolongent sa durée de vie. Votre nouveau barbecue à gaz ne fait pas exception. Si vous appliquez promptement les consignes de nettoyage suivantes, vous garderez votre barbecue propre et fonctionnel avec un minimum d'effort.

Les araignées et les petits insectes créent occasionnellement des toiles et des nids dans les tubes du brûleur pendant le stockage et le transport.

Ces toiles peuvent obstruer le flux du gaz, ce qui pourrait causer un feu autour et à l'intérieur des tubes. Il est recommandé de les nettoyer avec une brosse douce avant l'utilisation et au moins tous les six mois.

Ce type de problème s'appelle un RETOUR DE FLAMME et peut endommager gravement votre barbecue, ainsi que mettre l'utilisateur en danger. Un tube de brûleur obstrué n'est pas la seule cause des RETOURS DE FLAMME, mais c'est la plus courante. Une inspection et un nettoyage fréquents des tubes de brûleur sont requis.

Retour de flamme

Si le feu prend autour et à l'intérieur du brûleur, coupez immédiatement le gaz à la source et mettez les commandes du brûleur sur OFF. Laissez le barbecue refroidir, puis nettoyez les tubes et les ports du brûleur.

Nettoyage de la surface de cuisson

Après la cuisson, tournez les commandes du brûleur sur OFF et laissez le barbecue refroidir avant d'essayer de nettoyer la plaque ou la clayette. Avant la première utilisation et périodiquement, nous vous suggérons de laver la plaque et la clayette dans une solution d'eau chaude et de détergent doux.

Allez au site morsoe.com et regardez le tutoriel vidéo qui explique comment nettoyer et entretenir facilement et efficacement la clayette du barbecue.

Entretien de la surface de cuisson

Le mode d'utilisation et l'entretien de la surface de cuisson sont importants. N'utilisez pas de poêles sur la surface de cuisson. Ne surchauffez pas la surface de cuisson avec le couvercle baissé ou en l'absence d'aliments sur la surface.

Nettoyage du bac de récupération des graisses

Pour éviter que des gouttes de graisse s'échappent du barbecue, retirez et videz le bac de récupération des graisses après chaque utilisation. Attendez que le bac soit froid au toucher avant d'en éliminer le contenu.

Le bac de récupération des graisses doit être lavé périodiquement dans une solution d'eau chaude et de détergent doux.

Reportez-vous aux tutoriels vidéo sur morsoe.com



IMPORTANT

- Attention aux araignées et aux guêpes. Le tube du brûleur doit être inspecté et nettoyé périodiquement.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un technicien autorisé ou suivant ses instructions.
- Pour éviter toute combustion soudaine, il est recommandé de vérifier et de vider régulièrement le bac de récupération des graisses. Le contenu du bac peut être très chaud pendant la cuisson. Si vous le videz pendant une longue période de cuisson, soyez extrêmement prudent. Il faut absolument éviter un contact direct avec la main. Laissez le contenu refroidir complètement avant de le jeter.

EMPLACEMENTS SÉCURITAIRES POUR L'APPAREIL

L'appareil doit uniquement être utilisé au-dessus du sol et en plein air, dans un endroit dépourvu de zones à l'atmosphère stagnante et où une fuite de gaz et les produits de la combustion seront rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit respecter les exigences suivantes :

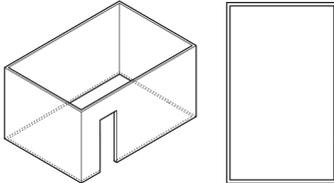
une enceinte avec des murs sur tous les côtés ne doit avoir aucun toit, et au moins une ouverture permanente doit être pratiquée au niveau du sol ; une enceinte partielle munie d'un toit ne devrait pas avoir plus de deux murs.

Si une enceinte partielle avec un toit possède plus de deux murs, les critères suivants s'appliquent : au moins 25 % de l'aire totale du plan vertical de l'enceinte doit être un plan complètement ouvert, et au moins 30 % de l'aire des murs doit être ouverte et dégagée.

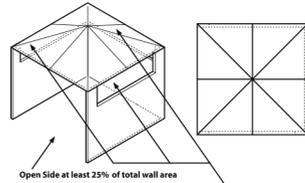
Dans le cas des balcons, au moins 20 % de l'aire totale du plan vertical doit être ouverte et dégagée et le demeurer

SCHÉMAS DES ESPACES EXTÉRIEURS

Les figures suivantes sont une représentation schématique des espaces extérieurs. Des espaces rectangulaires ont été utilisés, mais les mêmes principes s'appliquent aux espaces de n'importe quelle forme.

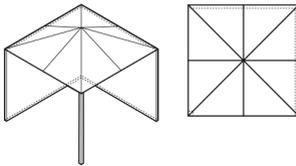


Outdoor Area - Example 1

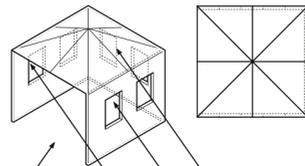


Open Side at least 25% of total wall area
30% or more in total of the remaining wall area is open and unrestricted

Outdoor Area - Example 4

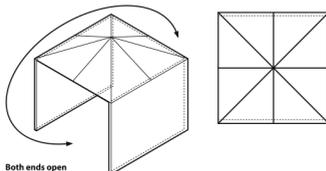


Outdoor Area - Example 2



Open Side at least 25% of total wall area
30% or more in total of the remaining wall area is open and unrestricted

Outdoor Area - Example 5



Both ends open

Outdoor Area - Example 3

Ne vous adressez pas au lieu d'achat.
Conservez votre reçu d'achat, car il sera requis pour faire des réclamations au
titre de la garantie de 12 mois.

www.morsoe.com

03.07.2023 - 72991500