

everdure

by heston blumenthal



Built-in FURNACE™

Assembly, operation &
maintenance instructions

for Everdure by Heston
Blumenthal EB3G3
gas barbeques

everdurebyheston.com



Scan for
further support

DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

WARNING

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. Follow all warnings and instruction marked on the appliance. It is advised that the installer leave these instructions with the consumer and to retain them for future reference.

CONTENTS - English

Important Safety Instructions	4-5
Appliance Details	6
Included Parts	7
Assembly and Installation	8-17
Outdoor Installation	18-19
Gas Connections	20-22
Lighting Procedure	23
Cleaning & Storage	24-25
Maintenance	26
Troubleshooting	27
Parts List	28-29
Notes	58-59

CONTENU - Français

Consignes de sécurité importantes	32-33
Détails de l'appareil	34
Pièces incluses	35
Montage et installation	36-45
Installation extérieure	46-47
Raccordement au gaz	48-50
Procédure d'éclairage	51
Nettoyage et stockage	52-53
Entretien	54
Dépannage	55
Liste des pièces	56-57
Remarques	58-59

OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR EB3G3 GAS BARBEQUE RANGE

Everdure by Heston Blumenthal outdoor gas barbeques. It is important that you retain these instructions, proof of purchase as well as other important documents about this product for future reference. Due to continual product development, Everdure by Heston Blumenthal reserves the right to alter specifications or appearances without notice. Dispose of packaging responsibly – recycle where facilities are available.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This instruction manual contains important information necessary for the safe use of this appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and operating this appliance.

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

1. This gas barbeque is intended for USE OUTDOORS ONLY.
This appliance must **NOT** be used indoors.
2. For your safety and enjoyment, read the instructions before using the appliance.
3. This appliance is not intended for commercial use.
4. Ensure that all gas connections are tight before operating this appliance (refer to leak testing procedure in this manual). Always check for leaks when a gas cylinder is replaced or reconnected.
5. Unsupervised children or pets should not be near a barbeque while cooking or during warm up or cool down. Ensure children or pets are kept a distance well away from the barbeque whilst it is in use. Ensure that young children do not play with the appliance. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons.
6. Particular care must be taken when removing the fat tray and/or disposable foil trays. Mishandling of hot oil and fats can cause serious injury. Take care when changing plates & grills that parts are not hot & oil or fat does not drop onto the burner. Take care that the burner ports/venturi do not block up.
7. Turn gas valve/control knob and gas cylinder valve off after use. Do not allow build-up of unburned gas.
8. Never leave the burners on high for more than 10 minutes unless actually cooking. When cooking with the hood down, always follow the instructions in the Roasting section of this manual.
9. It is recommended that protective gloves be worn when handling any hot components. Parts that are sealed by the manufacturer or agent must not be altered.
10. Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
11. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
12. People with flammable clothing such as nylon etc. should keep well away from the barbeque when it is operating. This appliance must be kept away from flammable materials during use.
13. Do not use this appliance for any purpose other than what it is intended for. Any modification of the appliance may be dangerous. Do not modify the appliance.
14. In case of fat fire turn cylinder off. The fat tray should be cleaned and checked before using the barbeque.
Regular cleaning should reduce the build-up of fat and food residues which is combustible and can result in a fat fire. **Fat fires can be prevented with diligence in cleaning your fat tray**
Damage as a result of fat fire is not covered by your warranty and voids it.
Do not use sand, kitty litter or fat absorbents in the fat tray or disposable aluminum foil tray.
15. Ensure that the product has adequate clearance from combustible materials.
All combustible materials must be kept more than 36 inches from the sides and rear of the barbeque. The appliance shall not be located used under overhead unprotected combustible construction.
16. If a burner makes a hissing sound when lit, it may be burning inside. Turn the burner off, allow to cool, and try ignition again. Keep your barbeque protected against strong wind – if this cannot be avoided, always check that the burners remain alight if operating the barbeque in windy conditions.
17. Do not carry out any servicing on the gas manifold of the barbeque yourself – this must only be done by authorized technicians.
18. We recommend that you regularly maintain your barbeque and keep it in good condition. This can be achieved by following the cleaning and maintenance suggestions in this booklet.

19. This appliance is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
20. Do not use or store this appliance in areas of high salt content (a marine environment) or an area with caustic fumes or liquids (such as a domestic pool), as these chemicals can cause the appliance materials to deteriorate (and void the warranty). Regular cleaning and covering with an Everdure by Heston Blumenthal barbecue cover can help can help to reduce this.



The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2;*



This appliance shall be used only outdoors, and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.



This appliance is not intended to be installed in or on a boat or installed in or on recreational vehicles.



Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.



The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.



When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.



In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.



Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.



This appliance is not intended for and should never be used as a heater.



CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

authoritatively some by products which are on the list of substances known by the State of California to cause cancer, reproductive harm, or other birth defects. To reduce exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.

(b) Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. Wash hands after handling.

(c) This product contains chemicals, including lead and compounds, known by the State of California to cause cancer, reproductive harm, or other birth defects.

(d) **Wash your hands after using this product.**



DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE BEFORE READING THE INSTRUCTION BOOKLET

DO NOT PLACE ARTICLES ON OR AGAINST THIS APPLIANCE

DO NOT STORE CHEMICALS OR FLAMMABLE MATERIALS OR SPRAY AEROSOLS NEAR THIS APPLIANCE

DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE INDOORS

DO NOT ENCLOSE THIS APPLIANCE. THE MINIMUM CLEARANCE FOR THIS UNIT IS 5ft (1500mm) ABOVE THE COOKING SURFACE AND 10in (250mm) FROM ANY SIDE

DO NOT LIGHT WITH HOOD DOWN

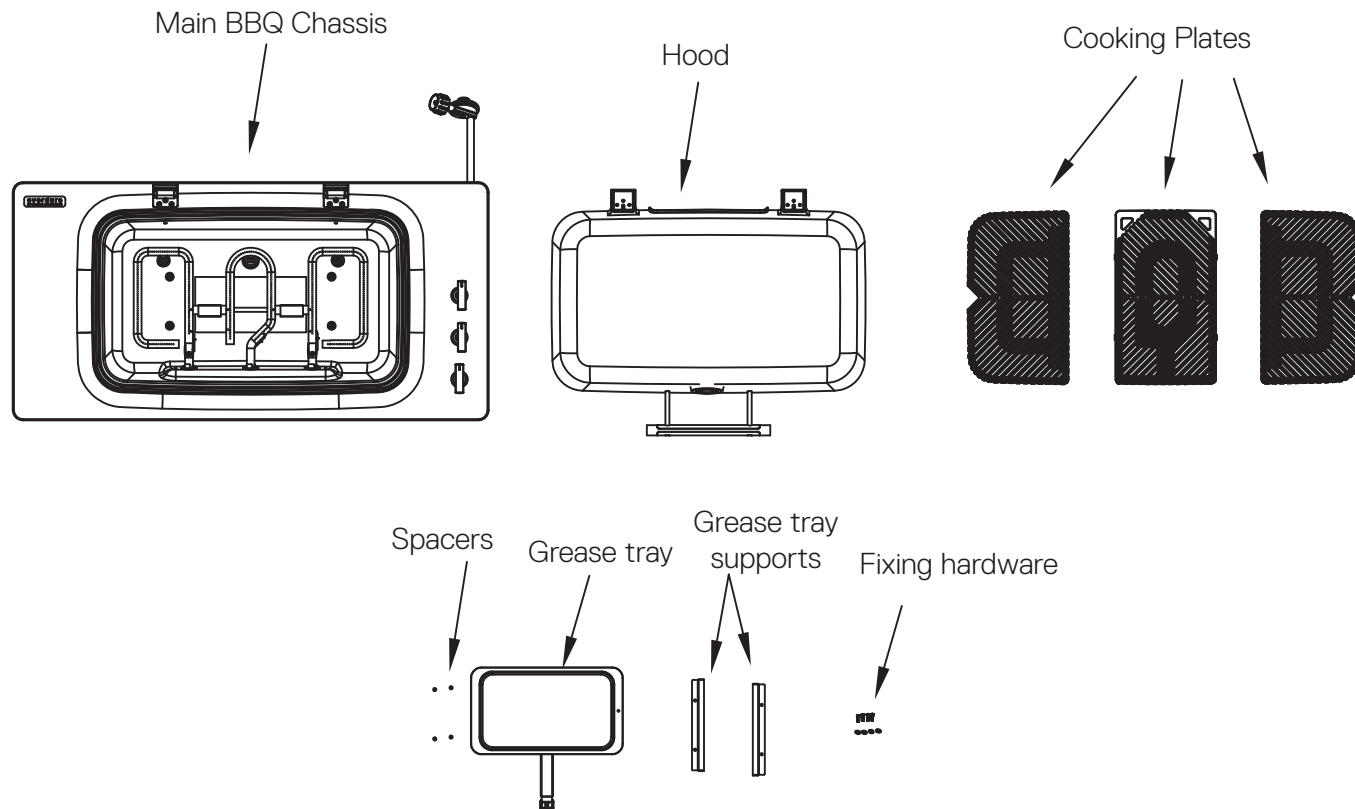
APPLIANCE DETAILS

MODEL DESIGNATION	GAS TYPE	INJECTOR SIZE	GAS PRESSURE	COUNTRY	OUTPUT	NO. OF BURNERS	PROPANE HOSE
EB3G3	PROPANE	φ0.04in / φ0.88mm	11 In w.c	USA/CAN	3*9000 = 27000Btu/Hr	3	47 in (1.2m)
	NATURAL GAS	φ0.057in /φ1.45mm	4 In w.c				

	DIMENSIONS		
EB3G3	LENGTH (ft) / (mm)	WIDTH (ft) / (mm)	HEIGHT (ft) / (mm)
	3.8 / 1158	1.9 / 580	1.17 / 357

Air is admitted at the underside of the combustion chamber (two 1.3in/35mm x 0.8in/20mm gaps between the fat tray and the chamber through an oval hole 3in/75mm x 5.3in/135mm in size). Exhaust gases are emitted around the edge of the plates (0.2in/6mm gap) and through a 11in/275mm x 1.6in/40mm slot in the rear of the hood. When using an open grill, aeration also takes place through the slots of the grill burner.

INCLUDED PARTS

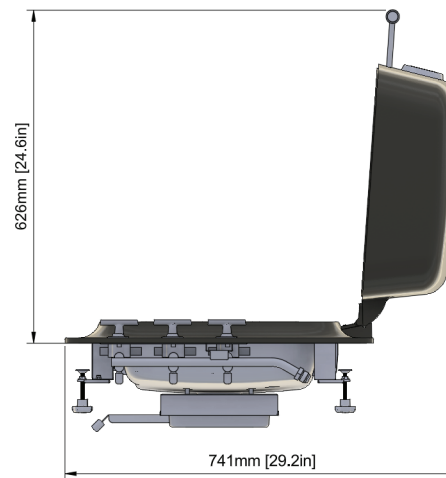
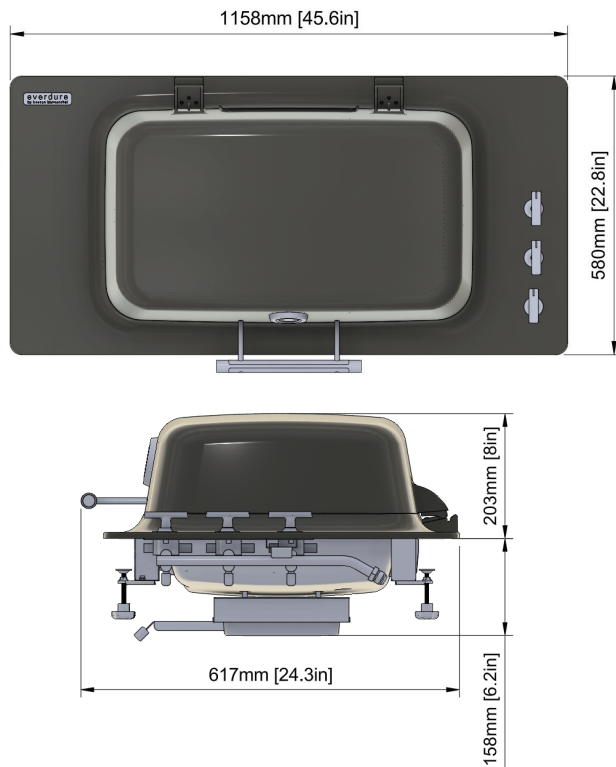


ASSEMBLY AND INSTALLATION

Open the carton from the top and remove the parts. Remove all packaging and place parts on a clean surface. Check for any damage or missing parts (if found, contact your service provider).

This barbecue is designed to be placed on a level bench top, use the specification below to ensure correct installation.

Caution: Ensure the surface that the BBQ is to be placed on MUST BE of non-flammable material and suitable strength to support the barbecue.



ASSEMBLY AND INSTALLATION

Island/Standalone Configuration:

Below is the minimum size of the bench top surface required to support the barbecue.

If the bench top will be used in an "island" configuration, see dimensions Figure 1, if the barbecue is to be installed against a rear adjacent wall. See Figure 2 to allow adequate clearances for the hood to open. Note: The difference in bench top depth can be substituted with a filler panel to allow the hood to open to its upright position.

The minimum bench top thickness 20mm (0.8in) and the maximum is 60mm (2.36in)

1. Measure and mark the outline of the BBQ on the bench top in the final location of the BBQ.
2. Measure the cutout dimension with reference to outline of the BBQ.
3. Cut the remaining material from the center ready for installation of the BBQ.

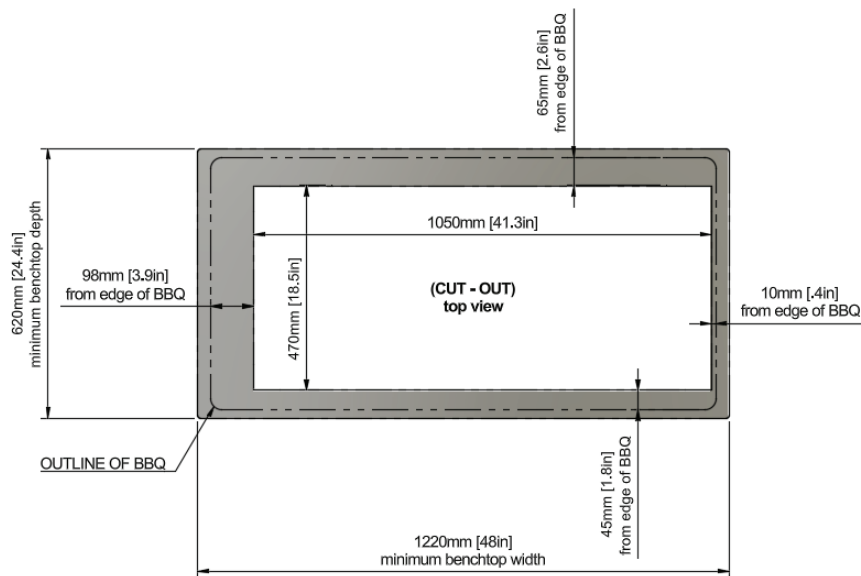


Figure 1

Example final position of BBQ



ASSEMBLY AND INSTALLATION

Rear Wall/Vertical Surface Configuration:

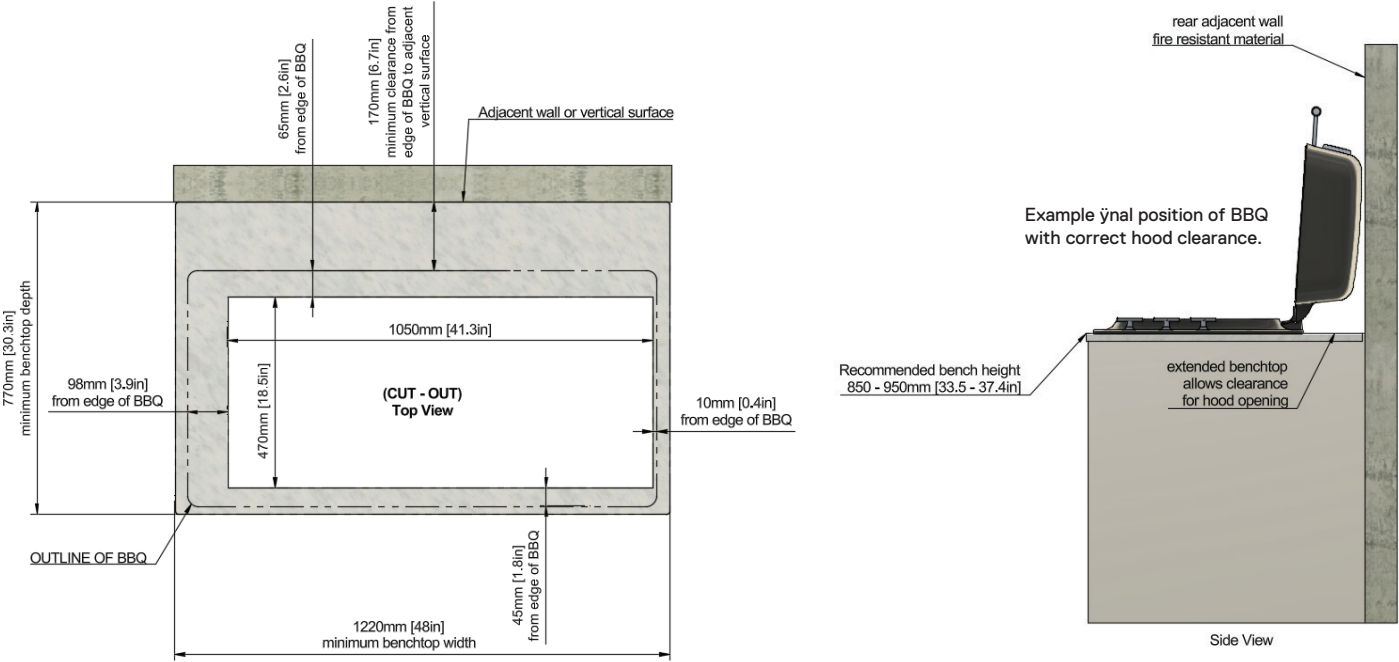


Figure 2

ASSEMBLY AND INSTALLATION

Built-in Enclosure

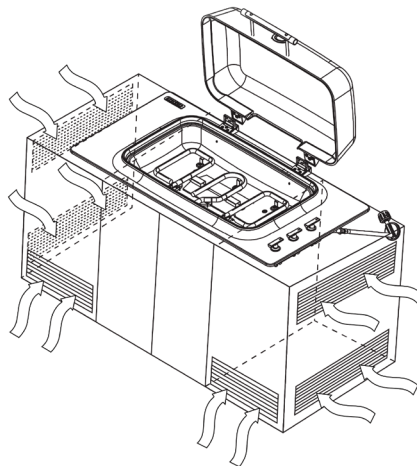
CAUTION: This appliance is only for installation in a built-in enclosure constructed of non-combustible materials. Follow all dimensions, including all sizes for correct ventilation of the cylinder enclosure.

If installing the BBQ into a built-in enclosure, follow the ventilation requirements to ensure safe operation, failure to do so may lead to overheating of the BBQ:

The enclosure for the BBQ and LP-Gas cylinder compartment shall be ventilated at both the upper and lower levels of the enclosure, this can be achieved one of the following ways:

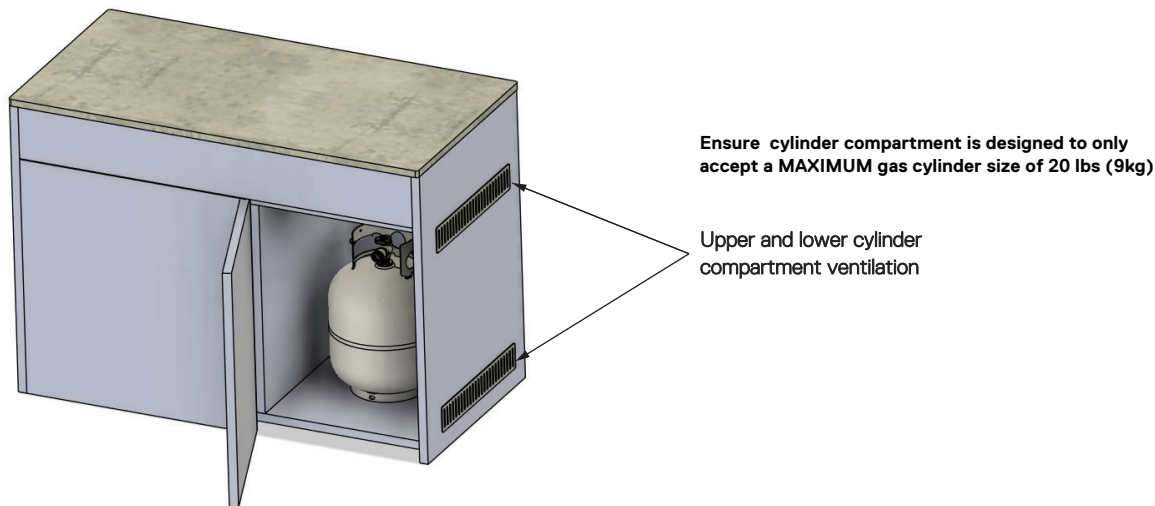
- a. One side of the enclosure shall be completely open; or
- b. For an enclosure having four sides, a top and a bottom:
 1. At least two ventilation openings shall be provided in the side walls of the enclosure, located within 5 in (127mm) of the top of the enclosure, equally sized, spaced at a minimum of 90 degrees, and unobstructed. The openings shall have a total free area of not less than 1 in²/lb (14.2 cm²/kg) of stored fuel.
 2. Ventilation openings shall be provided at floor level of the enclosure and shall have a total free area of not less than 1/2 in²/lb (7.1cm²/kg) of stored fuel capacity.
If ventilation openings at floor level are in a side wall, there shall be at least two openings. The bottom openings shall be 1 in (25.4 mm) or less from the floor level and the upper edge no more than 5 in (127 mm) above the floor level. The openings shall be equally sized, spaced at a minimum of 90 degrees and unobstructed.
 3. Every opening shall have a minimum dimension of 1/8 in (3.2 mm)
 4. Ventilation openings in side walls shall not communicate directly with any other enclosures of the outdoor cooking gas appliance.

Below example of a built in enclosure:



If placing the gas cylinder in a built in enclosure:

- c. For a cylinder enclosure having four sides, a top and a bottom, and intended for installation in a built in enclosure:
 - 1. At least one ventilation opening shall be provided on the exposed exterior side of the enclosure within 5 in (127mm) of the top of the enclosure and unobstructed. The openings shall have a total free area of not less than 1 in²/lb (14.2 cm²/kg) of stored fuel capacity.
 - 2. At least one ventilation opening shall be provided on the exposed, exterior side of the enclosure 1 in (25.4 mm) or less from the floor level and shall have a total free area of not less than 1/2 in²/lb (7.1 cm²/kg) of stored fuel capacity. The upper edge shall be no more than 5 in (127 mm) above the floor level.
 - 3. Every opening shall have a minimum dimension of 3/16 in (4.8mm).
- d. Cylinder valves shall be readily accessible for hand operation. A door on the enclosure to gain access to the cylinder valve is acceptable provided it is non-locking.
- e. The enclosure for LP-Gas cylinder shall isolate the cylinder from the BBQ burner compartment to provide shielding from radiation, a flame barrier, and protection from foreign material such as hot drippings.
- f. There shall be a minimum clearance of 2 in (50.8 mm) between the floor of the LP-gas cylinder enclosure and the ground.
- g. The design of the built-in enclosure shall be such that the LP-gas cylinder can be connected. Disconnected and the connections inspected and tested outside the cylinder enclosure and those connections which could be disturbed when installing the cylinder in the enclosure can be leak tested inside the enclosure.



*The connector must comply with the Standard for Connectors for Outdoor Gas Appliances and Manufactured Homes , ANSI Z21.75- CSA 6.27, and suitable for outside installation . The maximum length of the connection shall be 6 ft (1.82m);

*Make sure the gas connector is easily accessible to test for gas leaks.

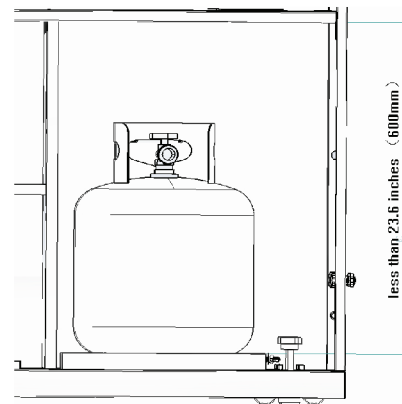
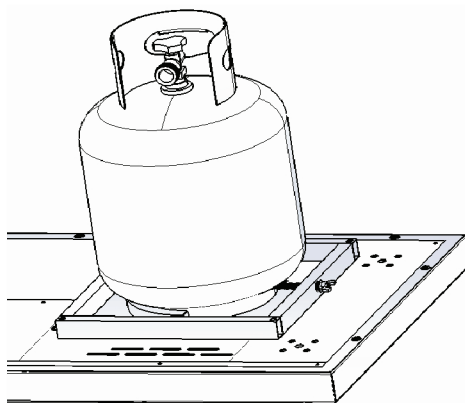
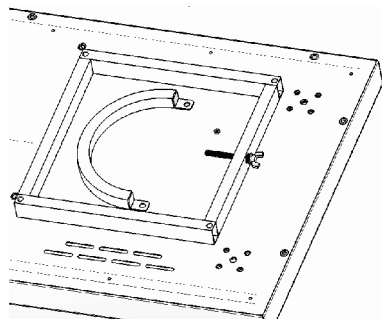
*Make sure the piping , flexible tubing , or gas connectors are supported, and fixed and not easily moved.

*The tubing or connector should be protected when passing through openings in compartments of the built-in, as it possible to be damaged from sharp edges.

**For connecting an appliance to a fixed fuel piping system
a connector must comply with the Standard for Connectors for Outdoor Gas
Appliances and Manufactured Homes , ANSI Z21.75- CSA 6.27.**

A means for cylinder retention in the cylinder compartment should be used. Check with your local dealer for alternative cylinder retention brackets available

Make sure the height of the gas cylinder room is less than 23.6 inches (600mm)



ASSEMBLY AND INSTALLATION

Preparing for Barbeque installation

Before placing the bbq into the built-in enclosure, assembly the grease tray by locating the following hardware:

Phillips Screwdriver
(not supplied)



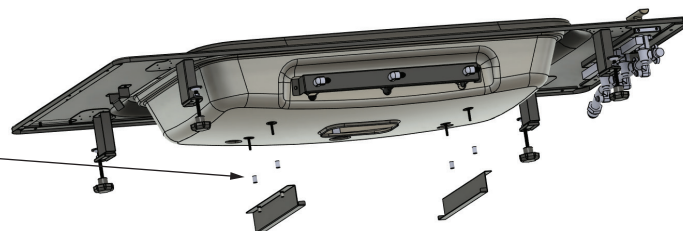
T-Handle Hex Driver
(Supplied)



screws

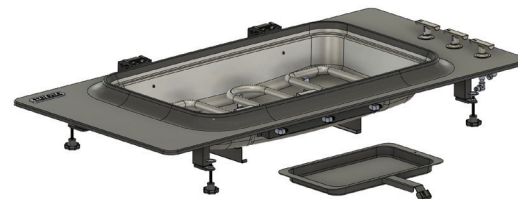
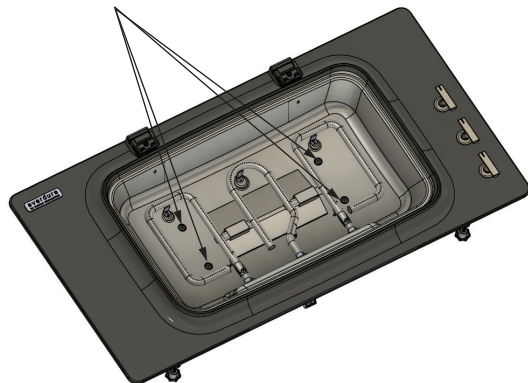


spacers



Place all four spacers onto screws and position the grease tray mounts. Fasten the mounts into place with the screws protrude from above.

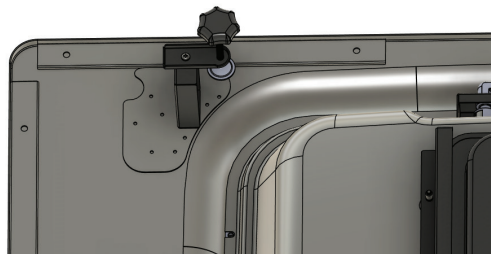
Locate the four mounting holes and place screws through holes in base of firebox



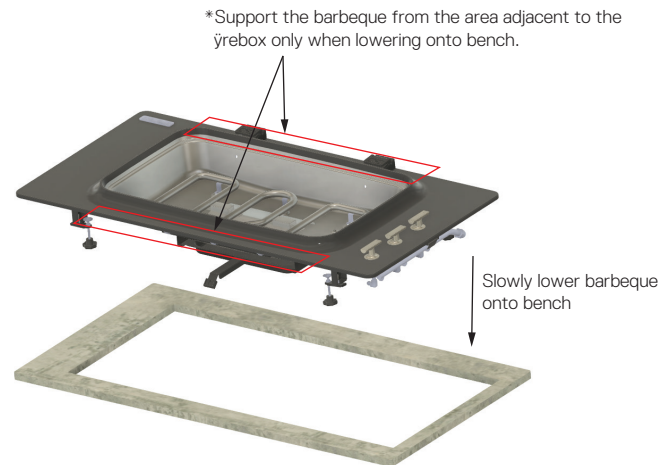
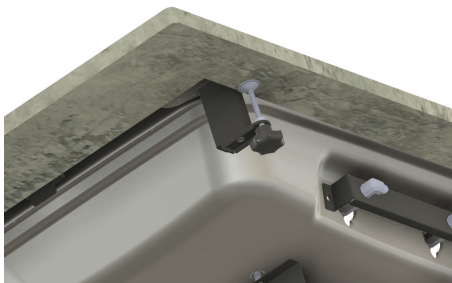
Insert the grease tray onto the mounts and check for correct fitment.

ASSEMBLY AND INSTALLATION

Installation into bench top



Before installing the barbeque onto the enclosure, ensure all four locking tabs are in the open position by unwinding and rotating the clamp 90 degrees as per above image.



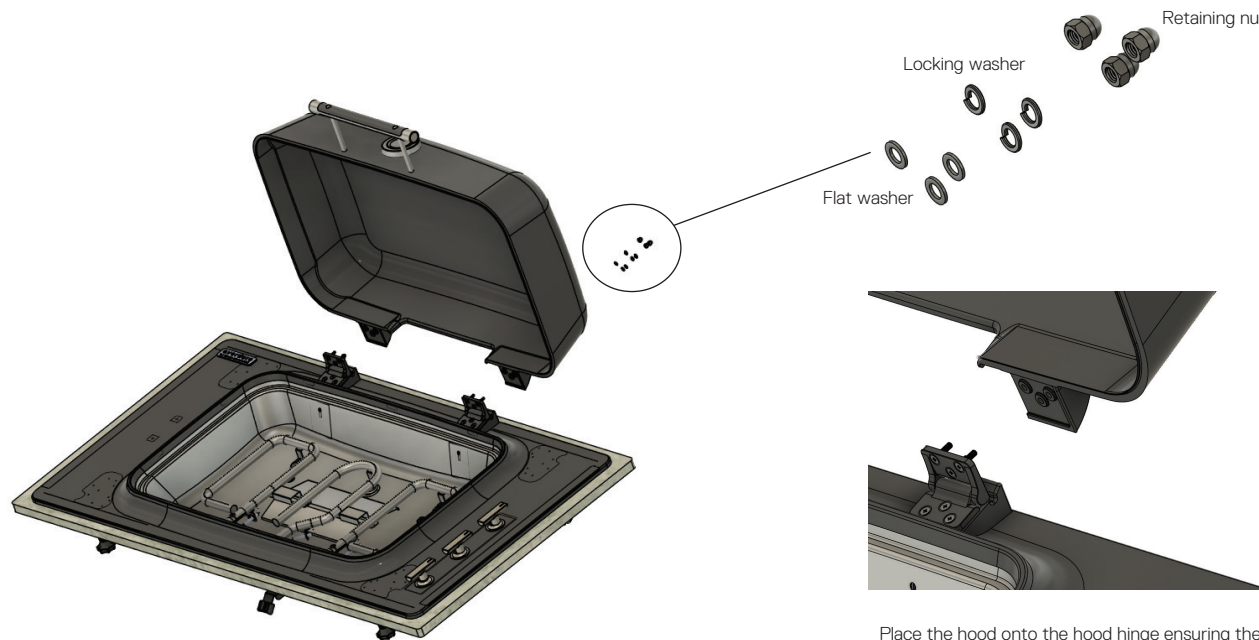
Align the barbeque above the bench top cutout, taking note of the area surrounding the gas valve, gas manifold and attached gas hose and slowly lower into the bench top.



Final position of barbeque.

ASSEMBLY AND INSTALLATION

Assembly of Hood



Place the hood onto the hood hinge ensuring the screws protrude through the hood mount.
Secure the hood by placing the Flat washer first, followed by the Locking washer then the Retaining nut for each hinge mount screw.
Repeat this process for both hinges.

ASSEMBLY AND INSTALLATION

Assembly of Grill Plates



OUTDOOR INSTALLATION GUIDE

This appliance shall 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.

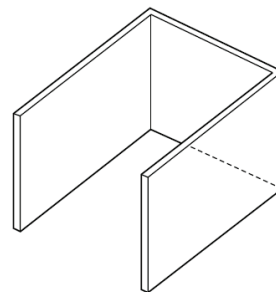
This appliance must not be used indoors. Do not use your barbeque in garages, porches, sheds or other enclosed areas. The barbeque is not intended to be installed in or used on recreational vehicles (e.g. boats, trucks and tents) and should not be placed close to or under any surfaces that will burn or are sensitive to heat. Do not block/obstruct the flow of air and combustion around the barbeque housing in use.

CAUTION: This outdoor cooking gas appliance must only be used outdoors and must not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

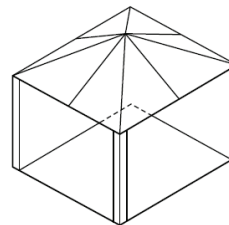
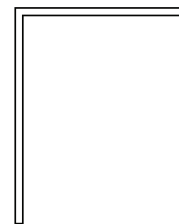
When choosing a suitable area, consider and adhere to the following requirements:

- 1) "An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings";
- 2) "An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings"; or
- 3) "An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings";

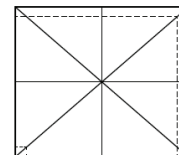
CAUTION: This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats or recreational vehicles.



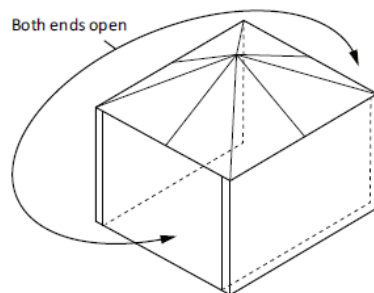
Outdoor area — Example 1



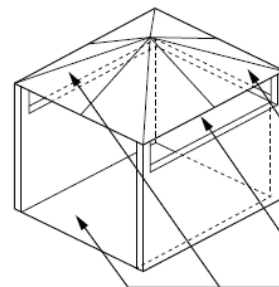
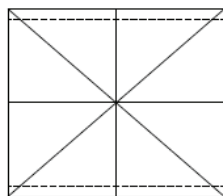
Outdoor area — Example 2



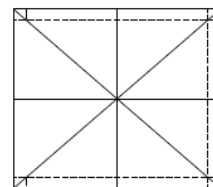
OUTDOOR INSTALLATION GUIDE



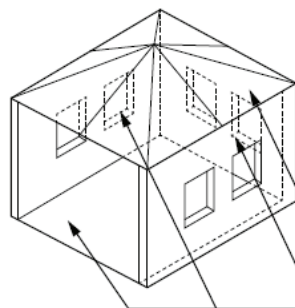
Outdoor area — Example 3



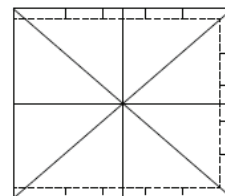
Outdoor area — Example 4



30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is open and unrestricted



Outdoor area — Example 5



30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is open and unrestricted

GAS CONNECTIONS

*Always confirm gas type and specification on the data plate located on the underside of the BBQ

FOR GAS LP CYLINDER CONNECTION

1. To achieve the optimum performance from your barbeque, an approved gas cylinder/bottle must be used. The supplied hose and/or regulator must first be connected to the barbeque inlet.
2. Do not connect a gas cylinder/ bottle to a barbeque that is not secured on a stable raised surface. The cylinder should be lower than the barbeque, in a protected place on a stable surface.
3. Before connecting gas supply, take care that all gas control knobs are in the off position. Once connected, turn the regulator handle to on to turn on the gas supply. Check all joints are secure.

NOTE: Do not store more than one gas cylinder in the BBQ or cylinder compartment.

LEAK TESTING

1. Make sure the gas control knobs are **Off** and turn the cylinder valve **On**.
2. Check for leaking joints by brushing with solution of half-liquid detergent and half water. If a leak is present, bubbles will appear (or you may hear a hissing sound). Re-tightening connections can generally repair a leaking joint. You must also check the gas hose and connection at the gas cylinder. If a leak cannot be resolved, do not proceed and turn the gas cylinder/bottle valve off.

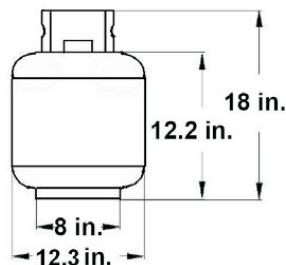


DO NOT USE NAKED FLAME FOR LOCATING GAS LEAKS.
IF A LEAK PERSISTS CALL AN AUTHORIZED GAS FITTER.

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR THE USE OF REGULATOR AND PROPANE CYLINDER

GAS HOOK-UP: Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. Any replacement pressure regulator and hose assembly must be specified by the grill manufacturer. This grill is configured for Liquid Propane. Do not use a Natural Gas supply.

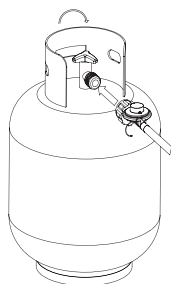
LIQUID PROPANE CYLINDER REQUIREMENTS: (The LP cylinder must be a 20-lb). A dented or rusty Liquid Propane cylinder may be hazardous and should be checked by your supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The Liquid Propane cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for Liquid Propane cylinders by United States Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods Commission. The 20-lb cylinder must have a shut off valve terminating in a valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1. Storage of an outdoor cooking gas appliance indoor is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance. The cylinder system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. Manifold pressure: (operating) 11 inches water column (W.C.), (non-operating) 11.2 inches water column (W.C.). The Liquid Propane cylinder must be fitted with an Overfill Protection Device (OPD).



Maximum size of cylinder permitted

CONNECTING THE LIQUID PROPANE CYLINDER: To connect the Liquid Propane gas supply cylinder: The cylinder valve should be in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops. Make sure the cylinder valve has the proper type-1 external male thread connections per ANSI Z211.81. Make sure the burner valves are in the "OFF" position. Inspect the valve connections, port and regulator assembly to the valve, use your hand to tighten the nut clockwise until it stops. Use of a wrench could damage the quick coupling nut and result in a hazardous situation, open the cylinder valve fully by turning the valve counterclockwise. Before lighting the grill, use a soap and water solution to check all the connections for leaks. If a leak is found, turn the cylinder valve "OFF" and do not use the grill until a local Liquid Propane dealer can make repairs.

clockwise



WARNING:

1. Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
2. Never fill the cylinder beyond 80 percent full
3. If the information in item 1&2 is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

CAUTION: Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

WARNING: Do not store more than one gas cylinder in the BBQ or cylinder compartment.

FOR NATURAL GAS CONNECTION

1. Refer to the Instructions supplied with the Natural Gas Conversion Kit.
2. Only use the regulator supplied for use with Natural Gas.
3. Before connecting to a fixed gas supply, take care to ensure all gas control knobs are in the OFF position.
4. The outdoor cooking gas appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa); and
5. The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa)."

All gas fitting work, conversions, service and repairs must only be performed by an authorized person in accordance with local codes or, in the absence of local codes to ANSI Z223.1/NFPA 54, or CSA B149.2

OPERATING INSTRUCTIONS GENERAL INSTRUCTIONS

A fairly protected location is desirable for pleasant and efficient cooking. Try to keep the barbeque sheltered from strong winds as this will drastically reduce cooking efficiency. If this is unavoidable, position the length of the barbeque to be parallel in the direction of the wind. Keep the barbeque level. Check frequently that the burner remains alight when used in conditions of strong wind (through the viewing hole on the left hand side of the chassis or through open grills). Make sure the minimum distances of the barbeque to any wall or combustible surface are met.

Take care that the barbeque is locked in position using the locks as per installation instructions

GAS TYPE AND CONSUMPTION

The barbeques are designed to operate on Propane gas and Natural gas. Gas consumption, Pressure and Injector Orifices are shown on the Data label found near the gas inlet manifold.

GAS CONTROL KNOB

The gas control knob locks in both the **Off** and **High** positions. By depressing the knob and turning anti-clockwise, gas flow will gradually increase until the **High** position is reached. Continue turning in this direction and gas flow will decrease until a simmer level is reached at **Low**. To turn gas flow off the gas control knob must be turned clockwise from **Low**, depressed at High and turned until the **Off** position is reached.

MATT VITREOUS CAST IRON OPEN GRILLS AND SOLID PLATE

This 3 burner barbecue are supplied with open grills.

The open grills have a solid strip of cast iron built into the bottom of the grill used to protect the burner from dropping oil or food. The grills are jitted onto the supports built into the inside of the chassis. When correctly installed, there should be a 3-5mm (0.2in) gap between the grills and the inner edge of the chassis. Any excess fat or liquid will into the chassis and drip through the barbeque into the fat tray and foil tray below the chassis. If burner ports become blocked, let the barbeque cool down & clean the burner with a wire brush.

For a list of accessories for this barbeque, go to the Everdure by Heston Blumenthal website.

NOTE: The enamel coating can be damaged by steel utensils. Damage to plates and grills due to the use of metallic or sharp objects will not be covered under warranty. It is recommended to use silicone cooking utensils as these are both hygienic and withstand high temperatures.

FAT TRAY

Prior to use check that the fat tray is clean and lined with a disposable foil tray. Use only foil trays supplied for the barbeque, as trays of an incorrect size or height could cause problems with aeration to the barbeque or spilled fat and oils. Make sure the fat tray assembly is fully installed under the barbeque before operating the appliance.

UNDER NO CIRCUMSTANCES MUST SAND, KITTY LITTER OR FAT ABSORBENTS BE USED IN THE FAT TRAY OR FOIL TRAY.

ROASTING

Roasting (or running the barbeque with the hood down) should not be done with all control knobs set to high. This is most important as severe overheating and spoilt food can result if these instructions are not followed. Roasting is best done using a raised roasting rack, such as the Everdure by Heston Blumenthal roasting rack HBROASTR, which allows heated air to circulate around the meat, and fats to drip away from the meat.

Always set the barbeque up with the standard full grill combination as spelled out in the assembly instructions. Cut a piece of foil slightly bigger than the roasting rack and place it in the center of the barbeque on top of the grills. Cut some slots through the foil so that excess moisture and fats can flow through the grills. Place the roasting rack centrally over the foil. Pre-heat the barbeque for 5 minutes with the hood down and the outer gas controls on high.

Once the barbee has reached ~356°F, open the hood, place the food on the roasting rack, close the hood and turn the control knobs down to low (these can be adjusted during roasting to keep the internal temperature stable, as weather conditions such as temperature and wind speed will affect the efficiency of the barbeque). Monitor the food cooking periodically until food is cooked.

AFTER COOKING

1. When finished, make sure burner control knobs are turned **OFF**.
- 2. TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USE.**
3. After cooking and whilst the barbeque is still warm, remove scraps from the grill with a non-metallic scraper.
4. Excess fat and meat scraps can be scraped off the inside of the chassis by removing the grill/plate to gain access.
WARNING: Some surfaces may still be hot – please use protective gloves.
5. Clean the fat tray and replace the aluminum foil tray after or before each use of the appliance.
6. Once the barbeque is cool close the hood and wipe off any fat splatter from the stand with a clean rag.

LIGHTING PROCEDURE



READ ALL OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING THE APPLIANCE

OPEN THE HOOD BEFORE LIGHTING

MAKE SURE THE GAS CONTROL KNOB IS IN THE 'OFF' POSITION AND OPEN CYLINDER/BOTTLE VALVE

MAKE SURE THE GRILL AND PLATE ARE IN THE CORRECT POSITIONS FOR COOKING

LLIGHTING THE BARBEQUE USING THE BUILT IN IGNITION ON THE CONTROL KNOBS

1. Read all instructions before lighting.
2. Open lid during lighting
3. Make sure all the gas control knobs are in "OFF" position.
4. Push the gas control knob and turn anticlockwise to "HIGH" Position. The igniter will click and light the burner
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the gas control knob off, wait 5 minutes, and repeat steps 2-5.

WARNING: If any burner extinguishes during use turn the control knobs to the OFF position and wait 5 minutes to enable any unburnt gas to clear before reigniting your gas grill.

There are 3 gas control knobs on the barbeque (one for each burner under a plate or grill).
The control knob closest to the rear controls the burner to the right.
The control knob closest to the front controls the burner to the left.
The central control knob controls the center burner.

LIGHTING THE BARBEQUE MANUALLY USING A MATCH

1. Read all instructions before lighting.
2. Open lid during lighting
3. Make sure the gas control knob is in "OFF" position.
4. It's advised to use a gas grill lighting rod, insert the match into the lighting rod
5. Light the match and insert it through the gaps in the grills.
6. Turn on the gas valve to the High Position for the corresponding burner
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the gas control knob off, wait 5 minutes and repeat steps 4-6.

CLEANING

EXTERNAL CLEANING

Before cleaning the barbecue exterior, ensure the appliance has cooled and is safe to touch. Painted and plastic surfaces can be cleaned using a mild household detergent or cleaner and a clean cloth (do not use scourers or harsh detergents). **It is advisable to test cleaners on a small section of the appliance first. NEVER** use paint thinners or similar solvents for cleaning and **NEVER** pour cold water over hot surfaces. Dry the surface afterwards.

INTERNAL CLEANING

Before cleaning the internal parts of your barbecue, ensure the appliance has cooled and is safe to touch. The inside of the hood can be cleaned by using some water, mild detergent and a sponge or mild scouring pad. The coated surface of the hot plate should be cleaned carefully so as not to scratch the surface as above, preferably when the surface is still warm. For hard to clean areas, use a little baking soda on a wet sponge. Do not use abrasive cleaners.

WARNING! The surfaces of the plates may be hot. Please ensure protective gloves are worn.

STORAGE

When the appliance is not in use, the cylinder valve must be turned OFF



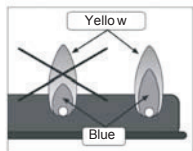
STORE CYLINDER IN A WELL VENTILATED AREA OUT OF REACH OF CHILDREN

When the gas cylinder is disconnected, replace the plug or cap on the valve outlet. For extended storage it is suggested that the primary air-port of the burners be covered against the penetration of insects or vermin. Spiders and small insects can spin webs or nest in the burner rails/tubes, which could lead to obstruction in the gas and air flow, resulting in a fire in an around the burner rails/tubes. This type of fire is called a flash-back and can cause serious damage to your barbecue and create an unsafe operating condition. To prevent this, regularly inspect and clean the burners.

CHECKING THE BURNERS FOR FLAME STABILITY:

Visually check the burner flames for correct function when the unit's operating by inspecting the burner flame / flames with the cooking plates & grills removed. A good flame should be blue with some yellow tipping.

Note: take care when viewing the burner operation not to lean into the flame, failure to do this may result in personal injury.



CLEANING YOUR GAS GRILL:

Its recommend that you clean your gas grill using only a mild washing liquid solution, avoid using abrasive or solvent based cleaners these may damage the finish of your gas grill and may void your warranty.

Note: Prior to cleaning your grill please ensure your grill is at cool temperature. **BURNER** Brush the outside of the burners with a stiff brush to remove rust and dirt. Make sure all ports are open.

GAS SUPPLY Routine Maintenance.

LEAK TESTING GENERAL: Although gas connections on the grill are leak tested prior to shipment, a complete leak test should be routinely performed.

Check all gas connections for leaks using the procedures listed below. If the smell of gas is detected at any time, you should immediately check the entire system for leaks.

Make a solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings.

TO TEST

1. Turn the burner valves off.
2. Turn the Liquid Propane cylinder valve counterclockwise to open the valve.
3. Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles will appear where a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn the gas supply "OFF" and tighten leaky fittings.
5. Turn the gas back "ON" and recheck.
6. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the gas supply "OFF" and contact customer service at everdurebyheston.com
7. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation. Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill. Substitutions will void the warranty.

MAINTENANCE

It's recommended that you undertake the following maintenance program every 12 months or prior to the use of your grill at the beginning of every BBQ season.

Note: Prior to undertaking any maintenance on your grill, please ensure your grill is cool.

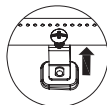
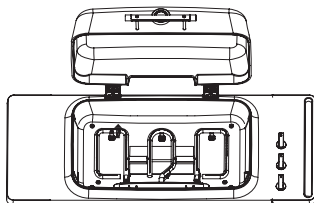
1. Ensure the area around you gas grill is clear from combustible materials, gasoline and other flammable liquids.
2. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to and from your gas grill.
3. Checking and cleaning the burner rails, you need to ensure that all burner ports, burner tubes are clear from insect nests, webs. A clogged tube can result in a fire below the appliance.

PROCEDURE: REMOVING THE BURNER TUBES

Note: Please note the grill plates need to be removed before removing the burner tubes.

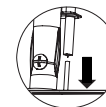
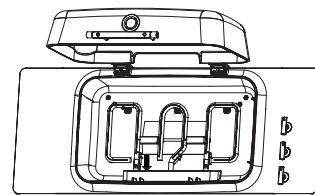
STEP 01

/Remove the 3x Phillip head screws securing the burners in place.



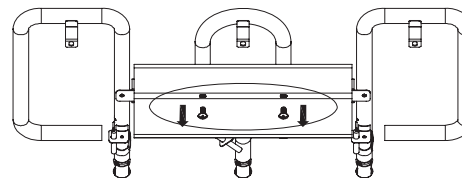
STEP 02

/Slide the burners toward the rear of the grill & remove ignition cables from the burner assembly and lift the burner rail assembly out of the gas grill.

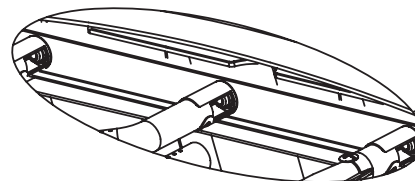


STEP 03

/Inspect the burners for insect webs and nests or any other blockages, the burner tube & ports can be cleaned with a thin piece of wire if required.



To replace the burner assembly repeat the above in the reverse order, ensure the burner are seated correctly over the gas control outlets when replacing.



TROUBLESHOOTING

Burner will not ignite when using the igniter:

Cylinder valve is not on	Turn cylinder valve on
Cylinder is empty	Replace with a full cylinder/bottle.
Igniter is not sparking	Remove grill/plate and visually check the electrode for a spark. Check that the cables to ignition point, or from the valve to the chassis have not broken or disconnected. Also check the alignment of the sparker. If there is no spark, contact service provider.
Injector is blocked	Clean injector with a toothbrush. Do not drill out or use wire. Do not remove injector. Contact service provider.

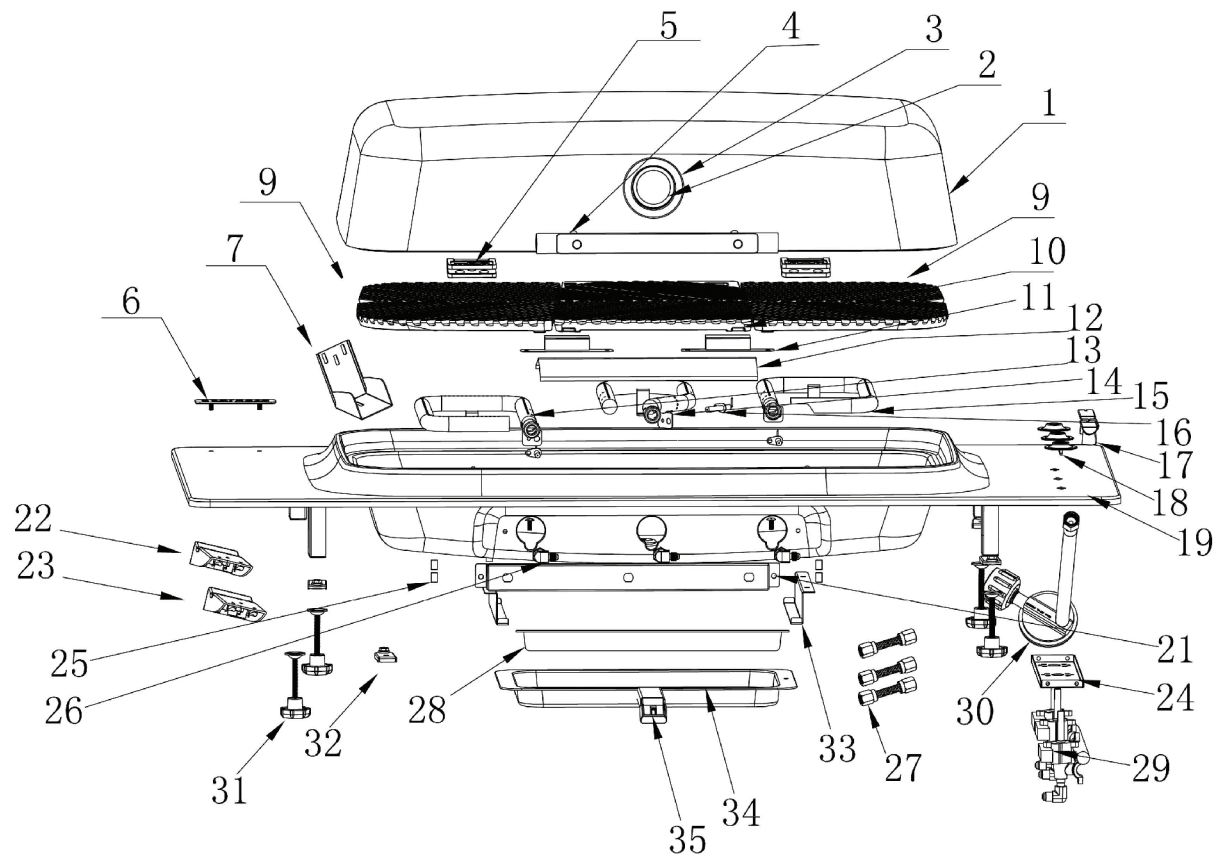
Burner flame is erratic:

Burner is blocked	Remove cooking surface and check burner for obstruction. Clean ports.
Flame is burning inside burner (hissing sound)	Turn off burner, allow to cool and re-ignite as per instructions.
Regulator is faulty	Contact service provider.
Injector is partially blocked	Clean injector with a small brush. Do not drill out or use wire. Do not remove injector. Contact service provider.

Gas is leaking from connections:

Connections are loose	Tighten loose connections (do not over-tighten) and leak test under pressure with soapy water solution (page 20 & 25)
Hose has deteriorated	Contact service provider - replace.
Gas valve is faulty	Contact service provider
Threads are damaged	Contact service provider

PARTS LIST:



PARTS LIST:

REF.	DESCRIPTION	QTY
1	Hood	1
2	Temperature Gauge Bezel	1
3	Temperature Gauge	1
4	Hood handle	1
5	Hinge	2
6	Logo badge	1
7	Hinge supporter	2
9	Cooking grill	2
10	Center grill	1
11	Gas ignition crossover box	2
12	Baffle	1
13	Left hand burner	1
14	Center burner	1
15	Right hand burner	1
16	Electrode	3
17	Control knob	3

18	Control knob bezel	3
19	Firebox	1
21	Injector bracket	1
22	Hinge support left	1
23	Hinge support right	1
24	Valve support	1
25	Fat tray spacer	4
26	Injector	3
27	Gas tube	3
28	Disposable foil tray	1
29	Gas valve & Manifold Assembly	1
30	Hose/Regulator	1
31	Locking tabs	4
32	Bracket	4
33	Fat tray bracket	2
34	Fat tray	1
35	Fat tray handle	1

Manufactured by Shriro Australia Pty Ltd
Level 7, 67 Albert Avenue Chatswood NSW 2067
Australia
www.everdurebyheston.com

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz:

- Coupez le gaz de l'appareil
- Éteignez toute flamme nue
- Ouvrir le couvercle
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers

AVERTISSEMENT

- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil
- Une bouteille de GPL non connectée pour être utilisée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au montage correct et à l'utilisation sûre de l'appareil. Lisez et respectez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil. Suivez tous les avertissements et instructions figurant sur l'appareil. Il est conseillé à l'installateur de remettre ces instructions au consommateur et de les conserver pour référence ultérieure.

CONTENU

Consignes de sécurité importantes.....	32-33
Détails de l'appareil.....	34
Pièces incluses	35
Montage et installation.....	36-45
Installation extérieure.....	46-47
Raccordement au gaz.....	48-50
Procédure d'éclairage.....	51
Nettoyage et stockage.....	52-53
Entretien.....	54
Dépannage	55
Liste des pièces	56-57
Remarques	58-59

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE À BARBECUE À GAZ EB3G3

Barbecues à gaz d'extérieur Everdure by Heston Blumenthal. Il est important de conserver ces instructions, votre preuve d'achat ainsi que les autres documents importants concernant ce produit pour référence ultérieure. En raison du développement continu de ses produits, Everdure by Heston Blumenthal se réserve le droit de modifier les spécifications ou l'apparence sans préavis. Éliminez l'emballage de manière responsable; recyclez-le là où les installations le permettent.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes pour une utilisation sûre de cet appareil. Veuillez lire et respecter tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil.

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.

1. Ce barbecue à gaz est destiné à être utilisé à l'extérieur **UNIQUEMENT**.
Cet appareil ne doit **PAS** être utilisé à l'intérieur.
2. Pour votre sécurité et votre plaisir, lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
3. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
4. Assurez-vous que tous les raccordements de gaz sont bien serrés avant d'utiliser cet appareil (reportez-vous à la procédure de test d'étanchéité dans ce manuel). Vérifiez toujours l'absence de fuites lorsqu'une bouteille de gaz est remplacée ou reconnectée.
5. Les enfants et les animaux domestiques sans surveillance ne doivent pas se trouver à proximité du barbecue pendant la cuisson, le préchauffage ou le refroidissement. Veillez à ce qu'ils soient tenus à bonne distance du barbecue pendant son utilisation. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
6. Une attention particulière doit être portée lors du retrait du bac à graisse et/ou des barquettes en aluminium jetables. Une mauvaise manipulation de l'huile et des graisses chaudes peut entraîner des blessures graves. Soyez prudent lors du changement des plaques et assurez-vous que les pièces ne sont pas chaudes et que l'huile ou la graisse ne coule pas sur le brûleur. Veillez à ce que les orifices/venturi du brûleur ne soient pas obstrués.
7. Après utilisation, fermez le robinet de gaz et le robinet de la bouteille. Évitez toute accumulation de gaz non brûlé.
8. Ne laissez jamais les brûleurs à puissance maximale plus de 10 minutes, sauf en cas de cuisson. Lorsque vous cuisinez avec la hotte aspirante baissée, suivez toujours les instructions de la section «Rôtissage» de ce manuel.
9. Il est recommandé de porter des gants de protection lors de la manipulation de composants chauds. Les pièces scellées par le fabricant ou l'agent ne doivent pas être modifiées.
10. Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
11. Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec la bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.
12. Les personnes portant des vêtements inflammables, comme du nylon, doivent se tenir à distance du barbecue lorsqu'il est en fonctionnement. Cet appareil doit être tenu à l'écart de toute matière inflammable pendant son utilisation.
13. N'utilisez pas cet appareil d'autres façons que celles prévues. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse. Ne modifiez pas l'appareil.
14. En cas d'incendie, éteignez le brûleur. Le bac à graisse doit être nettoyé et vérifié avant d'utiliser le barbecue. Un nettoyage régulier permet de réduire l'accumulation de graisse et de résidus alimentaires, combustibles et susceptibles de provoquer un incendie. Les dommages causés par un incendie ne sont pas couverts par la garantie et l'annulent. N'utilisez pas de sable, de litière pour chat ni d'absorbants de graisse dans le bac ou le plateau en aluminium jetable.
15. Assurez-vous que le produit est suffisamment éloigné des matériaux combustibles. Tous les matériaux combustibles doivent être maintenus à plus de 91 cm des côtés et de l'arrière du barbecue. L'appareil ne doit pas être utilisé sous une construction combustible suspendue et non protégée.
16. Si un brûleur émet un sifflement à l'allumage, il est possible qu'il brûle à l'intérieur. Éteignez le brûleur, laissez-le refroidir et réessayez de l'allumer. Protégez votre barbecue des vents forts. Si cela est inévitable, vérifiez toujours que les brûleurs restent allumés si vous utilisez le barbecue par temps venteux.
17. N'effectuez aucun entretien sur le collecteur de gaz du barbecue vous-même - ceci doit être effectué uniquement par des techniciens agréés.
18. Nous vous recommandons d'entretenir régulièrement votre barbecue et de le maintenir en bon état. Pour ce faire, suivez les conseils de nettoyage et d'entretien de ce manuel.

19. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.

20. N'utilisez pas et ne stockez pas cet appareil dans des zones à forte teneur en sel (environnement marin) ou dans des zones exposées à des vapeurs ou liquides caustiques (comme une piscine domestique), car ces produits chimiques peuvent détériorer les matériaux de l'appareil (et annuler la garantie). Un nettoyage régulier et une housse de barbecue Everdure by Heston Blumenthal peuvent contribuer à réduire ce risque.



L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Stockage et manutention des gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58 ; ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1 ; au Stockage et manutention du propane, CSA B149.2 ;



Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.



Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau, ni dans ou sur des véhicules de loisirs.



Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.



La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.



Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez à portée de main un extincteur de type BC ou ABC.



En cas d'incendie d'huile ou de graisse, n'essayez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.



Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil.



Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage et ne doit jamais l'être.



AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE%:

Certains sous-produits figurent sur la liste des substances reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des troubles de la reproduction ou d'autres brûlures. Pour réduire l'exposition à ces substances, utilisez toujours cet appareil conformément au manuel d'utilisation et d'entretien, en veillant à une bonne ventilation lorsque vous cuisinez au gaz.

(a) La manipulation du lait de ce produit vous expose au plomb, un produit chimique reconnu par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Lavez-vous les mains après manipulation.

(b) Ce produit contient des produits chimiques, notamment du plomb et des composés, reconnus par l'État de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des troubles de la reproduction ou d'autres anomalies congénitales.

(c) Lavez-vous les mains après avoir utilisé ce produit.



NE PAS ALLUMER AVEC LA HOTTE VERS LE BAS ET À 250 mm (10 po) DE TOUT CÔTÉ. NE PAS ENFERMER CET APPAREIL.

L'ESPACE MINIMUM POUR CET APPAREIL EST DE 1500 mm (5 pi) AU-DESSUS DE LA PLAQUE DE CUISSON.

NE PAS UTILISER CET APPAREIL À L'INTÉRIEUR. NE PAS STOCKER DE PRODUITS CHIMIQUES, DE MATÉRIaux INFLAMMABLES OU DE PULVÉRISATION D'AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL. NE PAS PLACER D'OBJETS SUR OU CONTRE CET APPAREIL.

NE PAS UTILISER CET APPAREIL AVANT D'AVOIR LU LE LIVRET D'INSTRUCTIONS.

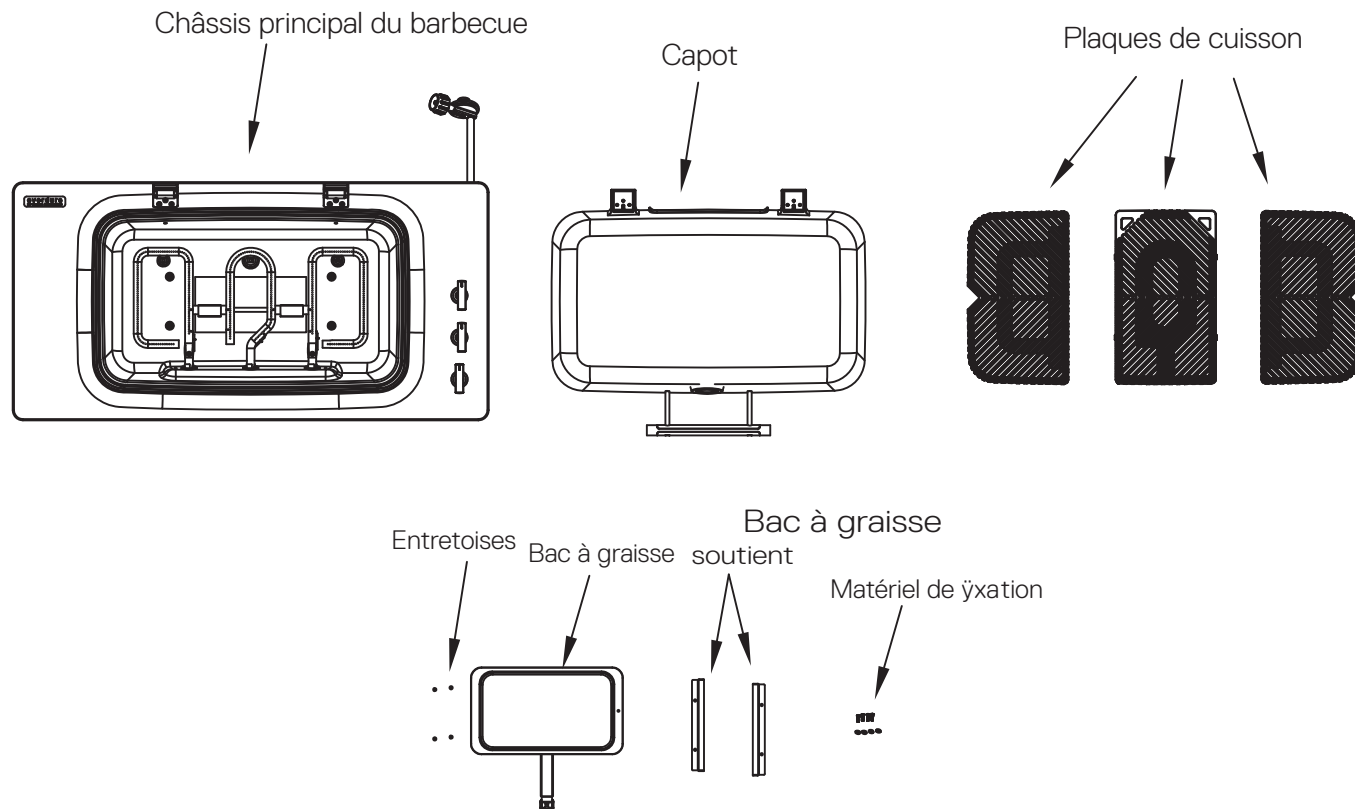
DÉTAILS DE L'APPAREIL

DÉSIGNATION DU MODÈLE	TYPE DE GAZ	TAILLE DE L'INJECTEUR	PRESSIION DU GAZ	PAYS	SORTIR	NOMBRE DE BRÛLEURS	TUYAU DE PROPANE
EB3G3	PROPANE	φ0.04in / φ0.88mm	11 In w.c	USA/CAN	3*9000 = 27000Btu/Hr	3	47 pouces (1.2m)
	GAZ NATUREL	φ0.057in /φ1.45mm	4 In w.c				

	DIMENSIONS		
EB3G3	LONGUEUR (pieds) / (mm)	LARGEUR (pieds) / (mm)	HAUTEUR (pieds) / (mm)
	3.8 / 1158	1.9 / 580	1.17 / 357

L'air est admis par le dessous de la chambre de combustion (deux espaces de 35 mm x 20 mm entre le bac à graisse et la chambre, par un oriyce ovale de 75 mm x 135 mm). Les gaz d'échappement sont évacués sur le pourtour des plaques (espace de 6 mm) et par une fente de 275 mm x 40 mm à l'arrière de la hotte. En cas d'utilisation d'un gril ouvert, l'aération s'e´ectue également par les fentes du brûleur.

PIÈCES INCLUSES

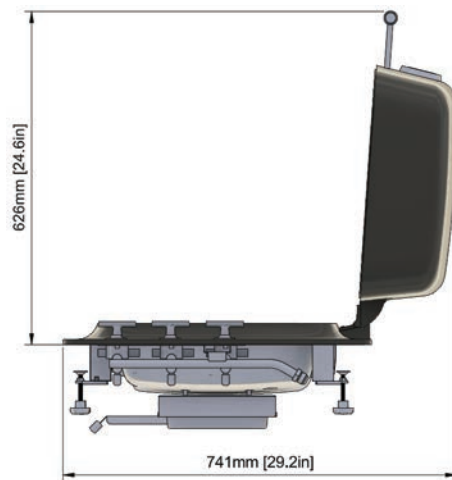
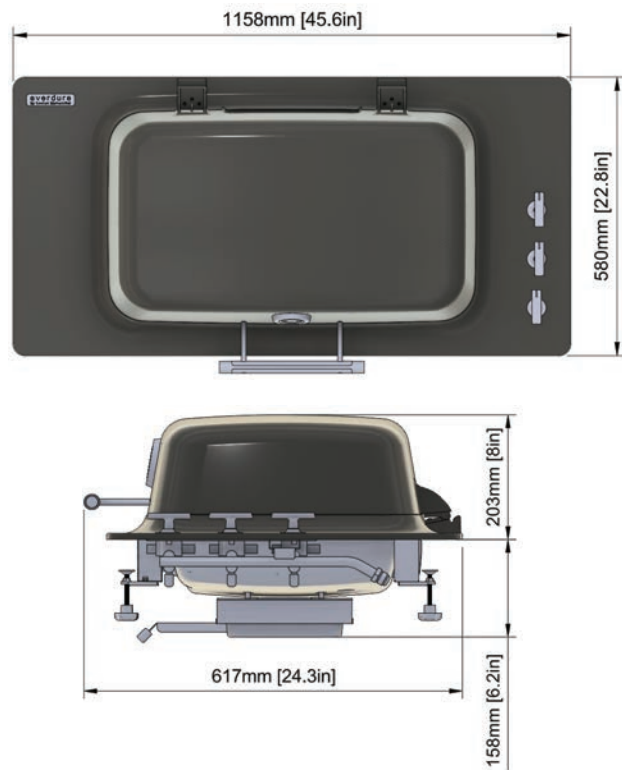


MONTAGE ET INSTALLATION

Ouvrez le carton par le haut et retirez les pièces. Retirez tout l'emballage et placez les pièces sur une surface propre. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages ou de pièces manquantes (si vous en trouvez, contactez votre prestataire de services).

Ce barbecue est conçu pour être placé sur un plan de travail de niveau, utilisez les spécifications ci-dessous pour assurer une installation correcte.

Attention : Assurez-vous que la surface sur laquelle le barbecue doit être placé DOIT être en matériau ininflammable et suffisamment solide pour supporter le barbecue.



MONTAGE ET INSTALLATION

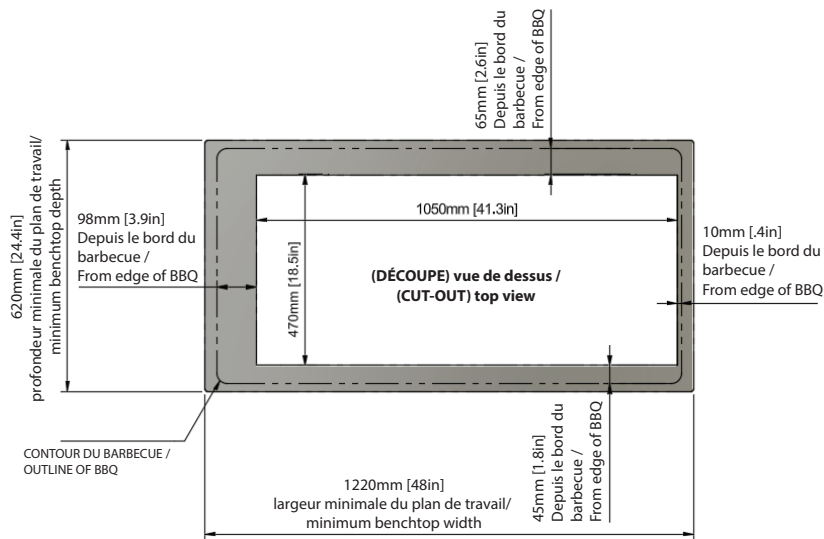
Configuration insulaire/autonome

Vous trouverez ci-dessous la taille minimale de la surface du plan de travail requise pour supporter le barbecue.

Si le plan de travail est utilisé en configuration «îlot», voir les dimensions de la figure 1 si le barbecue doit être installé contre un mur arrière adjacent. Voir la figure 2 pour prévoir un dégagement suffisant pour l'ouverture de la hotte. Remarque: La différence de profondeur du plan de travail peut être compensée par un panneau de remplissage permettant à la hotte de s'ouvrir en position verticale.

L'épaisseur minimale du plateau de table est de 20 mm (0,8 po) et la maximale est de 60 mm (2,36 po).

1. Mesurez et marquez le contour du barbecue sur le plan de travail, à l'emplacement final.
2. Mesurez la dimension de la découpe en vous référant au contour du barbecue.
3. Découpez le matériau restant au centre, prêt pour l'installation du barbecue.



Exemple de position finale de BBQ



Figure 1

MONTAGE ET INSTALLATION

Configuration du mur arrière/de la surface verticale :

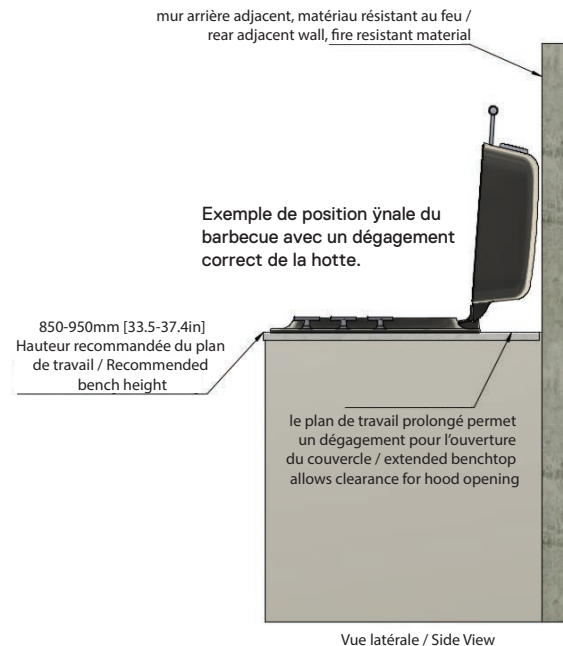
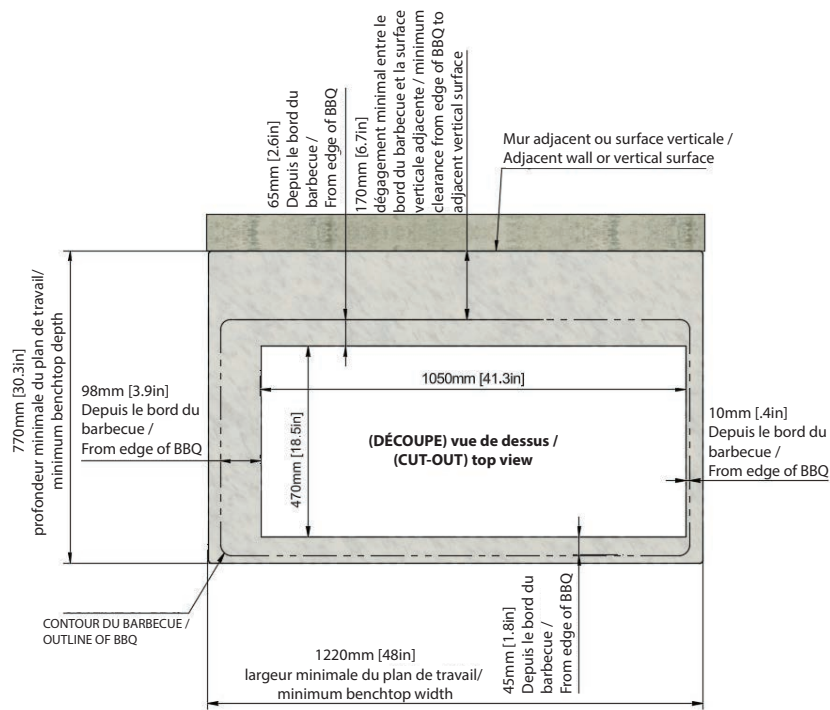


Figure 2

MONTAGE ET INSTALLATION

Boîtier intégré

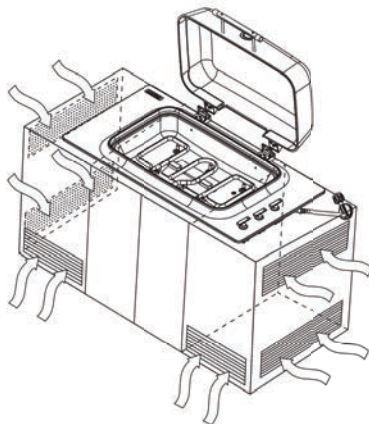
PRUDENCE: Cet appareil est destiné uniquement à être installé dans une enceinte intégrée construite en matériaux incombustibles. Respectez toutes les dimensions, y compris toutes les tailles pour une ventilation correcte de l'enceinte du cylindre.

Si vous installez le barbecue dans une enceinte intégrée, respectez les exigences de ventilation pour garantir un fonctionnement sûr. Le non-respect de ces instructions peut entraîner une surchau'e du barbecue :

L'enceinte du compartiment du barbecue et de la bouteille de gaz GPL doit être ventilée aux niveaux supérieur et inférieur de l'enceinte, ce qui peut être réalisé de l'une des manières suivantes :

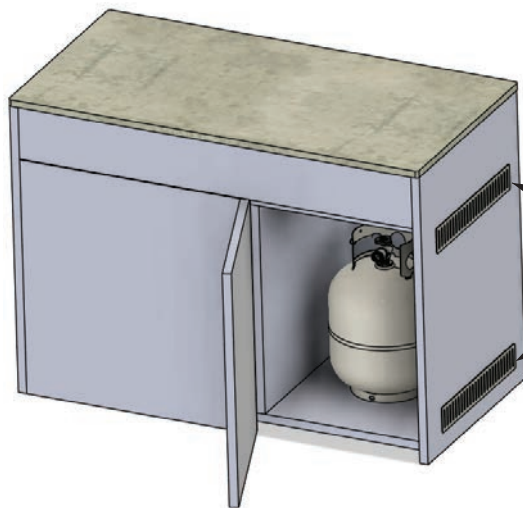
- a. Un côté de l'enceinte doit être complètement ouvert ; ou
- b. Pour une enceinte ayant quatre côtés, un haut et un bas :
 1. Au moins deux ouvertures de ventilation doivent être prévues sur les parois latérales de l'enceinte, situées à moins de 217 mm (5 pouces) du haut de l'enceinte, de même taille, espacées d'au moins 90 degrés et dégagées. La surface libre totale des ouvertures doit être d'au moins 1 pouce²/livre. (14.2 cm²/kg) of stored fuel.
 2. Si les ouvertures de ventilation au niveau du sol sont situées dans un mur latéral, il doit y avoir au moins deux ouvertures. Les ouvertures inférieures doivent être à 25,4 mm (1 po) ou moins du niveau du sol et le bord supérieur à 127 mm (5 po) au-dessus du niveau du sol. Les ouvertures doivent être de dimensions égales, espacées d'au moins 90 degrés et dégagées.
 3. Chaque ouverture doit avoir une dimension minimale de 1/8 pouce (3,2 mm).
 4. Les ouvertures de ventilation dans les parois latérales ne doivent pas communiquer directement avec d'autres enceintes de l'appareil de cuisson à gaz extérieur.

Ci-dessous, exemple d'un boîtier intégré:



Si vous placez la bouteille de gaz dans un boîtier intégré:

- c. Pour une enceinte de bouteille comportant quatre côtés, un dessus et un dessous, et destinée à être installée dans une enceinte encastrée:
 - 1. Au moins une ouverture de ventilation doit être prévue sur le côté extérieur exposé de l'enceinte, à moins de 127 mm (5 po) du haut de l'enceinte et sans obstruction. Les ouvertures doivent avoir une surface libre totale d'au moins 14,2 cm²/kg (1 po²/lb) de capacité de stockage de carburant.
 - 2. Au moins une ouverture de ventilation doit être prévue sur le côté extérieur exposé de l'enceinte, à 25,4 mm (1 po) ou moins du sol, et doit avoir une surface libre totale d'au moins 7,1 cm²/kg (1/2 po²/lb) de capacité de stockage de carburant. Le bord supérieur ne doit pas dépasser 127 mm (5 po) du sol.
 - 3. Chaque ouverture doit avoir une dimension minimale de 4,8 mm (3/16 po).
- d. Les robinets des bouteilles doivent être facilement accessibles pour une manipulation manuelle. Une porte sur le boîtier permettant d'accéder au robinet des bouteilles est acceptable, à condition qu'elle ne soit pas verrouillable.
- e. Le boîtier de la bouteille de gaz GPL doit isoler la bouteille du compartiment du brûleur du barbecue afin de fournir une protection contre les radiations, une barrière contre les flammes et une protection contre les corps étrangers tels que les gouttes chaudes.
- f. Il doit y avoir un espace libre minimum de 2 pouces (50,8 mm) entre le plancher de l'enceinte de la bouteille de gaz GPL et le sol.
- g. Le boîtier intégré doit être conçu de manière à permettre le raccordement de la bouteille de GPL. Les connexions déconnectées et inspectées et testées à l'extérieur du boîtier doivent également permettre de vérifier l'étanchéité des connexions susceptibles d'être perturbées lors de l'installation de la bouteille.



Assurez-vous que le compartiment à bouteilles est conçu pour accepter uniquement une bouteille de gaz d'un poids maximal de 9 kg (20 lb).

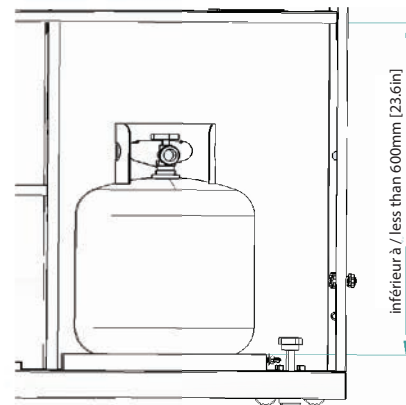
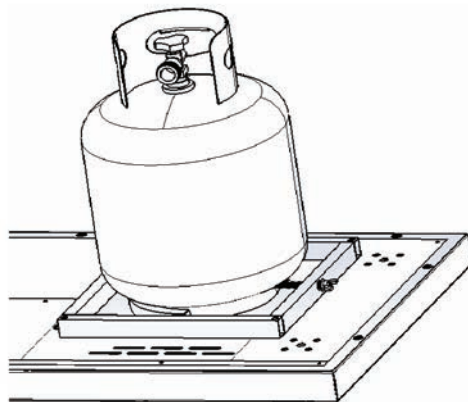
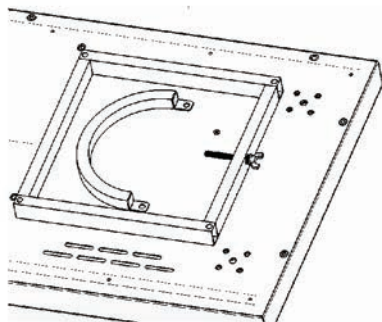
Ventilation des compartiments
supérieurs et inférieurs des cylindres

- *Le connecteur doit être conforme à la norme ANSI Z21.75 CSA 6.27 relative aux connecteurs pour appareils à gaz extérieurs et maisons préfabriquées, et convenir à une installation extérieure. La longueur maximale du raccordement doit être de 1,82 m (6 pi):
- *Assurez-vous que le connecteur de gaz est facilement accessible pour tester les fuites de gaz.
- *Assurez-vous que la tuyauterie, les tubes flexibles ou les connecteurs de gaz sont soutenus, fixés et ne peuvent pas être facilement déplacés.
- *Le tube ou le connecteur doit être protégé lors du passage à travers les ouvertures des compartiments de l'appareil intégré, car il est possible qu'il soit endommagé par des bords tranchants.

Pour raccorder un appareil à un système de tuyauterie de combustible fixe, un connecteur doit être conforme à la norme ANSI Z21.75 - CSA 6.27 relative aux connecteurs pour appareils à gaz extérieurs et maisons préfabriquées.

Un dispositif de retenue du cylindre doit être utilisé dans son compartiment.
Consultez votre revendeur local pour connaître les autres supports de retenue disponibles.

Assurez-vous que la hauteur de la pièce où se trouve la bouteille de gaz est inférieure à 600 mm.



MONTAGE ET INSTALLATION

Préparation de l'installation du barbecue

Avant de placer le barbecue dans l'enceinte intégrée, assemblez le bac à graisse en localisant le matériel suivant



Tournevis cruciforme
(Non fourni) /
Phillips screwdriver
(Not supplied)

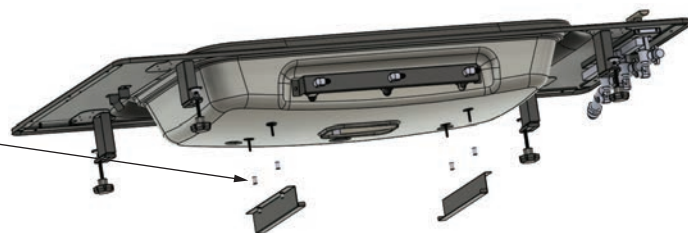


Clé hexagonale en T
(fournie) /
T-Handle Hex Driver
(Supplied)



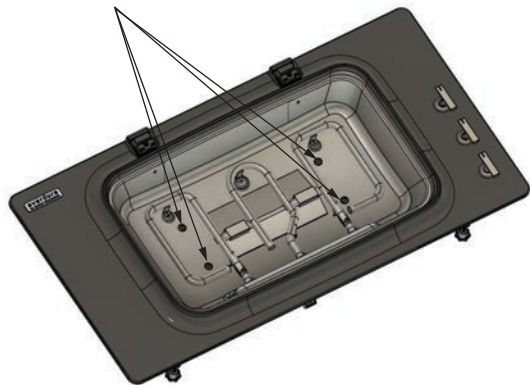
vis

entretoises



Placez les quatre entretoises sur les vis et positionnez les supports du bac à graisse. Fixez les supports en place avec les vis dépassant du dessus.

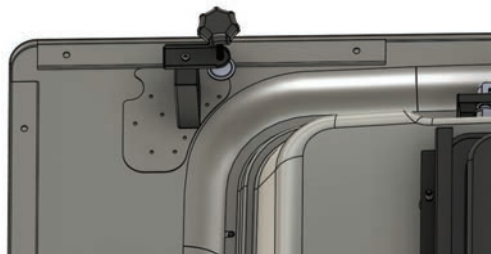
Localisez les quatre trous de montage et placez les vis dans les trous de la base ou du foyer



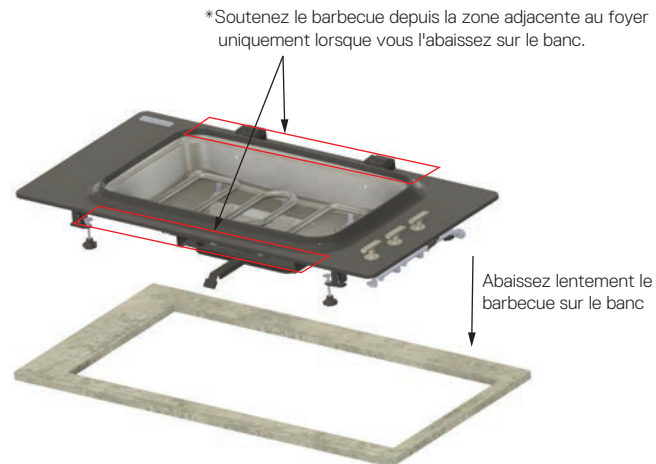
Insérez le bac à graisse sur les supports et vérifiez qu'il est correctement ajusté.

MONTAGE ET INSTALLATION

Installation dans le plan de travail



Avant d'installer le barbecue sur l'enceinte, assurez-vous que les quatre languettes de verrouillage sont en position ouverte en déroulant et en tournant la pince de 90 degrés, comme illustré ci-dessus.



*Soutenez le barbecue depuis la zone adjacente au foyer uniquement lorsque vous l'abaissez sur le banc.

Abaissez lentement le barbecue sur le banc

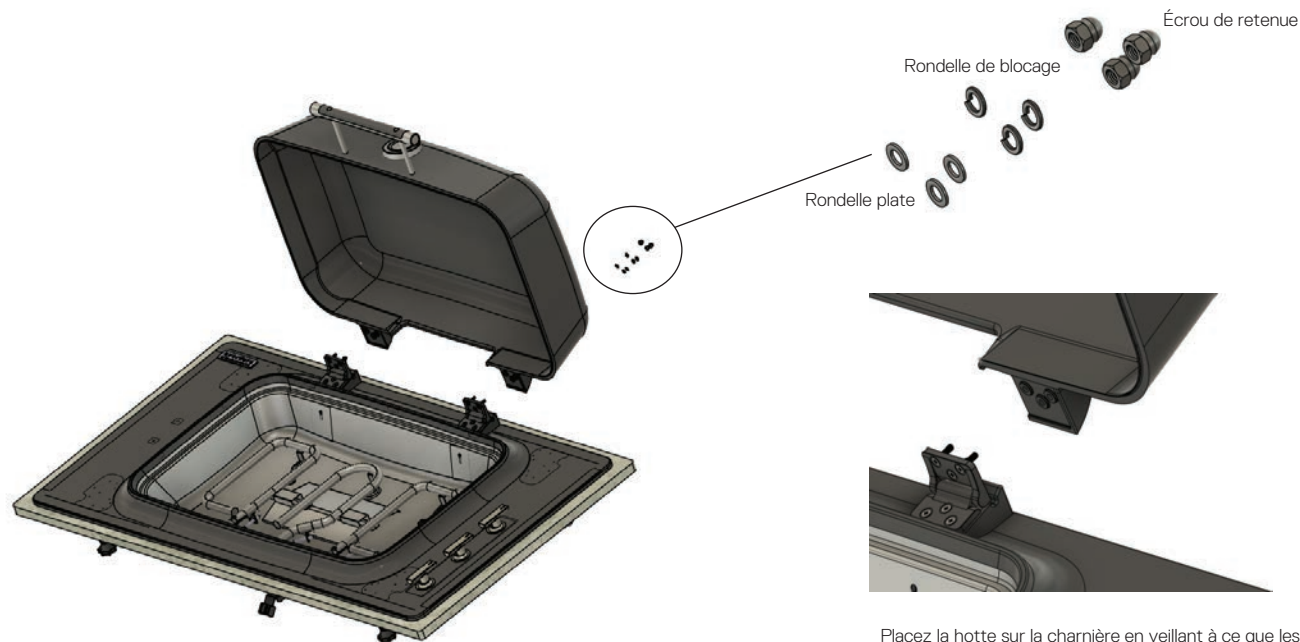
Alignez le barbecue au-dessus de la découpe du plan de travail, en prenant note de la zone entourant la vanne de gaz, le collecteur de gaz et le tuyau de gaz attaché, puis abaissez-le lentement dans le plan de travail.



Position finale du barbecue

MONTAGE ET INSTALLATION

Assemblage de la hotte



Placez la hotte sur la charnière en veillant à ce que les vis dépassent du support. Fixez la hotte en plaçant d'abord la rondelle plate, puis la rondelle de blocage, puis l'écrou de retenue pour chaque vis de fixation de la charnière. Répétez cette opération pour les deux charnières.

MONTAGE ET INSTALLATION

Assemblage des plaques de grill



GUIDE D'INSTALLATION EXTÉRIEURE

Cet appareil ne doit être utilisé que dans un endroit hors sol, à l'air libre, avec une ventilation naturelle, sans zones stagnantes, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.

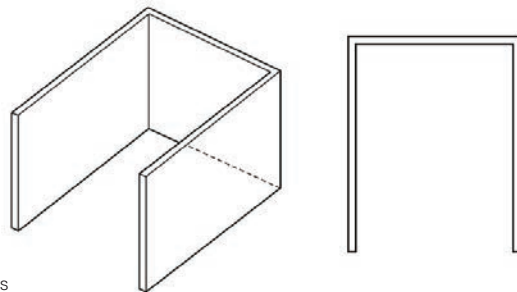
Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'intérieur. N'utilisez pas votre barbecue dans un garage, une véranda, un hangar ou tout autre espace clos. Le barbecue n'est pas conçu pour être installé ou utilisé dans des véhicules de loisirs (bateaux, camions, tentes, etc.) et ne doit pas être placé à proximité ou sous des surfaces inYammables ou sensibles à la chaleur. Ne bloquez pas la circulation de l'air et la combustion autour du boîtier du barbecue en fonctionnement.

ATTENTION : Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

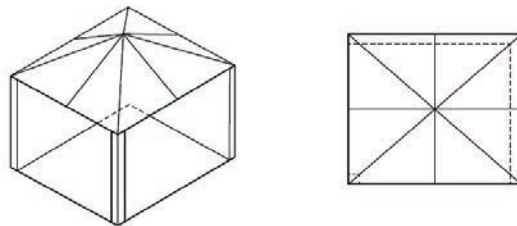
- 1) Un appareil est considéré comme étant installé à l'extérieur s'il est installé sous un abri ne dépassant pas trois côtés, mais sans aucun toit; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes;
- 2) Un appareil est considéré comme étant installé à l'extérieur s'il est installé dans un abri ne dépassant pas une enceinte partielle comprenant un toit et deux parois latérales au maximum. Ces parois peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes; ou
- 3) Un appareil est considéré comme étant installé à l'extérieur s'il est installé sous un abri ne dépassant pas une enceinte partielle comprenant un toit et trois parois latérales, à condition que 30% ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence.

Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

ATTENTION; Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur n'est pas destiné à être installé à bord de bateaux ou de véhicules de plaisance.



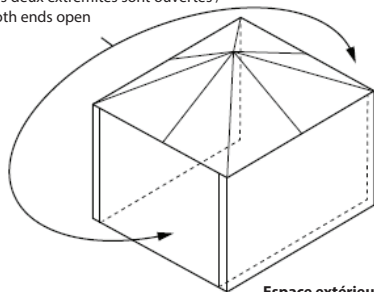
Outdoor area — Example 1
Espace extérieur - exemple 1



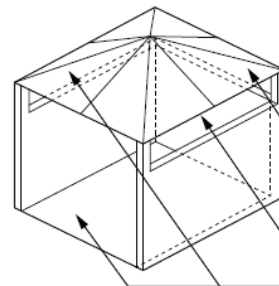
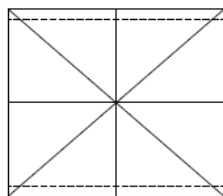
Outdoor area — Example 2
Espace extérieur - exemple 2

GUIDE D'INSTALLATION EXTÉRIURE

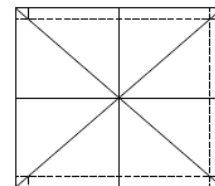
Les deux extrémités sont ouvertes /
Both ends open



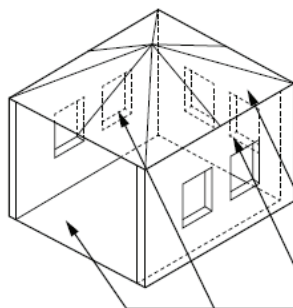
Espace extérieur – Exemple 3 /
Outdoor area - Example 3



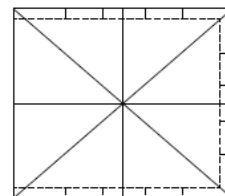
Espace extérieur – Exemple 4 /
Outdoor area - Example 4



30% ou plus de la périphérie horizontale
de l'enceinte est ouverte et non obstruée /
30% or more of the horizontal periphery
of the enclosure is open and unrestricted



Espace extérieur – Exemple 5 /
Outdoor area - Example 5



30% ou plus de la périphérie horizontale
de l'enceinte est ouverte et non obstruée /
30% or more of the horizontal periphery
of the enclosure is open and unrestricted

RACCORDEMENTS DE GAZ

*Vérifiez toujours le type de gaz et les spécifications sur la plaque signalétique située sous le barbecue.

POUR LE RACCORDEMENT DE BOUTEILLES DE GAZ GPL

1. Pour optimiser les performances de votre barbecue, utilisez une bouteille de gaz homologuée. Le tuyau et/ou le détendeur fournis doivent d'abord être raccordés à l'entrée du barbecue.
2. Ne branchez pas de bouteille de gaz sur un barbecue qui n'est pas fixé sur une surface surélevée et stable. La bouteille doit être placée plus bas que le barbecue, dans un endroit protégé et sur une surface stable.
3. Avant de raccorder l'alimentation en gaz, assurez-vous que tous les boutons de réglage sont en position «arrêt». Une fois le raccordement effectué, tournez la poignée du régulateur sur «marche» pour ouvrir l'alimentation en gaz. Vérifiez que tous les joints sont bien serrés.

REMARQUE : Ne stockez pas plus d'une bouteille de gaz dans le compartiment du barbecue ou dans celui de la bouteille.

TEST DE FUITE

1. Assurez-vous que les boutons de contrôle du gaz sont sur OFF et ouvrez le robinet de la bouteille.
2. Vérifiez l'étanchéité des joints en les brossant avec une solution composée à moitié de détergent liquide et à moitié d'eau. En cas de fuite, des bulles apparaîtront (ou vous entendrez un sifflement). Resserrer les raccords permet généralement de réparer un joint qui fuit. Vérifiez également le tuyau de gaz et le raccord de la bouteille. Si la fuite persiste, arrêtez l'opération et fermez le robinet de la bouteille.



N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR LOCALISER LES FUITES DE GAZ.

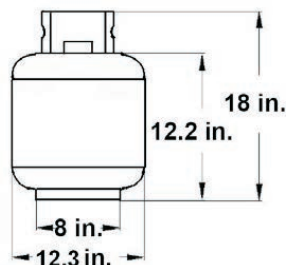
SI UNE FUITE PERSISTE, APPELÉZ UN INSTALLATEUR DE GAZ AGRÉÉ.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR L'UTILISATION DU RÉGULATEUR ET DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

RACCORDEMENT AU GAZ : Seuls le régulateur de pression et le tuyau fournis avec le barbecue doivent être utilisés. Tout remplacement de régulateur de pression et de tuyau doit être spécifié par le fabricant du barbecue. Ce barbecue est conçu pour fonctionner au propane liquide. Ne pas utiliser de gaz naturel.

EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PROPANE LIQUIDE :

(La bouteille de GPL doit être de 20 lb.) Une bouteille de propane liquide cabossée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur. N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé. La bouteille de propane liquide doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications du Département des Transports des États-Unis (DOT) pour les bouteilles de propane liquide ou à la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses. La bouteille de 20 lb doit être équipée d'un robinet d'arrêt aboutissant à une sortie de vanne spécifiée, le cas échéant, pour le type de raccordement QCC1 dans la norme ANSI/CGA-V-1 relative à la sortie de vanne et au raccordement d'entrée des bouteilles de gaz comprimé. Le stockage d'un appareil de cuisson au gaz extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est déconnectée et retirée de l'appareil de cuisson au gaz extérieur. Le système de bouteille doit être conçu pour l'évacuation des vapeurs. La bouteille doit être munie d'un collier pour protéger le robinet de la bouteille. Pression du collecteur : (en fonctionnement) 11 pouces de colonne d'eau (W.C.), (hors fonctionnement) 11,2 pouces de colonne d'eau (W.C.) La bouteille de propane liquide doit être équipée d'un dispositif de protection globale (OPD).

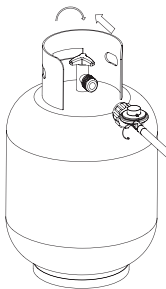


Taille maximale du cylindre autorisée

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE :

Pour raccorder la bouteille de propane liquide; le robinet de la bouteille doit être en position "OFF". Sinon, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Assurez-vous que le robinet de la bouteille est équipé de raccords jiletés mâles externes de type 1 conformes à la norme ANSI Z211.81. Assurez-vous que les robinets du brûleur sont en position "OFF". Inspectez les raccords de la vanne, l'orifice et le régulateur de la vanne. Serrez l'écrou à la main dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou du raccord rapide et créer une situation dangereuse. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. En cas de fuite, fermez le robinet de la bouteille et n'utilisez pas le barbecue jusqu'à ce qu'un revendeur de propane liquide local puisse effectuer les réparations.

rotation dans le sens
des aiguilles d'une
montre



AVERTISSEMENT:

1. Ne rangez pas de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%.
3. Le non-respect des consignes 1 et 2 peut entraîner un incendie, voire des blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION:

Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

AVERTISSEMENT : Ne stockez pas plus d'une bouteille de gaz dans le barbecue ou dans le compartiment à bouteille.

POUR LE RACCORDEMENT AU GAZ NATUREL

1. Reportez-vous aux instructions fournies avec le kit de conversion au gaz naturel.
2. Utilisez uniquement le régulateur fourni pour une utilisation avec du gaz naturel.
3. Avant de vous connecter à une alimentation en gaz fixe, assurez-vous que tous les boutons de commande du gaz sont en position OFF.
4. L'appareil de cuisson à gaz d'extérieur et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à une pression d'essai supérieure à 1/2 psi (3,5 kPa) ; et
5. L'appareil de cuisson à gaz extérieur doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 ps (3,5 kPa).

Tous les travaux d'installation, de conversion, d'entretien et de réparation de gaz doivent être effectués uniquement par une personne autorisée, conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, aux normes ANSI Z223.1/NFPA 54 ou CSA B149.2.

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Un emplacement bien abrité est souhaitable pour une cuisson agréable et efficace. Essayez de protéger le barbecue des vents forts, car cela réduirait considérablement l'efficacité de la cuisson. Si cela est inévitable, placez le barbecue parallèlement au sens du vent. Maintenez le barbecue à niveau. Vérifiez régulièrement que le brûleur reste allumé en cas de vent fort (par le hublot situé sur le côté gauche du châssis ou à travers les grilles ouvertes). Assurez-vous que les distances minimales entre le barbecue et tout mur ou surface combustible sont respectées. Assurez-vous que le barbecue est verrouillé en position à l'aide des verrous, conformément aux instructions d'installation.

TYPE DE GAZ ET CONSOMMATION

Les barbecues sont conçus pour fonctionner au gaz propane et au gaz naturel. La consommation de gaz; la pression et les orifices d'injection sont indiqués sur l'étiquette signalétique située près du collecteur d'admission de gaz.

BOUTON DE COMMANDE DE GAZ

Le bouton de réglage du gaz se verrouille en position OFF et HIGH. En appuyant sur le bouton et en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le débit de gaz augmente progressivement jusqu'à atteindre la position HIGH. Continuez à tourner dans ce sens pour diminuer le débit jusqu'à atteindre un mijotage à LOW. Pour couper le débit de gaz, tournez le bouton de réglage du gaz dans le sens des aiguilles d'une montre depuis la position BAS, appuyez sur la position HIGH et tournez-le jusqu'à la position OFF.

GRILS OUVERTS ET PLAQUES PLEIN EN FONTE VITRÉE MATTE

Ce barbecue 3 brûleurs est fourni avec des grilles ouvertes.

Les grilles ouvertes sont dotées d'une solide bande en fonte intégrée à leur base pour protéger le brûleur des projections d'huile ou d'aliments. Les grilles sont fixées sur des supports intégrés au châssis. Une fois correctement installées, un espace de 3 à 5 mm (0,2 po) doit être laissé entre les grilles et le bord intérieur du châssis. Tout excès de graisse ou de liquide s'écoulera à travers le barbecue et se déposera dans le bac à graisse et à papier aluminium situé sous le châssis. Si les orifices du brûleur sont obstrués, laissez le barbecue refroidir et nettoyez le brûleur avec une brosse métallique.

Pour consulter la liste des accessoires pour ce barbecue, consultez le site web d'Everdure by Heston Blumenthal.

REMARQUE: Le revêtement émaillé peut être endommagé par des ustensiles en acier. Les dommages causés aux plaques et aux grilles par l'utilisation d'objets métalliques ou tranchants ne sont pas couverts par la garantie. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisson en silicone, car ils sont hygiéniques et résistent aux températures élevées.

BAC À GRAISSES

Prior to use check that the fat tray is clean and lined with a disposable foil tray. Use only foil trays supplied for the barbecue, as trays of an incorrect size or height could cause problems with aeration to the barbecue or spilled fat and oils. Make sure the fat tray assembly is fully installed under the barbecue before operating the appliance.

EN AUCUN CAS, DU SABLE, DE LA LITIÈRE POUR CHAT OU DES ABSORBANTS DE GRAISSE NE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS DANS LE BAC À GRAISSE OU LE BAC EN ALUMINIUM.

GRILLAGE

Il est déconseillé de rôtir (ou de faire fonctionner le barbecue avec le capot baissé) avec tous les boutons de commande réglés à puissance maximale. Ceci est primordial, car le non-respect de ces instructions peut entraîner une surchauffe importante et une détérioration des aliments. Il est préférable d'utiliser une grille de rôtissage surélevée, comme la grille de rôtissage Everdure by Heston Blumenthal HBROASTR, qui permet à l'air chaud de circuler autour de la viande et aux graisses de s'égoutter.

Installez toujours le barbecue avec la configuration standard de la grille complète, comme indiqué dans les instructions de montage. Découpez un morceau de papier aluminium légèrement plus grand que la grille de rôtissage et placez-le au centre du barbecue, sur les grilles. Découpez des fentes dans le papier aluminium afin que l'excès d'humidité et de graisse puisse s'écouler à travers les grilles. Placez la grille de rôtissage au centre du papier aluminium. Préchauffez le barbecue pendant 5 minutes, capot baissé et commandes de gaz extérieures réglées à puissance maximale.

Une fois que le barbecue a atteint ~356°F, ouvrez le capot, placez les aliments sur la grille, fermez le capot et baissez les boutons de commande (vous pouvez les régler pendant la cuisson pour maintenir la température interne stable, car les conditions météorologiques telles que la température et la vitesse du vent affectent l'efficacité du barbecue). Surveillez régulièrement la cuisson jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

APRÈS LA CUISSON

1. Une fois l'utilisation terminée, assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs sont bien sur OFF.
 2. COUPER L'ALIMENTATION EN GAZ AU NIVEAU DE LA BOUTEILLE DE GAZ APRÈS UTILISATION.
 3. Après la cuisson et pendant que le barbecue est encore chaud, retirer les résidus de la grille à l'aide d'un grattoir non métallique.
 4. L'excès de graisse et les restes de viande peuvent être grattés à l'intérieur du châssis en retirant la grille/plaque pour y accéder.
- AVERTISSEMENT:** Certaines surfaces peuvent être encore chaudes; veuillez utiliser des gants de protection.
5. Nettoyer le bac à graisse et remettre le bac en aluminium après ou avant chaque utilisation de l'appareil.
 6. Une fois le barbecue refroidi, fermer le capot et essuyer les éclaboussures de graisse sur le support avec un chiffon propre.

PROCÉDURE D'ÉCLAIRAGE



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL

OUVRIR LE CAPOT AVANT D'ALLUMER

ASSUREZ-VOUS QUE LE BOUTON DE CONTRÔLE DU GAZ EST EN POSITION « OFF » ET OUVREZ LA VALVE DE LA BOUTEILLE/CYLINDRE

ASSUREZ-VOUS QUE LE GRIL ET LA PLAQUE SONT DANS LES BONNES POSITIONS POUR LA CUISSON

ALLUMAGE DU BARBECUE À L'AIDE DE L'ALLUMAGE INTÉGRÉ SUR LES BOUTONS DE COMMANDE

1. Lire toutes les instructions avant d'allumer le brûleur.
2. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
3. S'assurer que tous les boutons de réglage du gaz sont en position "OFF".
4. Appuyer sur le bouton de réglage du gaz et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « HIGH ». L'allumeur émet un clic et allume le brûleur.
5. Si l'allumage ne se produit pas au bout de 5 secondes, couper le bouton de réglage du gaz, attendre 5 minutes et répéter les étapes 2 à 5.

AVERTISSEMENT

Si un brûleur s'éteint pendant l'utilisation, tournez les boutons de commande sur la position OFF et attendez 5 minutes pour permettre au gaz non brûlé de s'évacuer avant de rallumer votre grill à gaz.

Le barbecue est équipé de trois boutons de réglage du gaz (un pour chaque brûleur sous une plaque ou un grill).

Le bouton de réglage le plus proche de l'arrière contrôle le brûleur de droite.

Le bouton de commande le plus proche de l'avant contrôle le brûleur à gauche.

Le bouton de commande central contrôle le brûleur central.

ALLUMAGE MANUEL DU BARBECUE À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE

1. Lisez toutes les instructions avant d'allumer.
2. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
3. Assurez-vous que le bouton de réglage du gaz est en position "OFF".
4. Il est conseillé d'utiliser une tige d'allumage pour barbecue à gaz. Insérez l'allumette dans celle-ci.
5. Allumez l'allumette et insérez-la dans les fentes du barbecue.
6. Ouvrez le robinet de gaz sur la position HIGH pour le brûleur correspondant.
7. Si l'allumage ne se produit pas au bout de 5 secondes, coupez le bouton de réglage du gaz, attendez 5 minutes et répétez les étapes 4 à 6.

NETTOYAGE

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

Avant de nettoyer l'extérieur du barbecue, assurez-vous que l'appareil est refroidi et qu'il est sans danger. Les surfaces peintes et en plastique peuvent être nettoyées avec un détergent ou un nettoyant ménager doux et un chiffon propre (n'utilisez pas d'éponges à récurer ni de détergents agressifs). **Il est conseillé de tester les nettoyants sur une petite surface de l'appareil au préalable.** N'utilisez JAMAIS de diluant à peinture ou de solvants similaires pour le nettoyage et ne versez JAMAIS d'eau froide sur les surfaces chaudes. Séchez ensuite la surface.

NETTOYAGE INTERNE

Avant de nettoyer l'intérieur de votre barbecue, assurez-vous qu'il est refroidi et qu'il est sans danger. L'intérieur du capot peut être nettoyé avec de l'eau, un détergent doux et une éponge ou un tampon à récurer doux. La surface revêtue de la plaque chauffante doit être nettoyée avec précaution afin de ne pas la rayer, comme indiqué ci-dessus, de préférence lorsqu'elle est encore chaude. Pour les zones difficiles à nettoyer, utilisez un peu de bicarbonate de soude sur une éponge humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.

AVERTISSEMENT!

Les surfaces des plaques peuvent être chaudes. Veuillez porter des gants de protection.

STOCKAGE

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le robinet de la bouteille doit être fermé



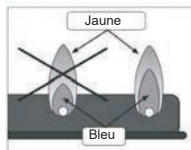
CONSERVER LA BOUTEILLE DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ, HORS DE PORTÉE DES ENFANTS

Une fois la bouteille de gaz débranchée, remettez le bouchon ou le capuchon sur la sortie de la valve. Pour un stockage prolongé, il est conseillé de protéger l'orifice d'aération principal des brûleurs contre la pénétration d'insectes ou de vermine. Les araignées et les petits insectes peuvent tisser des toiles ou nicher dans les rampes/tubes des brûleurs, ce qui peut obstruer la circulation du gaz et de l'air et provoquer un incendie à l'intérieur et autour des rampes/tubes. Ce type d'incendie, appelé retour de flamme, peut endommager gravement votre barbecue et rendre son fonctionnement dangereux. Pour éviter cela, inspectez et nettoyez régulièrement les brûleurs.

VÉRIFICATION DE LA STABILITÉ DE LA FLAMME DES BRÔLEURS :

Vérifiez visuellement le bon fonctionnement des 3ammes des brûleurs lorsque l'appareil est en marche, en les inspectant après avoir retiré les plaques de cuisson et les grilles. Une 3amme saine doit être bleue avec une pointe jaune.

REMARQUE:; Veillez à ne pas vous pencher vers la 3amme lorsque vous observez le fonctionnement du brûleur. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.



NETTOYAGE DE VOTRE BARBECUE À GAZ

Il est recommandé de nettoyer votre gril à gaz en utilisant uniquement une solution liquide de lavage douce. Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs ou à base de solvants, car ils peuvent endommager la yniton de votre gril à gaz et annuler votre garantie.

REMARQUE:; Avant de nettoyer votre barbecue, assurez-vous qu'il est froid.
BRÔLEUR% Brossez l'extérieur des brûleurs avec une brosse dure pour éliminer la rouille et la saleté. Assurez-vous que tous les oriçyes sont ouverts.

ALIMENTATION EN GAZ Entretien de routine.

TEST DE FUITE GÉNÉRAL:

Bien que les raccords de gaz du barbecue soient testés avant expédition, un test d'étanchéité complet doit être e' ectué régulièrement.

Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz en suivant les procédures ci-dessous. Si vous détectez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement l'étanchéité de l'ensemble du système.

Préparez une solution composée d'une part de détergent liquide et d'une part d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chi'on pour appliquer la solution sur les raccords.

À TESTER

1. Fermez les robinets du brûleur.
2. Tournez le robinet de la bouteille de propane liquide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
3. Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz. Des bulles de savon apparaîtront aux endroits où il y a une fuite.
4. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords non étanches.
5. Rouvrez le gaz et revérifiez.
6. Si le gaz continue de fuir de l'un des raccords, coupez l'alimentation en gaz et contactez le service client sur www.everdurebyheston.com.
7. En cas d'abrasion ou d'usure excessive, ou si le tuyau est sectionné, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le barbecue.

Tout remplacement annulera la garantie.

ENTRETIEN

Il est recommandé d'entreprendre le programme d'entretien suivant tous les 12 mois ou avant d'utiliser votre gril au début de chaque saison de barbecue.

Note: Avant d'entreprendre tout entretien sur votre gril, assurez-vous qu'il est froid.

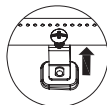
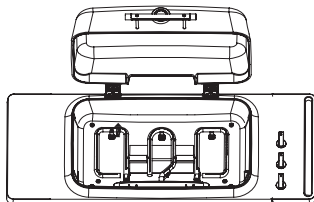
1. Assurez-vous que la zone autour de votre barbecue à gaz est exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres liquides inflammables.
2. N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation vers et depuis votre barbecue à gaz.
3. Lors de la vérification et du nettoyage des rails des brûleurs, assurez-vous que tous les orifices et tubes des brûleurs sont exempts de nids ou de toiles d'insectes. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.

PROCÉDURE : RETRAIT DES TUBES DU BRÛLEUR

Note: Veuillez noter que les plaques du gril doivent être retirées avant de retirer les tubes du brûleur.

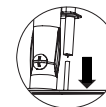
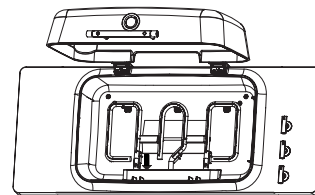
ÉTAPE 1

/Retirez les 3 vis à tête cruciforme qui fixent les brûleurs en place.



ÉTAPE 2

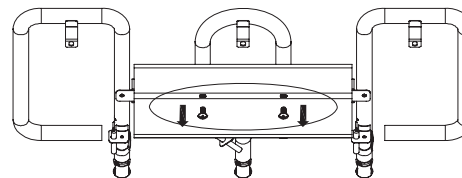
/Faites glisser les brûleurs vers l'arrière du gril et retirez les câbles d'allumage de l'ensemble du brûleur et soulevez l'ensemble du rail du brûleur hors du gril à gaz.



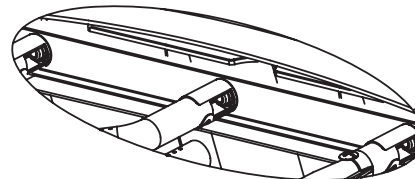
ÉTAPE 3

/Inspectez les brûleurs pour détecter des débris d'insectes ou tout autre blocage.

Le tube du brûleur et les ports peuvent être nettoyés avec un fin morceau de fil si nécessaire.



Pour remplacer l'ensemble du brûleur, répétez l'opération ci-dessus dans l'ordre inverse, assurez-vous que le brûleur est correctement placé sur les sorties de contrôle du gaz lors du remplacement.



DÉPANNAGE

Le brûleur ne s'allume pas lors de l'utilisation de l'allumeur :

La valve de la bouteille n'est pas ouverte	Ouvrir le robinet de la bouteille
Le cylindre est vide	Remplacer par un cylindre/une bouteille plein.
L'allumeur ne produit pas d'étincelles	Retirez la grille/plaque et vérifiez visuellement la présence d'étincelles au niveau de l'électrode. Vérifiez que les câbles reliant le point d'allumage ou la soupape au châssis ne sont ni cassés ni débranchés. Vérifiez également l'alignement de l'allumeur. En l'absence d'étincelles, contactez votre prestataire de services.
L'injecteur est bloqué	Nettoyer l'injecteur avec une brosse à dents. Ne pas percer ni utiliser de fil. Ne pas retirer l'injecteur. Contacter le service après-vente.

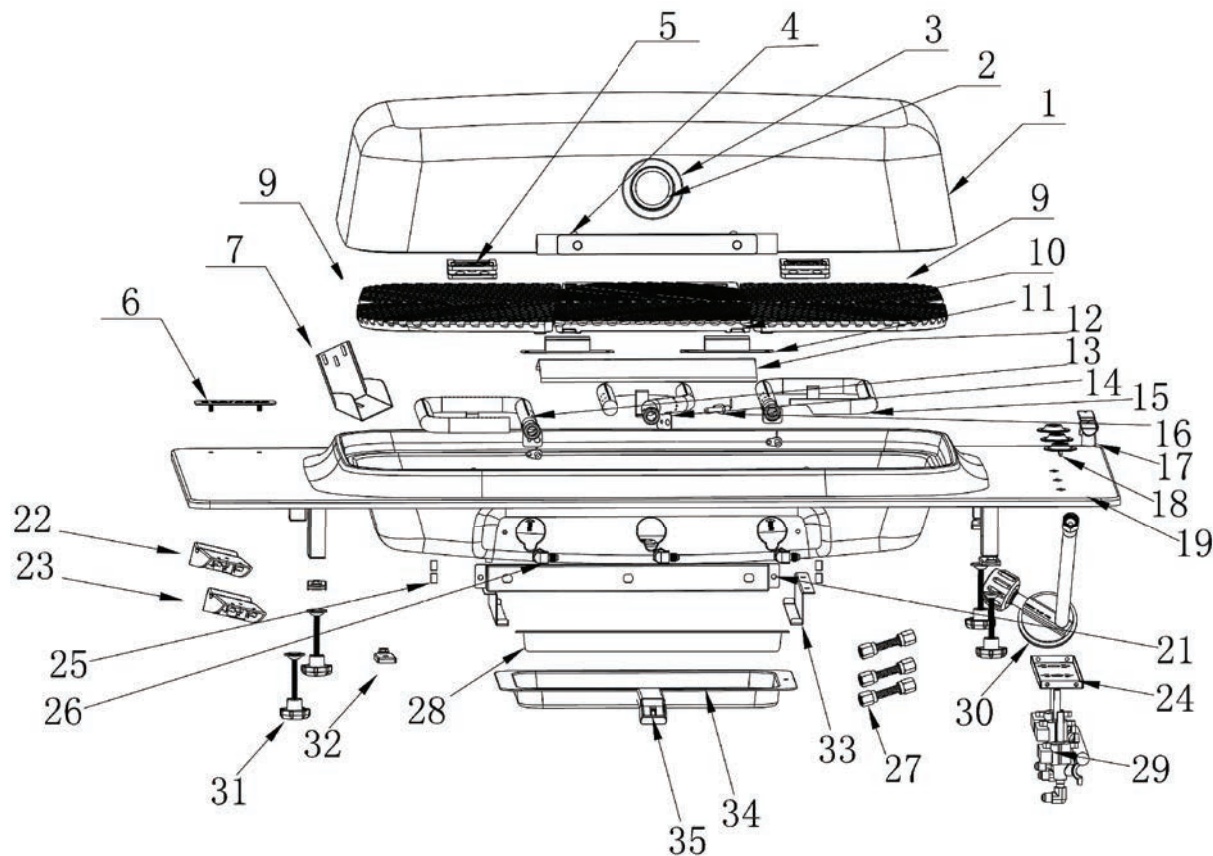
La flamme du brûleur est irrégulière :«

Le brûleur est bloqué	Retirez la surface de cuisson et vérifiez si le brûleur est obstrué. Nettoyez les ports.
La flamme brûle à l'intérieur du brûleur (sifflement)	Éteignez le brûleur, laissez-le refroidir et rallumez-le selon les instructions.
Le régulateur est défectueux	Contactez le fournisseur de services
L'injecteur est partiellement bloqué	Nettoyer l'injecteur avec une petite brosse. Ne pas percer ni utiliser de fil. Ne pas démonter l'injecteur. Contacter un réparateur agréé.

Du gaz fuit au niveau des connexions

Les connexions sont lâches	Serrez les connexions desserrées (ne serrez pas trop) et testez l'étanchéité sous pression avec une solution d'eau savonneuse (page 48 & 53)
Le tuyau s'est détérioré	Contactez le fournisseur de services - remplacer
La vanne de gaz est défectueuse	Contactez le fournisseur de services
Fils endommagés	Contactez le fournisseur de services

LISTE DES PIÈCES :



LISTE DES PIÈCES :

REF	DESCRIPTION	Qté			
1	Capot	1	18	Lunette du bouton de commande	3
2	Lunette de jauge de température	1	19	Foyer	1
3	Indicateur de température	1	21	Support d'injecteur	1
4	Poignée de capot	1	22	Support de charnière gauche	1
5	Charnière	2	23	Support de charnière droit	1
6	Badge logo	1	24	Support de soupape	1
7	Support de charnière	2	25	Entretoise du bac à graisse	4
9	Gril de cuisson	2	26	Injecteur	3
10	Grille centrale	1	27	tube à gaz	3
11	Boîtier de croisement d'allumage à gaz	2	28	barquette en aluminium jetable	1
12	Baffle	1	29	Ensemble vanne à gaz et collecteur	1
13	Brûleur gauche	1	30	Tuyau/Régulateur	1
14	Brûleur central	1	31	Languettes de verrouillage	4
15	Brûleur droit	1	32	Support	4
16	Électrode	3	33	Support de bac à graisse	2
17	Bouton de commande	3	34	Bac à graisse	1
			35	Poignée du bac à graisse	1

Fabriqué par Shiro Australia Pty Ltd
Level 7, 67 Albert Avenue Chatswood NSW 2067
Australia
www.everdurebyheston.com

[illegible]This image shows a full page of primary-ruled paper. It consists of multiple horizontal rows, each defined by two parallel dotted lines. The rows are evenly spaced across the entire page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings present.

NOTES

[illegible]

everdure
by heston blumenthal

IM Ref: Rev1.5
2025/03

POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

everdurebyheston.com