



**morsø**

DANISH DESIGN SINCE 1853



**CUCINA** M-500



**CUCINA PRO** M-500A

**USER MANUAL – UK**

**MANUEL D'UTILISATION – FR**

## INDEX

Read me first	3
<b>Cucina</b>	<b>5</b>
Exploded diagram	6
General information	9
Assembly instructions	12
<b>Cucina Pro</b>	<b>19</b>
Exploded diagram	20
General information	22
Assembly instructions	23
<b>Other information</b>	
Operation	30
Care and maintenance	32
Safe Barbecue locations	33
Cucina M-500 specs	34
Cucina Pro M-500A specs	35
<b>Manuel d'utilisation – FR</b>	<b>37</b>

## READ ME FIRST



### GAS LEAK TESTING

It is important that you leak test the Barbecue before first use and every time the gas cylinder is refilled and reconnected to the Barbecue.

#### To Complete Leak Test

- Make sure all the control knobs are OFF.
- In a small container, mix a solution of water and detergent/soap.
- Mix the solution well (about the same concentration as washing up water).
- Turn the cylinder ON by rotating the knob to the open position.
- Using a brush or spray bottle apply the soap solution to the gas line and each joint of the gas line, including:
  - the gas connection at the inlet of the Barbecue
  - all gas hose connections
  - the gas connection at the gas cylinder
- If bubbles appear, there is a gas leak.
- If the leak is at the connection, re-tighten and re-seal.
- If the leak is anywhere else or you cannot fix the leak by tightening the connection, DO NOT PROCEED.
- Replace the gas hose and regulator.
- Replacement hoses and regulators can be purchased from your local Morsø Barbecue Dealer.



## CUCINA



- Powerful stainless steel burner with rotary ignition for easy lighting
- Satin enamelled cast iron cooking grate – easy to cook on and clean
- Durable die cast aluminium bowl and lid
- Integrated thermometer
- High dome lid – 163 mm
- Table available as an optional extra (sold separately)
- Supplied with hose and regulator so it is ready to use with a POL gas cylinder
- Gas certified to CE standards
- Product Dimension:  
L 850 mm x W 650 mm x H 650 mm

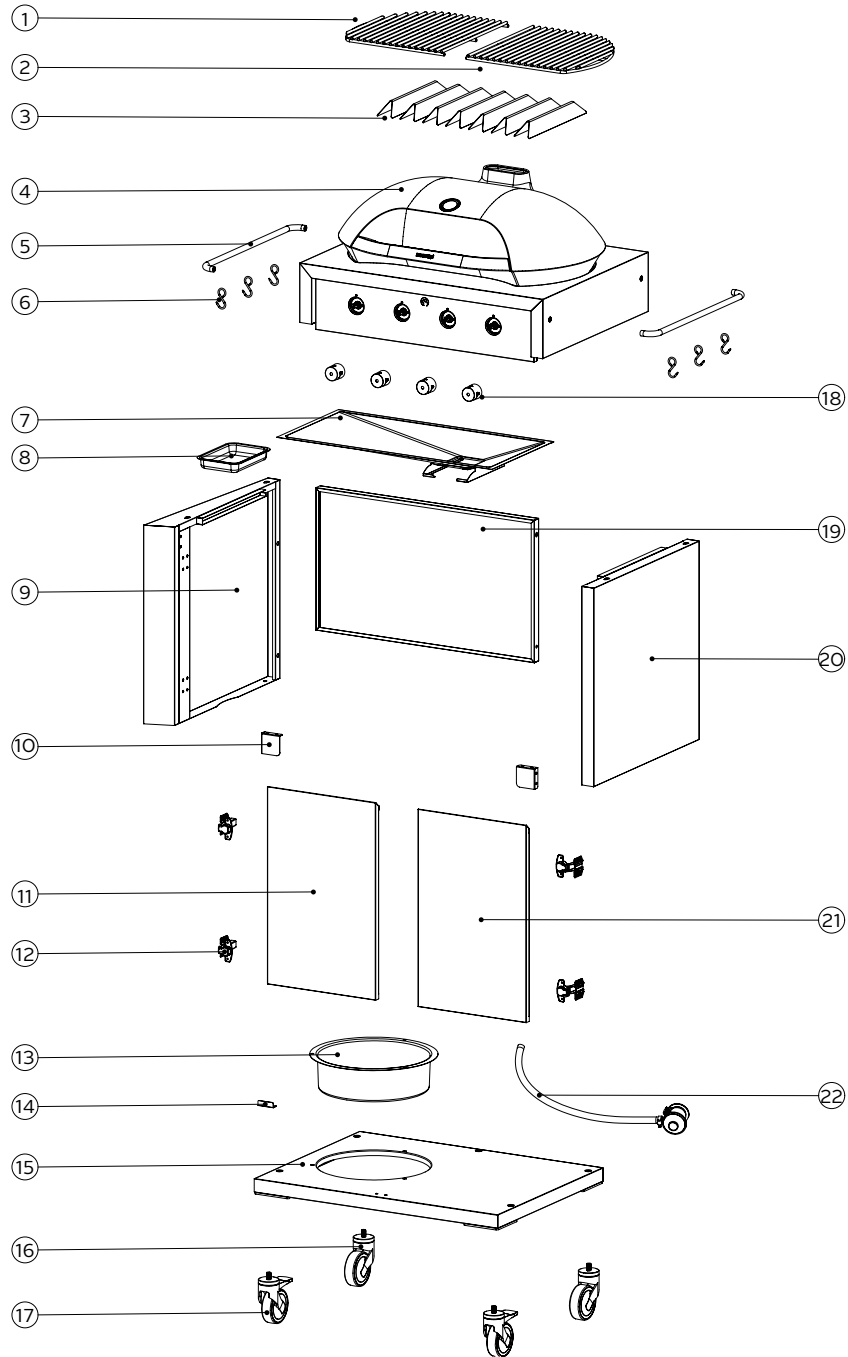
---

Important: Retain these instructions for future use.

---



# EXPLODED DIAGRAM



Part		Part name	QTY	Part		Part name	QTY
A		M4*10	34	D		4 mm Hex Key	1
B		M6*15	19	E		Wrench	1
C		2.5 mm Hex Key	1				
1		Left Cooking Grate	1	12		Hydraulic Hinge	4
2		Right Cooking Grate	1	13		Gas Cylinder Support Tray	1
3		Flame Tamer	7	14		Front Door Limiting Plate	1
4		Furnace Assembly	1	15		Cart Bottom Plate	1
5		Stove Handle	2	16		Universal Caster	2
6		Stove Handle Hook	6	17		Universal Caster (with Brake)	2
7		Grease Tray	1	18		Knob	4
8		Grease Pan	1	19		Cart Back Plate	1
9		Cart Left Plate	1	20		Cart Right Plate	1
10		Gusset Plate	2	21		Cart Front Right Door	1
11		Cart Front Left Door	1	22		Regulator	1

## GENERAL INFORMATION



### IMPORTANT

Read these instructions carefully prior to use.

Familiarise yourself with the Barbecue before connecting it to its gas container. Keep these instructions for future reference.



### IF YOU SMELL GAS

1. Shut off the gas to the Barbecue at its source, if possible.
2. Extinguish any open flame
3. Open lid
4. If the odour continues, immediately call your gas supplier or fire department.



Replacement of pressure control and hose connector must be carried out using Morsø genuine products only. Contact your local dealer.



NOTE: If it is a gas product, the thread between the gas hose and the grill is fastened the other way (anti-clockwise).

### Gas Installation Codes

- Barbecues must be used in accordance with the installation requirements of your gas supply authority.
- Barbecues for use with bottled gas are labelled Propane Gas or Universal L.P.G.

### Clearances

Minimum Clearances from combustible materials must be: Rear - 300 mm  
Sides - 300 mm Above - 1000 mm

### Specifications

The Barbecue specifications can be found on the data label attached to the Barbecue body.

### HOSE AND REGULATOR SAFETY

The regulator and hose assembly supplied with the Barbecue are suitable for Propane Gas or Universal L.P.G. only.

The pressure regulator and hose assembly supplied with the Barbecue must be used. Replacement of pressure control and hose connector must be carried out using Morsø genuine products only. Contact your local dealer. When connecting the hose and regulator assembly to the gas cylinder, take care to avoid unnecessary twisting of the flexible hose.

After the assembly has been secured, turn on the gas and check for leaks by spraying or brushing a soap and water solution over all the connections.

If you are unable to fix the leak by tightening the connections, turn off the gas cylinder.

When changing over from an empty gas cylinder to a full one, make sure this procedure is carried out in a well ventilated location, preferably outside, away from people and away from any sources of ignition, such as naked flames, pilot flames, electric heaters/equipment.

### Gas Cylinder Use and Safety

This is a low pressure Barbecue and must only be used with the regulator supplied. Your Barbecue is designed for use with propane gas cylinders certified for the market.

The gas cylinder should be filled by a reputable gas supplier and visually inspected and re-qualified at each filling.

Always keep the cylinder in an upright position. Always close the cylinder valve when the Barbecue is not in use. Do not subject the gas cylinder to excessive heat.

### NEVER STORE YOUR GAS CYLINDER INDOORS

Cylinders must be stored outdoors in a well ventilated area out of reach of children, and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

# GENERAL INFORMATION



## FOR YOUR SAFETY

Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion which could cause serious bodily injury, death or property damage. CAUTION: Accessible parts may be very hot. Keep young children away. DO NOT modify this Barbecue. DO NOT move this Barbecue during use. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Parts sealed by the manufacturer or their agent must not be manipulated by the user. This Barbecue is only to be used and stored outdoors.

- Never operate this Barbecue without a regulator.
- Do not test for gas leaks with an open flame.
- If this information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur. Do not store a spare gas cylinder under or near this Barbecue. This Barbecue is only to be used and stored outdoors.
- If your Barbecue has a leak (smell of gas), immediately attempt to turn off the cylinder valve. Remove the Barbecue to a well ventilated location away from any ignition source. Only check for leaks outdoors using soapy water. DO NOT try to detect leaks using a flame.
- Check for leaks by spraying or brushing a soap and water solution over all connections. If you are unable to fix the leak by tightening the connections, turn off the gas and contact customer service immediately (opening hours can be found on our website).
- Only use the hose assembly supplied with this Barbecue for connection to the cylinder - DO NOT USE ADAPTERS.
- Maximum hose length - 1000mm.
- After use, turn the gas cylinder valve off, wait for the flame to go out, then turn the Barbecue control valve off,
- Avoid twisting or kinking the flexible hose.
- Do not store or use petrol or other flammable liquids in the vicinity of this or any other Barbecue.
- Do not store empty or full spare gas cylinders under or near this or any other Barbecue.
- Never test for gas leaks with a lit match or open flame. Never light the Barbecue with lid closed or before checking to ensure the burner tubes are fully seated over gas valve orifices.
- Never lean over the cooking surface when lighting.

- Never alter or modify the regulator or gas supply assembly. This Barbecue must not be used indoors.
- Only use in well ventilated areas.
- Carbon monoxide hazard - Using this Barbecue in an enclosed space may cause death. Do not use in caravans, tents, marine craft, cars, mobile homes or similar locations.
- This Barbecue must only be used in an above-ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.
- Ensure the Barbecue is set up on a level and stable surface.
- Do not move the Barbecue while in use or when hot. Remove the drip tray before moving.
- DO NOT use the Barbecue as a hotplate. The warranty will be voided and it violates the gas regulations, the cooking grate provides the ventilation needed for the Barbecue to operate safely. It is not designed to be a solid hotplate device.

### IF THERE IS A LEAK

- Turn the cylinder off.
- Ventilate the area to disperse gas. Check all connections.
- If the leak persists, keep the cylinder upright. Keep skin away from any gas or liquid escaping from the cylinder.
- Keep the cylinder at least 20 metres away from any sparks or ignition sources, including electrical equipment, camera flashes, engines and motors.
- Disperse gas by encouraging maximum ventilation and spraying with a fine water spray.

### IF THERE IS A FIRE

- If the Barbecue is on fire, turn the gas off at the cylinder. Smother the flames with a wet cloth, fire blanket or extinguish using a fire extinguisher.
- If the cylinder is on fire or you cannot get to the valve to turn the gas off, contact the fire brigade immediately.
- Using a garden hose, direct the water at the middle of the cylinder to keep it cool. Try not to extinguish the flame. If the gas is burning, it won't be able to build up pressure and explode.

### LOCATION OF YOUR BARBECUE

DO NOT use your Barbecue in garages, porches, sheds, breezeways, or other enclosed areas. Your Barbecue is to be used OUTDOORS. The Barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats and should not be placed under any surface that will burn. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the Barbecue housing.

### Protect Children

Keep children away from the Barbecue during use and until the Barbecue has cooled after you have finished using it. Do not allow children to operate the Barbecue.

Always ensure that no sporting or physical activities are carried out in close proximity to the Barbecue during use and while still hot.

### Tools You Will Need

Adjustable spanner, screwdriver.

### Check Barbecue for any Damage

Inspect the Barbecue parts as you proceed. Contact your supplier for assistance regarding replacement of any damaged or missing parts. Do not assemble or operate a Barbecue that appears to be damaged. Barbecues for use with gas cylinders are labelled Propane Gas. Check labelling at the gas connection on your Barbecue.

### SUITABLE GAS CYLINDER

There are many different sizes of cylinder. The figure shows the maximum cylinder size.

- Capacity of Gas Cylinder: Maximum 11 kg
- Height of Gas Cylinder: Maximum 595 mm
- Diameter of Gas Cylinder: Maximum 304 mm

### Location of Gas Cylinder

Make sure there are no kinks in the gas hose. The gas hose may be a maximum of 1 m in length.

The type of regulator to be used indicating that it must comply with the relevant EN standard

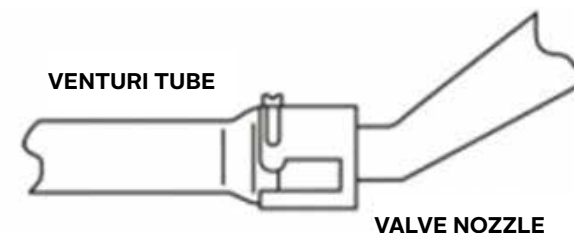
It is of absolute necessity to not obstruct the ventilation openings of the cylinder compartment.

### Burner

Provided that they are operating correctly, in normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burners clean.

The burners should be removed and cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the primary air inlet of the burners. Use a pipe cleaner to clear obstructions.

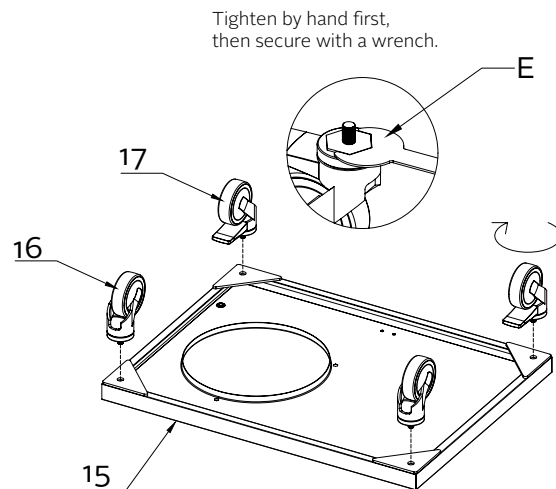
When refitting the burners, be careful to check that the neck of the burner fits over the valve outlet. It is quite normal for surface rust to be present on the burners. If rust appears between uses or in storage, clean with a soft brass wire brush.



# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

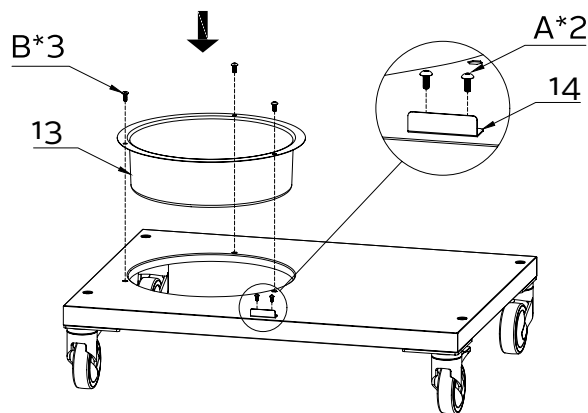
## STEP 1

1. As shown in the figure, place the base plate (15) upside down. Pay attention to the orientation of the base plate.
2. Screw the casters (16)(17) into the corresponding threaded holes of the base plate (15) clockwise, then tighten securely using wrench (E).



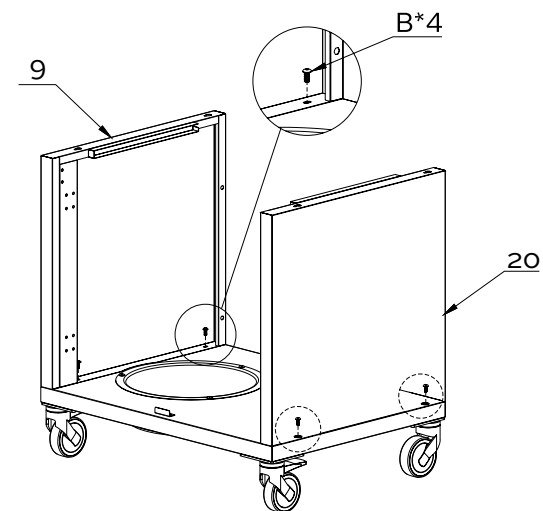
## STEP 2

1. As shown in the figure, place the base plate assembled in the previous step upright.
2. Place the gas cylinder tray (13) onto the base plate and secure it with screws (B).
3. Install the door stopper plate (14) onto the base plate. Pay attention to the orientation, and secure it with screws (A).
4. Finally, tighten all screws using the corresponding hex key.



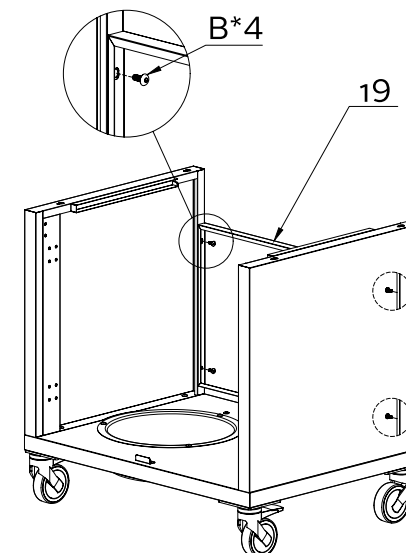
## STEP 3

1. As shown in the figure, place the left frame side panel and right frame side panel (9, 20) onto the base plate and secure them with screws (B).
2. Use the corresponding hex key to tighten the screws. Make sure the panels are aligned with all four edges of the base plate before tightening.



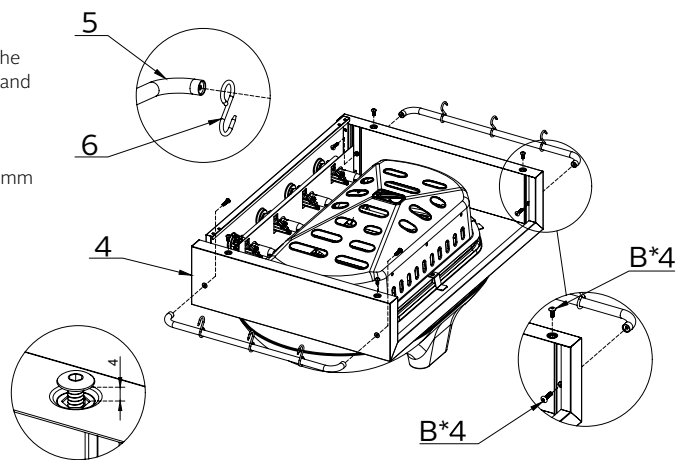
## STEP 4

1. Place the rear frame panel (19) between the left and right frame side panels, and secure it with screws (B).
2. Finally, tighten all screws using the corresponding hex key.



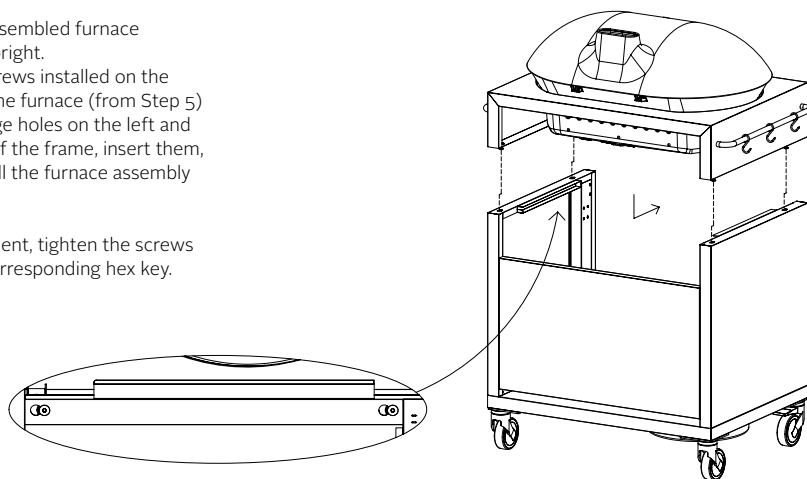
## STEP 5

1. Open the top cover of the furnace assembly and remove the internal components.
2. Prepare a piece of cardboard or a soft protective sheet larger than 800 x 600 mm and place it flat on the ground.
3. Close the top cover, then turn the furnace assembly upside down and place it on the cardboard.
4. Insert screws (B) into the holes shown in the figure, leaving a 4 mm gap without fully tightening.



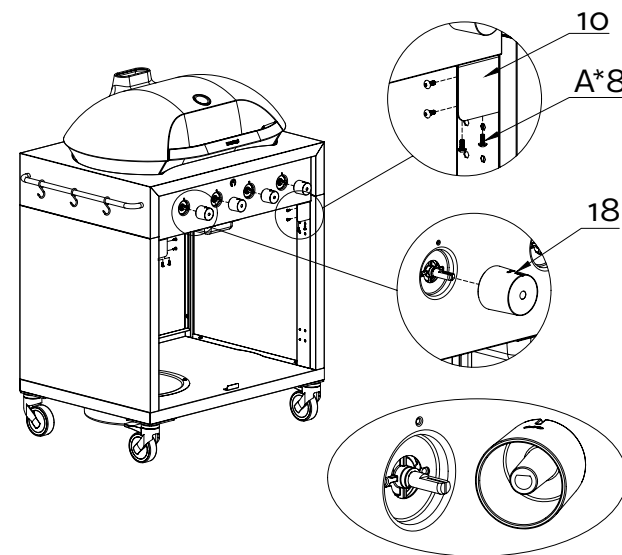
## STEP 6

1. Place the assembled furnace assembly upright. Align the screws installed on the bottom of the furnace (from Step 5) with the large holes on the left and right sides of the frame, insert them, and then pull the furnace assembly forward.
2. After alignment, tighten the screws using the corresponding hex key.



## STEP 7

1. Install the knob (18) onto the valve stem, with the OFF position facing upward.
2. Use the frame reinforcement plate (10) to connect the frame and the control panel, and secure it with screws (A).
3. Finally, tighten the screws using the corresponding hex key.

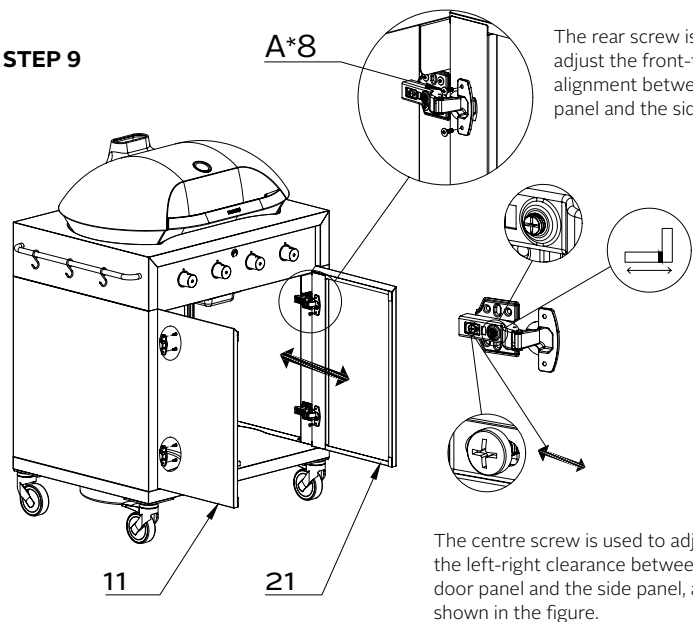


When installing the knob, align the notch with the corresponding notch, as shown in the figure.

## STEP 8

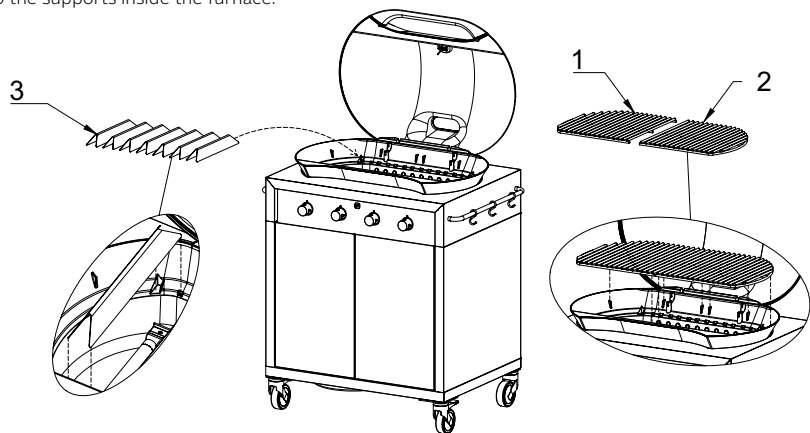
1. Install the door hinge (12) onto the left and right frame side panels, and secure it with screws (A).
2. Tighten the screws using the corresponding hex key.

### STEP 9



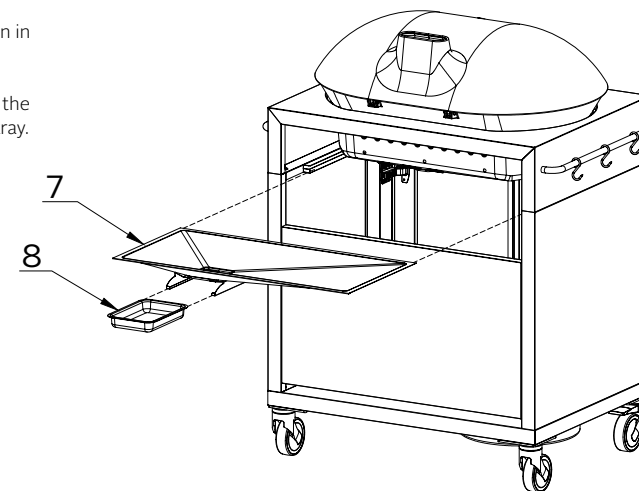
### STEP 10

1. Place the hot plate (3) into the slots on the furnace body.
2. Place the left cooking rack (1) and right cooking rack (2) onto the supports inside the furnace.



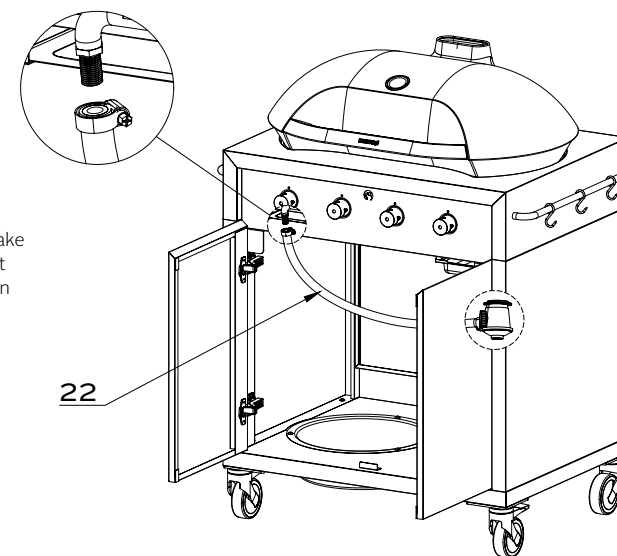
### STEP 11

1. Place the grease tray (7) at the bottom of the furnace, as shown in the figure.
2. Then slide the drip box (8) into the guide rails beneath the grease tray.



### STEP 12

1. Open the frame door first. Then take the pressure regulator (22), align it with the gas valve inlet, and tighten it counterclockwise, as shown in the figure. Finally, tighten it with a wrench.



## CUCINA PRO



- Powerful stainless steel burner with rotary ignition for easy lighting
- Satin enamelled cast iron cooking grate – easy to cook on and clean
- Durable die cast aluminium bowl and lid
- Integrated thermometer
- High dome lid – 163 mm
- Table available as an optional extra (sold separately)
- Supplied with hose and regulator so it is ready to use with a POL gas cylinder
- Gas certified to CE standards
- Product Dimension:  
L 850 mm x W 650 mm x H 700 mm

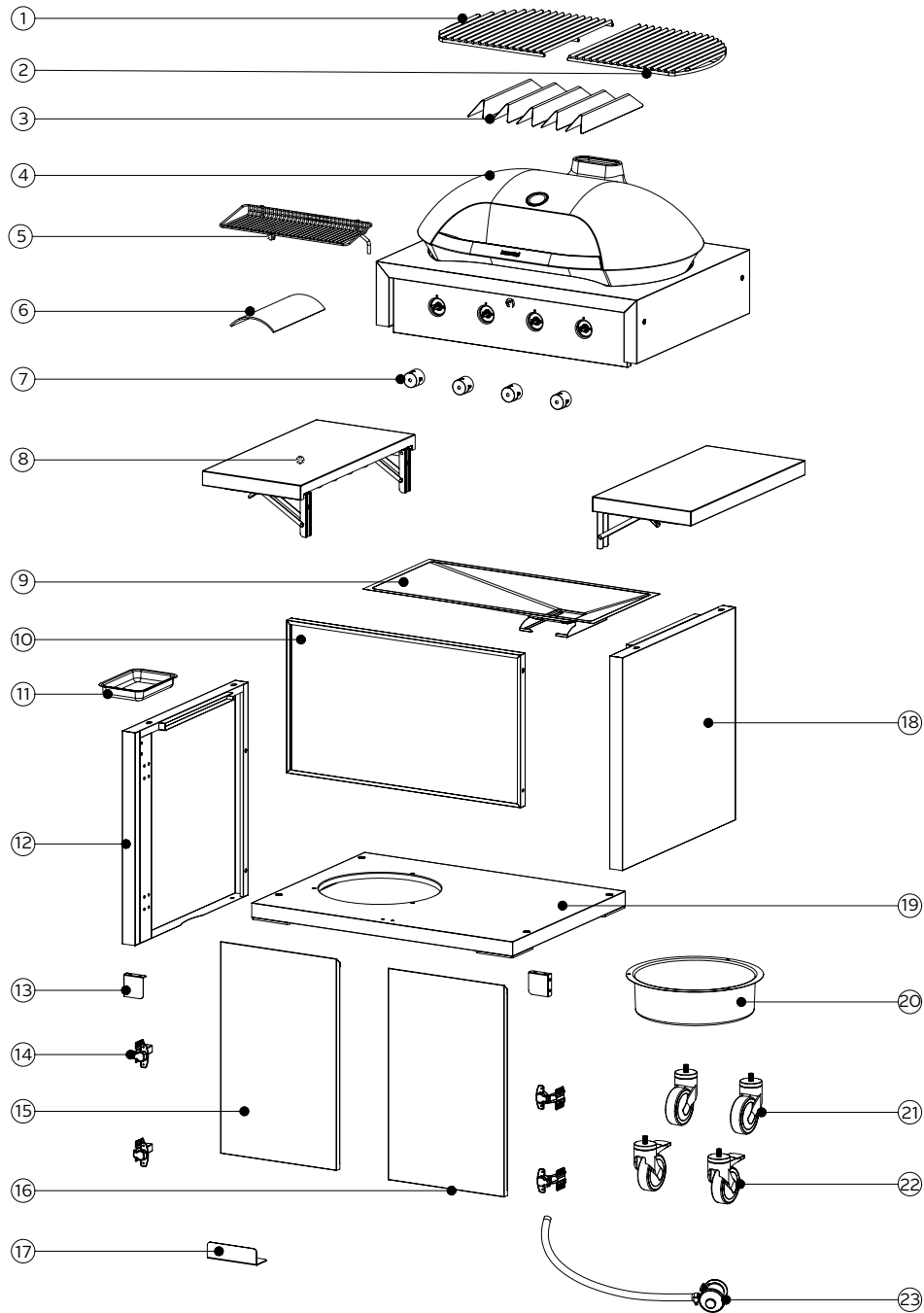
---






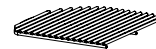

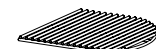




















Important: Retain these instructions for future use.

---



# EXPLODED DIAGRAM



Part		Part name	QTY	Part		Part name	QTY
A		M4*10	34	D		4 mm Hex Key	1
B		M6*15	19	E		Wrench	1
C		2,5 mm Hex Key	1				
1		Left Cooking Grate	1	13		Gusset Plate	2
2		Right Cooking Grate	1	14		Hydraulic Hinge	4
3		Flame Tamer	5	15		Cart Front Left Door	1
4		Furnace Assembly	1	16		Cart Front Right Door	1
5		Warming Rack	1	17		Front Door Limiting Plate	1
6		Glass	1	18		Cart Right Plate	1
7		Knob	4	19		Cart Bottom Plate	1
8		Folding Table	2	20		Gas Cylinder Support Tray	1
9		Grease Tray	1	21		Universal Caster	2
10		Cart Back Plate	1	22		Universal Caster (with Brake)	2
11		Grease Pan	1	23		Regulator	1
12		Cart Left Plate	1				

# GENERAL INFORMATION

## CONNECTING AND DISCONNECTING TO GAS SOURCE

Familiarise yourself with the general information and safety guidelines located at the front of this manual.

### Check

1. Gas cylinder is filled. A sloshing sound will be heard when shaken.
2. The burner control is in the OFF position

### Connecting

1. Ensure valve is in the OFF position.
2. Check for any damage to the cylinder connection.
3. Attach the regulator to the cylinder valve.
4. Use a soapy water solution to check the joint. If bubbles appear, the connection will need to be tightened.



### IMPORTANT

**IMPORTANT:** Before connecting and disconnecting the Barbecue to the gas source, make sure the burner controls are in the OFF position.

**CAUTION:** When the Barbecue is not in use, the gas cylinder must be disconnected.

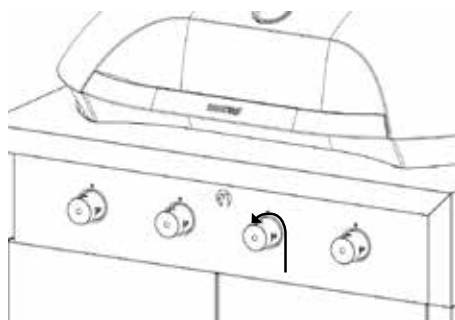
- Check that the seals between the Barbecue and the gas cylinder are in place and in good condition before connecting the gas cylinder.
- Do not use this Barbecue if it has damaged or worn seals.

**NOTE:** If for some reason the igniter fails to produce a spark at the electrode, the Barbecue can be lit by using a long match. With the lid open, insert the match into a hole on the underside of the Barbecue and turn the gas control to high.

- Check the performance of the burner prior to installing the Barbecue plates.
- Do not smoke when attempting to ignite the Barbecue.
- Never use volcanic rock, heat beads or other material.
- Always use protective gloves when handling hot components.

## IGNITION PROCEDURE

1. Raise the lid of the gas grill - set the cylinder valve to the ON position.
2. Push in the gas control button and turn it anticlockwise. Hold the gas control button in this position for about 5 seconds, thus allowing the gas to stream up to the burner. Now, turn the button fully anticlockwise until you hear a 'click/spark' and check whether the spark has lit the burner.
3. When the burner is lit, let go of the gas control button. You can now turn the control button from MAX to MIN depending on the required heat.
4. If the burner does not light, repeat Step 2 two to three times, until the burner is lit.
5. If, after several attempts, the burner still does not light, cut off the gas supply and check whether the gas supply is blocked.



1. PUSH 2. TURN GENTLY



### IMPORTANT

The lid must be in the open position for lighting.

Do not smoke at any time when attempting to ignite the Barbecue burners.

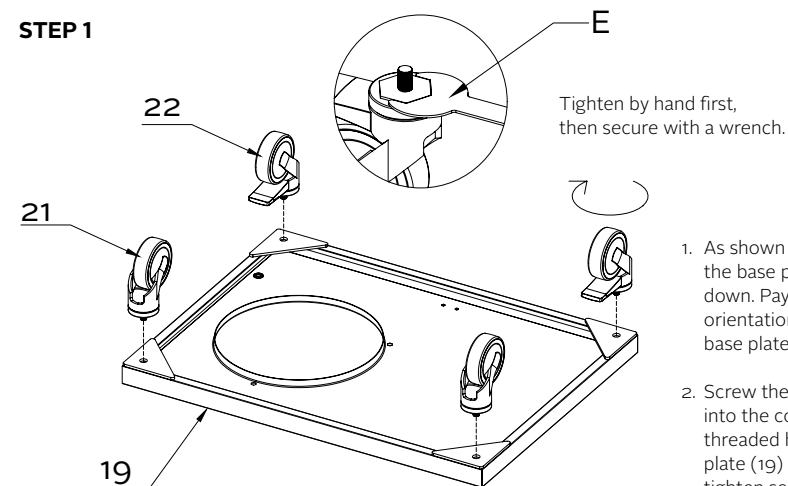
Do not leave the Barbecue unattended when in use.

NEVER cover the chimney, completely or partially.

Never cover the grilling grate with a pizza stone or similar - owing to the risk of overheating.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

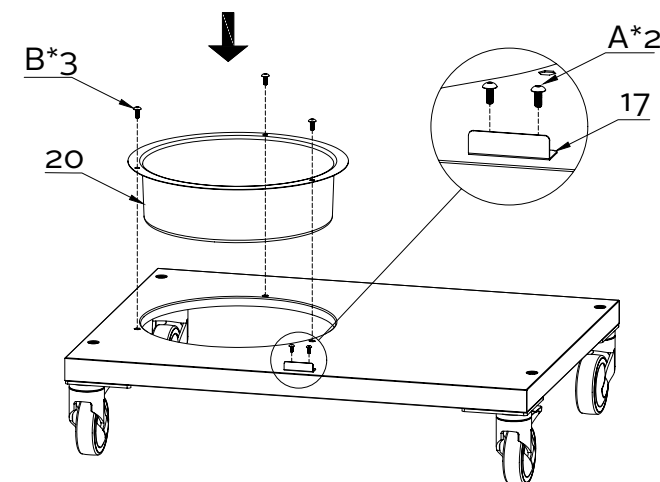
## STEP 1



1. As shown in the figure, place the base plate (19) upside down. Pay attention to the orientation of the base plate.
2. Screw the casters (21)(22) into the corresponding threaded holes of the base plate (19) clockwise, then tighten securely using wrench (E).

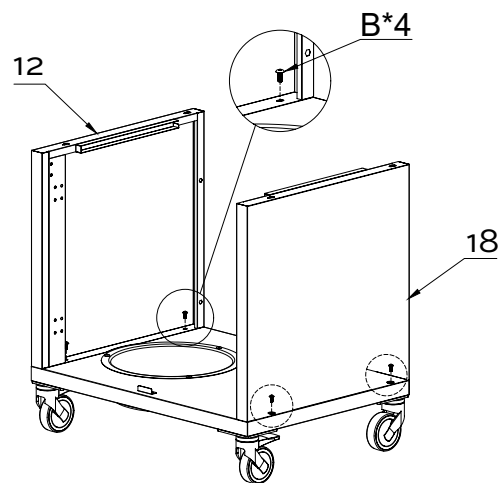
## STEP 2

1. As shown in the figure, place the base plate assembled in the previous step upright.
2. Place the gas cylinder tray (13) onto the base plate and secure it with screws (B).
3. Install the door stopper plate (14) onto the base plate. Pay attention to the orientation, and secure it with screws (A).
4. Finally, tighten all screws using the corresponding hex key.



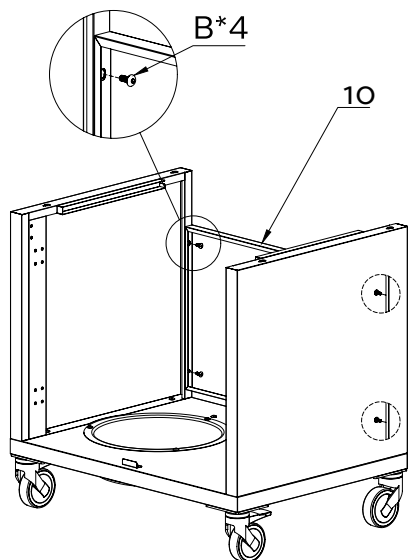
### STEP 3

1. As shown in the figure, place the left frame side panel and right frame side panel (12, 18) onto the base plate and secure them with screws (B).
2. Use the corresponding hex key to tighten the screws. Make sure the panels are aligned with all four edges of the base plate before tightening.



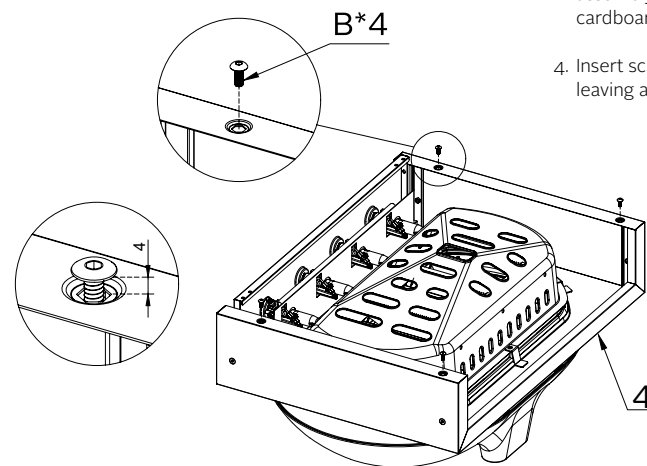
### STEP 4

1. Place the rear frame panel (10) between the left and right frame side panels, and secure it with screws (B).
2. Finally, tighten all screws using the corresponding hex key.



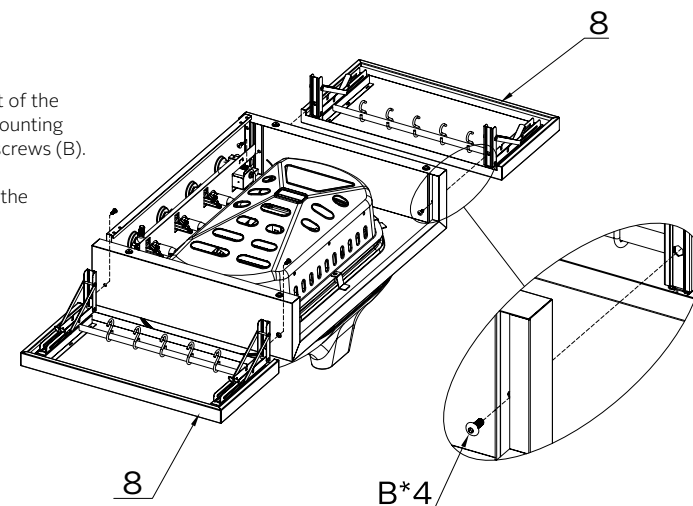
### STEP 5

1. Open the top cover of the furnace assembly (4) and remove the internal components.
2. Prepare a piece of cardboard or a soft protective sheet larger than 800 x 600 mm and place it flat on the ground.
3. Close the top cover, then turn the furnace assembly upside down and place it on the cardboard.
4. Insert screws (B) into the holes shown in the figure, leaving a 4 mm gap without fully tightening.



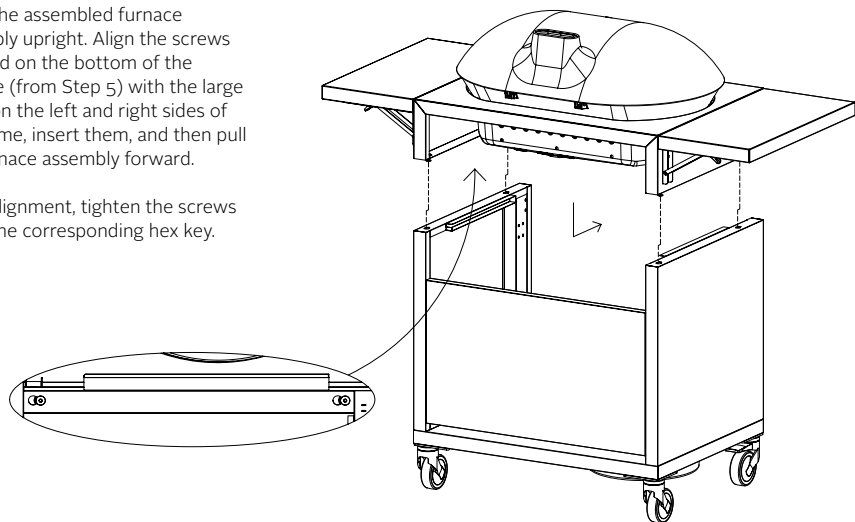
### STEP 6

1. Open the support bracket of the side table (8), align the mounting holes, and secure it with screws (B).
2. Tighten the screws using the corresponding hex key.



## STEP 7

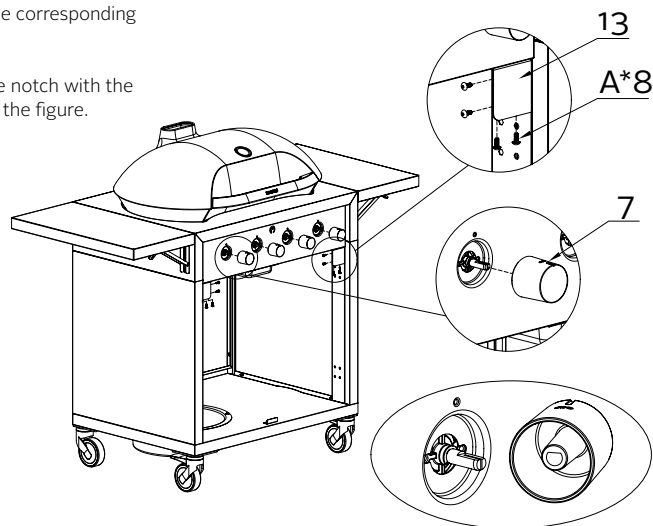
1. Place the assembled furnace assembly upright. Align the screws installed on the bottom of the furnace (from Step 5) with the large holes on the left and right sides of the frame, insert them, and then pull the furnace assembly forward.
2. After alignment, tighten the screws using the corresponding hex key.



## STEP 8

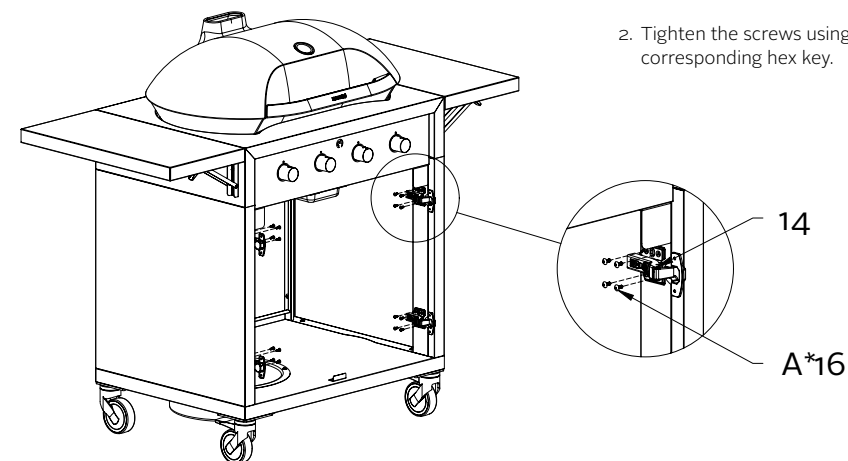
1. Install the knob (7) onto the valve stem, with the OFF position facing upward.
2. Use the frame reinforcement plate (13) to connect the frame and the control panel, and secure it with screws (A).
3. Finally, tighten the screws using the corresponding hex key.

When installing the knob, align the notch with the corresponding notch, as shown in the figure.



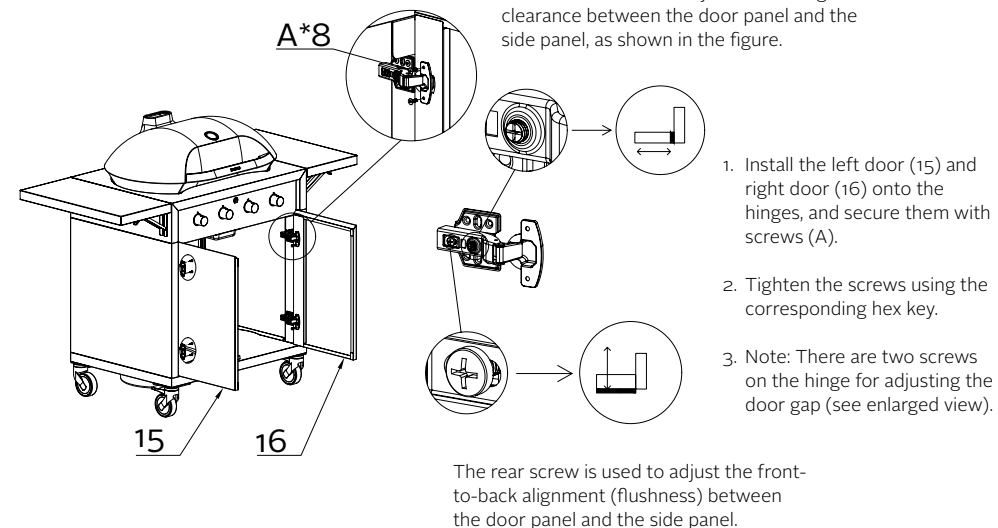
## STEP 9

1. Install the door hinge (14) onto the left and right frame side panels, and secure it with screws (A).
2. Tighten the screws using the corresponding hex key.



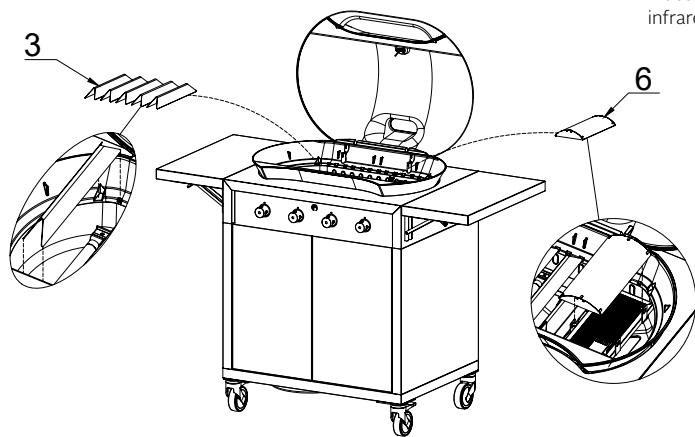
## STEP 10

This screw is used to adjust the left-right clearance between the door panel and the side panel, as shown in the figure.



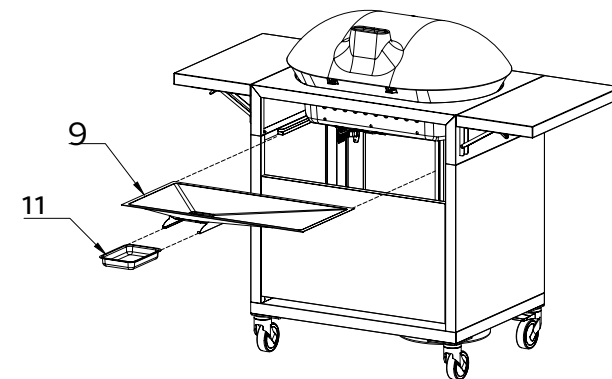
### STEP 11

1. Place the hot plate (3) into the slots on the furnace body.
2. Place the quartz glass (6) above the infrared burner, on the support tabs.



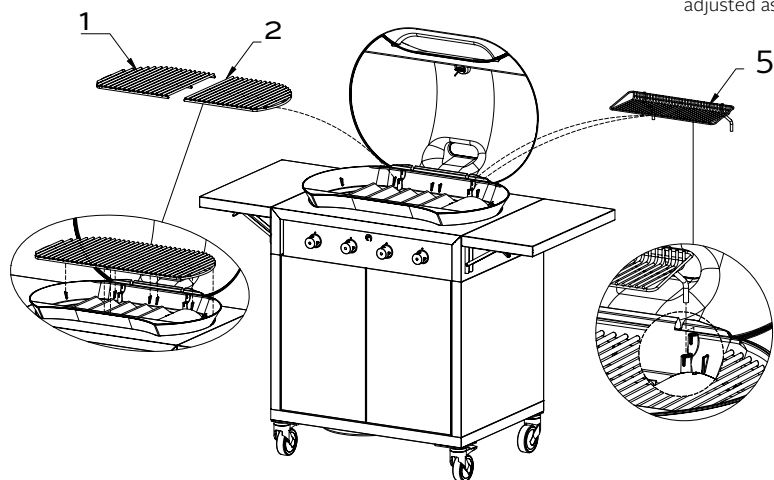
### STEP 13

1. Place the grease tray (9) at the bottom of the furnace, as shown in the figure.
2. Then slide the drip box (11) into the guide rails beneath the grease tray.



### STEP 12

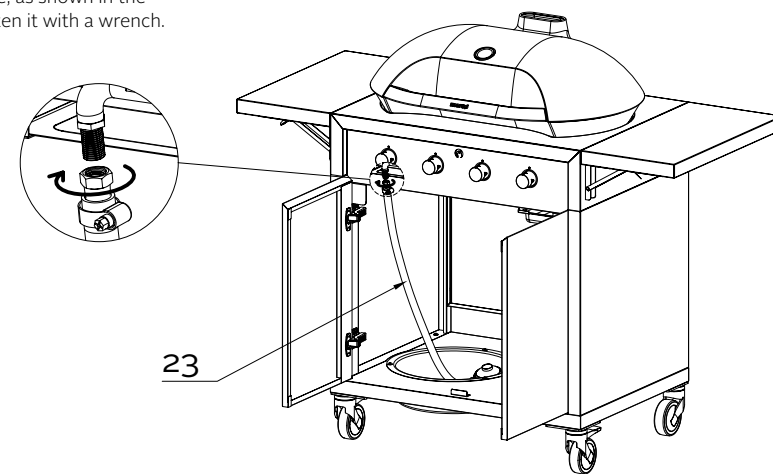
1. Place the left cooking rack (1) and right cooking rack (2) onto the supports inside the furnace.
2. Then place the insulation rack (5) into the round holes inside the furnace. The insulation rack has two installation heights and can be adjusted as needed.



The warming rack has two height positions.

### STEP 14

1. Open the frame door first. Then take the pressure regulator (23), align it with the gas valve inlet, and tighten it counterclockwise, as shown in the figure. Finally, tighten it with a wrench.



# OPERATION

## BURNER OPERATION AND IGNITION SYSTEM CHECK

Problem	Possible Reason	Solution
Burner will not ignite	Control knob is closed	Turn knob to high when lighting
	The ignition needle is faulty	The Barbecue is lit using a long Barbecue match with the lid open. Place the match through the grilling grid while turning the gas control to the left.
Food is not cooking or is taking too long	Burner has gone out	Check that the gas cylinder is not empty and reignite the burner
	Cooking surface was not given enough time to warm up before the food was applied	Remove the food and give the burner time to warm the cooking surface (5-10 mins)
	There is too much food on the cooking surface	Cook smaller portions

### Should you experience difficulties when lighting your Barbecue, the following may help:

1. Adjustment of the Piezo spark igniter: It is important to ensure that the Piezo (spark) igniter is correctly positioned opposite the holes of the burner. The igniter may possibly have moved during transport or use. When the Barbecue is cold, the Piezo igniter can be carefully adjusted, using your fingers or a small pair of pincers. Make sure that the needle of the Piezo igniter gets closer to the burner (a distance of about 1-3 mm between the tip of the needle and the burner) and that the needle is pointed at a hole in the burner.

2. Cleaning the burner: Food scraps, fat, or other impurities may occasionally be deposited on the burner and thus block some of its holes. Make sure that the Barbecue is cold, remove the grilling grid and use a soft wire brush - for instance, the Morsø Brush & Scraper Kit - to clean the burner holes. If there are still blocked burner holes, a needle or a paper clip can be used to clear the holes. Be sure not to push the Piezo burner during this process. Watch the "How to" video on [morsoe.com](http://morsoe.com)

### OPERATING PROCEDURE

Cooking: The control knob can be turned from MAX to MIN, depending on the heat required.



### IMPORTANT

Make sure you clean your Barbecue before its first use, and make sure that no packaging material is left on the product.

Make sure you heat the Barbecue at maximum temperature for at least 15 minutes before using the Barbecue for the first time.

If your Barbecue has a lid, it needs to be pre-heated with a closed lid.

### Maintenance:

In the course of regular use and exposure to the elements, there will always be wear and tear and patination of outdoor products. This is quite normal and also applies to Morsø Outdoor products.

Thus, the occurrence of scratches and the formation of corrosion will appear, but this is easily dealt with by using the Maintenance Kit for Morsø Forno Gas and Morsø Balcone. Using the maintenance kit, you can maintain your Barbecue to make it appear almost new. You can find an instruction video that explains the process on our website - [morsoe.com](http://morsoe.com).

We always recommend using a Morsø cover for the protection of your Barbecue when it is not in use. Important! - Always make sure your Barbecue is completely dry and cooled off before putting on the cover.

A Morsø cover will also prevent the seepage of moisture and rainwater via the chimney and, thus, the risk of rust on the cast-iron grate when the Barbecue is not in use. If there is a breach in the enamel coating or enamel flakes have fallen off the grill grate (or cooking area), the Barbecue grate needs to be replaced.

## CARE AND MAINTENANCE

As with all appliances, proper care and maintenance will keep them in top operating condition and prolong their life. Your new gas Barbecue is no exception. By following these cleaning procedures on a regular basis, your Barbecue will remain clean and work properly with minimum effort.

Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the burner tubes during warehousing and transit.

These webs can lead to a gas flow obstruction, which could result in a fire in and around the burner tubes. Cleaning with a soft brush before use and at least every six months is recommended.

This type of problem is known as FLASHBACK and can cause serious damage to your Barbecue and create an unsafe operating condition for the user. Although an obstructed burner tube is not the only cause of FLASHBACK, it is the most common cause and frequent inspection and cleaning of the burner tubes is necessary.

### FLASHBACK

If a fire occurs in and around the burner, immediately turn off the gas at its source and turn the burner control to OFF, wait until the Barbecue has cooled, then clean the burner tubes and burner ports.

### Cleaning the Cooking Surface

After cooking, turn the burner control to OFF and let the Barbecue cool before attempting to clean the grill plate or grate. Before first use and periodically, it is recommended you wash the grill plate and grate with a mild soap and warm water solution.

Go to [morsoe.com](http://morsoe.com) to watch the instruction video which explains how easily and efficiently you clean and maintain your grilling grate.

### Care of Cooking Surface

Use and care of the cooking surface is important. Do not use pans on the cooking surface. Do not overheat the cooking surface with the lid down or no food on the cooking surface.

### Cleaning the Drip Tray

To avoid fat or grease dripping from the Barbecue, remove and empty the drip tray after each use. Wait until the drip tray is cool enough to touch before disposing of contents.

The drip tray should be washed periodically in a mild detergent and warm water solution. Watch the "How to" video on [morsoe.com](http://morsoe.com)



### IMPORTANT

- Beware of spiders and wasps. The burner tube should be inspected and cleaned periodically
- This Barbecue should only be serviced by or under the guidance of an authorised professional.
- To avoid any flare-ups, it is recommended that the drip tray is checked and emptied regularly. Contents of the drip tray may be very hot during cooking. If emptied during extended cooking, extreme caution should be taken and direct contact by hand should be avoided at all times. Allow to cool completely before disposing of the contents.

## SAFE BARBECUE LOCATIONS

This Barbecue must only be used in an above-ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.

### Any enclosure in which the Barbecue is used must comply with the following:

An enclosure with walls on all sides, but at least one permanent opening at ground level and no overhead cover. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two walls.

### Within a partial enclosure that includes an overhead cover and more than two walls, the following will apply:

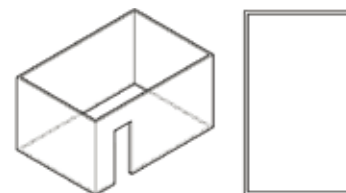
- at least 25% of the total wall area is completely open, and
- at least 30% of the remaining wall area is open and unrestricted.

In the case of balconies, at least 20% of the total wall area must be and remain open and unrestricted.

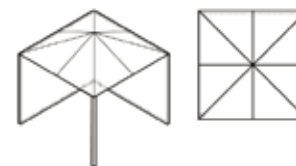
## DIAGRAMMATIC REPRESENTATIONS OF OUTDOOR AREAS

The following figures are diagrammatic representations of outdoor areas. Rectangular areas have been used in these figures - the same principles apply to any other shaped area.

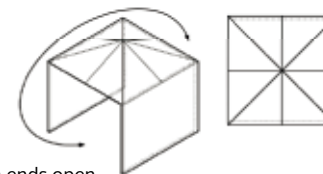
EXAMPLE 1



EXAMPLE 2



EXAMPLE 3



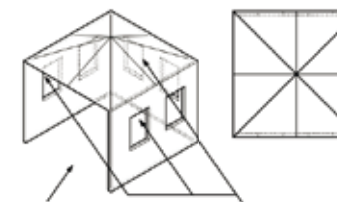
Both ends open

EXAMPLE 4




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

EXAMPLE 5




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

## CUCINA M-500

<b>Cucina</b> Outdoor Gas Barbeque		 51DR5220 Made in China		<b>ATTENTION:</b> Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance.	
<b>Model Number</b> M-500 <b>Manufacturer</b> Furvej 6, DK 7900 Nykøbing Mors <b>Morsø Jernstøberi A/S</b> <b>Tlf</b> +45 96 69 19 00 <b>Email</b> info@morsoe.com		<b>WARNING:</b> Accessible parts may be very hot. Keep young children away. This appliance must be kept away from flammable materials during use. Do not move the appliance during use. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use. Do not modify the appliance.			
Gas category	I3+(28-30/37)	I3B/P (30)	I3P(B/P) (37)	I3B/P(50)	
Gas type and pressure	G30 (Butane) at 28–30 mbar G31 (Propane) at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 50 mbar	
Injector size Main burner	Ø 0,8 mm x 4	Ø 0,8 mm x 4	Ø 0,74 mm x 4	Ø 0,7 mm x 4	
Injector size Main infrared	/	/	/	/	
Destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, TR	PL	DE, AT, CH	
Nominal heat input	2,8 kW x 4				
Total heat input	11,2 kW (G30: 814 g/h, G31: 800 g/h)				

## CUCINA PRO M-500A

<b>Cucina Pro</b> Outdoor Gas Barbecue		 51DR5220 Made in China		<b>ATTENTION:</b> Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance.	
<b>Model Number</b> M-500A <b>Manufacturer</b> Furvej 6, DK 7900 Nykøbing Mors <b>Morsø Jernstøberi A/S</b> <b>Tlf</b> +45 96 69 19 00 <b>Email</b> info@morsoe.com		<b>WARNING:</b> Accessible parts may be very hot. Keep young children away. This appliance must be kept away from flammable materials during use. Do not move the appliance during use. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use. Do not modify the appliance.			
Gas category	I3+(28-30/37)	I3B/P (30)	I3P(B/P) (37)	I3B/P(50)	
Gas type and pressure	G30 (Butane) at 28–30 mbar G31 (Propane) at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 50 mbar	
Injector size Main burner	Ø 0,8 mm x 3	Ø 0,8 mm x 3	Ø 0,74 mm x 3	Ø 0,7 mm x 3	
Injector size Main infrared	Ø 0,9 mm x 1	Ø 0,9 mm x 1	Ø 0,84 mm x 1	Ø 0,78 mm x 1	
Destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, TR	PL	DE, AT, CH	
Nominal heat input	2,8 kW x 3 + 3,2 kW x 1				
Total heat input	11,6 kW (G30: 844 g/h, G31: 829 g/h)				



**CUCINA M-500**

**CUCINA PRO M-500A**

## TABLE DES MATIÈRES

Avant toute utilisation	39
<b>Cucina</b>	<b>41</b>
Vue éclatée	42
Informations générales	45
Instructions de montage	48
<b>Cucina Pro</b>	<b>55</b>
Vue éclatée	56
Informations générales	58
Instructions de montage	59
<b>Autres informations</b>	
Fonctionnement	66
Entretien et maintenance	68
Emplacements sûrs pour le barbecue	69
Caractéristiques du Cucina M-500	70
Caractéristiques du Cucina Pro M-500A	71

## AVANT TOUTE UTILISATION



### TEST DE FUITE DE GAZ

Il est important de tester l'étanchéité du barbecue avant la première utilisation et à chaque fois que la bouteille de gaz est rechargée et rebranchée au barbecue.

#### Pour effectuer le test de fuite

- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position OFF (arrêt).
- Dans un petit récipient, mélangez une solution d'eau et de détergent/savon.
- Mélangez bien la solution (à peu près la même concentration que l'eau de vaisselle).
- Allumez la bouteille en tournant le bouton en position ON (marche).
- À l'aide d'un pinceau ou d'un vaporisateur, appliquez la solution savonneuse sur la conduite de gaz et sur chaque raccord de celle-ci, y compris :
  - le raccord de gaz à l'entrée du barbecue
  - tous les raccords du tuyau de gaz
  - le raccord de gaz sur la bouteille de gaz
- Si des bulles apparaissent, il y a une fuite de gaz.
- Si la fuite se situe au niveau du raccord, resserrez-le et remettez-le en place.
- Si la fuite se situe ailleurs ou si vous ne pouvez pas la colmater en serrant le raccord, NE CONTINUEZ PAS.
- Remplacez le tuyau de gaz et le détendeur.
- Vous pouvez vous procurer des tuyaux et des détendeurs de rechange auprès de votre revendeur Morsø Barbecue local.



## CUCINA



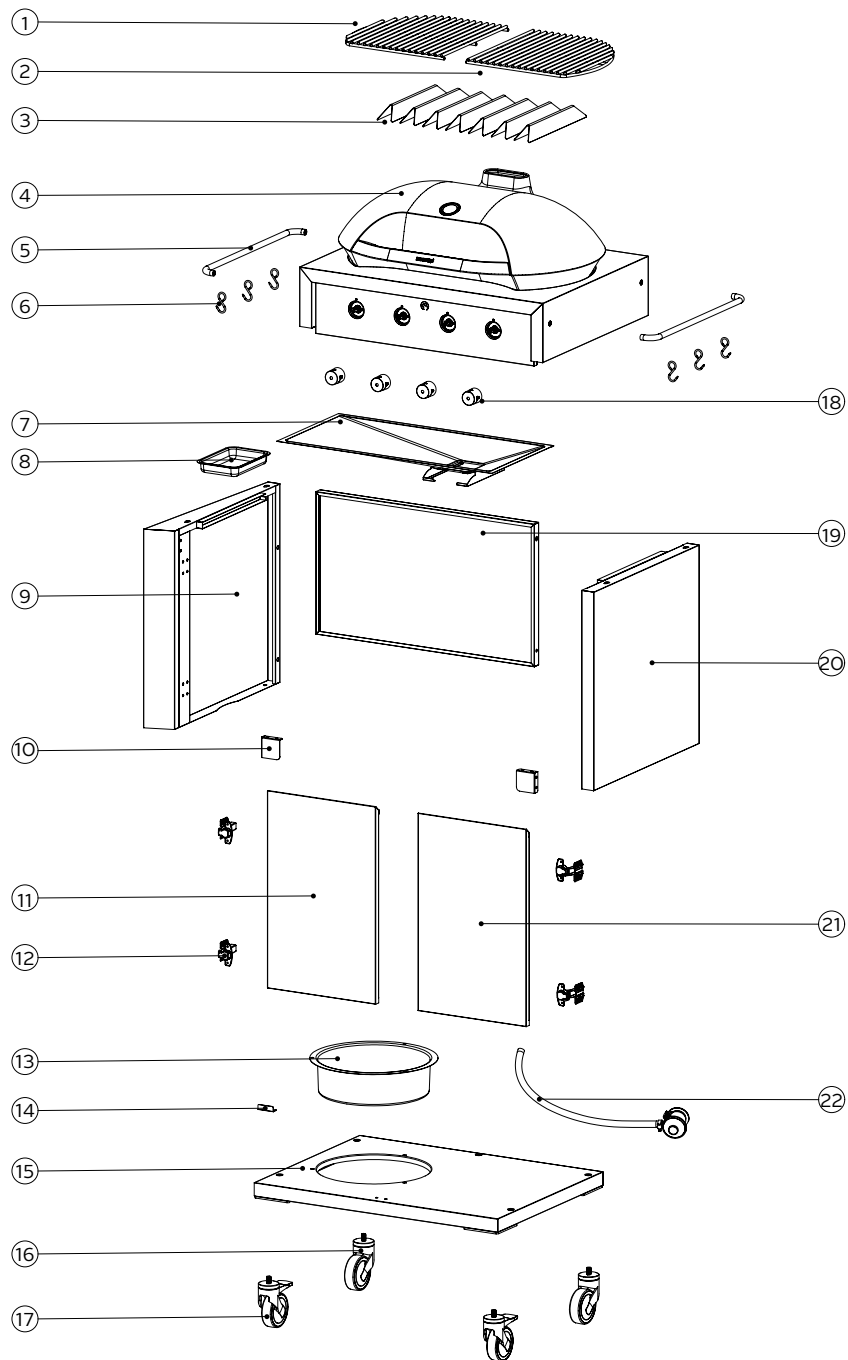
- Puissant brûleur en acier inoxydable avec allumage rotatif pour une mise en marche facile
- Grille de cuisson en fonte émaillée satinée – facile à utiliser et à nettoyer
- Cuve et couvercle en aluminium moulé sous pression, très résistants
- Thermomètre intégré
- Couvercle à dôme haut – 163 mm
- Table disponible en option (vendue séparément)
- Fourni avec tuyau et détendeur, il est donc prêt à l'emploi avec une bouteille de gaz POL
- Gaz certifié conforme aux normes CE
- Dimensions du produit : L 850 mm x l 650 mm x H 650 mm

---

Important : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

---

# VUE ÉCLATÉE



Pièce		Nom de la pièce	QTÉ	Pièce		Nom de la pièce	QTÉ
A		M4*10	34	D		Clé hexagonale de 4 mm	1
B		M6*15	19	E		Clé	1
C		Clé hexagonale de 2,5 mm	1				
1		Grille de cuisson gauche	1	12		Charnière hydraulique	4
2		Grille de cuisson droite	1	13		Plateau de support pour bouteille de gaz	1
3		Défecteur de flamme	7	14		Plaque de butée de la porte avant	1
4		Bloc de cuisson	1	15		Plaque inférieure du chariot	1
5		Poignée de la cuisinière	2	16		Roulette universelle	2
6		Crochet de poignée de la cuisinière	6	17		Roulette universelle (avec frein)	2
7		Plateau à graisse	1	18		Bouton	4
8		Bac à graisse	1	19		Plaque arrière du chariot	1
9		Plaque gauche du chariot	1	20		Plaque droite du chariot	1
10		Plaque de renfort	2	21		Porte avant droite du chariot	1
11		Porte avant gauche du chariot	1	22		Détendeur	1

# INFORMATIONS GÉNÉRALES



## IMPORTANT

Veillez lire attentivement ces instructions avant utilisation.

Familiarisez-vous avec le barbecue avant de le raccorder à sa bouteille de gaz. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.



## SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

1. Coupez l'alimentation en gaz du barbecue à la source, si possible.
2. Éteignez toute flamme nue
3. Ouvrez le couvercle
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



Le remplacement du détendeur et du raccord de tuyau doit être effectué uniquement avec des produits d'origine Morsø. Contactez votre revendeur local.



NOTE : s'il s'agit d'un appareil à gaz, le raccord entre le tuyau de gaz et le barbecue se visse dans le sens inverse (dans le sens antihoraire).

## Normes d'installation du gaz

- Les barbecues doivent être utilisés conformément aux exigences d'installation de votre fournisseur de gaz.
- Les barbecues fonctionnant au gaz en bouteille portent la mention « Propane » ou « Universal L.P.G. ».

## Dégagements

Les dégagements minimaux par rapport aux matériaux combustibles doivent être les suivants : À l'arrière - 300 mm Sur les côtés - 300 mm Au-dessus - 1000 mm

## Caractéristiques

Les caractéristiques du barbecue figurent sur l'étiquette de données apposée sur le corps du barbecue.

## SÉCURITÉ DU TUYAU ET DU DÉTENDEUR

L'ensemble détendeur et tuyau fourni avec le barbecue convient uniquement aux gaz « Propane » ou « Universal L.P.G. ».

Il faut utiliser le détendeur et le tuyau fournis avec le barbecue. Le remplacement du détendeur et du raccord de tuyau doit être effectué uniquement avec des produits d'origine Morsø. Contactez votre revendeur local. Lors du raccordement de l'ensemble tuyau et détendeur à la bouteille de gaz, veillez à éviter toute torsion inutile du tuyau flexible.

Une fois l'ensemble fixé, ouvrez l'arrivée de gaz et vérifiez l'étanchéité en vaporisant ou en appliquant au pinceau une solution d'eau savonneuse sur tous les raccords.

Si vous ne parvenez pas à colmater la fuite en resserrant les raccords, fermez la bouteille de gaz.

Lorsque vous remplacez une bouteille de gaz vide par une bouteille pleine, veillez à effectuer cette opération dans un endroit bien ventilé, de préférence à l'extérieur, loin de toute personne et de toute source d'inflammation, comme des flammes nues, des veilleuses, des radiateurs ou des appareils électriques.

## Utilisation et sécurité des bouteilles de gaz

Il s'agit d'un barbecue à basse pression qui ne doit être utilisé qu'avec le détendeur fourni. Votre barbecue est conçu pour être utilisé avec des bouteilles de gaz propane certifiées pour le marché.

La bouteille de gaz doit être remplie par un fournisseur de gaz agréé et faire l'objet d'une inspection visuelle et d'une nouvelle certification à chaque remplissage.

Conservez toujours la bouteille en position verticale. Fermez toujours le robinet de la bouteille lorsque le barbecue n'est pas utilisé. N'exposez pas la bouteille de gaz à une chaleur excessive.

## NE STOCKEZ JAMAIS VOTRE BOUTEILLE DE GAZ À L'INTÉRIEUR

Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé hors de portée des enfants et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

# INFORMATIONS GÉNÉRALES



## POUR VOTRE SÉCURITÉ

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion susceptible de causer des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.

ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes.

Gardez les jeunes enfants à l'écart.

NE MODIFIEZ PAS ce barbecue

NE déplacez PAS ce barbecue en cours d'utilisation.

Fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz après utilisation.

Les pièces scellées par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Ce barbecue ne doit être utilisé et stocké qu'à l'extérieur.

- Ne faites jamais fonctionner ce barbecue sans détendeur.
- Ne testez pas les fuites de gaz avec une flamme nue.
- Le non-respect de ces informations peut entraîner un incendie entraînant la mort ou des blessures graves. Ne stockez pas de bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de ce barbecue. Ce barbecue doit uniquement être utilisé et stocké à l'extérieur.
- Si votre barbecue présente une fuite (odeur de gaz), essayez immédiatement de fermer le robinet de la bouteille. Placez le barbecue dans un endroit bien ventilé, à l'écart de toute source d'inflammation. Contrôlez l'étanchéité à l'extérieur uniquement avec de l'eau savonneuse. N'ESSAYEZ PAS de détecter les fuites à l'aide d'une flamme.
- Vérifiez l'absence de fuites en vaporisant ou en appliquant au pinceau une solution d'eau savonneuse sur tous les raccords. Si vous ne parvenez pas à colmater la fuite en resserrant les raccords, coupez l'arrivée de gaz et contactez immédiatement le service clientèle (les horaires d'ouverture sont disponibles sur notre site web).
- Utilisez uniquement l'ensemble tuyau fourni avec ce barbecue pour le raccordement à la bouteille – N'UTILISEZ PAS D'ADAPTATEURS.
- Longueur maximale du tuyau – 1 000 mm.
- Après utilisation, fermez le robinet de la bouteille de gaz, attendez que la flamme s'éteigne, puis fermez le robinet de commande du barbecue.
- Évitez de tordre ou de plier le tuyau flexible.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre barbecue.
- Ne stockez pas de bouteilles de gaz de rechange

vides ou pleines sous ou à proximité de ce barbecue ou de tout autre barbecue.

- Ne vérifiez jamais s'il y a des fuites de gaz à l'aide d'une allumette allumée ou d'une flamme nue. N'allumez jamais le barbecue lorsque le couvercle est fermé ou avant d'avoir vérifié que les tubes des brûleurs sont bien en place sur les orifices de la vanne de gaz.
- Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface de cuisson lors de l'allumage.
- Ne modifiez jamais le détendeur ou l'ensemble d'alimentation en gaz. Ce barbecue ne doit pas être utilisé à l'intérieur.
- Utilisez uniquement le barbecue dans des zones bien ventilées.
- Risque lié au monoxyde de carbone – L'utilisation de ce barbecue dans un espace clos peut entraîner la mort. Ne pas utiliser dans des caravanes, tentes, bateaux, voitures, camping-cars ou autres lieux similaires.
- Ce barbecue doit être utilisé exclusivement à l'air libre, en surface, dans un endroit bien ventilé, sans zones de stagnation, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- Assurez-vous que le barbecue est installé sur une surface plane et stable.
- Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est en service ou lorsqu'il est chaud. Retirez le plateau d'égouttage avant de le déplacer.
- N'utilisez PAS le barbecue comme plaque chauffante. Cela annulerait la garantie et enfreindrait la réglementation sur le gaz ; la grille de cuisson assure la ventilation nécessaire au fonctionnement sûr du barbecue. Il n'est pas conçu pour servir de plaque chauffante fixe.

## EN CAS DE FUITE

- Éteignez la bouteille.
- Aérez la zone pour disperser le gaz. Vérifiez tous les raccords.
- Si la fuite persiste, maintenez la bouteille en position verticale. Évitez tout contact de la peau avec le gaz ou le liquide s'échappant de la bouteille.
- Maintenez la bouteille à au moins 20 mètres de toute étincelle ou source d'inflammation, y compris les équipements électriques, les flashs d'appareils photo, les moteurs et les machines.
- Dispersez le gaz en assurant une ventilation maximale et en pulvérisant un fin jet d'eau.

## EN CAS D'INCENDIE

- Si le barbecue est en feu, coupez le gaz au niveau de la bouteille. Éteignez les flammes avec un chiffon humide, une couverture ignifuge ou éteignez-les avec un extincteur.
- Si la bouteille est en feu ou si vous ne pouvez pas accéder au robinet pour couper le gaz, contactez immédiatement les pompiers.
- À l'aide d'un tuyau d'arrosage, dirigez l'eau vers le centre de la bouteille pour la maintenir à une température modérée. Évitez d'éteindre la flamme. Si le gaz brûle, il ne pourra pas accumuler de pression et exploser.

## EMPLACEMENT DE VOTRE BARBECUE

N'utilisez PAS votre barbecue dans un garage, une véranda, un abri, une allée ou tout autre espace clos. Votre barbecue doit être utilisé À L'EXTÉRIEUR. Le barbecue n'est pas conçu pour être installé à l'intérieur ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux et ne doit pas être placé sous une surface inflammable. Ne bloquez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation autour du boîtier du barbecue.

## Sécurité des enfants

Tenez les enfants éloignés du barbecue pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'il ait refroidi après utilisation. Ne laissez pas les enfants utiliser le barbecue.

Veillez toujours à ce qu'aucune activité sportive ou physique ne soit pratiquée à proximité immédiate du barbecue pendant son utilisation et tant qu'il est encore chaud.

## Outils dont vous aurez besoin

Clé à molette, tournevis.

## Vérifiez que le barbecue n'est pas endommagé

Inspectez les pièces du barbecue au fur et à mesure. Contactez votre fournisseur pour obtenir de l'aide concernant le remplacement de toute pièce endommagée ou manquante. N'assemblez pas et n'utilisez pas un barbecue qui semble endommagé.

Les barbecues destinés à être utilisés avec des bouteilles de gaz portent la mention « Gaz propane ». Vérifiez l'étiquette au niveau du raccord de gaz de votre barbecue.

## BOUTEILLE DE GAZ APPROPRIÉE

Il existe de nombreuses tailles de bouteilles différentes.

L'illustration montre la taille maximale de bouteille.

- Capacité de la bouteille de gaz : 11 kg maximum
- Hauteur de la bouteille de gaz : 595 mm maximum
- Diamètre de la bouteille de gaz : 304 mm maximum

## Emplacement de la bouteille de gaz

Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas plié.

La longueur maximale du tuyau de gaz est de 1 m.

Le type de détendeur à utiliser doit être conforme à la norme EN applicable

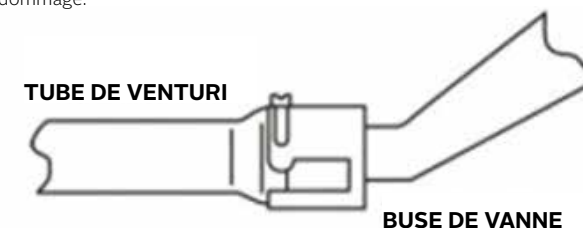
Il est impératif de ne pas obstruer les orifices de ventilation du compartiment de la bouteille.

## Brûleur

À condition qu'ils fonctionnent correctement et dans des conditions normales d'utilisation, la combustion des résidus après la cuisson permet de maintenir les brûleurs propres.

Les brûleurs doivent être démontés et nettoyés une fois par an, ou dès qu'une accumulation importante est constatée, afin de s'assurer qu'il n'y a aucun signe d'obstruction (débris, insectes) au niveau des orifices des brûleurs ou de l'entrée d'air primaire de ceux-ci. Utilisez un cure-pipe pour éliminer les obstructions.

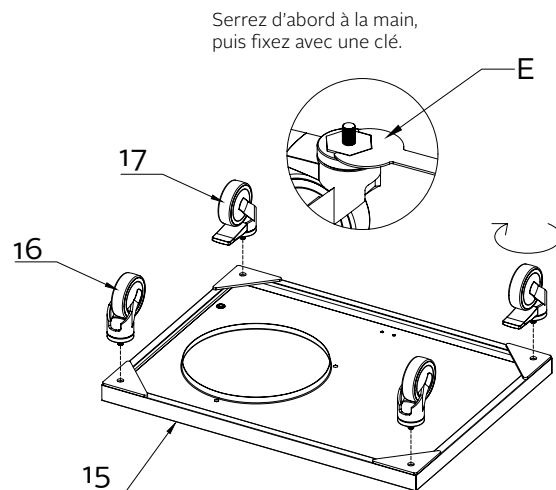
Lors du remontage des brûleurs, veillez à vérifier que le col du brûleur s'adapte bien à la sortie de la vanne. La présence de rouille superficielle sur les brûleurs est tout à fait normale. Si de la rouille apparaît entre deux utilisations ou pendant le stockage, nettoyez-la à l'aide d'une brosse métallique douce en laiton.



# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

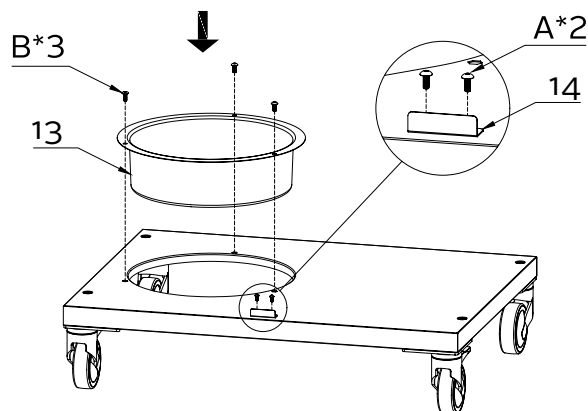
## ÉTAPE 1

1. Placez la plaque de base (15) à l'envers, comme indiqué sur l'illustration. Veillez à respecter à l'orientation de la plaque de base.
2. Vissez les roulettes (16) (17) dans les trous filetés correspondants de la plaque de base (15) dans le sens des aiguilles d'une montre, puis serrez fermement à l'aide de la clé (E).



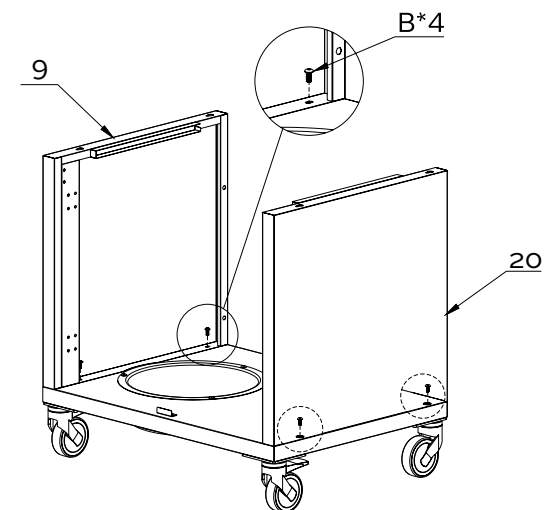
## ÉTAPE 2

1. Comme le montre l'illustration, placez la plaque de base assemblée à l'étape précédente en position verticale.
2. Placez le support de bouteille de gaz (13) sur la plaque de base et fixez-le à l'aide des vis (B).
3. Installez la plaque d'arrêt de porte (14) sur la plaque de base. Veillez à respecter l'orientation et fixez-la à l'aide des vis (A).
4. Enfin, serrez toutes les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.



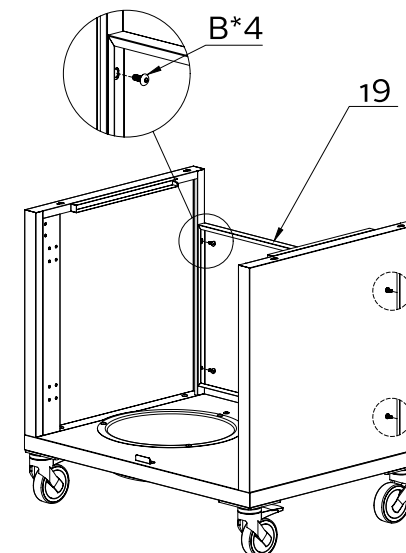
## ÉTAPE 3

1. Comme indiqué sur l'illustration, placez le panneau latéral gauche du cadre et le panneau latéral droit du cadre (9, 20) sur la plaque de base et fixez-les à l'aide des vis (B).
2. Utilisez la clé hexagonale correspondante pour serrer les vis. Assurez-vous que les panneaux sont alignés avec les quatre bords de la plaque de base avant de serrer.



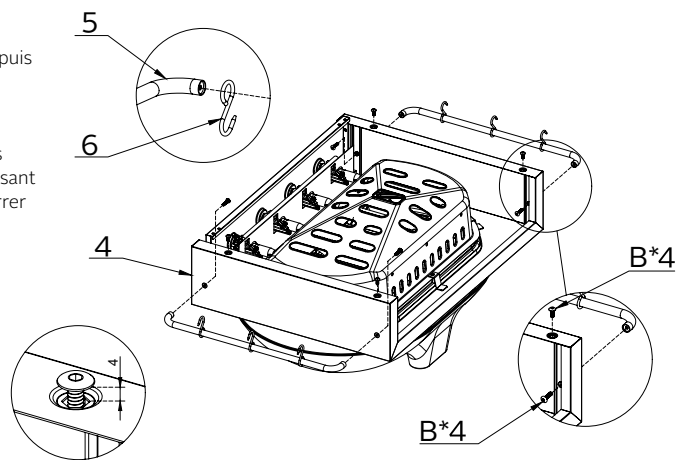
## ÉTAPE 4

1. Placez le panneau arrière du cadre (19) entre les panneaux latéraux gauche et droit du cadre et fixez-le à l'aide des vis (B).
2. Enfin, serrez toutes les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.



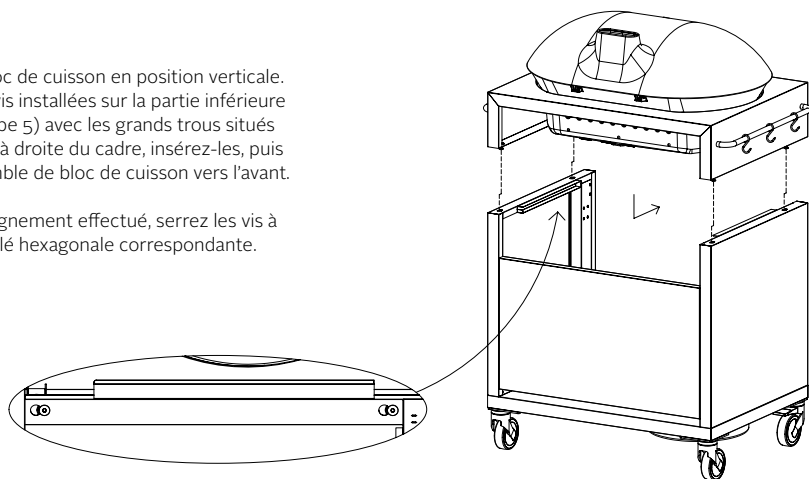
## ÉTAPE 5

1. Ouvrez le couvercle supérieur du bloc de cuisson et retirez les composants internes.
2. Préparez un morceau de carton ou une feuille de protection souple de plus de 800 x 600 mm et posez-le à plat sur le sol.
3. Fermez le couvercle supérieur, puis retournez le bloc de cuisson et placez-le sur le carton.
4. Insérez les vis (B) dans les trous indiqués sur l'illustration, en laissant un espace de 4 mm sans les serrer complètement.



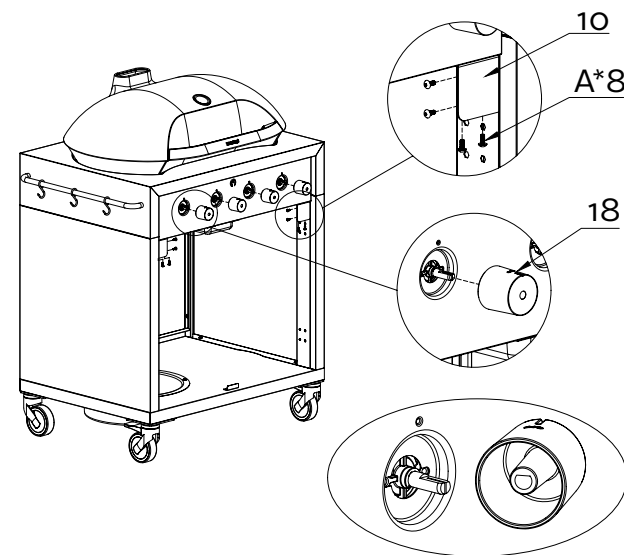
## ÉTAPE 6

1. Placez le bloc de cuisson en position verticale. Alignez les vis installées sur la partie inférieure du four (étape 5) avec les grands trous situés à gauche et à droite du cadre, insérez-les, puis tirez l'ensemble de bloc de cuisson vers l'avant.
2. Une fois l'alignement effectué, serrez les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.



## ÉTAPE 7

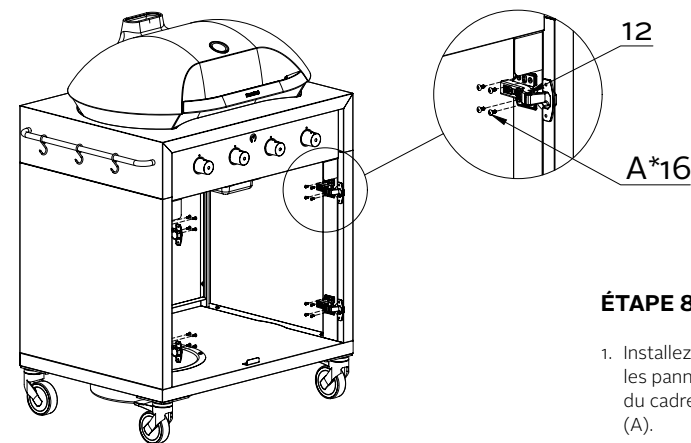
1. Installez le bouton (18) sur la tige de la vanne, en veillant à ce que la position « OFF » (arrêt) soit orientée vers le haut.
2. Utilisez la plaque de renfort du cadre (10) pour relier le cadre et le panneau de commande, puis fixez-la à l'aide des vis (A).
3. Pour finir, serrez les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.



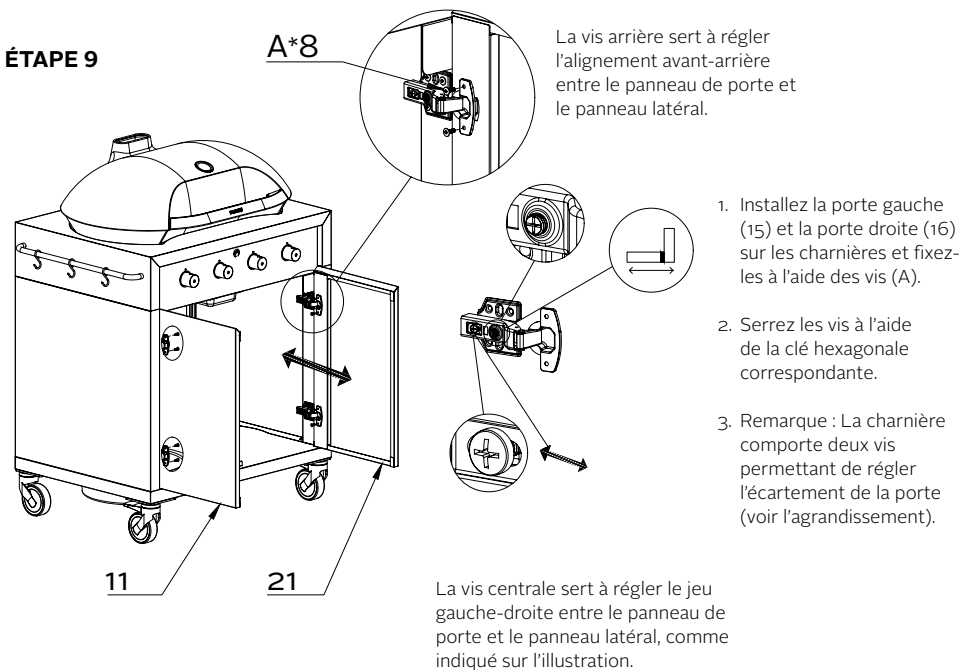
Lors de l'installation du bouton, alignez l'encoche avec l'encoche correspondante, comme indiqué sur l'illustration.

## ÉTAPE 8

1. Installez la charnière de porte (12) sur les panneaux latéraux gauche et droit du cadre, puis fixez-la à l'aide des vis (A).
2. Serrez les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.

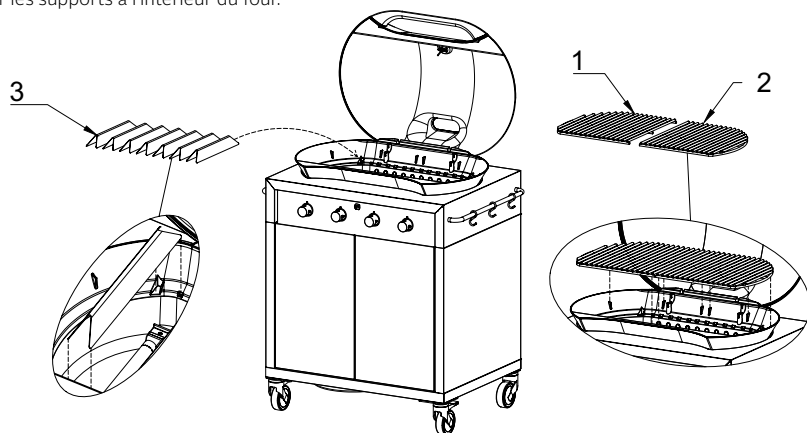


## ÉTAPE 9



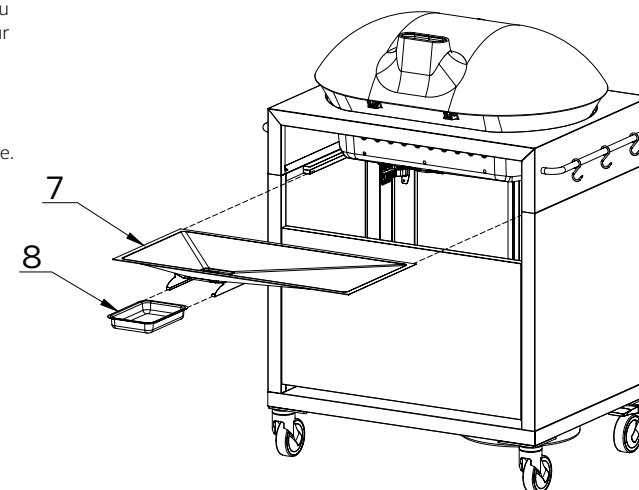
## ÉTAPE 10

1. Placez la plaque chauffante (3) dans les fentes prévues à cet effet sur le corps du four.
2. Placez la grille de cuisson gauche (1) et la grille de cuisson droite (2) sur les supports à l'intérieur du four.



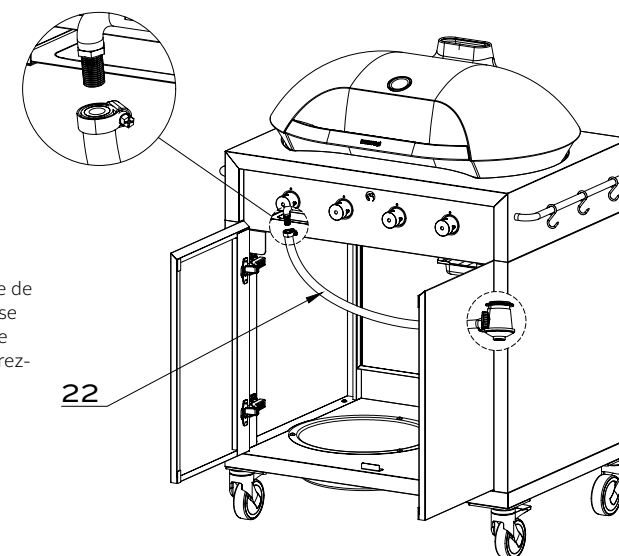
## ÉTAPE 11

1. Placez le plateau à graisse (7) au fond du four, comme indiqué sur l'illustration.
2. Faites ensuite glisser le bac collecteur (8) dans les rails de guidage sous le plateau à graisse.



## ÉTAPE 12

1. Ouvrez d'abord la porte du cadre. Prenez ensuite le détendeur (22), alignez-le avec l'entrée de la vanne de gaz et serrez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur l'illustration. Enfin, serrez-le à l'aide d'une clé.



## CUCINA PRO



- Puissant brûleur en acier inoxydable avec allumage rotatif pour une mise en marche facile
- Grille de cuisson en fonte émaillée satinée – facile à utiliser et à nettoyer
- Cuve et couvercle en aluminium moulé sous pression, très résistants
- Thermomètre intégré
- Couvercle à dôme haut – 163 mm
- Table disponible en option (vendue séparément)
- Fourni avec tuyau et détendeur, il est donc prêt à l'emploi avec une bouteille de gaz POL
- Gaz certifié conforme aux normes CE
- Dimensions du produit :  
L 850 mm x l 650 mm x H 700 mm

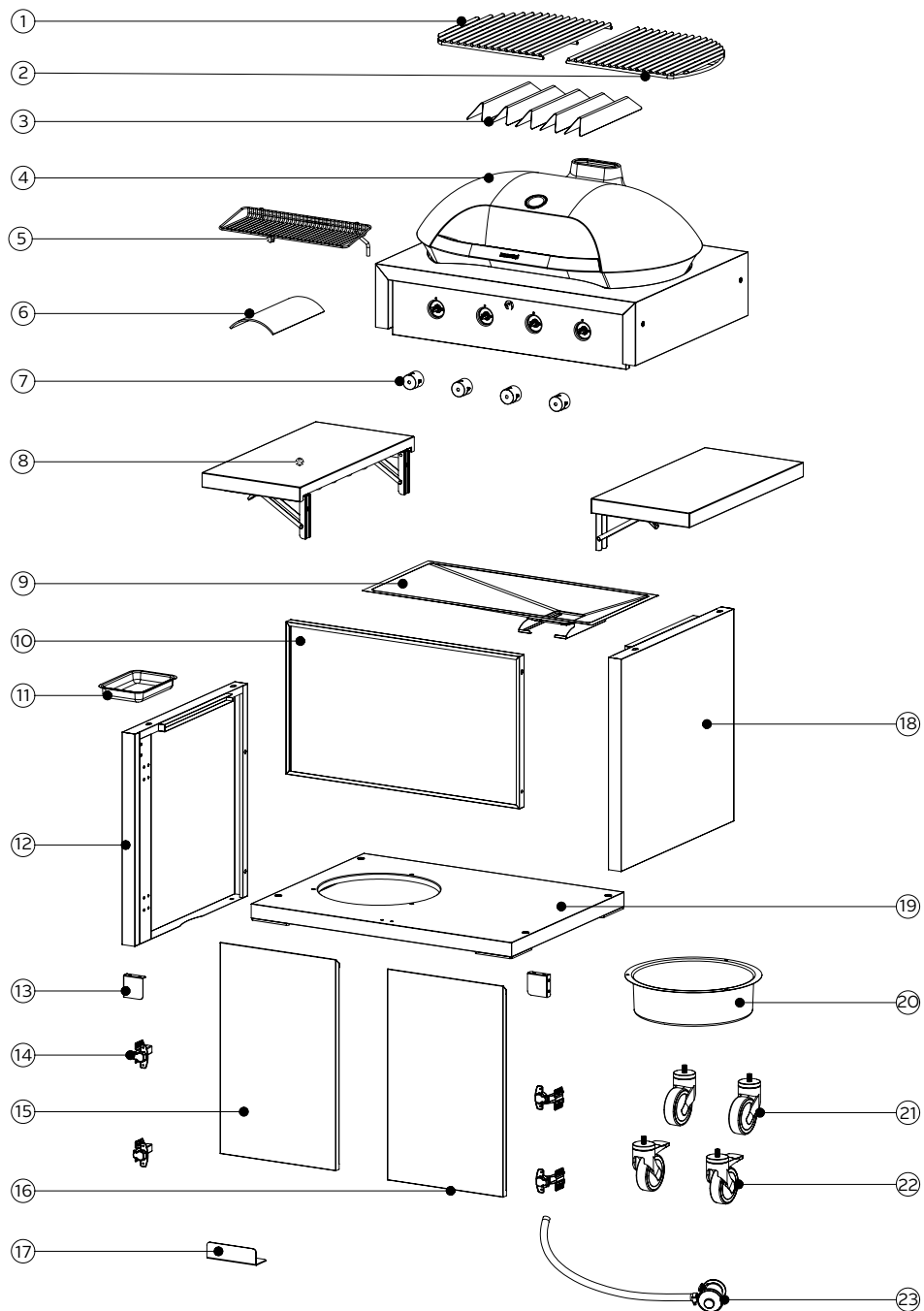
---

Important : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

---



# VUE ÉCLATÉE



Pièce		Nom de la pièce	QTÉ	Pièce		Nom de la pièce	QTÉ
A		M4*10	34	D		Clé hexagonale de 4 mm	1
B		M6*15	19	E		Clé	1
C		Clé hexagonale de 2,5 mm	1				
1		Grille de cuisson gauche	1	13		Plaque de renfort	2
2		Grille de cuisson droite	1	14		Charnière hydraulique	4
3		Défecteur de flamme	5	15		Porte avant gauche du chariot	1
4		Bloc de cuisson	1	16		Porte avant droite du chariot	1
5		Grille de réchauffage	1	17		Plaque de butée de la porte avant	1
6		Verre	1	18		Plaque droite du chariot	1
7		Bouton	4	19		Plaque inférieure du chariot	1
8		Table pliante	2	20		Plateau de support pour bouteille de gaz	1
9		Plateau à graisse	1	21		Roulette universelle	2
10		Plaque arrière du chariot	1	22		Roulette universelle (avec frein)	2
11		Bac à graisse	1	23		Détendeur	1
12		Plaque gauche du chariot	1				

# INFORMATIONS GÉNÉRALES

## BRANCHEMENT ET DÉBRANCHEMENT DE LA SOURCE DE GAZ

Prenez connaissance des informations générales et des consignes de sécurité figurant au début de ce manuel.

### Vérification

1. La bouteille de gaz est remplie. Un bruit de clapotis se fait entendre lorsque vous la secouez.
2. La commande du brûleur est en position « OFF » (arrêt)

### Branchement

1. Assurez-vous que la vanne est en position « OFF » (arrêt).
2. Vérifiez que le raccord de la bouteille n'est pas endommagé.
3. Fixez le détendeur à la vanne de la bouteille.
4. Utilisez une solution d'eau savonneuse pour contrôler le joint. Si des bulles apparaissent, le raccord devra être resserré.



### IMPORTANT

**IMPORTANT** : Avant de brancher et de débrancher le barbecue de la source de gaz, assurez-vous que les commandes du brûleur sont en position « OFF » (arrêt).

**ATTENTION** : Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être débranchée.

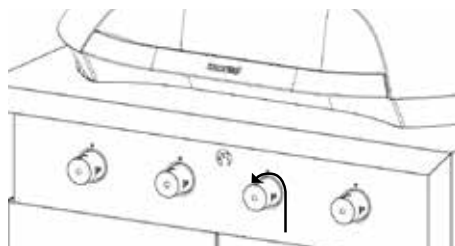
- Vérifiez que les joints entre le barbecue et la bouteille de gaz sont en place et en bon état avant de brancher la bouteille de gaz.
- N'utilisez pas ce barbecue si les joints sont endommagés ou usés.

**NOTE** : Si, pour une raison quelconque, l'allumeur ne produit pas d'étincelle au niveau de l'électrode, vous pouvez allumer le barbecue à l'aide d'une longue allumette. Le couvercle ouvert, insérez l'allumette dans un orifice situé sous le barbecue et réglez le bouton de gaz en position élevée.

- Vérifiez le bon fonctionnement du brûleur avant d'installer les plaques du barbecue.
- Ne fumez pas lorsque vous essayez d'allumer le barbecue.
- N'utilisez jamais de roche volcanique, de billes réfractaires ou tout autre matériau similaire.
- Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des éléments chauds.

## PROCÉDURE D'ALLUMAGE

1. Soulevez le couvercle du barbecue à gaz, puis placez le robinet de la bouteille en position « ON » (marche).
2. Appuyez sur le bouton de commande du gaz et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Maintenez le bouton de commande du gaz dans cette position pendant environ 5 secondes afin de permettre au gaz de s'écouler vers le brûleur. Tournez ensuite le bouton à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic/étincelle », puis vérifiez si l'étincelle a allumé le brûleur.
3. Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton de commande du gaz. Vous pouvez désormais régler le bouton de commande de MAX à MIN en fonction de la chaleur souhaitée. Vous pouvez maintenant tourner le bouton de réglage de MAX à MIN en fonction de la chaleur souhaitée.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez l'étape 2 deux à trois fois, jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume toujours pas, coupez l'alimentation en gaz et vérifiez si celle-ci est obstruée.



### 1. POUSSER 2. TOURNER DOUCEMENT



### IMPORTANT

Le couvercle doit être ouvert pour l'allumage.

Ne fumez jamais lorsque vous essayez d'allumer les brûleurs du barbecue.

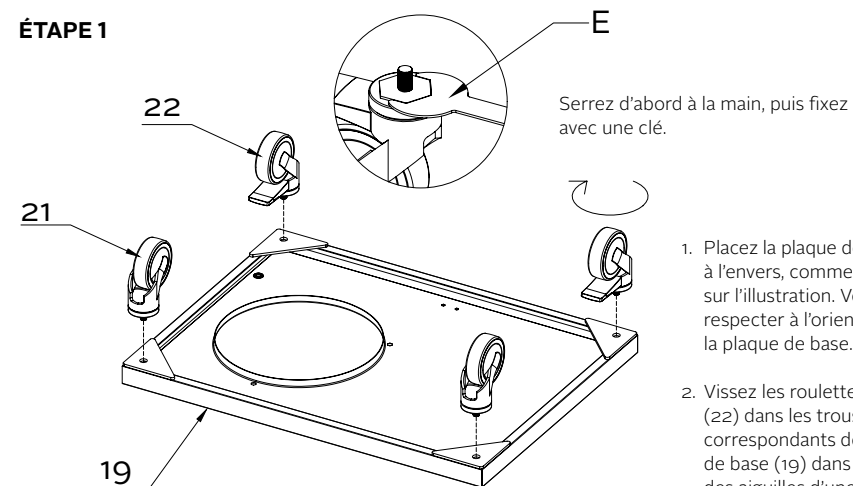
Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en service.

Ne couvrez JAMAIS la cheminée, ni entièrement ni partiellement.

Ne couvrez jamais la grille de cuisson avec une pierre à pizza ou un objet similaire, en raison du risque de surchauffe.

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

## ÉTAPE 1

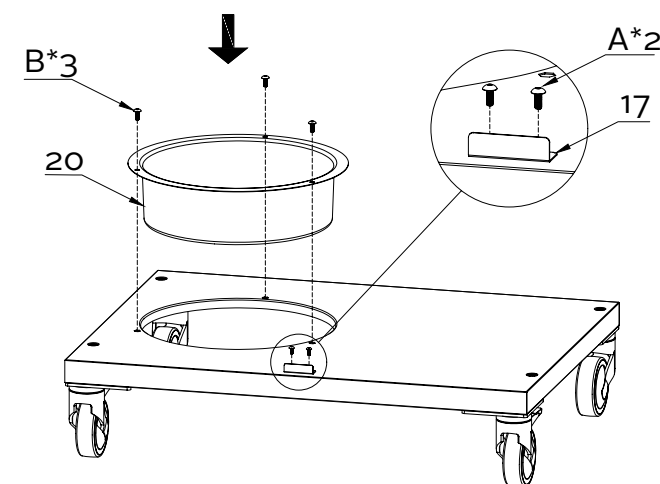


Serrez d'abord à la main, puis fixez avec une clé.

1. Placez la plaque de base (19) à l'envers, comme indiqué sur l'illustration. Veillez à respecter l'orientation de la plaque de base.
2. Vissez les roulettes (21) (22) dans les trous filetés correspondants de la plaque de base (19) dans le sens des aiguilles d'une montre, puis serrez fermement à l'aide de la clé (E).

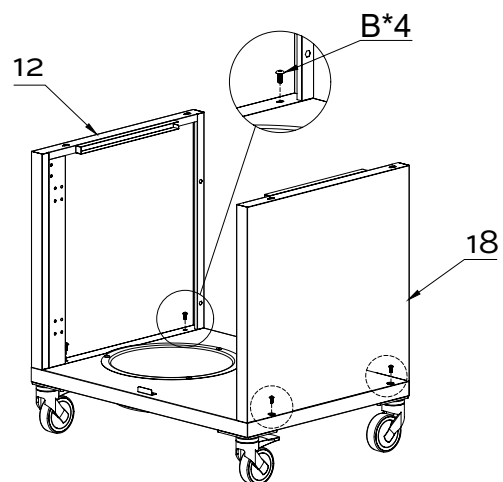
## ÉTAPE 2

1. Comme le montre l'illustration, placez la plaque de base assemblée à l'étape précédente en position verticale.
2. Placez le support de bouteille de gaz (13) sur la plaque de base et fixez-le à l'aide des vis (B).
3. Installez la plaque d'arrêt de porte (14) sur la plaque de base. Veillez à respecter l'orientation et fixez-la à l'aide des vis (A).
4. Enfin, serrez toutes les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.



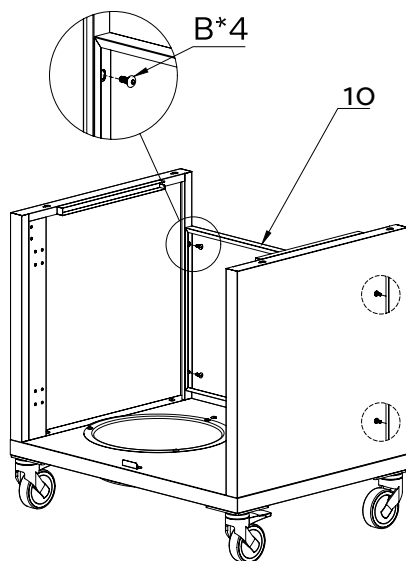
### ÉTAPE 3

1. Comme indiqué sur l'illustration, placez le panneau latéral gauche du cadre et le panneau latéral droit du cadre (12, 18) sur la plaque de base et fixez-les à l'aide des vis (B).
2. Utilisez la clé hexagonale correspondante pour serrer les vis. Assurez-vous que les panneaux sont alignés avec les quatre bords de la plaque de base avant de serrer.



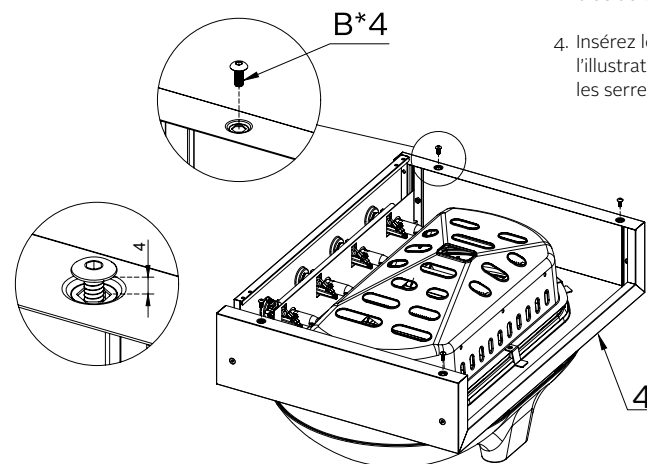
### ÉTAPE 4

1. Placez le panneau arrière du cadre (10) entre les panneaux latéraux gauche et droit du cadre et fixez-le à l'aide des vis (B).
2. Enfin, serrez toutes les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.



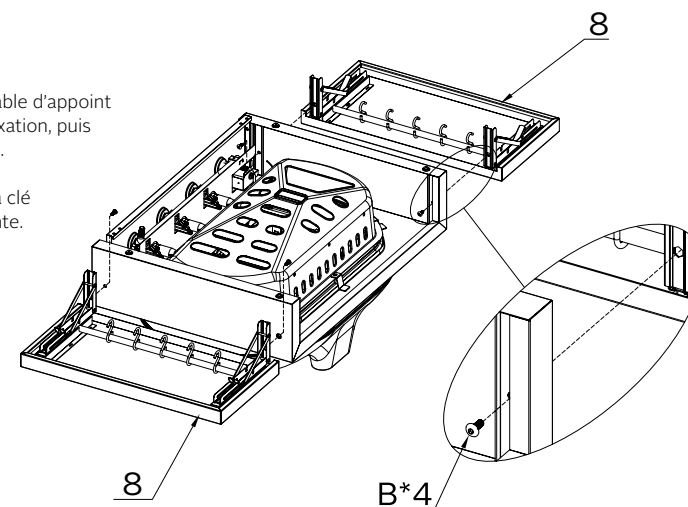
### ÉTAPE 5

1. Ouvrez le couvercle supérieur du bloc de cuisson (4) et retirez les composants internes.
2. Préparez un morceau de carton ou une feuille de protection souple de plus de 800 x 600 mm et posez-le à plat sur le sol.
3. Fermez le couvercle supérieur, puis retournez le bloc de cuisson et placez-le sur le carton.
4. Insérez les vis (B) dans les trous indiqués sur l'illustration, en laissant un espace de 4 mm sans les serrer complètement.



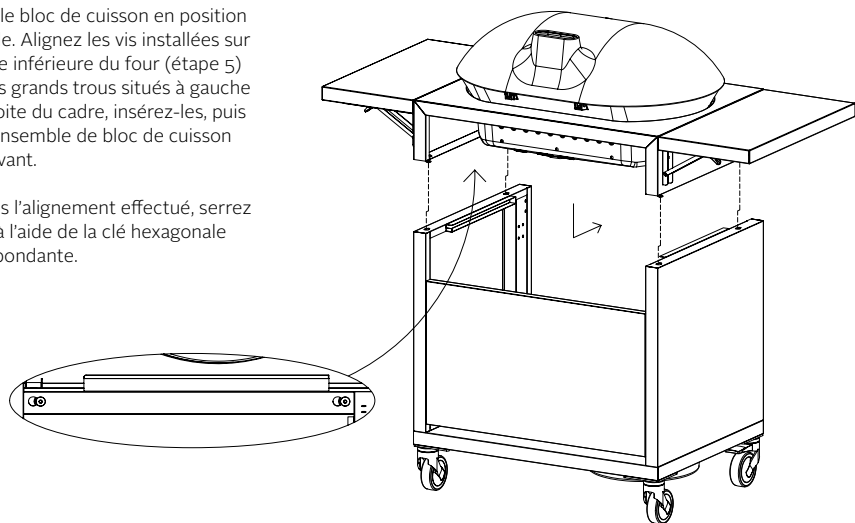
### ÉTAPE 6

1. Ouvrez le support de la table d'appoint (8), alignez les trous de fixation, puis fixez-le à l'aide des vis (B).
2. Serrez les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.



## ÉTAPE 7

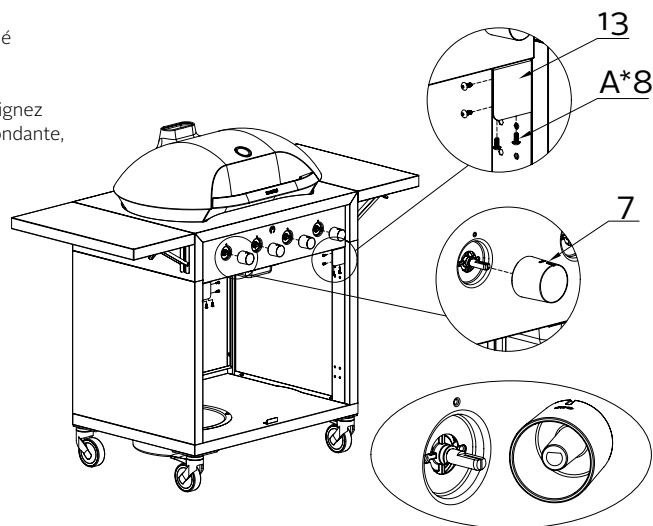
1. Placez le bloc de cuisson en position verticale. Alignez les vis installées sur la partie inférieure du four (étape 5) avec les grands trous situés à gauche et à droite du cadre, insérez-les, puis tirez l'ensemble de bloc de cuisson vers l'avant.
2. Une fois l'alignement effectué, serrez les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.



## ÉTAPE 8

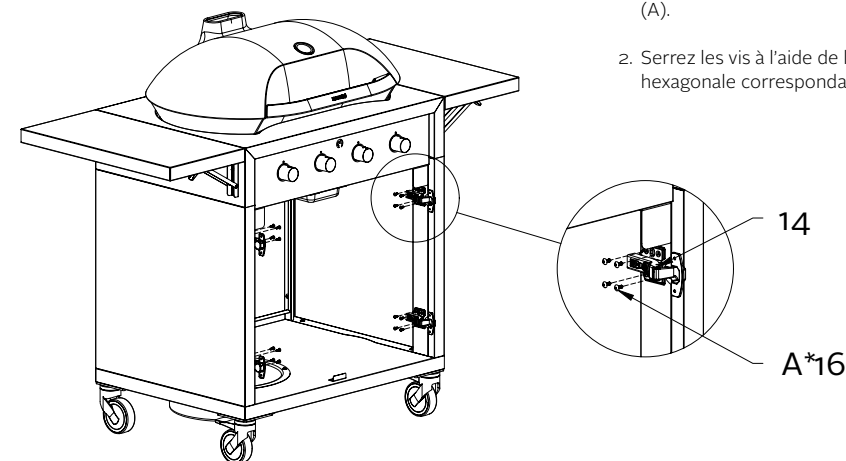
1. Installez le bouton (7) sur la tige de la vanne, en veillant à ce que la position « OFF » (arrêt) soit orientée vers le haut.
2. Utilisez la plaque de renfort du cadre (13) pour relier le cadre et le panneau de commande, puis fixez-la à l'aide des vis (A).
3. Enfin, serrez les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.

Lors de l'installation du bouton, alignez l'encoche avec l'encoche correspondante, comme indiqué sur l'illustration.



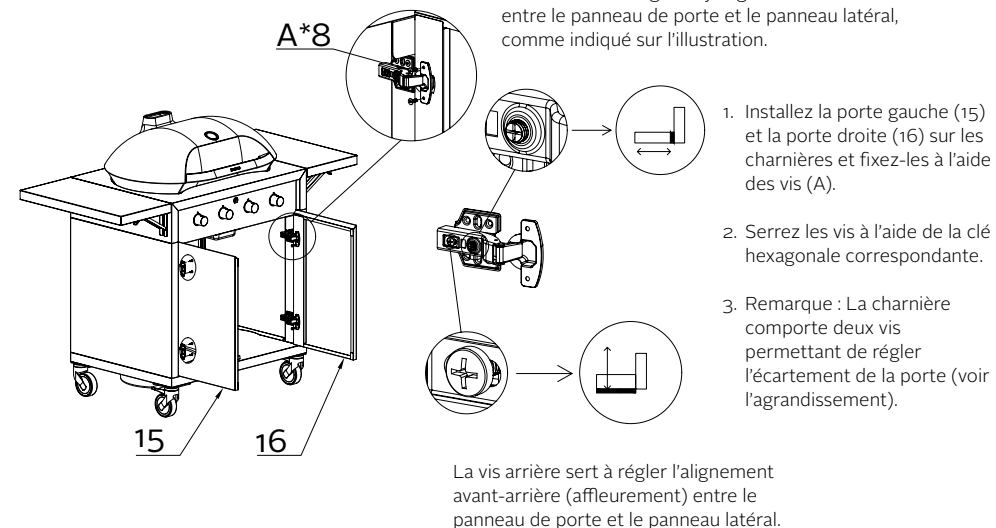
## ÉTAPE 9

1. Installez la charnière de porte (14) sur les panneaux latéraux gauche et droit du cadre, puis fixez-la à l'aide des vis (A).
2. Serrez les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.



## ÉTAPE 10

Cette vis sert à régler le jeu gauche-droite entre le panneau de porte et le panneau latéral, comme indiqué sur l'illustration.

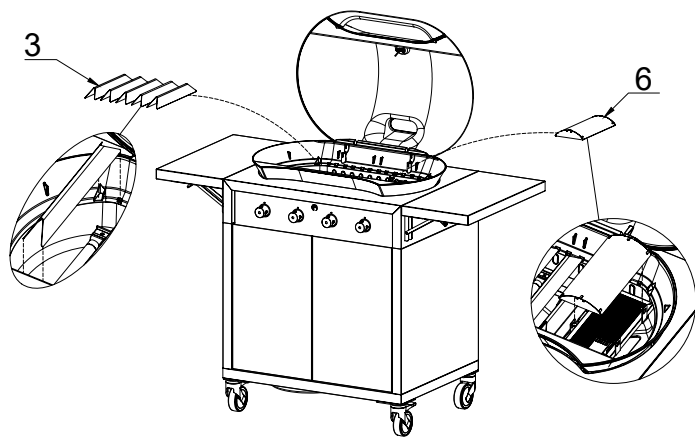


1. Installez la porte gauche (15) et la porte droite (16) sur les charnières et fixez-les à l'aide des vis (A).
2. Serrez les vis à l'aide de la clé hexagonale correspondante.
3. Remarque : La charnière comporte deux vis permettant de régler l'écartement de la porte (voir l'agrandissement).

La vis arrière sert à régler l'alignement avant-arrière (affleurement) entre le panneau de porte et le panneau latéral.

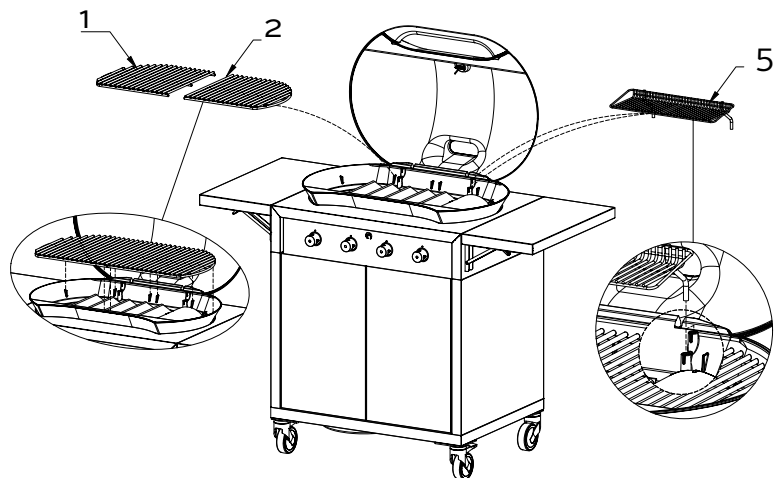
### ÉTAPE 11

1. Placez la plaque chauffante (3) dans les fentes prévues à cet effet sur le corps du four.
2. Placez le verre de quartz (6) au-dessus du brûleur infrarouge, sur les pattes de support.



### ÉTAPE 12

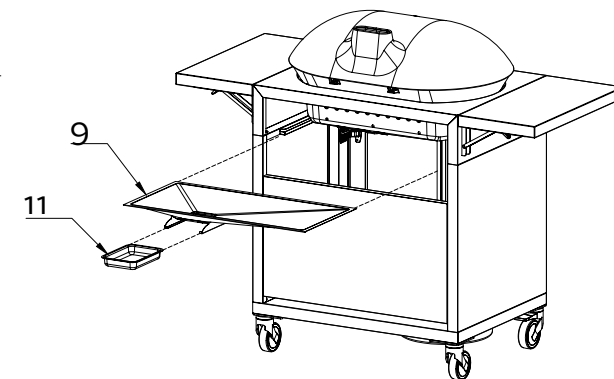
1. Placez la grille de cuisson gauche (1) et la grille de cuisson droite (2) sur les supports à l'intérieur du four.
2. Placez ensuite la grille d'isolation (5) dans les trous ronds à l'intérieur du four. La grille d'isolation dispose de deux hauteurs d'installation et peut être réglée selon les besoins.



La grille de réchauffage a deux positions en hauteur.

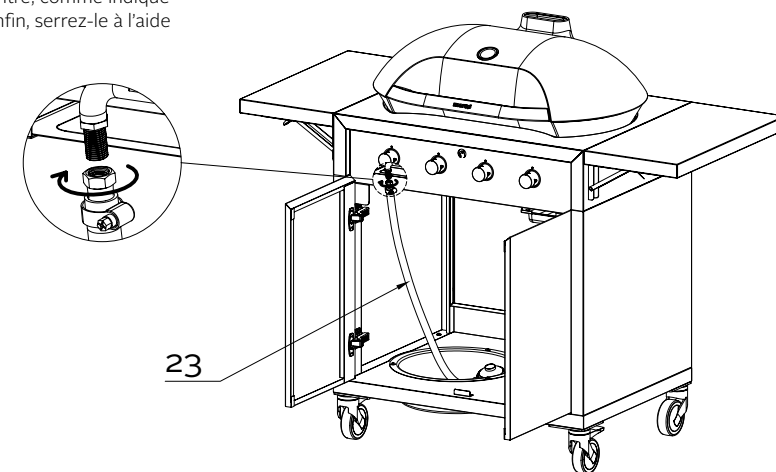
### ÉTAPE 13

1. Placez le plateau à graisse (9) au fond du four, comme indiqué sur l'illustration.
2. Faites ensuite glisser le bac collecteur (11) dans les rails de guidage sous le plateau à graisse.



### ÉTAPE 14

1. Ouvrez d'abord la porte du cadre. Prenez ensuite le détendeur (23), alignez-le avec l'entrée de la vanne de gaz et serrez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur l'illustration. Enfin, serrez-le à l'aide d'une clé.



# FONCTIONNEMENT

## VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR ET DU SYSTÈME D'ALLUMAGE

Problème	Cause probable	Solution
Le brûleur ne s'allume pas	Le bouton de commande est fermé	Tournez le bouton en position élevée lors de l'allumage
	L'aiguille d'allumage est défectueuse	Allumez le barbecue à l'aide d'une longue allumette spéciale barbecue, avec le couvercle ouvert. Insérez l'allumette à travers la grille de cuisson tout en tournant le bouton de réglage du gaz vers la gauche.
Les aliments ne cuisent pas ou la cuisson prend trop de temps	Le brûleur s'est éteint	Vérifiez que la bouteille de gaz n'est pas vide et rallumez le brûleur
	La surface de cuisson n'a pas eu le temps de chauffer suffisamment avant la mise en place des aliments	Retirez les aliments et laissez le temps au brûleur de chauffer la surface de cuisson (5 à 10 minutes)
	Il y a trop d'aliments sur la surface de cuisson	Faites cuire des portions plus petites

### Si vous rencontrez des difficultés pour allumer votre barbecue, les conseils suivants pourraient vous aider :

1. Réglage de l'allumeur piézoélectrique : il est important de s'assurer que l'allumeur piézoélectrique est correctement positionné face aux orifices du brûleur. Il est possible que l'allumeur se soit déplacé pendant le transport ou l'utilisation. Lorsque le barbecue est froid, vous pouvez régler l'allumeur piézoélectrique avec précaution, à l'aide de vos doigts ou d'une petite pince. Assurez-vous que l'aiguille de l'allumeur piézoélectrique se rapproche du brûleur (une distance d'environ 1 à 3 mm entre la pointe de l'aiguille et le brûleur) et qu'elle soit dirigée vers un orifice du brûleur.

2. Nettoyage du brûleur : des résidus alimentaires, de la graisse ou d'autres impuretés peuvent parfois se déposer sur le brûleur et ainsi obstruer certains de ses orifices. Assurez-vous que le barbecue est froid, retirez la grille de cuisson et utilisez une brosse métallique souple (par exemple, le Kit brosse et grattoir Morsø) pour nettoyer les trous du brûleur. Si certains trous du brûleur sont encore obstrués, vous pouvez utiliser une aiguille ou un trombone pour les déboucher. Veillez à ne pas appuyer sur le brûleur piézoélectrique pendant ce processus. Regardez la vidéo « Comment faire » sur [morsoe.com](http://morsoe.com)

### PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT

Cuisson : le bouton de réglage peut être tourné de MAX à MIN, en fonction de la température souhaitée.



### IMPORTANT

Veillez à nettoyer votre barbecue avant sa première utilisation et assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage sur le produit.

Veillez à préchauffer le barbecue à température maximale pendant au moins 15 minutes avant de l'utiliser pour la première fois.

Si votre barbecue est équipé d'un couvercle, il doit être préchauffé avec le couvercle fermé.

#### Entretien :

au fil d'une utilisation régulière et de l'exposition aux intempéries, les produits d'extérieur subissent inévitablement une usure et une patine. Ce phénomène est tout à fait normal et s'applique également aux produits Morsø Outdoor. Des rayures et de la corrosion peuvent donc apparaître, mais il est facile d'y remédier en utilisant le Kit d'entretien pour Morsø Forno Gas et Morsø Balcone. Grâce à ce kit d'entretien, vous pouvez entretenir votre barbecue pour qu'il retrouve son aspect neuf. Vous trouverez une vidéo explicative sur notre site web - [morsoe.com](http://morsoe.com).

Nous vous recommandons toujours d'utiliser une housse Morsø pour protéger votre barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé. Importante : - Assurez-vous toujours que votre barbecue est complètement sec et refroidi avant de mettre la housse.

Une housse Morsø empêchera également l'infiltration d'humidité et d'eau de pluie par la cheminée et, par conséquent, le risque de rouille sur la grille en fonte lorsque le barbecue n'est pas utilisé. Si le revêtement en émail est endommagé ou si des éclats d'émail se sont détachés de la grille (ou de la surface de cuisson), la grille du barbecue doit être remplacée.

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Comme pour tous les appareils, un entretien et une maintenance appropriés permettront de les maintenir en parfait état de fonctionnement et de prolonger leur durée de vie. Votre nouveau barbecue à gaz ne fait pas exception. En suivant régulièrement ces procédures de nettoyage, votre barbecue restera propre et fonctionnera correctement avec un minimum d'effort.

Il arrive que des araignées et de petits insectes tissent des toiles ou construisent des nids dans les tubes de brûleur pendant le stockage et le transport.

Ces toiles peuvent obstruer le passage du gaz, ce qui pourrait provoquer un incendie à l'intérieur et autour des tubes de brûleur. Il est recommandé de nettoyer le barbecue à l'aide d'une brosse douce avant utilisation et au moins tous les six mois.

Ce type de problème est connu sous le nom de « FLASHBACK » et peut causer de graves dommages à votre barbecue et créer des conditions d'utilisation dangereuses pour l'utilisateur. Bien qu'un tube de brûleur obstrué ne soit pas la seule cause du FLASHBACK, c'est la cause la plus courante et une inspection et un nettoyage fréquents des tubes de brûleur sont nécessaires.

### FLASHBACK

Si un incendie se déclare dans ou autour du brûleur, coupez immédiatement l'arrivée de gaz à la source et placez le bouton de commande du brûleur sur « OFF » ; attendez que le barbecue ait refroidi, puis nettoyez les tubes et les buses du brûleur.

### Nettoyage de la surface de cuisson

Après la cuisson, mettez le brûleur en position « OFF » (arrêt) et laissez le barbecue refroidir avant de nettoyer la plaque de cuisson ou la grille. Avant la première utilisation et à intervalles réguliers, il est recommandé de laver la plaque de cuisson et la grille avec une solution d'eau tiède et de savon doux. Rendez-vous sur [morsoe.com](http://morsoe.com) pour visionner la vidéo d'instructions qui explique comment nettoyer et entretenir facilement et efficacement votre grille de cuisson.

### Entretien de la surface de cuisson

L'utilisation et l'entretien de la surface de cuisson sont importants. N'utilisez pas de casseroles sur la surface de cuisson. Ne surchauffez pas la surface de cuisson lorsque le couvercle est fermé ou qu'il n'y a pas d'aliments sur la surface de cuisson.

### Nettoyage du plateau d'égouttage

Pour éviter que la graisse ne s'écoule du barbecue, retirez et videz le plateau d'égouttage après chaque utilisation. Attendez que le bac d'égouttage soit suffisamment refroidi pour pouvoir le toucher avant de vider son contenu.

Le bac d'égouttage doit être lavé périodiquement dans un détergent doux et une solution d'eau chaude. Regardez la vidéo « Comment faire » sur [morsoe.com](http://morsoe.com)



### IMPORTANT

- Méfiez-vous des araignées et des guêpes. Le tube du brûleur doit être inspecté et nettoyé régulièrement
- L'entretien de ce barbecue doit être effectué uniquement par un professionnel agréé ou sous sa supervision.
- Pour éviter toute flambée, il est recommandé de vérifier et de vider régulièrement le bac d'égouttage. Le contenu du bac d'égouttage peut être très chaud pendant la cuisson. Si vous le videz pendant une cuisson prolongée, faites preuve d'une extrême prudence et évitez à tout moment tout contact direct avec les mains. Laissez refroidir complètement avant de jeter le contenu.

## EMPLACEMENTS SÉCURISÉS DU BARBECUE

Ce barbecue doit être utilisé exclusivement à l'air libre, en surface, dans un endroit bien ventilé, sans zones de stagnation, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.

### Tout espace clos dans lequel le barbecue est utilisé doit respecter les conditions suivantes :

Un espace clos comportant des parois sur tous les côtés, mais au moins une ouverture permanente au niveau du sol et sans toit. Dans un espace partiellement clos comportant un toit et au maximum deux parois.

### Dans un espace partiellement clos comportant une protection au-dessus de la tête et plus de deux parois, les conditions suivantes s'appliquent :

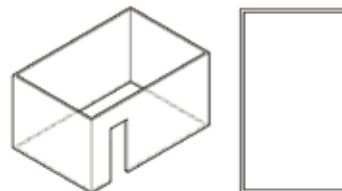
- au moins 25 % de la surface totale des parois doit être entièrement ouverte, et
- au moins 30 % de la surface restante des parois doit être ouverte et sans obstruction.

Dans le cas des balcons, au moins 20 % de la surface totale des parois doit être et rester ouverte et sans obstruction.

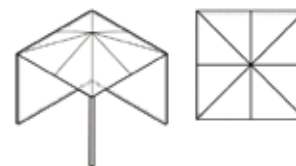
## REPRÉSENTATIONS SCHÉMATIQUES DES ZONES EXTÉRIEURES

Les illustrations suivantes sont des représentations schématiques des zones extérieures. Des zones rectangulaires ont été utilisées dans ces illustrations – les mêmes principes s'appliquent à toute autre forme de surface.

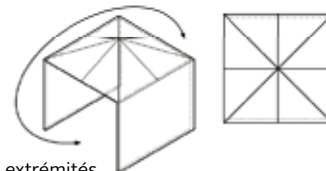
EXEMPLE 1



EXEMPLE 2

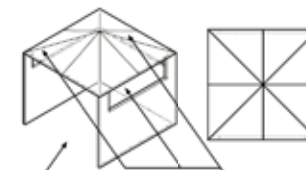


EXEMPLE 3



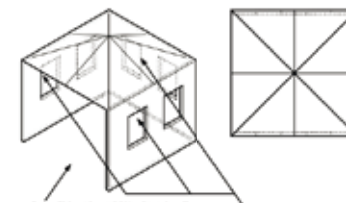
Les deux extrémités sont ouvertes

EXEMPLE 4




Côté ouvert au moins 25 % de la surface totale de la paroi au total, 30 % de plus de la surface de paroi restante est libre et sans obstacle

EXEMPLE 5




Côté ouvert au moins 25 % de la surface totale de la paroi au total, 30 % de plus de la surface de paroi restante est libre et sans obstacle

## CUCINA M-500

<b>Cucina</b> Barbecue à gaz d'extérieur		 51DR5220 Fabriqué en Chine		<b>PRÉCAUTION :</b> Utilisation en extérieur uniquement. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	
<b>Numéro de modèle</b> M-500 <b>Fabricant</b> Furvej 6, DK 7900 Nykøbing Mors <b>Morsø Jernstøberi A/S</b> <b>Tlf</b> +45 96 69 19 00 <b>E-mail</b> info@morsoe.com		<b>AVERTISSEMENT :</b> Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Gardez hors de portée des enfants. Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz après utilisation. N'apportez pas de modification à l'appareil.			
Catégorie de gaz	I3+(28-30/37)	I3B/P (30)	I3P(B/P) (37)	I3B/P(50)	
Type de gaz et pression	G30 (butane) à 28-30 mbar G31 (Propane) à 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges à 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges à 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges à 50 mbar	
Taille d'injecteur Brûleur principal	Ø 0,8 mm x 4	Ø 0,8 mm x 4	Ø 0,74 mm x 4	Ø 0,7 mm x 4	
Taille d'injecteur Infrarouge principal	/	/	/	/	
Destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, TR	PL	DE, AT, CH	
Puissance thermique nominale	2,8 kW x 4				
Puissance thermique totale	11,2 kW (G30 : 814 g/h, G31 : 800 g/h)				

## CUCINA PRO M-500A

<b>Cucina Pro</b> Barbecue à gaz d'extérieur		 51DR5220 Fabriqué en Chine		<b>PRÉCAUTION :</b> Utilisation en extérieur uniquement. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	
<b>Numéro de modèle</b> M-500A <b>Fabricant</b> Furvej 6, DK 7900 Nykøbing Mors <b>Morsø Jernstøberi A/S</b> <b>Tlf</b> +45 96 69 19 00 <b>E-mail</b> info@morsoe.com		<b>AVERTISSEMENT :</b> Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Gardez hors de portée des enfants. Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz après utilisation. N'apportez pas de modification à l'appareil.			
Catégorie de gaz	I3+(28-30/37)	I3B/P (30)	I3P(B/P) (37)	I3B/P(50)	
Type de gaz et pression	G30 (butane) à 28-30 mbar G31 (Propane) à 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges à 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges à 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges à 50 mbar	
Taille d'injecteur Brûleur principal	Ø 0,8 mm x 3	Ø 0,8 mm x 3	Ø 0,74 mm x 3	Ø 0,7 mm x 3	
Taille d'injecteur Infrarouge principal	Ø 0,9 mm x 1	Ø 0,9 mm x 1	Ø 0,84 mm x 1	Ø 0,78 mm x 1	
Destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, TR	PL	DE, AT, CH	
Puissance thermique nominale	2,8 kW x 3 + 3,2 kW x 1				
Puissance thermique totale	11,6 kW (G30 : 844 g/h, G31 : 829 g/h)				

Keep your purchase receipt, as it will be needed in case of warranty claims.

**[www.morsoe.com](http://www.morsoe.com)**